

# Prefazione di Moreno Cedroni

Investimento, formule, celle, profitto, crescita futura, sono tutte parole che troverete sovente nel corso della lettura. Possono sembrare anni luce distanti dal lavoro di un cuoco nella sua cucina, invece sono molto vicine. I viaggi, lo studio delle tradizioni di altri paesi come la conoscenza di ingredienti nuovi, come il confronto di colleghi di mondi diversi sono per me un grande investimento. Le mie ricette sono frutto di tutto questo, più di una maturità che cresce e si sviluppa in ognuno di noi, diventano poi formule e celle di un Excel che permetterà ai capi partita di ripetere la ricetta. Sicuramente il nostro mondo permette l'assaggio del nostro pensiero ed è proprio questo che mi fa dire che sia il lavoro più bello del mondo!

La creazione di un piatto richiede tantissimi elementi. Prima una progettazione, nella quale si studiano gli obiettivi o i temi dati al menu. Poi inizia l'atto pratico della scelta dei migliori ingredienti e dei migliori produttori e a seguire la loro manipolazione, prove su prove, a volte infinite. Ci saranno momenti up e momenti down e magari saranno proprio le prove negative a caricarti per centrare l'obiettivo. Parlo della cucina, ma è come parlarsi di economia.

Serve la visione del risultato e l'empatia con i sapori.

Serve la comprensione del mercato e dei gusti che cambiano con il tempo, le tendenze e il progresso.

Serve la scelta di ingredienti di alta qualità.

E serve la capacità sapiente di dosarli.

Serve la miglior attrezzatura, che usa la tecnologia per ottenere il risultato ottimale.

La preparazione per arrivare a un piatto o, meglio, al piatto che vorresti, richiede molto sacrificio. Il risultato potrebbe essere un'arte che si evolve e l'immedesimazione con i diversi gusti. È uno studio, e come tale si apprende e si perfeziona nel tempo.

È passione. È amore. È pazienza e costanza.

È investire in tutto ciò che si crede possa offrire il risultato che non definirei solamente "stellato", ma di tutti coloro che hanno voglia di fare e mettersi in discussione.

Come chef e come imprenditore penso che il concetto generale di investimento sia alla base della realizzazione di qualsiasi opera.

Nonostante il fatto che ritengo la tecnologia e i suoi sviluppi lo strumento ideale per l'innovazione, credo anche nell'importanza della conoscenza dei fondamentali. Solo questi due elementi insieme, lo sviluppo tecnologico e la conoscenza tradizionale, permettono di ottenere risultati solidi e progressi duraturi nel tempo.

Questo libro parla di value investing e avete visto quante connessioni ci siano nel nostro modo di investire nella ricerca.

Investire nel gusto, nella ricerca, nella qualità dei collaboratori e dei fornitori, tutti atti necessari per migliorare per far crescere il proprio capitale umano, tutte attinenze al mondo finanziario. Infatti, Donata Petrelli e Fabrizio Cesarini nel loro libro danno una chiara spiegazione di tutte le variabili da tenere in considerazione per conoscere le proprietà intrinseche di un asset finanziario.

Il libro spiega le caratteristiche proprie di uno strumento e tutti i parametri da tenere in considerazione per capire la sua evoluzione futura. Spiega quali sono gli strumenti da utilizzare per svolgere analisi di valore, senza partire da ricette pronte. Dà la possibilità di creare quella giusta per me, e lo fa in più direzioni. Dalla conoscenza degli strumenti di base, alla spiegazione delle metodologie seguite dagli investitori di successo, all'insegnamento di logiche che permettono di fare le mie strategie.

È questo che fa il libro. Permette di conoscere come investire nei mercati finanziari, così come io investo nel mio lavoro di cuoco e imprenditore.

E il valore non passa di moda. Il valore non si svaluta, si evolve e si trasforma in nuovo valore. Saper capire dove esso sta andando permette di prendere di volta in volta le migliori decisioni d'investimento; di capire il nostro gusto facendo di tutto per farlo evolvere con nuovi gusti, senza dimenticare mai la buona cucina della mamma.

*Moreno Cedroni*  
*Chef La Madonnina del Pescatore*