



Marianna Lacavalla

05/11/2019

La pasticceria è un'arte, in cui precisione e metodo sono elementi imprescindibili, una disciplina che richiede infinita dedizione e amore per il proprio lavoro. E Marianna ne ha da vendere.

"Lavoro qui dal 2014, ho fatto molta gavetta; da lavapiatti, al servizio in sala, poi la cucina, dove ho potuto dimostrare le mie doti da pasticciera". Marianna, 22 anni, intraprende il corso di [Operatore alla ristorazione](#), presso **EnAIP Settimo**, in seguito a una bocciatura. "Me lo hanno consigliato i miei genitori ed è stata la mia vera opportunità. **Mi hanno fatto credere di nuovo in me**, mi hanno aiutato a socializzare e a superare tutti i limiti del mio carattere timido: un po' come stare in famiglia. E poi mi hanno insegnato le basi tecniche di questo lavoro".

A credere in lei è stato soprattutto Renè, prima suo docente e ora titolare del [ristorante](#) in cui lavora, che l'ha assunta dopo un periodo di stage. Con lui Marianna è cresciuta professionalmente, e con lei il suo sogno: "vorrei aprire una pasticceria specializzata in dolci senza glutine".

PH: [Matteo Montaldo](#)

Autore: **Amministratore**