



HOME LUOGHI ARCHIVIO SPECIALE 2014 SPECIALE 2013 SPECIALE 2012 SPECIALE 2011

"Un'inchiesta giornalistica è la paziente fatica di portare alla luce i fatti, di mostrarli nella loro forza incoercibile e nella loro durezza. Il buon giornalismo sa che i fatti non sono mai al sicuro nelle mani del potere e se ne fa custode nell'interesse dell'opinione pubblica"

Giuseppe D'Avanzo

G+ 0

Email

Elena Salda



Vice Presidente Gruppo CMS

Crede che l'Italia stia cambiando mentalità riguardo al ruolo della donna in posizioni di vertice, e se sì, perché?

E' necessario lavorare sulla cultura del Paese affinché vincano i principi della meritocrazia e delle competenze. Persone preparate, motivate e disposte a investire sul proprio futuro sono quelle che dovrebbero ricoprire ruoli importanti. Le donne non dovrebbero trincerarsi dietro alla questione del genere.

Le è mai capitato di subire molestie, mobbing o semplicemente di sentirsi

trattata come persona "non all'altezza", in quanto donna?

Certo che sì! Ricordo una volta, durante una fiera, che un cliente importante si sedette al tavolo del nostro stand e con aria di sufficienza mi chiese di portargli un caffè e poi mi ignorò. Io gli portai ovviamente il caffè, poi mi sedetti al tavolo di fronte a lui, e gli dissi che adesso doveva trattare con me.

Ha sacrificato la famiglia/la vita sentimentale per arrivare dove è ora?

Non avrei potuto dedicare tanto tempo all'azienda e al mondo associativo se non avessi avuto una famiglia che mi sostiene. Mio marito ha sempre fatto in modo di sostituirmi nei casi necessari. Mia figlia a volte ha patito la mia assenza, ma cerco di coinvolgerla nelle mie attività, creando un senso di complicità e condivisione.

TORNA ALLO SPECIALE

03 marzo 2015

© Riproduzione riservata



ARCHIVIO

Tutte le inchieste e i protagonisti

LE VOSTRE INCHIESTE

Segnalate le questioni che ritenete meritevoli d'indagine giornalistica

levostreinchieste@repubblica.it

ANNUNCI PREMIUM PUBLISHER NETWORK



Scopri l'Autunno a Roma
Soggiorno con colazione da 29€, solo su trivago
www.trivago.it