

Il pasticcere siciliano Aldo Gennuso conquista la Francia

Autore: Redazione

Data: 04 Luglio 2017



Grande successo all'ombra della Tour Eiffel per il **pasticcere siciliano Aldo Gennuso**, 36 anni, nato a **Gangi**, nelle Madonie. Gennuso si è laureato in Lettere Moderne, ma ha poi deciso di cambiare decisamente strada, coltivando la passione per la cucina: un interesse nato per lui da bambino, quando trascorreva le giornate nella cucina della madre, della zia e della **nonna**, depositarie della tradizionale culinaria siciliana che utilizza prodotti locali, profumati e genuini.

Iscrittosi all'Alma, scuola internazionale di cucina italiana, ha perfezionato le tecniche di cucina e pasticceria, conseguendo il diploma di cuoco professionista. Ha poi proseguito il percorso a Torino, **per approdare a Parigi**. Nella capitale francese ha lavorato presso importanti ristoranti e pasticcerie come l'Hotel Astore e la Pâtisserie di Jonathan Blot, dove ha perfezionato e raffinato le tecniche per la realizzazione di dolci e dessert e da Bernard Loiseau. Attualmente è impegnato nel ristorante Petrus.

"Ho scelto di venire a lavorare in Francia per la sua cucina rinomata in tutto il mondo – ha detti Gennuso all'Ansa -. Ho ancora voglia di perfezionarmi e imparare da grandi chef pasticceri che riescono a creare vere opere d'arte dal gusto sublime". Aldo non ha dimenticato le sue origini: "Cerco di coniugare i sapori, gli odori e i colori della mia Sicilia nei dessert che preparo per i clienti. Utilizzo gli agrumi, la ricotta, i pistacchi, le mandorle, il melone. In questo modo cerco di far sposare **il savoirfaire alla francese con i prodotti della mia terra**".

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/il-pasticcere-siciliano-aldo-gennuso-conquista-la-francia/>

Generato il 18/06/2026