

# Chef Giuliano Auletta



Uno Chef ed il suo vero amore!

Quello per "la materia prima", che lui adopera con sapienza nella sua sopraffina cucina Gluten Free ed Ipoglicemica.

- Tecnico e Consulente Cucina Gluten Free
- Ipoglicemica - Naturale
- Executive Chef Hotel Corallo Rimini (AIC)

Giuliano dice: “La mia completa dedizione alla cucina Ipoglicemica nasce tempo fa, a seguito della diagnosi di Diabete Tipo2. Qualche anno dopo, quasi per caso, sono approdato al discorso Gluten Free.

Oggi, la mia è una ricerca estenuante, continua, puntigliosa. Il connubio tra formazione personale, sperimentazione e studio merceologico, è di fondamentale importanza, per far sì che ogni preparazione possa essere simile alla gemella glutinosa, nella maniera più naturale e salubre possibile.

Tutto il mio impegno è rivolto al raggiungimento di risultati ottimali, soprattutto attraverso l'utilizzo di ingredienti naturalmente privi di glutine e la riscoperta di prodotti arcaici e cotture semplici (non sono un amante di artificialità e lunghe liste di additivi)”.