

ENTREVISTA A DANIEL GONZÁLEZ SUMILLER DE “CASA GERARDO”

PROFESIÓN: Maitre/Sumiller

EDAD: 40 años

RESTAURANTE: Casa Gerardo

Tenemos el placer de charlar con Daniel González Sumiller del Restaurante Casa Gerardo.

P. ¿Desde cuándo te dedicas a esto?

R. Comienzo en este mundo a los 18 años, en principio en el restaurante Sueve y desde hace 18 años en Casa Gerardo.

P. ¿Cuándo sentiste la necesidad de dedicarte a esto?

R. Empiezo en hostelería, por que siempre fue algo que me gusto, a raíz de esto me inscribo en la escuela de hostelería.

P. ¿Qué es lo que más te agrada de tu trabajo?

R. Sin ninguna duda el mayor agrado de esta profesión es ver como el cliente marcha satisfecho y contento por el servicio que ha recibido.

P. Si tuvieras que definir tu trabajo en una sola palabra, ¿cuál sería?

R. Honestidad.

P. Un consejo al que empieza.

R. Que piensen siempre que la persona que se va a sentar en esa mesa fuesen ellos mismos, como les gustaría que le trataran.

P. ¿Talento o trabajo?

R. Talento y trabajo, ambas son muy importantes.

P. Una frase o cita.

R. “Siempre respeto hacia el comensal”.

P. Un cocinero

R. Luis Alberto Abascal (Casa Fermín)

P. Un plato

R. La Fabada Asturiana.

P. Un ingrediente o producto imprescindible en tu cocina

R. Como producto imprescindible, cualquiera que mantenga la esencia de su origen.

P. Un vino

R. Alabaster

P. Un restaurante

R. Casa Fermín

P. Una ciudad para vivir

R. Gijón

P. Un sueño por cumplir

R. No soy mucho de soñar

P. ¿Algún proyecto para este año?

R. Seguir poniéndome al día y avanzando en todo lo relacionado con mi trabajo.

P. ¡Buen viaje entonces!

R. Buen viaje para todos.

