

Il giovane senese è cresciuto con Massari, Fusco e Comaschi: "Non sarei qui senza il sostegno della mia famiglia"

Nannini, piano da 100 assunzioni

Progetti di sviluppo per la storica azienda dolciaria: Federico Betti è lo chef pasticciere

di Aldo Tani

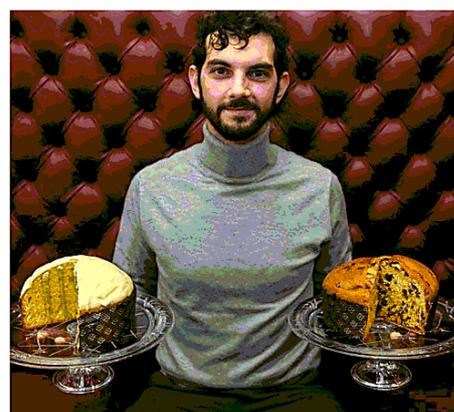
SIENA

■ Dove c'è Nannini c'è casa. Per Siena è sempre stato così. Vanto e onore di un marchio, che ha sempre rappresentato l'eccellenza dell'imprenditoria senese. Poi alterne vicissitudini hanno messo in crisi questo legame, che da un po' di tempo è ritornato a splendere sulla città. Non ci saranno più tutti i locali di una volta, ma la volontà è quella di riguadagnare il proprio spazio nell'empireo senese. La mano che muove le pedine è quella del magnate Igor Bidilo. Imprenditore che al netto dei guai giudiziari, dà lavoro a oltre 200 persone e adesse promette di assumere altre 100 collegiate a Nannini. Il piano di investimenti sulle risorse umane va di pari passo con le idee di sviluppo di questa società.

Il direttore operativo Mazzeo "Servono nuovi talenti e professionalità innovative"

ciumi. L'azienda ha scelto che a dirigere la produzione artigianale sia un senese, Federico Betti. Gio-

Novità per Nannini
Federico Betti nella foto accanto assieme a Michele Mazzeo direttore operativo della società è il nuovo chef pasticciere (Alessia Bruchi)



A partire dalla rivoluzione che interesserà il filo conduttore di una storia centenaria, quella dei dol-

vane chef pasticciere che dopo anni aver seguito le orme del padre nello sfornare prelibatezze, ha scelto di intraprendere un proprio percorso. Quindi via a Brescia a imparare dai migliori: Iginio Massari, Gianluca Fusco e Davide Comaschi. "Non sarei qui senza il sostegno della mia famiglia, con cui ho aperto la mia prima attività, e che mi ha sempre sostenuto, anche in que-

st'ultima avventura - ha affermato Betti - Essere consapevole di avere il loro appoggio per me è molto importante, così come è motivo di grande orgoglio sapere che una mia torta su una tavola può portare serenità". Si inizierà dai panettoni, declinati in cinque tipologie, e poi via via tutte le altre specialità.

Di pari passo l'azienda Nannini ha intenzione di

dare seguito alla voglia di espandersi. Tra i locali che dovrebbero essere riaperti, il Caffè Alfieri. "Abbiamo visto in Federico un grande valore aggiunto per la nostra azienda, anche in vista del nuovo progetto che stiamo avviando: crediamo che Nannini abbia bisogno di nuovi talenti e professionalità emergenti e innovative - ha aggiunto Michele Mazzeo, direttore ope-

rativo della società -. Per questo vogliamo infatti che ci siano sempre di più figure come la sua nel nostro staff. A questo proposito, da gennaio lanceremo la campagna assunzioni per il 2023 con l'obiettivo di passare dagli attuali 249 addetti ai 442 suddivisi nelle diverse professioni, anche attraverso una formazione gratuita che sarà pianificata nei prossimi giorni".

CORRIERE DI AREZZO.it

PER UN'INFORMAZIONE
COMPLETA, VERSATILE
E INTERATTIVA

MULTI DEVICE INTERATTIVO INTUITIVO LIVE SOCIAL

corrierearezzo.it

Festival della salute, effetti dell'emergenza al centro di un incontro

Pandemia e lavoro: strategie, nuove opportunità e stress

SIENA

■ Il Festival della salute in corso a Siena fornisce un'occasione di confronto sulle esperienze vissute da professionisti che si sono trovati a gestire le novità che la pandemia ha introdotto nel mondo del lavoro. Se ne è parlato nel corso di un incontro, a cura del gruppo di lavoro Psicologia del lavoro e delle organizzazioni dell'Ordine degli psicologi della Toscana, che si è svolto ieri al Presidio universitario San Niccolò. "L'emergenza pandemica - dice Rossella Capecchi, psicologa, consigliera e segretario dell'Ordine regionale - ha reso necessari forti cambiamenti in termini di organizzazione. Si è dovuto rispondere con resilienza nell'individuare strategie che fossero in grado di garantire la salute e la sicurezza, ma anche di mantenere un alto grado di efficacia ed efficienza. Anche superata la fase più acuta, il lavoro agile o smart working non solo è diventato una modalità ordinaria di svolgimento della prestazione lavorativa, ma è continuo oggetto di adeguamento alle esigenze delle organizzazioni e dei lavoratori. L'emergenza diventa così necessità di innovazione, e l'innovazione diventa opportunità di ripensamento dei modelli organizzativi. Queste modalità, se gestite con la tutela dei rischi per il lavoratore, possono rappresentare una rivoluzione culturale".

Sono stati presentati anche i primi risultati dello studio, ancora in corso, sul benessere psicologico e psicosociale dei dipendenti dell'azienda ospedaliera universitaria di Careggi. "I professionisti sanitari, da oltre 2 anni, sono impegnati nella gestione di un'emergenza sanitaria senza precedenti spiegano Emanuele Baroni, dirigente psicologo, psicoterapeuta della Clinica delle organizzazioni-Centro di riferimento regionale criticità relazionali, e Caterina Primi, professore ordinario di Psicometria presso la Scuola di psicologia dell'Ateneo fiorentino. - Per questo si sono voluti mettere in evidenza possibili fattori di rischio e protettivi per la salute dei soggetti, monitorando nel contempo il loro benessere psicosociale. E' emerso che con l'aumentare dei fattori protettivi diminuisce il livello di stress, che inevitabilmente cresce quando aumentano i fattori di rischio. L'aumento del livello di stress, conseguenza alla gestione dell'epidemia, determina una maggiore ansia e depressione e una diminuzione del livello di benessere complessivo. I fattori di stress organizzativo percepito sono legati allo scarso supporto da parte dell'Azienda, ai cambiamenti repentini nella programmazione delle attività, alla pressione costante per mantenere alto l'impegno professionale, alla quasi impossibilità di usufruire di pause durante il turno di lavoro".