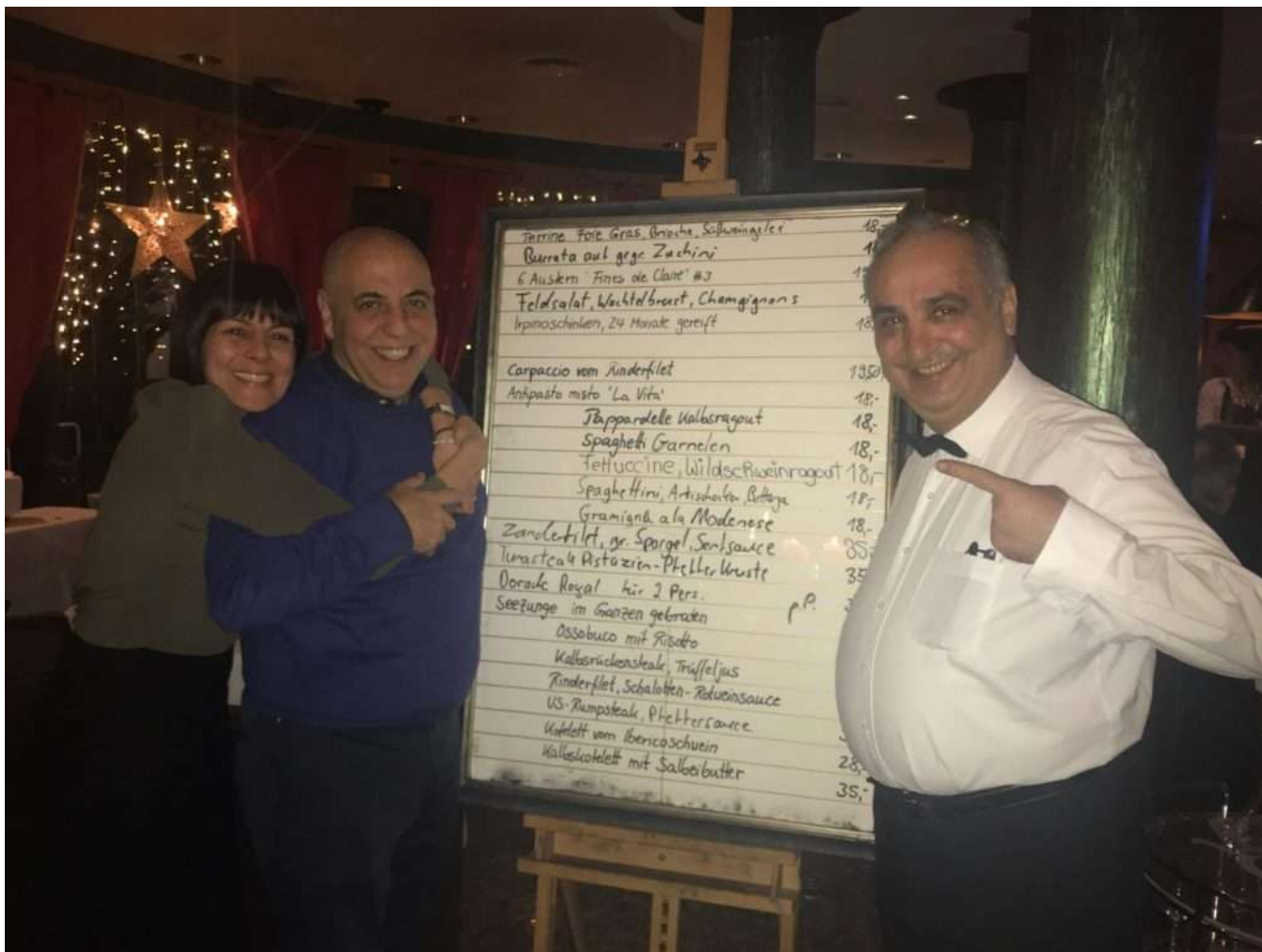


# Ristorante

scritto da Lavinia Furlani | 29 Marzo 2018



Per il secondo anno di fila abbiamo scelto per una serata dopo una giornata impegnativa al Prowein, il ristorante "La Vita" di Colonia, oggi riconosciuto come tra i migliori rappresentanti della ristorazione italiana in Germania.

Un ristorante dove il concetto del "vivere un'esperienza" è efficacemente applicato grazie allo spirito che il titolare Salvatore è riuscito a trasmettere a tutti i suoi collaboratori.

Prima, infatti, di parlare di piatti e, soprattutto, di vini, è fondamentale evidenziare come in questo ristorante si "sta bene". Un presupposto che si sta troppe volte per scontato ma che invece è alla base per poter vivere un'esperienza poi positiva dal punto di vista enogastronomico.

E il benessere che si sperimenta al "La Vita" è fortemente

legato non solo all'eleganza (senza però inutili sfarzi) del locale ma soprattutto alla disponibilità e alla serenità di tutti coloro che operano in sala e probabilmente anche in cucina.

Un'atmosfera di pace dove anche la musica, ottima e realizzata sempre dal vivo da un bravissimo pianista, rimane sempre uno straordinario sottofondo per una serata dove sono le parole, le relazioni tra gli ospiti a dover essere assolute protagoniste.

L'anima del ristorante "La Vita" è sicuramente Salvatore, di origine siciliana, precisamente di Bronte, la capitale mondiale dello straordinario Pistacchio. Nonostante i molti anni in Germania Salvatore non ha perso nulla della sua sicilianità caratterizzata da una incredibile naturale eleganza, affabilità e, soprattutto, disponibilità.

In maniera discreta, senza mai essere invadente, riesce sempre ad essere vicino ai suoi clienti e a percepirne fabbisogni e aspettative.

Una sensibilità che l'ha portato a raggiungere un livello di fidelizzazione straordinaria con la sua clientela.

Un successo che l'ha portato anche in questi mesi ad acquisire uno straordinario castello nella vicina Bonn dove realizzare un altro ristorante annesso ad alcune suite di altissimo livello.

Ma il successo non ha certo dato, come si suol dire, "alla testa" al bravo Salvatore e la sua filosofia la si può sintetizzare nella risposta che ci ha dato rispetto alla scelta del nome "La Vita": è molto semplice, ho scelto questo nome perché la vita è bella.

Ed è veramente una vita bella quella che si riesce a vivere nel suo ristorante grazie anche ad un menù dove le materie prime, tutte rigorosamente italiane e di primissima qualità sono proposte attraverso un menù scritto su una lavagna che si muove, quasi come una ballerina di danza classica, tra le due sale del locale.

Un menù senza gli eccessi stilistici di alcuni modelli di cucina modaiola, ma non per questo meno ricercati e gustosi.

Noi abbiamo scelto delle costine d'agnello e delle sogliole alla griglia che difficilmente dimenticheremo.

Ma anche nella carta vini si vede lo spirito del bravo sommelier Mario Albertino. Gli abbiamo chiesto con quali criteri costruiva la sua offerta enologica: "Innanzitutto devono essere vini che mi piacciono. Non sono mai riuscito a proporre vini che non incontravano il mio gusto. Devono essere vini che abbiano come principale caratteristica la piacevolezza e la bevibilità. E poi per me è anche molto importante conoscere i produttori. Gran parte dei produttori di cui propongo i vini sono venuti spesso nel mio ristorante. Con loro ho costruito un rapporto diretto e franco. Potrei quindi dire che scelgo i vini attraverso il cuore e le relazioni di amicizia".