



# Riccardo Portolecchia

27/03/2019

**Riccardo Portolecchia** ha solo 20 anni ma le idee ben chiare: *“per il mio futuro ho grandi progetti, vorrei arrivare ai vertici del mondo della ristorazione per poter esprimere la mia personale concezione di cucina”*, ci racconta. Riccardo ha frequentato il corso di **Operatore alla ristorazione – preparazione pasti**, presso la sede **EnAIP di Settimo Torinese**, su suggerimento di alcuni amici che gli avevano parlato di questa scuola e in particolare del corso di cucina.

*“La mia passione per il mondo della cucina nasce all’età di 4 anni, quando vidi per la prima volta mia nonna fare la pasta fresca, le orecchiette; lì ho capito cosa sarei voluto diventare da grande”*.

Gli anni all’EnAIP sono stati per lui un’esperienza educativa e molto costruttiva: *“durante le lezioni e nei laboratori ho imparato ciò che mi è sempre piaciuto e interessato e, cosa più importante, il corso mi ha permesso di entrare in contatto con il mondo della ristorazione”*. Una volta ottenuta la qualifica, Riccardo ha ricevuto la sua prima proposta di lavoro ed è stato assunto con un contratto di apprendistato presso il ristorante **Tokyo Grill di Milano**; da lì in poi non si è più fermato, ha rincorso la carriera di cuoco e grazie al lavoro svolto al ristorante dell’**Hotel CHC Continental di Venezia ha continuato ad arricchire il suo bagaglio di esperienze personali e lavorative**, sperimentando con grande parte della cucina italiana tradizionale, con la cucina asiatica e messicana.

A chi gli chiede quali sono le caratteristiche che una persona deve avere per fare bene il suo lavoro, Riccardo non ha dubbi su cosa rispondere: *“umiltà, dedizione, ordine, pulizia e soprattutto tanta, tanta passione, perché bisogna essere disposti a fare molti sacrifici”*.

Da qualche settimana Riccardo si è trasferito a **Maiorca**, a Can Picafort, dove il **Sa’ Cova Restaurant** lo ha voluto per gestire la cucina in qualità di capo partita. Lì spera di coronare il suo sogno: diventare lo Chef di una cucina e gestire una brigata.

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