

COS'È CHE CREA RICCHEZZA E VALORE AGGIUNTO? TUSCANYPEOPLE STA CON PIERO ANGELA



Qualche tempo fa Piero Angela ha rilasciato una dichiarazione riguardante cosa realmente crea valore aggiunto in un paese. Ha parlato di innovazione, competenza, istruzione, talento, ricerca e creatività: noi di TuscanyPeople non potevamo che essere d'accordo.

Cos'è che crea ricchezza e valore aggiunto? TuscanyPeople sta con Piero Angela

“
In tutta la storia dell'umanità, la politica non ha mai creato ricchezza. Sono l'innovazione, la ricerca, la competenza, il talento, la creatività, l'istruzione, che creano il valore aggiunto”. Questa frase del Prof. Piero Angela rilasciata al quotidiano nazionale The Huffington Post nel febbraio 2017, ci trova in assoluta sintonia di vedute. Tutta la nostra redazione lo è. Infatti noi di TuscanyPeople viviamo quotidianamente

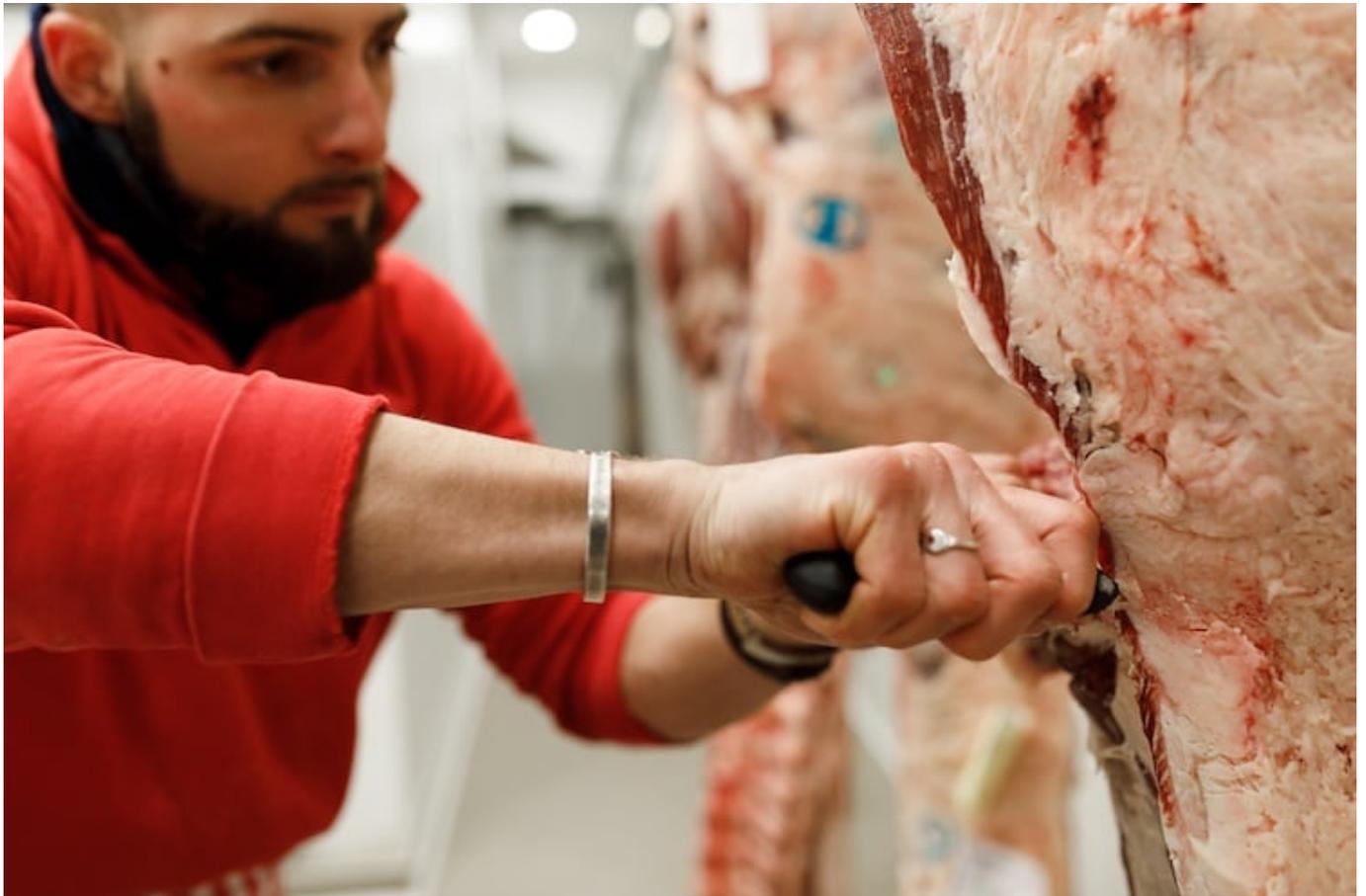
d'innovazione, ricerca, competenza, talento, creatività e cultura. Mai di politica. Una ragione ci sarà.



Il paese dei diritti e non dei doveri

Questa di Piero Angela è, in realtà, una delle considerazioni finali di un'intervista più ampia che parla di diritti e doveri dei cittadini e, in generale, di morale: *"Quando ero bambino, non mi hanno mai detto che ero titolare di diritti. - dice il Prof. - "Avevo molti doveri, se li rispettavo venivo premiato, altrimenti venivo punito. In Italia oggi tutti vogliono tutto. Nessuno è più educato a pensare che per avere qualcosa prima deve essere disposto a offrire qualcos'altro in cambio"*.

Non sentite come questo semplice concetto rechi in sé una verità potente e incontrovertibile? Noi sì. Essere il paese dei diritti e non dei doveri è una stortura. Niente nasce da niente. Non c'è arte né cultura né innovazione né lavoro senza sacrificio. Probabilmente è ciò che in alcune fasce lavorative si è dimenticato: la cultura del sacrificio. Per fortuna non se n'è dimenticato chi, come molte [aziende toscane](#), raggiunge l'eccellenza. Perché, a maggior ragione, non può esserci eccellenza senza sacrificio.



Macelleria Soderi - Firenze

Un problema di morale

Piero Angela parla anche di un problema morale. Ossia di etica. Tasto su cui battiamo ripetutamente. Perché niente si crea senza solidi principi etici alla base. L'etica del lavoro non è un optional, tutt'altro. Rappresenta le fondamenta su cui costruire qualsiasi impresa. Di qualsiasi genere.



Leggi anche: [Brunello Cucinelli: l'etica e l'armonia del mondo alla base di una grande impresa](#)

Intendiamoci bene: a nessuno qui piace riempirsi la bocca con vuote parole. Perché a nessuno serve enunciare principi che poi non vengono rispettati. Noi ci crediamo davvero. Guai se non ci credessimo: che speranze avremmo di essere la prima rivista sulla Toscana? Ossia di raggiungere l'eccellenza ogni giorno.

Perché l'eccellenza non è un bene acquisito. Mai. L'eccellenza te la devi riconquistare sempre, lottando ora per ora, minuto per minuto per raggiungerla ancora. E ancora. E ancora. Attraverso la passione, l'amore



per quello che fai, la competenza, il talento, la creatività, l'istruzione, l'innovazione. Guarda un po', tutti quei valori di cui parla Piero Angela. E così si chiude il cerchio.



Ristorante Adagio – David Bianchi e Giovanni Lucchesi

Fare il meglio per sé e per il prossimo

No, cari signori, l'eccellenza, l'etica, il tendere a fare il meglio per sé e per il prossimo, non sono certo vuote parole, ma veri e propri obiettivi che includono responsabilità, sacrificio, impegno, serietà. C'è una risposta che nel film *"Il re leone"* dà Mufasa al figlio cucciolo Simba, e che suona più o meno così: *"Essere non significa cercare cosa si può prendere per sé, ma cosa si può dare agli altri"*. Credo si spieghi da sé.

Quindi, ripetiamo ancora una volta cos'è che crea ricchezza in ogni senso? Innovazione, ricerca, competenza, talento, creatività, istruzione. E etica. Aggiungiamo noi. L'opposto delle vuote chiacchiere della politica,

spesso molto più abile ad affossare e distruggere tutto questo che a costruire su tutto questo. E si badi bene: non è un qualunque sparare nel mucchio, è la semplice osservazione della realtà. Misconoscere la verità, iniziare coi distinguo e le sottigliezze bizantine, è soltanto procrastinare il problema e negarsi l'evidenza.



Valeria Piccini Executive Chef del Winter Garden by Caino

Imprese di eccellenza toscana

Ciononostante, nel nostro paese molti ingegni e imprese d'eccellenza riescono ancora a emergere. Come piante forti, resistenti, che sopravvivono in un clima ostile.

Per fortuna in Toscana esistono aziende come la [Fattoria La Maliosa](#), azienda agricola maremmana, certificata biologico, che attraverso il brevettato Metodo Corino crea un vino naturale, salubre, ma al contempo sostenibile. Per fortuna esiste [La Locanda Senio](#), ottimo albergo diffuso a Palazzuolo sul Senio (uno dei "Borghi più belli d'Italia") nell'incantato Appennino Tosco-Emiliano. Per fortuna esiste [Gambacciani Liquori](#) che, con grande coraggio, ripropone, nel terzo millennio, la mitica e omonima china che spopolò negli anni '30 del secolo scorso.



Ercole Lega e Tommaso Baldassini

Per fortuna esistono chef geniali come [Edordo Tilli](#), l'alchimista di Podere Belvedere, con le sue strabilianti magie culinari; o super-stellati come [Valeria Piccini](#) di Da Caino, a Montemerano (due stelle Michelin) e del Winter Garden by Caino, il raffinato ristorante del [St.Regis di Firenze](#), che con la sua semplicità crea grandiosità.

Per fortuna esistono ristoranti come [Gilda Bistrot](#), o il nuovo [Sabatini](#), oppure [Adagio](#), o [Baccalunch](#) o la [Macelleria Soderi](#) coi suoi piccoli-grandi piaceri della carne.

Per fortuna esiste [Sileno Cheloni](#), il maestro profumiere che riporta al sé interiore.



Sileno Cheloni, maestro profumerie

Toscana, terra d'eccellenza

Per fortuna esiste la Toscana, ancora piena di competenza, di talento, di creatività, di carica innovativa. Non distruggiamo il nostro immenso valore aggiunto. Alimentiamolo, abbracciamolo, coccoliamolo. Questa è la nostra bellezza, tutto il resto è noia.

Anche tu la pensi come noi? [Scrivici](#), siamo tutto orecchie.



PER APPROFONDIRE:





[Locanda Senio di Palazzuolo: 5 ragioni per saltare giù dal mondo e correre qui](#)





Tenuta Poggio Casciano: degustando la bellezza toscana con Ruffino





La Macelleria Soderi svela i segreti della carne: dal taglio alla cottura





[La biografia del più conosciuto divulgatore scientifico italiano \(via Wikipedia\)](#)

Senti che la tua azienda è innovatrice, piena di talento e di creatività, e allora cosa aspetti, mettiti subito in contatto con la nostra redazione....

[Clicca qui](#)



