Articolo di Alex Ziccarelli

Oggi presentiamo un grande Chef, molto noto a livello internazionale, che ci racconta la sua carriera nel mondo della ristorazione.

"Mi chiamo Daniele Geraneo, ho 52 anni e sono uno Chef professionista.

Sono nato in Campania, una delle Regioni più belle d'Italia e precisamente a Torre del Greco, alle falde del Vesuvio, in provincia di Napoli. Dopo gli studi giovanili all'istituto Alberghiero, ho iniziato subito ad apprendere questa 'Magnifica Arte del Cucinare'. 'Si, signori… la Nostra Professione per me è un' Arte!!!'

La cucina e' una passione nata in me fin da bambino mentre osservavo la mia mamma intenta, ogni giorno, a cucinare e soprattutto la domenica, da sempre il pranzo più ricco della settimana. Guardarla tutti i giorni mi ha fatto innamorare di questo mestiere, che poi è diventata la professione della vita.

Da membro dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, ora ricopro diversi incarichi, fra i quali quello di Presidente della Delegazione Ungheria APCI e quello di Presidente Onorario della Delegazione Svizzera APCI. Il mio inizio lavorativo, all'età di 16 anni, fu in Valle d'Aosta, poi, pian piano, ho girato il mondo, la Thailandia, Singapore, la Malaysia, la Cina, l'Indonesia, l'Inghilterra, la Germania, la Svizzera, l'Austria e la Francia, tutte esperienze formative all'apprendimento delle varie tipologie di cucina etnica. E poi, sicuramente, tanta esperienza nelle cucine di ristoranti come il Coquelicot di Courmayeur e quello di Chamonix, in Francia, il Ristorante Da Corrado a Vienna, in Austria, il Grand Hotel Villa Fiorio a Grottaferrata, non lontano da Roma, il Ristorante Seaport a Nettuno, nei pressi sempre di Roma, l'Hotel Villa Bellago Baschi a Terni, l'Hotel Bergheimat Saas Grund in Svizzera ed infine il Resort Terme di Saturnia SPA& Golf, Fede Group, solo per ricordare alcune delle mie entusiasmanti esperienze lavorative oltre che di vita.

Attualmente sono lo Chef del nuovo Ristorante Pizzeria GALLERIA NAVARRA del Gruppo ROSSOPOMODORO a Piazza dei Martiri a Napoli, il salotto buono della città, grazie al meraviglioso lavoro di ristrutturazione, durato 5 anni, degli imprenditori Franco Manna e Pippo Montella, già fondatori del Gruppo.

La Cucina è la mia vita e in ogni mio piatto c'è tutto il mio cuore e la mia passione!".

https://youtube/KxiQTo_Ulog

Sabato 16 Luglio