

L'AQUILA: ECCO "L'OPERA", IL RISTORANTE A LUNGO SOGNATO DA JONES BARGONI



L'AQUILA - Dal sogno dell'alta cucina perseguito per anni nei ristoranti in cui ha lavorato, abruzzesi e del resto d'Italia, il giovane chef **Jones Bargoni** sta per far nascere "L'Opera", ristorante gourmet che aprirà i battenti mercoledì prossimo, 2 ottobre, nel centro storico dell'Aquila.

Classe 1995 e abruzzese doc, inizia a lavorare all'età di 13 anni come aiutante di cucina in concomitanza della sua formazione professionale presso l'Istituto Alberghiero del capoluogo abruzzese.

Dopo il diploma, continua con la sua formazione all'Accademia della ristorazione di Terni qualificandosi come responsabile di sala e ai piani per poter acquisire conoscenze della ristorazione non solo dietro le "quinte".

Il mondo della cucina, l'importanza della materia prima e il concetto di cucina innovativa e sostenibile, rispettandone la tradizione, vengono acquisiti e approfonditi attraverso il master di alta gastronomia dello chef di fama internazionale **Heinz Beck**, a La Pergola di Roma.

In via Tempera, nei locali che in passato hanno ospitato un ristorante vegano, Bargoni aprirà la sua "Opera", con una inaugurazione a partire dalle ore 18.



