Vhelade: In discoteca in Italia si cerca lo sballo, più che il ballo

vhelade-home-f15afa50

Vhelade ha un presentatore portafortuna: **Piero Chiambretti**. È stata infatti la sua cantante per ben dieci anni, dai tempi di *Markette*. E con lui ha iniziato, nel 2014, la carriera di solista. Da allora ha fatto molta strada. Ed è lanciata verso il successo. A giugno ha pubblicato il suo primo disco *Afrosarda*, disponibile in tutti gli store digitali. E quest'estate è in giro con un lungo tour. Qui ci anticipa le prossime date della tournée e ci parla di musica, discoteche, bar e ristoranti.

Vhelade, per lavoro e per piacere frequenti spesso le discoteche. Un confronto tra la proposta italiana e quella di Ibiza e di Berlino?
Sono imparagonabili. Parliamo di mondi, musica elettronica ed energie diverse. A Ibiza e a Berlino c'è davvero di tutto, sono le capitali della notte. Sia a Ibiza che a Berlino sono nati diversi movimenti musicali. In Italia non c'è nulla del genere. La verità? Da noi è difficile trovare buona musica, anche perché c'è poco spazio per le nicchie e l'underground.

[ngg_images source="galleries" container_ids="175" sortorder="1964,1966,1962,1965,1973,1963,1967,1968,1969,1970,1971,1972" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Come mai?**
È una questione di cultura: da una parte, complice il disinteresse delle radio e della tv nei confronti della musica elettronica d'avanguardia, gli italiani non conoscono i movimenti di nicchia né l'underground. Dall'altra, è una questione di approccio alla vita: spesso chi va in discoteca in Italia cerca lo sballo, più che il ballo e la musica di qualità.

Le migliori discoteche d'Italia?
La Villa delle Rose a Riccione e il Fabrique a Milano.

Veniamo ai temi della rubrica *Un caffè con*. Il bar per te…?
Un luogo d'incontro che amo e che frequento meno di quanto vorrei.
Ho ereditato la passione per il bar da mio padre, musicista, che quando ero bambina mi portava sempre in giro con lui per locali. Puntualmente, incontravamo qualche suo amico. Da allora, il bar è un luogo che mi affascina.

Vhelade, che cosa non sopporti al ristorante?
Detesto la scortesia e l'improvvisazione. Mi dà fastidio, per esempio, quando un cameriere non conosce i vini che il ristorante propone in carta. Purtroppo il livello medio del servizio in Italia negli ultimi anni si è abbassato. Un tempo i camerieri erano più preparati. Forse è una conseguenza della crisi economica, che potrebbe aver indotto i gestori a ridurre il personale e a scegliere di avvalersi di studenti a chiamata per ridurre le spese. Ma il ristorante, come il bar, è un'impresa fondata sul lavoro di squadra. È improbabile avere successo se la cucina è ottima ma il servizio è pessimo.

Un'idea per rinnovare l'offerta dei nostri locali?
Più che idee in fatto di food&beverage, il mio consiglio è utilizzare per l'arredo materie prime semplici, ecologiche, come la pietra e il legno.

In questi giorni sei in tour, dove ti vedremo?
Sarò a Roma il 18 luglio, poi a Mesagne il 20 luglio, a Brindisi il 21 luglio (nel contesto del Brindisi Wine Fest), a Ibiza il 24 luglio in una location ancora da definire e il 27 all'Heart Ibiza, ad Agrigento il 31 luglio. Quanto ad agosto, per ora sono state confermate le tappe di Santa Teresa l'8, di Castellaneta Marina il 13, di Ostuni il 14, di Fasano il 20 e di Lecce il 26. Sul mio profilo Facebook potrete vedere presto tutti gli aggiornamenti in merito.