



ANTONIO OLIVA

Nato a Roma, il 2 Giugno del 1998.

“Ho frequentato l’Istituto alberghiero “Villaggio dei ragazzi” già con la passione per la cucina e la determinazione di voler fare il cuoco, accentuatasi con l’incontro dello Chef / Professore Giuseppe D’Addio.

Inizio a muovere i primi passi in cucina alla fine del primo anno scolastico facendo uno stage presso “Tenuta TorreGaia”.

Successivamente ho continuato a lavorare presso vari locali Casertani tra cui “Tre Farine” e “Morsi&Rimorsi”.

All’età di 16 anni sono partito per la stagione estiva presso una compagnia di alberghi di proprietà di Louis Vuitton a Taormina dove ho lavorato per due stagioni all’Ulivo, il ristorante di “Villa San Michele 5 stars luxury”.

Dopo l’esperienza siciliana ho fatto una stagione a Positano presso “Le Sirenuse 5 stars luxury”, Ristorante “La Sponda” con 1 stella Michelin, per partire poi per Padova, lavorando a “Le Calandre”, 3 stelle Michelin, come Capo Partita.

Dopo 3 anni sono ritornato a casa, in Campania, facendo lo Chef per una stagione estiva a Pozzuoli presso “Villa Avellino”, dopodiché ho collaborato con “Radici Clandestine” arrivando poi al coronamento del mio sogno: Il 1° Agosto 2022 abbiamo aperto “PuntoG”.

PuntoG / Gin Cocktails & Kitchen

Via Franco Ferrante, 38 Caserta

PUNTO'G
GIN COCKTAILS & KITCHEN