



Comunicato stampa del 28 aprile 2019

Lo Chef originario del dianese ha ricevuto oggi il Premio Aromatica

Lo charme di Giuliano Sperandio incanta Aromatica

"Il fiore spontaneo che ho raccolto questa mattina in una fascia testimonia il grande potenziale della nostra terra"

[Scarica il JPEG della foto del piatto preparato da Giuliano Sperandio](http://bit.ly/2GEhgWZ)
<http://bit.ly/2GEhgWZ>

[Galleria fotografica Aromatica 2019](http://old.fcea.it/it/galleria-stampa/499) <http://old.fcea.it/it/galleria-stampa/499>

Galleria fotografica Aromatica 2019 live (aggiornamenti continui nel corso della manifestazione) <http://bit.ly/2GxUJLw> Foto per libero utilizzo di Gianluca Gramondo.

Consegnato questa mattina il Premio Aromatica allo Chef Giuliano Sperandio, recentemente premiato ai World Restaurant Awards con il ristorante Le Clarence a Parigi. Giuliano ("A Parigi per tutti sono lo Chef, ma qui sono Giuliano") ha commosso la platea di Aromatica, con parole semplici e molto intense, nelle quali ha ricordato le sue radici e quelle della sua famiglia. Ha anche spiegato che nel suo lavoro ("che ho la fortuna di fare, divertendomi molto") porta ogni giorno tutta la sua identità, il suo essere figlio di questa terra dove, oltre a olio, olive, basilico, pesto, nascono fiori e erbe aromatiche in modo spontaneo: "Come quel fiore che ho raccolto questa mattina in una fascia, che mi serve per decorare e finire il piatto che preparerò durante lo show cooking".

Giuliano Sperandio è originario del dianese (è nato a Diano Borganzo, frazione di Diano San Pietro). Chef riservato, attento al dettaglio e amante della materia prima, è un cultore della semplicità e dell'equilibrio.

Il premio è stato consegnato da Barbara Feltrin, Assessore al Commercio del Comune di Diano Marina, e da Enrico Lupi, vice Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria.