



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

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.



Lo Chef Angelo Prezio al lavoro.

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 Prezio**, 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**”.



Angelo Prezio è Head Chef al Gola Restaurant di Londra.

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.

Data di creazione

09/02/2017

Autore

gabriella-gasparini