

## CURRICULUM VITAE

Andrea Pertile

Diplomato al liceo artistico, a 18 anni si imbatte subito nel mondo del lavoro, come cassiere e magazziniere di supermercato, imbianchino e restauratore di mobili.

dal 2005 organizzatore di eventi in Italia ed Europa.

dal 2010 intraprende una piccola carriera come cuoco iniziando in una trattoria di provincia a gestione familiare,

estendendosi poi nel 2019 ad alcuni ristoranti importanti nel torinese.

Dal 2021 si occupa di coltivazione di orti biologici e collezionista di semi rari e antichi.