# Sapersi dosare e saper dosare

scritto da Cristian Fanzolato | 11 Maggio 2021




Rieccoci a “The Wine Village” . Ormai è chiaro a tutti, come indica il suo stesso nome, che si tratti di un villaggio. Non un villaggio preciso, ma l’immagine di base di tutti i villaggi. Se volessimo utilizzare una parola “seria”, potremmo parlare di archetipo.

Ci sono molte persone, nel villaggio. A ognuna di loro viene associata una figura.

Le figure sono gli abitanti del villaggio. Ma sono anche il legame metaforico che getta **un ponte tra il mondo del villaggio e quello in cui siamo abituati a muoverci ogni giorno**.

Il villaggio è una metafora in cui ogni comunità può rispecchiarsi in modo estremamente intuitivo.

Quando le figure di The Wine Village prendono vita, **riusciamo a coinvolgere in questo tipo di riflessione persone molto diverse: il linguaggio del gioco e degli archetipi è universale e offre diverse porte di accesso per tutti coloro che ruotano attorno alla filiera del vino**.

Nell'intervista di oggi scopriamo il "Cuoco".

## 1. Cuoco e risorse umane. Che relazione c'è?

"Così come il mondo delle risorse umane, "la cucina" è scoperta, fantasia, inventiva, ma anche di attenzione alla tradizione, cura dei dettagli e pazienza. Rappresenta un ponte fra il particolare e il generale, fra il passato di una società e il suo presente.

Si pone attenzione al posto che ogni elemento, anche il più piccolo e apparentemente insignificante, deve trovare nel grande ordine delle cose.

In una comunità ho grandi responsabilità, perché da me dipendono la scelta e il dosaggio degli ingredienti. Questi ingredienti altro non sono che le caratteristiche distintive di ogni singola persona, che vanno combinate affinché diano vita alla ricetta ovvero al mix di competenze e qualità migliore."

## 2. Qual è il tuo compito?

"Principalmente far crescere le persone.

Cuoco è chi ha una profonda comprensione delle potenzialità degli ingredienti e lavora per favorirne la massima espressione.

Sono quindi appagato quando riesco a far emergere i sapori, i profumi, i colori in un equilibrio di crescita. In altre parole, uso le mie ricette per aiutare la persona a cuocere i

suoi ingredienti interni. Lavoro per far emergere la bellezza e le caratteristiche più interessanti e magari nascoste della persona, proprio come fanno i grandi chef, quando cercano di esaltare le caratteristiche di ingredienti insoliti o sperimentano mix inediti."

### 3. Saper dosare "gli ingredienti" non è facile. Qual è la cosa più difficile?

"Devo fare attenzione e non "fami prendere la mano", mantenendo un'attenzione bilanciata e costante alla visione generale, che mi consente di creare perfetti accostamenti e abbinamenti, ma curando anche la visione specifica per scegliere accuratamente i singoli ingredienti.

Non è detto che un ingrediente fresco e buono vada bene per tutte le ricette e in tutte le cucine o in tutte le cantine!"

### 4. Come ti comporti nel vilaggio?

"

- Ho uno sguardo originale e sono coinvolgente;
- Gestisco processi di coaching per la crescita personale e professionale;
- Utilizzo il feedback come strumento di sviluppo delle persone;
- Sono sempre orientato all'analisi e alla valorizzazione delle competenze e delle potenzialità.

"

### 5. Cosa fa il "Cuoco" nelle aziende del vino?

"Il Cuoco sa o dovrebbe saper dosare al meglio tutti gli ingredienti di un'azienda.

Spesso si ritiene che il Cuoco ideale in un'azienda sia l'enologo visto che ha comunque la responsabilità di "gestire"

gli ingredienti per realizzare i vini.

In realtà le due figure ovviamente possono combaciare, ma non deve essere un elemento scontato.

Tante volte si incontrano enologi chiamati a gestire aziende che hanno onestamente dichiarato di essere stati costretti ad imparare a diventare Cuochi.

In breve diciamo che sono obbligato ad avere una visione complessiva dell'azienda per conoscerne tutti gli ingredienti.

Non potrà mai uscire una buona ricetta da un'azienda se, ad esempio, conosco solo gli ingredienti produttivi. Devo per forza essere competente anche sul fronte del marketing, della comunicazione

e, soprattutto su quello commerciale.

**Può succedere che realizzo un ricetta magari buona ma per il mercato sbagliato. Capisco così che sono l'uomo giusto ma nell'azienda sbagliata o viceversa.**"

Scegliere il Cuoco giusto è tra le operazioni più complesse.

**Scoprite come scegliere il "Cuoco" per la vostra azienda e le attività per le risorse umane di "The Wine Village".**

**Per informazioni e consulenza scrivete a redazione@winemeridian.com.**