

Da lavapiatti a titolare di uno dei locali più cool di Londra, la storia di Giuseppe

Al secondo posto su oltre 17mila locali per Tripadvisor, la caffetteria "Casa Tua" di Giuseppe Miggiano è stata premiata dalla rivista Time Out come uno dei locali più amati di Londra.

Da lavapiatti a titolare di uno dei locali più cool di Londra: Giuseppe Miggiano, 29enne di Nociglia è partito dall'Italia nel 2008 con tutta l'intenzione di rimboccarsi le maniche per raggiungere grandi traguardi ed oggi è il proprietario di "Casa Tua", piccola gastronomia-caffetteria nel cuore di Camden.

Inaugurata nell'estate del 2013, "Casa Tua" ci ha messo poco per conquistare un posto di rilievo tra i locali della capitale inglese: Tripadvisor gli assegna il secondo posto su 17.532 ristoranti a Londra (fino ad una settimana fa era al primo posto) e di recente è stato premiato dalla rivista Time Out come uno dei migliori locali della capitale ricevendo oltre 60mila voti dagli utenti.

Il segreto per conquistare il cuore dei londinesi? "L'atmosfera calda e familiare, la sensazione di sentirsi coccolati come ospiti in casa di amici. A volte basta anche un sorriso e un semplice 'come stai?'" racconta Giuseppe.

Figlio di contadini, ha scelto da giovanissimo il percorso della ristorazione studiando all'Istituto Alberghiero di Santa Cesarea Terme e lavorando in giro per l'Italia come cameriere e barista. L'avventura a Londra è iniziata come una scommessa: "Ho raggiunto mio fratello che viveva già qui e ho iniziato con piccoli lavoretti nei locali per imparare l'inglese".

Poi la svolta: "Ho lavorato tre anni come barista a Little Italy, nello storico "Bar Italia" e dopo in un hotel a cinque stelle di una grossa catena americana dove ho imparato l'arte dell'accoglienza e sono diventato quello che qui chiamano "mixologist": una sorta di "chef" dei cocktail".

"Una sera al bancone del bar dove lavoravo si è presentato "Big John", il mio socio irlandese" racconta Giuseppe "siamo diventati amici, durante una vacanza estiva si è innamorato del Salento e ha deciso di investire su di me".

"Casa Tua" propone piatti semplici e genuini, dal gusto decisamente mediterraneo: pomodori, mozzarella, pasta fresca fatta in casa e pane di Altamura. Il panino più venduto si chiama "Puglia" e a Giuseppe ricorda tanto quello che sua madre gli metteva nello zaino prima di andare a scuola.

"Made in Salento" è anche l'ingrediente "segreto" di panini e bruschette: l'origano dell'orto di casa raccolto ed essiccato. "Casa Tua" oggi è un locale in crescita e Giuseppe conta di aumentare il personale: "Presto mi piacerebbe prolungare l'apertura anche alle ore serali e integrare il menu con

una scelta di frise".