



Marco Dau durante il suo intervento



Il gruppo AIDP

## “Il Gusto”. Quando la forma supera la sostanza

Protagonista del quinto evento AIDP: “HR in tutti i sensi”, Marco Dau, nelle doppie vesti di general director della 3G Spa e cuoco

“**S**i chiamano *sapori* le sensazioni specifiche dettate dal *senso del gusto*” ed

AIDP Abruzzo e Molise fa assaporare il gusto del ruolo dell’HR d’impresa, mixando l’arte del fare le cose con gusto in azienda con quella dei cuochi in cucina. Fare l’HR dunque non è solo questione di sostanza, ovvero di gestione efficace degli uomini di un’azienda ma anche di gusto nel proprio lavoro, di forma!

Come ricorda il presidente di AIDP Raffaele Credidio, il termine gusto ricorre spesso nel nostro frasario quotidiano: avere gusto, levarsi il gusto, per il gusto di, ecc. eppure spesso chi deve comunicare questa positività del fare, non la lascia percepire o non la sa stimolare negli altri, mancando nella comunicazione. Il gusto del fare e la capacità di trasmettere motivazione e positività, è il primo ingrediente per un HR di successo.

Tuttavia è indiscutibile che ciò che è bello, accattivante nella forma, espressione di arte e di armonia

delle linee, non conosce confini geografici. Il gusto del bello e l’attenzione per l’aspetto estetico hanno veramente valore se abbinati alla sostanza, all’efficienza del prodotto o servizio: lo sapeva bene Steve Jobs. Vivere circondati dal bello, da paesaggi stimolanti è un altro fattore di forza del senso del gusto. Chi ha il compito di valorizzare le persone, continua Credidio, deve avere anche il coraggio di scegliere il bello, soprattutto se questo può impattare sul benessere e conseguentemente sulla produttività delle persone. Noi italiani inseguiamo la bellezza e abbiamo gusto, lo sa per esperienza diretta Marco Dau, general director della 3G Spa e chef di cucina. Coniugare l’arte del management e del risultato con il gusto richiede doti da chef stellato “Serve ordine, capacità di delega, -dice Dau- sincronismo, rapporti funzionali e gerarchici tanto nella brigata di cucina quanto nel team aziendale”.

Il verbo gustare, secondo l’esimia Enciclopedia Treccani, significa “avvertire e distinguere il sapore

di qualcosa”. L’assaggio è sicuramente il momento più importante, più delicato, che coinvolge tutti i sensi e dà il via alla percezione del mondo esterno, di ciò che sentiamo ed immaginiamo. Il gustare in azienda, secondo Marco Dau, è da intendersi come attenzione al piacere, come attenzione agli equilibri, all’armonia dell’ambiente, delle relazioni e dei colori. La sua passione per la cucina gli ha insegnato a coniugare arte e bellezza, colori e profumi, occhio e gusto. Per Marco Dau la sensibilità al gusto porta all’evoluzione, al bene sociale. Lo dimostra la storia e lo evidenziano gli esempi lungimiranti di grandi aziende come TOD’S, NESTLE e GLASSDOOR che hanno fatto del welfare d’impresa il loro punto di crescita e “Chi comprende che è in atto questo cambiamento può ancora competere”.

L’augurio quindi di AIDP non può che essere quello di assaggiare, di *testare* le vostre realtà d’impresa e di vita quotidiana, cercando di recuperare il senso del gusto e la piacevolezza del bello●