

Ischia: 3 Giovani Ischiatani alla conquista del salotto buono di Napoli

Scritto da Roberta Maria D'Ambra

Mercoledì 07 Gennaio 2009 20:58 - Ultimo aggiornamento Giovedì 25 Aprile 2013 13:53

Ischia: 3 Giovani Ischiatani alla conquista del salotto buono di Napoli

Quando le giovani professionalità isolate raggiungono ottimi livelli vengono valutate e chiamate a dirigere importanti settori nel loro campo di lavoro. In poco meno di un mese dall'apertura conquistano i napoletani nel luogo sacro del loro divertimento di fine settimana. Il Bluestone grazie alle loro professionalità e ad una struttura meravigliosa si è subito inserito nella stretta cerchia di locali ricercati dai giovani bene di Napoli. Piazza dei Martiri si impreziosisce di una nuova perla.

Lucio D'Angelo e la leggiadra Grazia De Angelis dopo i grandi successi nazionali ed internazionali con la griffe Bagattelle si lanciano con grande successo nel campo della ristorazione di classe. Saranno state anche le splendide serate trascorse al piano bar del Regina Isabella con la calda voce del maestro Pasquale Iacono che li hanno spinti ad avventurarsi in un campo completamente diverso dalla loro principale attività che li ha resi famosi in Italia e all'estero con la griffe Bagattelle, ma Lucio D'Angelo e Grazia De Angelis, hanno fatto di nuovo centro con lo splendido locale che hanno aperto nel cuore pulsante della Napoli godereccia e spensierata. Il loro locale il Bluestone posizionato in via Alabardieri che affaccia sulla piazza Dei Martiri, in brevissimo tempo è riuscito a intagliarsi un posto importante nel variegato mondo del divertimento e dello spasso della Napoli bene. A gestire questa loro splendida creatura hanno scelto e voluto con tutte le loro forze giovani professionisti ischitani, già affermati e molto noti nel loro campo, che si sono lanciati con grande entusiasmo in questa avventura. Grazie soprattutto alla loro professionalità acquisita in campo nazionale e internazionale nonostante la loro giovane età hanno rappresentato la giusta combinazione per raggiungere il successo in un campo difficilissimo e che vede proprio nella zona di piazza dei Martiri la presenza di altri simili locali. Chi sceglie il Bluestone, sa che trascorrerà una splendida serata non solo a gustare gli ottimi manicaretti preparati dallo Chef: il foriano Gianluca D'Ambra e la sua squadra di giovani aiuti; l'alta professionalità con la quale viene gestita la sala dal maitre Vittorio Di Maio casamicciolese e figlio del mitico Ninotto, che garantisce anche la massima riservatezza; il sorriso e il savoir faire, di un altro casamicciolese doc Angelo Barbieri, con i quali vengono accolti e salutati tutti quelli che scelgono il Bluestone per la loro serata di spensieratezza. Serata trascorsa anche ad ascoltare una ottima musica dal vivo che ha visto la presenza di artisti del calibro di Rosanna Casale, Ivan Segreto, Sergio Caputo, Maria Pia De Vito, Nino Buonocore. Un locale che merita senz'altro di essere visitato al più presto e dove se sei fortunato puoi incontrare non solo i migliori calciatori del Napoli ma anche tanti altri personaggi famosi. Questi i nomi dei quattro ischitani che non hanno avuto nessuna paura e remora di andarsi a confrontare con i professionisti della vicina Napoli andandoli a sfidare proprio nel loro regno. Per il momento visto i traguardi raggiunti non possiamo non essere orgogliosi dei nostri 3 giovani conterranei. Andiamo a conoscerli bene uno per uno i nostri baldi giovanotti.

GIANLUCA D'AMBRA

Nonostante la sua giovane età, solo 28 anni appena compiuti, vanta un curriculum professionale di tutto rispetto che lo ha portato a vivere esperienze lavorative in tutto il mondo, dopo aver prestato la sua opera nei migliori locali isolani. Già nel mentre frequentava la scuola alberghiera ha scelto di trascorrere le sue estati a fare esperienza presso la cucina del Reginella, del san Montano e del Regina Isabella. Appena diplomatosi la sua prima esperienza lavorativa all'estero, nel periodo invernale, è stata in un noto ristorante nella vicina Svizzera nella famosa stazione sciistica di San Moritz. Un'altra estate passata ad Ischia presso il Regina Isabella per poi partire per un'altra esperienza nella lontana Capo San Lucas sul confine fra l'Arizona e il Messico per l'apertura e il lancio di un nuovo ristorante di matrice americana, dove si poteva gustare la cucina caratteristica di tutto il mondo, a lui naturalmente il compito di far conoscere ed apprezzare la cucina italiana. Un'altra estate a Ischia e la definitiva consacrazione presso uno dei più famosi alberghi francesi: Royal Monceau un 5 stelle acquistato ultimamente da una catena alberghiera araba che possiede alberghi nelle capitali di tutto il mondo, dove ha lavorato nei due ultimi inverni. Dopo un'esperienza non troppo esaltante presso un ristorante isolano si è lanciato in questa nuova avventura che lo vede gestire un partita di cucina di ben otto elementi a sfidare i maestri culinari napoletani nella loro tana. Un'avventura che si sta rivelando sempre più vincente visto l'alto numero in costante aumento di coperti che il locale fa ogni sera.

Angelo Barbieri

Praticamente un figlio d'arte, dopo i successi del padre Franco lo ha praticamente sostituito nella gestione prima della discoteca Ciaomare, e poi ha portato ad alti livelli il Fly Disco. È stato inoltre uno dei principali animatori di tutti i grandi eventi che si sono succeduti nella notte ischitana. È titolare di un sito internet: www.angelobarbieri.it dove ha pubblicato le foto degli eventi più importanti degli ultimi anni. La sua maestria nella preparazione, gestione e conduzione delle manifestazioni di puro e sano divertimento ha facilmente superato il mare ed è molto conosciuto anche sulla terraferma. A lui il compito di ricevere, assistere e salutare i clienti che si portano nel locale.

Vittorio Di Maio

I suoi primi successi li ottiene, non poteva essere differente con un padre come il mitico Ninotto Di Maio, in campo calcistico come calciatore dell'Ischia; finendo questa sua prima esperienza, come lui stesso dice per motivi stupidi, dopo alcune esperienze lavorative nel settore alberghiero ad Ischia, si trasferisce a Londra in tempi diversi con una tappa anche a New York, dove vive esperienze lavorative in ristoranti e alberghi. La fine degli anni '90 lo ha visto impegnato prima in Trentino Alto Adige come responsabile della Terrazza dell'Albergo Cristiania, nei pressi della pista da sci internazionale Gran Risa, dopodichè è passato l'anno successivo al Rosa Alpina una delle strutture più importanti della Val Badia, come responsabile della sala Fondù. Dal 2003 ho cominciato a lavorare come grande animatore della vita notturna

Ischia: 3 Giovani Ischiatani alla conquista del salotto buono di Napoli

Scritto da Roberta Maria D'Ambra

Mercoledì 07 Gennaio 2009 20:58 - Ultimo aggiornamento Giovedì 25 Aprile 2013 13:53

sull'isola d'Ischia, dopo aver fatto il direttore al Harem e al Jane, ha cominciato a gestire dei disco bar sulla riva destra, prima con il Molo 18 passando per il Baraonda a seguire con il Voce E Nott, e quest'estate al Llife, gestito insieme a due soci. Tutto questo senza dimenticare la gestione dell' hotel di famiglia: Il Nespolo insieme alla sua famiglia.