

Marco Di Salvo

08/10/2019

Marco inizia a lavorare presto, a soli 16 anni, in una polpetteria.

Per un giovane è un grande impegno e un sacrificio, soprattutto perché a quell'età si pensa più al tempo libero e ai divertimenti che al lavoro.

Oggi però, quei sacrifici sono stati ripagati. La sua titolare di lui dice " **è il nostro progetto riuscito**". Sì, perché Marco, riconosciuto subito come talentuoso, oggi è assunto presso il ristorante [Scalo Vanchiglia](#) a Torino, come aiuto cuoco. Un locale alternativo ma allo stesso tempo molto frenetico.

"Ogni giorno imparo osservando e mettendomi alla prova con diverse attività. Quando sono in cucina sono concentrato e carico di adrenalina, soprattutto quando i ritmi si fanno serrati."

Le basi di questo lavoro Marco le ha acquisite presso **EnAIP Settimo**, nel corso di [Operatore alla ristorazione](#). "Non sono mai stato un allievo modello, perché non amavo studiare. Ma quando ero in laboratorio mi sentivo felice, realizzato. Ho avuto la passione per la cucina sin da piccolo e ora voglio diventi il mio futuro".

PH: [Matteo Montaldo](#)

Autore: **En.A.I.P. Piemonte**