

# Chef Angelo Prezio, da Foggia a Londra per conquistare i vip

scritto da Gabriella Gasparini | 09/02/2017



**Lo chef Angelo Prezio è un trentenne di origini pugliesi che si è affermato nella ristorazione londinese. Tra le sue esperienze, c'è quella di personal chef per clienti facoltosi che desiderano**

## **un'alimentazione personalizzata.**

Se inizi a frequentare le cucine dei ristoranti a soli 15 anni, hai talento e ci metti tutto l'entusiasmo e la passione tipici di quella età, è normale che a trent'anni raggiungi livelli alti e traguardi prestigiosi. È quanto è accaduto allo chef **Angelo Prezzo**, originario di **Foggia** e attualmente head chef al **Gola Restaurant di Londra**, nell'affascinante quartiere di Chelsea.

Fin dalle prime esperienze dopo la scuola alberghiera, Angelo dimostra di amare i profumi e i sapori dei prodotti della sua terra di origine ma, nello stesso tempo, è alla continua ricerca di una propria strada, fatta di sperimentazione e creatività. Per acquisire una preparazione più completa, consegue anche il diploma all'**AIS** (Associazione Italiana Sommelier) che rappresenta un valore aggiunto per chi lavora in questo settore.

### **Ciao Angelo, come ci sei finito a Londra?**

Tutto è iniziato come un gioco. Dopo essermi diplomato e aver conseguito anche il diploma da sommelier, mi è capitato di preparare una cena privata all'ex direttrice del "**Nobu Restaurant**" di Londra. Lei mi ha proposto subito un contratto in quella città e, da allora, non sono più rientrato in Italia, se non per qualche vacanza.

### **Attualmente dove lavori?**

Sono stato chiamato a lavorare come head chef al "**Gola restaurant**" nel quartiere di Chelsea. La nostra peculiarità è il rispetto della tradizione culinaria pugliese, ma rielaborata in chiave moderna. Spesso, come ospiti, abbiamo a cena diversi giocatori di calcio del **Chelsea** e molta gente dello spettacolo. Proprio in questo ristorante, inoltre, sono state registrate alcune scene del reality di Rai 2 "**Giovani e Ricchi**".

### **Proprio in "Giovani e Ricchi" è emerso che ti capita di cucinare anche a domicilio per diverse celebrità.**

Esatto, ho cucinato per diverse personaggi popolari e, spesso, curo l'alimentazione di persone ricche come, ad esempio, i ragazzi protagonisti del reality. Sono persone che, un giorno alla settimana, vogliono mangiare e concedersi di tutto ma - nei restanti sei giorni - richiedono la consulenza di una persona come me che prepari loro cibi a basso contenuto di grassi, ma gustosi e proteici. Apprezzano moltissimo anche l'unicità della presentazione e l'elaborazione dei piatti, personalizzata in base alle loro esigenze.

### **Qual è, secondo te, un altro merito che fa apprezzare la tua "consulenza"?**

Sono nato in una famiglia dove la mamma, le nonne e le zie sono ottime cuoche e quindi ho avuto la fortuna di imparare da loro e riprodurre quei sapori mediterranei che ti "**fanno sentire a casa**". In questo modo, riesco a soddisfare le esigenze dei miei clienti "famosi", aggiungendoci un pizzico di fantasia, stile ed una presentazione del piatto sempre perfetta.

### **Quali stimoli ti può dare una città come Londra? Che rapporto hai con la cucina inglese?**

La capitale del **Regno Unito** è una città dove si possono trovare tantissimi tipi di cucina ed a tutti i livelli. A mio parere, però, la cucina inglese non esiste e i piatti tipici sono pochi. Io preferisco lo stile mediterraneo. D'altra parte, essendo una città multiculturale, Londra consente di stare a contatto con **diverse culture** e con cibi provenienti da ogni parte del **mondo**. Questo è sicuramente un aspetto positivo che ti stimola verso un continuo miglioramento e un'instancabile ricerca per la creazione di piatti, tipicamente italiani, ma con marinature, ingredienti e spezie che non troviamo in Italia.