

## LE MANI IN PASTA. DUE GIORNI PARTICOLARI

di **Nicola Petrella**  
 General Services Clerk

**C**aterina, Manuela, Trude, Fulvio, Amedeo, Nicola, Sabrina: il gruppo dei servizi generali è al completo. E' il Teambuilding di fine primavera, ha lo scopo di rafforzare il Nostro spirito di gruppo e la curiosità è infinita perché fino all'ultimo nessuno sapeva cosa saremmo andati a fare.

L'inverno ci ha appena lasciato, giugno fa capolino, ma la temperatura è ancora bassa e qualche colpo di coda ce lo aspettiamo visto che quando il team dei servizi generali si muove qualcosa accade: è la nostra energia. La nostra destinazione è la Maremma.

Ci aspetta un breve viaggio che attraversa la via Aurelia con i suoi paesaggi verdi e luminosi. Ci accompagna una forte tramontana che pulisce tutti i residui di umidità che anneriscono i colori e che fa risplendere il cielo nel suo azzurro intenso con sfumature di verde e giallo paglia delle colline circostanti. Alla nostra sinistra il sole si abbandona lentamente nel mare esaltando il rosso fuoco.

Il pulmino si arrampica sulle ultime curve e si ferma all'ingresso del Casale: la scritta riporta "Antico Casale di Scansano". Piccole casette si adagiano su questo lembo di terra su di un pendio circondato da ulivi. L'impatto è eccellente. Gli occhi spaziano alla ricerca del verde e del contatto con la natura.

I nostri amici formatori, Alessandra ed Enzo, sono già in tuta e pronti ad accoglierci con la presentazione del programma e poi la cena è servita in un salone che sembra sospeso e di fronte a noi, "en plain air", la piccola valle sottostante e il vecchio borgo di Scansano si colgono attraverso grandi vetrate.

La sveglia è presto e con abiti comodi ci disponiamo in circolo. C'è la lezione di yoga: come inizio non è affatto male. Un po' storditi dal sonno ci facciamo trascinare dagli eventi. E' fresco ma non si sente.

Di corsa a fare colazione e a cambiarsi.

Un ragazzo con un cappello da cuoco e una signora che dà l'impressione di avere molta esperienza ci portano in cucina. Proprio così. Tutti intorno a un tavolo di legno con farina, uova, acqua, sale e mattarelli. La pasta in casa è compito nostro. Pici, tagliatelle, ravioli, gnocchi, tagliolini riescono benissimo. E' come se nella nostra vita avessimo fatto solo quello. Lo spirito è eccellente e la nostra sintonia ci aiuta. La mattinata

corre velocissima e arriva il momento della cottura e dell'assaggio. Siamo tutti contenti per il nostro operato e il palato ci ringrazia. Un ottimo lavoro di gruppo e una speciale manifattura che ci fanno comprendere esattamente quanto ogni ingrediente, azione, movimento sia determinante per ottenere il massimo risultato.

Amici cari non finisce qui.

Secondo giorno, ci si alza presto, lezione di yoga intensa e corroborante, colazione abbondante e di corsa in cucina. Oggi si passa ai secondi. Il menù prevede acqua pazza, zuppa del casale, ragù di carne e sformati di verdura. Curiosi ed entusiasti ci si organizza per tagliare gli ingredienti necessari, preparare i sughi e quando si tratta di cipolle le lacrime scendono a fiotti. Gli sformati assumono delle forme perfette, il tutto preparato con la massima cura ed attenzione da veri cuochi. Sale l'appetito durante la lavorazione e i nostri desideri verranno esauditi di lì a poco. Una splendida cena con un ottimo vino e contenti di avere fatto un ottimo lavoro di gruppo.

Non sappiamo la prossima volta cosa ci aspetta, ma questa è stata la migliore, la più viva e coinvolgente.



In basso da sinistra **Nicola Petrella** - General Services; **Alessia Loreti** - Recruiting & Training Clerk (in qualità di tutor); **Manuela Condoluci** - Assistant General Services; **Alessandra Bissacco** - Formatrice; **Trude Kroese** - Reception Services; **Caterina Toto** - Assistant to the President & M.D. Office Manager; in alto da sinistra il cuoco; **Fulvio Trenta** - General Services; **Amedeo Maceroni** - General Services.