



The Execution Company

Invito a Cena con Lezione

Otto portate per imparare a stimolare la creatività in azienda

Un po' è genetica, un po' è merito dell'impronta che i genitori lasciano sui figli nei primi anni di vita, ma la **creatività** si può anche imparare. Gente come Bill Gates, Steve Jobs e Mark Zuckerberg ha fatto un sacco di soldi grazie alla propria genialità, essendo l'inventiva una qualità indispensabile per avere successo nel mondo del lavoro. Ma come si fa a conquistare o risvegliare l'ingegno? E' la domanda a cui lo chef del ristorante milanese Capra e Cavoli, **Luca Pappalardo**, insieme al professore di Psicologia dell'Università San Raffaele di Milano, **Giovanni Siri**, risponderanno **Lunedì 20 aprile** durante il corso "A cena di creatività".

Essere geniali al giorno d'oggi significa avere una marcia in più nella vita professionale e per questo Execo, The Execution Company, società di Human Resources che si occupa di consulenza, formazione e selezione del personale, propone "A cena di creatività", otto portate condite con una lezione formativa per svelare i meccanismi della creatività, all'interno del ciclo di eventi "l'Efficacia Personale", dedicato a imprenditori e manager.

A introdurre la serata sarà **Carlo Forcolini**, direttore scientifico dell'Istituto Europeo del Design, che porterà l'esempio di grandi designer, come l'italiano Ernesto Gismondi, il padre della società Artemide, colui che ha concepito la luce come forma d'arte: «Il segreto sta nel credere veramente nella propria idea innovativa, avendo la forza di contrastare l'inerzia del pubblico, che generalmente non accetta di buon grado un cambiamento di paradigma», spiega Forcolini.

Poi sarà lo chef e critico d'arte **Luca Pappalardo** (due parole sulle esperienze professionali fondamentali...) a raccontare come da vita ai suoi piatti pop: «La pittura, la musica, la poesia e tutte le forme artistiche sono la base di partenza. Interpreto l'arte a modo mio, ci metto il mio vissuto, le esperienze positive (o negative) della giornata e plasmo menù creativi».

Al professor **Giovanni Siri** il compito di svelare i meccanismi psicologici che accendono l'interruttore della creatività: «E' l'incontro con il diverso, con l'inatteso, è la rottura degli schemi prestabiliti a portare all'intuizione creativa. Negli Stati Uniti le aziende propongono gruppi di lavoro per stimolare la creatività, basandosi, ad esempio, sul gioco».

Massimiliano Pappalardo, filosofo e formatore di Execo, sarà il vero trainer del corso "A cena di creatività", colui che condurrà i partecipanti nel mondo della creatività attraverso esercizi pratici e analisi di grandi atti creativi.

Durante la serata saranno servite otto portate a sorpresa, ispirate ad altrettanti capolavori di pittura, musica e letteratura. Questo il menù:

Arti figurative
Caravaggio, La vocazione di Matteo
E. Munch: L'urlo
Musica classica
E.Satie: Gnosiene n.4
A Berg: Suite lirica
Musica Pop
The Beatles: The fool on the hill
D.Bowie: Heroes
Poesia
G.Leopardi: Alla sua donna
P.Pasolini: Il pianto della scavatrice

Appuntamento il 20 aprile alle 20 presso il ristorante *Capra e Cavoli* di via Pastrengo 18, Milano
Informazioni e prenotazioni: tel. 02.84176400
mail@execohr.it
Costo: 190 euro