

LA CURIOSITÀ

Il bravo cuoco? Deve essere un manager

Per preparare manicaretti capaci di far sognare chi li assaggia occorre essere manager. Lo ha dimostrato il gruppo dei giovani imprenditori di Apindustria organizzando alle Tamerici di San Biagio una serata dedicata al manager in cucina. Una quindicina gli imprenditori che si sono cimentati ai fornelli sotto la guida della titolare Paola Calciolari e di Gianfranco Allari.



Manager ai fornelli: una palestra per il lavoro di gruppo

L'idea è partita dal fatto che cucinare richiede doti che sempre più devono dimostrare di avere i giovani manager: capacità di lavorare in gruppo ma anche di essere leader, abilità nel scegliere e dosare gli ingredienti per ottenere un gran piatto, attenzione al cliente che deve assaporare la creazione. «Ci siamo divertiti - hanno detto alla fine i cucchi in pectore - e ci farebbe piace-

re ripetere l'esperienza: ci si diverte, si impara a collaborare e ci si conosce meglio». La buona gestione di una cucina passa per gli stessi elementi che sono richiesti ad un'azienda: approvvigionamento delle materie prime, gestione delle scorte, logistica, ottimizzazione dei tempi e dei costi, mantenimento di standard qualitativi elevati, promozione del prodotto.