

Alessio Santoro

15/04/2019

In casa mia lavorano tutti nel settore food e da bambino sono cresciuto in cucina: circondato da tantissimi stimoli ogni giorno, è stato naturale sviluppare la passione della cucina e volerla trasformare in lavoro.

Alessio Santoro, a soli 19 anni, è un ragazzo con la testa sulle spalle e progetti chiari e ben definiti nella sua mente: *“lavorare come cuoco non è semplice – ci dice - non ci sono orari, non ci sono weekend liberi, bisogna fare molti sacrifici; è un lavoro che puoi fare solo se dietro hai una grande passione e tanta voglia di metterti alla prova. La soddisfazione personale e professionale alla fine di un servizio ripaga però di tutti gli sforzi!”*

Alessio ha deciso di iscriversi al corso di [OPERATORE ALLA RISTORAZIONE – preparazione pasti](#) dell'**EnAIP di Alessandria** *“perché ho visto che dava molto spazio alla parte pratica, con lezioni nei laboratori di cucina e la possibilità di fare uno stage – racconta – ed è ciò che a me interessava, perché avevo tanta voglia di fare, sperimentare e perché potevo applicarmi fin da subito realizzando vari piatti.”*

Dopo alcune esperienze in diversi ristoranti della zona alessandrina, oggi Alessio lavora presso la **Locanda Dei Paoli** a Pecetto Valenza, in affiancamento allo chef, lo stesso posto in cui ha fatto lo stage previsto dal corso, che gli ha dato l'opportunità di muovere i primi passi nel mondo del lavoro.

L'entusiasmo di Alessio per questo mestiere si percepisce già da come si racconta: *“se proprio devo scegliere, allora dico che ciò che preferisco cucinare sono i primi: sughi, pasta fresca.. mi piace sperimentare, abbinare, osare e la preparazione di questi piatti mi permette di fare tutto questo.”*

*“Il mio sogno nel cassetto? Spero un giorno, quando sarò grande e con una bella lista di esperienza alle spalle, di riuscire ad aprire un locale tutto mio, dove **poter esprimere al 100% me stesso e la mia arte.**”*