Bath Good Food Awards 2012: IL SUCCESSO ITALIANO

Data: 10 aprile 2012 | Autore: Anna Ingravallo



Bath (Somerset)- Non c'è partita che tenga: in fatto di cucina, è fin troppo audace credere che i bravi cuochi italiani possano essere superati dalla ristorazione alla maniera di altre culture, generi, espressioni. La prova di questo ce l'hanno data i tre amici (gestori, titolari) del Subterranean "**SOTTO SOTTO**", Ristorante aggiudicatosi il **primo posto**nella larga scala delle proposte di ristorazione italiana nel territorio di **Bath**(Inghilterra). Il premio è di quelli ambìti, nella specie, chiamato "Bath GOOD FOOD AWARDS". Oggi parliamo dell'edizione 2012, che ha visto **Antonio Abategiovanni**, **Giuseppe D'Elisa**, **Carlo Battaglia**, sorpassare tutti gli altri contendenti, protesi nella speranza di aggiudicarsi il prestigioso premio di riconoscimento per arte culinaria. La cerimonia, tenutasi la scorsa settimana presso la *Sala Consiliare del Comune di Bath*, ha decretato come ***Best Italian Restaurant***proprio il "SOTTO SOTTO", i cui nomi di riferimento son quelli riportati pocanzi. [MORE]Giuseppe D'Elisa, Chef del Ristorante in questione, cotitolare del subterranean restaurant & grill, è di origine pugliese (Canosa precisamente). Sue sono le caratterizzazioni culinarie che la sua Regione di provenienza gli ha inconsciamente impresso, specie nell'oculata scelta dei prodotti (di alta qualità, mai di bassa, mai casuale). Sua, ancora, quella dose di talento personale che travalica le origini per marcare un'unicità d'intraprendenza nel cucinare, dare sapore a quello che fa. Una maestrìa che ben si sposa alla gestione manageriale di Antonio Abategiovannie Carlo Battaglia, ala destra e ala sinistra di un gioco ben riuscito: il campo della comunicazione con i clienti, la buona cucina, l'attenzione al particolare, il romanticismo delle luci tra le scanalature delle volte a botte in

pietra. **Una rievocazione, questa, di una italianità spinta e verace, fatta di cura e amore per le cose salutari. Il ristorante Sotto-Sotto ora più che mai dimostra questa identità**.

Un servizio reso da ragazzi provenienti dalle più svariati regioni della Penisola italiana, il gusto di esserci per rimanere primi. Queste e molto più che queste son state le ragioni che hanno portato alla premiazione per diretta mano di **DHRUV BAKER**, Masterchef winner 2010; volto conosciuto nell'England televisiva, per il noto programma diffuso tramite BBC.

La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella": questo dovrebbe bastare per credere ancora che chi spera, chi si rimbocca le maniche, chi suda, chi ha sacrificato tanto di sé per il lavoro, alla fine riceve il giusto riconoscimento, la giusta visibilità. Si chiama "orgoglio per le proprie scelte", un significato di profondità da provare, così, "Sotto-Sotto".

© riproduzione riservata Anna Ingravallo

In foto di copertina, di fonte sito Bath Good Food Awards 2012, in ordine di visione: Giuseppe D'Elisa (chef), Antonio Abategiovanni, Dhruv Baker

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/bath-good-food-awards-2012-il-successo-italiano/32064