

PASSIONE PURA



HEINZ BECK

# PASSIONE PURA

Segreti e ricette di un grande chef  
per la tua cucina

PIEMME

Publicato per



**PIEMME**

da Mondadori Libri S.p.A.  
© 2018 Mondadori Libri S.p.A., Milano  
Published by arrangement with Delia Agenzia Letteraria

ISBN 978-88-566-6199-6

I Edizione novembre 2018

Anno 2018-2019-2020 - Edizione 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Stampato presso ELCOGRAF S.p.A. – Stabilimento di Cles (TN)

*A Teresa, mio sostegno,  
sempre accanto a me con grande Amore:  
sei l'ingrediente indispensabile  
che dà sapore alla mia vita.*



## *Introduzione*

### L'equilibrio e la leggerezza

Può bastare il sapore? Ci sono state epoche della nostra storia in cui poteva bastare, ma oggi dobbiamo considerare la cucina qualcosa di più complesso, una teoria e una pratica che passano per il sapore e puntano poi a un obiettivo più totale. Occorre altro, occorre molto altro. Una volta il sapore era l'unico traguardo ed eri autorizzato a raggiungerlo con ogni mezzo. Pur di ottenere il massimo piacere del palato, i piatti si arricchivano soprattutto con grassi di diverso tipo: sugna, pancetta, olii vari, lardo e, specialmente nei Paesi del Nord, burro. Addirittura si usava il sego, un grasso che si estrae dai bovini e col quale un tempo si facevano candele: perché non usarlo anche per condire dei piatti?

Intendiamoci, il sapore oggi è ancora più che mai di moda: resta il primo fondamento grazie al quale possiamo godere pienamente di una pietanza, un fattore dunque importantissimo. Ma è soltanto uno dei traguardi, non è più l'unico scopo da raggiungere per chi sta in cucina. Se proprio vogliamo cercare il primo vero obiettivo di una cucina moderna, dobbiamo puntare all'equilibrio. Oggi chi mangia vuole sapore, vuole bellezza, vuole benessere, vuole salute. Si aspetta insomma un risultato che mira all'esperienza alimentare migliore.

L'aspettativa un tempo era: «Datemi il piatto più gustoso che esista». Ora quella aspettativa si è complicata, è diventata: «Datemi il piatto più gustoso e anche più leggero e sano che esista». Del resto, le abitudini dell'uomo si trasformano sensibilmente col passare del tempo. Rispetto ai decenni e ai secoli scorsi siamo sicuramente più sedentari, e quando ci spostiamo ci serviamo sempre meno delle nostre gambe. Questo genera un bisogno di calorie di gran lunga inferiore alle necessità che avevano i nostri antenati. Nascono quindi nuove esigenze, che a loro volta hanno varie ripercussioni.

La prima è l'informazione. Si è sorprendentemente allargata la conoscenza degli ingredienti e del modo migliore di combinarli. Una volta questa materia era patrimonio di pochi, ora diventa sempre più cultura collettiva. Non c'è dubbio che molte nozioni legate al cibo, molte caratteristiche e proprietà degli alimenti, restano sempre meno chiuse nelle stanze degli esperti, dei professionisti, e sempre più si diffondono tra chi si mette quotidianamente davanti ai fornelli per preparare da mangiare in famiglia.

Ecco, è questo il senso intimo, autentico di queste pagine. Restiamo legati alla cucina semplice, che poi così semplice non è. Del resto, definire la semplicità è complicato, perché non è detto che si debba scegliere un percorso sofisticato per dare vita a un capolavoro. Restiamo ai piatti che prepariamo ogni giorno, che prepariamo per noi stessi, per chi vive con noi, per gli amici che vengono a trovarci. Quei piatti che spesso realizziamo quasi a occhi chiusi perché li abbiamo già preparati mille volte. Bene, con qualche ingrediente visibile, e anche con qualche ingrediente invisibile, possiamo rendere sorprendenti



pure quei piatti. Bastano a volte i famosi piccoli particolari per trasformare qualcosa che abbiamo sempre considerato pura routine, o al massimo decente artigianato, in un'opera di pregio. E gli spaghetti al pomodoro sono un simbolo di tutto questo: dalla più pigra e sbrigativa delle preparazioni possono diventare un piccolo quadro d'autore, se solo dedichiamo al piatto un po' più di quanto siamo abituati a fare. E vi garantisco che non occorre poi molto di più per ottenere risultati strabilianti.

L'equilibrio, dicevo. È un traguardo molto più difficile, e infinitamente più delicato, rispetto alla semplice ricerca del sapore di una volta. Per cominciare, è possibile raggiungerlo solo con una profonda conoscenza degli ingredienti con i quali abbiamo deciso di lavorare. Dobbiamo sapere bene con quali proprietà nutritive abbiamo a che fare, quali risposte digestive darà il nostro ingrediente, come si legherà agli altri elementi del piatto. Dobbiamo, per esempio, imparare a tenere sotto controllo il fattore di acidità, capire che quando abbiamo un'acidità eccessiva usare lo zucchero non è la soluzione migliore, perché poi avremo un piatto ancora acido e pure troppo dolce. E dobbiamo sapere quale pietanza sa rilassare il nostro stomaco, quale invece è più eccitante e ci mette un po' su di giri.

Insomma, gli aspetti a cui badare sono diventati numerosissimi. E in fondo il bello è proprio questo, la cucina si evolve e dà anche più soddisfazioni. Per questo oggi siamo in grado di preparare piatti sempre più saporiti e sempre più attenti al nostro benessere, sia nel breve sia nel lungo termine. Piatti che piacciono ai nostri occhi,

che piacciono al nostro palato e che sappiano trattare con riguardo la nostra forma.

Non sono un medico e non sono un nutrizionista, ma è chiaro che la mia attività quotidiana si incrocia di continuo con questioni che riguardano la scienza dell'alimentazione. Non sono tenuto a stabilire che cosa faccia bene e che cosa faccia male, per questo mi fido delle posizioni degli studiosi. Però posso fare una cucina che tenga conto della salute, quindi una cucina che non dimentichi mai aspetti come l'equilibrio e la digeribilità. Amo inseguire l'obiettivo del sapore, che quindi resta il fondamento, la base da cui partire, ma contemporaneamente pongo sempre tanta attenzione all'apporto calorico, una variabile che in ogni piatto va tenuta costantemente sotto controllo.

Non a caso parlo di leggerezza, anzi è un aspetto sul quale volutamente insisto. Vi confesso anzi che è uno dei cardini della mia cucina, uno dei punti che considero più rilevanti. Del resto, non si può negare che uno stato di leggerezza sappia comunicarci poi una sensazione di pieno benessere. I più appassionati di voi avranno forse sentito parlare del mio Giardino d'acqua, uno dei piatti che più spesso mi vengono chiesti. È preparato con tanti ingredienti: frutta, verdure, crostacei. Nemmeno per un istante ho rinunciato all'idea di leggerezza, anzi, col Giardino d'acqua la leggerezza è diventata un vero ingrediente. Infatti tutto è nato proprio nell'istante in cui queste sensazioni le stavo avvertendo addosso, dentro di me. Ero a Kyoto, alloggiavo in un *ryokan*, uno di quei bellissimi alberghi giapponesi in cui la tradizione nipponica è rimasta intatta. Alla mattina, al risveglio, dalla finestra potevo os-

servare proprio un giardino d'acqua. Ero in una dimensione meravigliosa, direi di leggerezza assoluta, e ho desiderato che quell'istante non passasse mai. Così, quando alcuni giorni dopo sono rientrato a Roma, mi sono messo subito al lavoro per creare un piatto che fosse capace di restituire quelle stesse sensazioni che io avevo provato in Giappone.

Anche nelle mie abitudini alimentari mi muovo soprattutto su questi binari. Mi piacciono i piatti semplici, adoro la pasta, e alla fine mi nutro soprattutto di frutta e di verdura. Quello che non mi riesce di apprezzare è il condimento eccessivo. Intendiamoci, ho delle debolezze anch'io: se proprio devo fare uno strappo, datemi della cioccolata. Non posso negarlo, la adoro. Ed è così da sempre, da quando ero bambino, uno di quegli amori che non dimentichi per la vita intera.

È necessario dunque focalizzarsi non solo sul sapore dei piatti, ma sul benessere complessivo di chi li mangia: infatti ho cominciato da tempo a concentrarmi su questo traguardo. Credo che debba essere l'obiettivo di tutti, anche di chi gestisce semplicemente la cucina di casa propria e prepara quotidianamente il cibo per la compagna o il compagno e i figli. Pensate a quanto sia determinante tutto questo: noi mangiamo a casa tutti i giorni. E un ristoratore, se ci pensate, ha una responsabilità enorme: chi entra nel suo locale, in fondo gli affida la propria salute, il bene più prezioso di cui disponiamo. Credo che debba esserci un motivo se di solito, quando parliamo di qualcuno che ha cucinato particolarmente male, diciamo che ci ha avvelenato.

Cercherò di spiegare ancora meglio che cosa intendo

quando parlo di ricerca del benessere. Nel momento in cui scegliamo di andare in un ristorante, il primo pensiero che abbiamo è senza dubbio quello di mangiare bene. E se ci hanno servito dei piatti gustosi, ricchi, siamo per forza soddisfatti. A questo punto, mi chiedo, finisce tutto lì? No, non finisce affatto; a pasto concluso ci alzeremo dalla tavola. E allora mi chiedo ancora: in quel preciso istante, come abbiamo voglia di sentirci? Sarà del tutto indifferente se ci sentiamo con lo stomaco pesante o se invece, dopo il sapore, percepiamo che anche la nostra leggerezza e il nostro benessere ci danno le risposte che desideriamo? Sono certo che per tutti voi la differenza è notevole. Ecco, io insegno un'esperienza della nutrizione che sia totale. Credo che non basti ingerire dei sapori, bisogna saperli apprezzare anche un attimo dopo. Bisogna cucinare e mangiare sapendo che il gusto non è affatto un nemico della nostra salute. È sufficiente conoscere gli ingredienti, usare quelli di qualità e studiare come e dove si può trovare il miglior punto di equilibrio. Non è affatto facile, lo so. Ma pian piano potremo muoverci su questa strada. Cercheremo di capire come procedere per avere in casa nostra un piatto buono senza mettere ogni giorno a rischio un pezzetto della nostra salute.

Mangiare è un momento centrale della nostra vita, mi chiedo perché mai dovrebbe sistematicamente avvenire nella più completa disinformazione. In un ristorante si entra per mangiare bene, ma anche per trovare il rapporto più equilibrato e benefico col proprio corpo e la propria mente. E allora trovo giusto fornire a chiunque venga nei miei ristoranti tutte le informazioni e le indicazioni di cui possa avere bisogno. C'è chi ha delle al-

lergie, chi delle intolleranze, dunque è giusto che si conoscano preventivamente le caratteristiche nutritive di qualsiasi ingrediente venga proposto. La salute è, naturalmente, un aspetto irrinunciabile per tutti, quindi dobbiamo imparare a tenerla presente anche nella cucina di ogni giorno. Anzi, direi “soprattutto” nella cucina di ogni giorno. Mangiare in modo sano vuol dire vivere bene ogni istante della nostra esistenza, e vuol dire anche accrescere la probabilità di vivere a lungo. Per questo è importante che tutta la nostra vita si accompagni a una cucina sana, sin dall’infanzia.

La conoscenza è un valore che non smetterò mai di suggerire. Quando cuciniamo, sappiamo perfettamente se gli ingredienti che usiamo sono davvero graditi e, soprattutto, se sono adatti alla persona che li mangerà? Siamo sempre in linea con le esigenze del suo benessere, le conosciamo quanto sarebbe necessario? Avere cura dell’alimentazione nostra e di coloro di cui ci occupiamo è un obiettivo irrinunciabile per mantenerci in buona salute e vivere più a lungo. Sia chiaro, però, sto alla larga da ogni eccesso, da ogni forma di estremismo. Non credo affatto a coloro che predicano la rinuncia totale a tutti i piaceri della vita. Non mi interessa vivere una vita da ammalato, soltanto con lo scopo di morire sano.

C’è poi un altro aspetto legato all’evoluzione attuale della cucina. Ed è il confronto. Ogni aspetto della nostra cultura, dei nostri comportamenti, delle nostre convenzioni, è contaminazione continua. Viviamo in sistemi aperti, nei quali gli scambi avvengono continuamente. Non esiste alcun “piatto della nonna”, per quanto buono

e apprezzato, che sia rimasto immobile per secoli e forse nemmeno per decenni. Non ce ne accorgiamo, ma tutto si trasforma incessantemente. La stessa pizza napoletana che si mangia oggi non è certo identica a quella che si preparava cento o duecento anni fa. Quando nascono, i piatti spesso sono una rivoluzione, riescono a sorprendere il clima del loro tempo, ribaltano i concetti che dominano quella fase storica. Poi piano piano si impongono, si fanno apprezzare da un pubblico sempre più ampio, e allora diventano tradizione.

In più, il mondo attuale ha la caratteristica di essersi ristretto, le culture si sono avvicinate, vivono gomito a gomito, si osservano a vicenda e si condizionano senza sosta. Pensate a quanti piatti intoccabili si sono poi mescolati in questi anni con tradizioni diverse, con abitudini alimentari e gastronomiche lontanissime. Oggi nello stesso condominio di una grande città europea possono vivere famiglie che provengono da Paesi remoti, da regioni e culture molto distanti. Un tempo, questo non era nemmeno pensabile. Si aggiunga la burrasca che, da un po', soffia grazie a Internet, il luogo in cui si trovano notizie su piatti di qualsiasi angolo del pianeta, su ingredienti di qualsiasi comunità di ciascun continente. Notizie spesso approssimative, non di rado anche fasulle e del tutto fuorvianti. Tutte, però, quelle autentiche e quelle inesatte, sono sintomo del grande interesse e della diffusione globale che hanno avuto la cucina e l'alimentazione come temi vitali, di cui si parla ovunque.

Tutto questo ci permette di giocare col tempo e con lo spazio. Possiamo conoscere, sperimentare, realizzare piatti di cui, in passato, nemmeno lontanamente immagi-

navamo l'esistenza, preparati con ingredienti magari coltivati soltanto in pezzetti minuscoli e nascosti del mondo. E anche il ciclo delle stagioni non è più un vincolo così forte com'era ieri.

Come dicevo prima, si parte magari dai grandi ristoranti, dai grandi chef, dai professionisti che hanno competenze, tempo e strumenti per sperimentare. E se un ingrediente nuovo contribuisce alla realizzazione di un gran piatto, state certi che, col tempo, diverrà patrimonio collettivo, si allargherà pian piano anche alle preparazioni domestiche. Oggi basta avere un po' di passione per la cucina e si può condire con qualsiasi tipo di ingrediente il piatto che si sta programmando. Solo pochi decenni fa, nelle case, soprattutto quelle cittadine, si acquistavano per lo più uno o al massimo due tipi di formaggio. E quelli bastavano per condire tutto. Vedete come ci raffiniamo progressivamente senza quasi rendercene conto?

Questo è trasformazione, è quel percorso visibile e invisibile di contaminazione del quale parlavo prima. Si tratta di un processo inevitabile, e direi inarrestabile. Eppure, in fondo, continuo a pensare che la cucina conservi un legame forte col luogo di provenienza. E amo pensare che un piatto non rompa mai il vincolo con la sua patria, non perda la relazione misteriosa che lo unisce alla sua terra e agli uomini che la abitano. Ogni pietanza vive in una connessione stretta col clima, con la fauna, con le luci, con l'atmosfera, con il fluire delle stagioni della regione in cui è nata.

Tutta la storia e la geografia di un luogo si ritrovano in un piatto, tutta la storia, la geografia, il presente e il fu-

turo di un popolo sono in un piatto. State certi che il prodotto che una terra produce in modo più abbondante, il prodotto che di quella terra è caratteristico, lo ritroverete nella quasi totalità dei piatti del luogo. Ma state certi che una pietanza sa anche offrire notizie sul nostro domani. Attenti a non sottovalutare mai l'intelligenza di un piatto, ha più intuito di quanto sospettiamo.



# 1

## Puntare all'eccellenza

### **Le stelle, l'onore e il peso**

È come la medaglia d'oro ai Giochi Olimpici, o come un Oscar vinto a Hollywood. Le tre stelle Michelin sono anche come il Pulitzer per un reporter. E naturalmente potremmo continuare, se volessimo. Insomma, è la cima più alta su cui puoi elevarti col tuo lavoro. Nella ristorazione sono la consacrazione massima. Conquistarle vuole dire far parte dell'élite della categoria a cui appartieni.

Se parliamo di sensazioni, sono la soddisfazione professionale più grande che si possa vivere. La consapevolezza di essere salito dove sono i più grandi professionisti del tuo tempo. Dal giorno in cui te le attribuiscono, però, diventano anche la responsabilità, la sfida più alta con cui continuamente ti troverai a fare i conti. Le tre stelle sono assegnate ogni anno da una commissione internazionale di ispettori, che continuamente invia i propri membri in tutti i locali del mondo che sono sotto esame. Non sai chi siano gli ispettori destinati al tuo ristorante, non ne conosci i volti, non sai quando verranno e per quante volte. Tutto avviene rigorosamente in incognito. Potrai

solo apprendere l'esito, alla fine di un percorso nel quale sei costretto a fare il massimo in ogni momento di ogni giorno, con qualsiasi cliente, in ciascuna situazione. Loro verranno a consumare e a osservare in segreto ogni dettaglio del tuo locale. Valuteranno ogni elemento e decideranno se è in linea con gli standard che hanno fissato, e quindi il tuo locale sarà messo a confronto con altri a cui è attribuito questo stesso riconoscimento così alto.

Dopo avermi conferito per la prima volta le tre stelle, il direttore di allora della *Guida Michelin* mi rivelò che in quella stagione erano venuti per ben diciassette volte a mangiare a La Pergola. Il calcolo è facile, vuol dire più di una volta al mese, significa ogni tre settimane per un anno intero. Pensate quanto minuzioso è stato l'esame che doveva stabilire se meritavo quella stella, una in più rispetto alle due che avevo fino all'anno precedente. Ma in fondo lo capisco, dovevano stabilire se meritassi il segno dell'eccellenza assoluta.

Le tre stelle, quindi, non sono per sempre. Questo significa che, se sono una gioia immensa quando le ottieni, possono diventare una specie di dramma nell'istante in cui ti dovesse accadere di perderle. Insomma, è un privilegio che devi essere bravo a confermare ogni anno, perché la terza stella possono togliertela.

Un ristorante come il mio è alla ricerca continua della felicità piena del proprio cliente. Questo comporta utilizzare le proprie armi classiche, le risorse che ti hanno portato in alto, ma significa pure evolversi, migliorarsi continuamente, adottare novità e spunti creativi ogni volta che ritieni siano sviluppi necessari e opportuni per le tue versioni precedenti. Anche al team che lavora al mio fianco

cerco continuamente di aggiungere ragazzi, giovani, energie fresche. È bene apprendere dal passato e intanto guardare al futuro, non bisogna sedersi, si rischia di arrugginire, e in fretta. L'eccellenza puoi conservarla soltanto se sai guardare avanti. È fondamentale: devi avere i tuoi elementi stabili, quelli che il cliente è certo di trovare, quelli che ti garantiscono la continuità nel tempo, e contemporaneamente devi fare progressi, aggiungere fattori di novità, devi sapere in ogni momento dov'è fissata la nuova frontiera del tuo mondo. Questo vuol dire lavoro duro, durissimo, vuol dire informarsi, imparare, sperimentare, provare, implementare. Ogni giorno mi chiedo qual è il modo per rendere felice chi entra nel mio ristorante. Devo domandarmelo per forza, o altri lo faranno prima di me. Ecco, è qui che nasce la necessità dell'innovazione. D'altra parte, forse è vero che tutte le strade portano a Roma, ma di certo non tutte queste strade sono uguali. A volte ci sono deviazioni, quello che conta è che in tempi brevi, senza perderti, tu sappia riguadagnare il percorso migliore, rientrare sulla via principale.

Siamo uomini, non macchine. Anche un premio Nobel lo è, e naturalmente anche un tre stelle Michelin. Ho imparato che solo un uomo che resta fermo non rischia di sbagliare. Sbagliare è umano, non puoi evitarlo. L'importante è che tu sappia riconoscere l'errore, e che sia abile e rapido a circoscriverlo. Devi essere bravo a fare in modo che non si propaghi all'intero lavoro. E poi quell'errore deve insegnarti, dev'essere un esempio, un avvertimento, un'indicazione preziosa. Può in molti casi essere addirittura uno stimolo. Puoi dire a te stesso che fino a un certo punto hai fatto un buon lavoro, ma che eviden-

temente quel che hai fatto non basta. Devi proseguire, insistere. E allora ti tocca ancora studiare, imparare, formare, controllare.

C'è una cosa che mi piace sottolineare. Le tre stelle che mi sono state attribuite sono italiane. Da quando sono arrivato a Roma ho riprogrammato interamente il mio modo di essere chef. È chiaro che ogni esperienza fatta precedentemente è stata preziosa, indispensabile, e il mio è un ristorante internazionale, con ospiti che provengono da ogni angolo del pianeta, eppure la cucina a cui ci ispiriamo ha un'impronta decisamente italiana. E non potrebbe essere diversamente, sono in una terra unica al mondo, con prodotti, piatti e fantasia che sono un patrimonio inestimabile, un tesoro che non si esaurisce mai e dal quale chiunque abbia passione deve per forza pescare. Ogni giorno.

## **La capacità di ascoltare**

Soprattutto devi ascoltare. Saper ascoltare. Ecco, su questo aspetto mi vorrei soffermare un istante. Ascoltare è un'attività fondamentale, ma la stiamo smarrendo, forse l'abbiamo già smarrita. Sono tanti, tantissimi quelli che credono di non averne bisogno, perché sono convinti che ciò che sanno sia sufficiente, sia tutto quel che occorre. No, la verità è che solo se ascolti impari. Quando parli, non fai altro che diffondere ciò che sai. Più saprai ascoltare, invece, più apprendrai. E attenzione, ascoltare non è affatto un momento di pura passività. Anche quando ascoltiamo dobbiamo tenere sveglia la nostra intelligenza.

Quando parlo di ascolto non intendo dire che dobbiamo prendere per vero tutto ciò che ci diranno. Dobbiamo essere bravi ad analizzare ciò che ascoltiamo. E più la nostra capacità di analisi saprà essere veloce, più conquisteremo uno straordinario vantaggio nella comprensione di ciò che ascoltiamo. Ascoltare è quindi l'elemento più importante del nostro sviluppo.

Viviamo in un mondo multimediale che ci bombarda di informazioni. Questo rischia di creare in noi la certezza di sapere tutto. In realtà, ci vuole poco ad accorgersi che non sappiamo nulla. La gran parte di ciò che vediamo, che sentiamo, che leggiamo sul web, è solo finzione. Sia chiaro, ci sono anche informazioni importanti, corrette e, in rari casi, addirittura complete. Ma questa non è la regola, un'altissima percentuale delle informazioni che piovono dal web è fatta di bolle di sapone, di notizie fuorvianti e false, che spengono la nostra voglia di pensare.

Per questo dobbiamo guadagnare nuovamente la capacità di ascoltare. E ascoltare anche noi stessi. Prendiamo ad esempio il rapporto con il nostro organismo. Siamo in grado di ascoltarlo? Siamo in grado di cogliere i segnali che ci invia? Ogni essere umano è dotato di una prodigiosa capacità di autoanalisi, eppure sembra che non sappiamo più usarla, sembra quasi che l'abbiamo persa. Questo accade in tantissimi istanti della nostra vita, in tantissimi momenti di ogni nostra giornata. Sofferamoci sulle abitudini alimentari: se sfruttassimo meglio la nostra facoltà naturale di autoanalizzarci, scopriremmo che cosa tolleriamo senza problemi e a che cosa siamo invece intolleranti, scopriremmo quale pietanza ci fa bene e quale ci fa male, quale ha il potere di rilassarci e quale

invece ci mette in uno stato di eccitazione. Comprendemmo tutto questo molto prima che diventi necessario chiederlo a un medico o a un esame strumentale. Se a tavola scelgo dei pomodori e ogni volta che li mangio mi si gonfia lo stomaco, non posso trascurare quel segnale, devo essere bravo a coglierlo, e a comportarmi di conseguenza. È così che instauro un rapporto sano col mio corpo, ed è così che salvaguardo il mio benessere. Ricordate? Capacità di ascoltare e velocità di analisi. Il segreto è questo.

Se devi gestire un'attività complessa, a tutto questo vanno aggiunte tre abilità: quella creativa, quella organizzativa e quella formativa. Sono funzioni che vanno messe in campo giorno dopo giorno, e in più devi saperle raffinare con l'esperienza. Non è facile, perché nulla è facile. Quando hai la responsabilità di tante persone, quando devi dirigere dei team numerosi, ti accorgi in fretta di quante siano le difficoltà da fronteggiare. Per cominciare, devi fare i conti con tante personalità diverse, ciascuna con una propria individualità strutturata, con i propri stati d'animo, ciascuna con punti di forza e debolezze, ciascuna con emozioni e reazioni. Amalgamare tanti caratteri e tante caratteristiche diverse, fare in modo che raggiungano la migliore armonia, organizzarli in modo che funzionino, è molto complicato.