



Il Viaggiatore Magazine –
Piatto: riccio con capesante
e caviale Ossetra –
Ristorante Salina –
Portorose, Slovenia

Ricerca, creatività, raffinatezza, territorialità e luce sono le **parole chiave** del **nuovo Salina restaurant** che, dopo il lancio one shot dello scorso capodanno, ha aperto ufficialmente i battenti **il 30 marzo, a Portorose**, sul litorale della Slovenia a pochi chilometri dal confine italiano.

Il **menu del weekend di inaugurazione** è stato dedicato alla **Pasqua**. La sequenza delle portate rivelava immediatamente che l'ambizione di essere uno dei **nuovi punti di riferimento della gastronomia slovena** diventerà in breve tempo una concreta realtà. L'**estro creativo di Marko Gorela, chef** del nuovo ristorante Salina, ha prodotto un **menu** che ha combinato con **raro senso dell'equilibrio terra e mare, tradizione e visione**, sorprendente **nettezza delle singole note gustative e complessità di insieme**. La combinazione delle portate (parte di esse entrerà in carta), così come sarà per i menu che varieranno in funzione della stagionalità, è stata pensata per emozionare puntando sulla solidità della sostanza e senza cercare di imbrogliare le carte con inutili manierismi. I piatti di Gorela sono bellissimi, ma quella di Gorela è una complessità volutamente decifrabile, orchestrata da una mano ferma, sicura di sé e sempre guidata da una chiarezza di intenti che non vuole confondere chi si avvicina alla sua cucina, ma sedurre.



Il Viaggiatore Magazine –
Piatto: Ravioli – Ristorante
Salina – Portorose, Slovenia

Il 30 marzo, e poi anche in seguito, dopo un amuse bouche, il **caleidoscopio di sapori** architettato da Gorela ha preso il via con il suo **signature dish Brûlée di riccio con capesante e caviale Ossetra**, seguito da Agnello marinato con noci nere, tuorlo, cuoricini di insalata arrosto e schiuma di scalogno; Ravioli di pistacchio con mousse di mortadella, porri novelli arrostiti, salsa di tuorlo e olio d'oliva e baccalà affumicato arrosto; Triglia di fango con scampi, tartufo nero, puré di pastinaca con rafano e broccoli. **Per concludere**, lo scenografico **dessert Aurum di Zlatarna Celje**.

La **cifra stilistica** del **nuovo ristorante Salina** è **indissolubile** da quella del suo chef Marko Gorela, uno dei **nuovi nomi maggiormente in evidenza della cucina slovena** che sta conquistando l'attenzione di critica e pubblico, grazie a un felice momento di creativa renaissance. Una **solida formazione in importanti realtà straniere** e il desiderio di **valorizzare i giacimenti gastronomici della sua terra** sono alla base del suo successo.

Se di dovesse descriverne la proposta culinaria, la si potrebbe definire una **cucina di luce**.



Il Viaggiatore Magazine –
Chef Marko Gorela –
Ristorante Salina –
Portorose, Slovenia

Quella del sole che favorisce il **ciclo produttivo naturale delle saline** della zona a cui il **nuovo ristorante rende omaggio** con il suo nome e con un format che nel suo insieme vuol far rivivere il **viaggio del sale dal mare all'universo**. Quella che – per 300 giorni all'anno di bel tempo – benedice la fascia costiera della Slovenia, contribuendo alla produzione di **materie prime eccellenti** – frutta, ortaggi, erbe aromatiche, olio EVO – e vini pieni di personalità. Quella che esalta gli accostamenti dei **piatti di Gorela**, pensati come

tavolozze di colori, magnificati proprio dalla presenza della luce.

E così come è protagonista della gastronomia dell'executive chef, la luce è protagonista del ristorante Salina. **Gorela ha partecipato attivamente alla progettazione dell'interior design**, contribuendo a creare uno spazio che concettualmente si ispira a una **luminosa galleria d'arte**, con una palette cromatica dominata da tutte le **sfumature del bianco, colore del sale delle saline**, i cui cristalli vengono fatti brillare dal sole proprio come se fossero dei gioielli.



Il Viaggiatore Magazine –
Piatto: Mousse – Ristorante
Salina – Portorose, Slovenia

Pezzi forti della prima sala che accoglie i clienti, il **grande pannello-installazione bianco**, vincitore, a Milano, nel 2017 del prestigioso **Red Dot Design Award**, posizionato come un quadro dietro il bancone del bar, e l'**enorme nicchia in vetro termoregolata**, circondata da una cornice, dove trova scenograficamente posto l'**eccellente selezione di vini locali e internazionali**. Come per gli ingredienti della cucina – non potrebbe che essere così – anche per ciò che riguarda la **proposta enologica** è stato fatto un **accurato lavoro di ricerca** coinvolgendo i produttori locali di nettari pieni di struttura come il rosso Refošk e bianco Malvazija, senza dimenticare le bollicine metodo classico di grande complessità e finezza.



Il Viaggiatore Magazine –
Sala da Pranzo – Ristorante
Salina – Portorose, Slovenia

Sempre nella prima sala, il **benvenuto ai clienti** viene dato da un allestimento di **amuse bouche** posizionati come se fossero

dei frutti su un **espositore-scultura** che ricorda un albero da cui ci si può liberamente servire, mentre i camerieri offrono un calice di vino. In occasione della Pasqua, tra i rami di questo albero delle bontà, saranno collocate delle uova, preparate dallo chef con un particolare procedimento di cottura che riesce a far coesistere differenti consistenze. Tratto comune delle chicche di benvenuto del Salina, l'uso di materie prima strettamente locali, reperite secondo l'offerta di stagione.



Il Viaggiatore Magazine –
Amuse Bouche – Ristorante
Salina – Portorose, Slovenia

Anche nella **seconda sala**, dove sono stati collocati i **tavoli**, il **bianco** regola la gamma delle **tinte dominanti**. Fin dall'accesso si mettono in evidenza il **candore delle ampie sedie avvolgenti** che circondano i tavoli da sei e le **campane oversize di vetro trasparente**, posizionate sui sottopiatti per tenere in caldo le portate. A fare da contrasto, per dare **dinamicità allo spazio**, le **note scure** di alcune sedie e delle apparecchiature con bicchieri da acqua in prezioso **crystallo antracite** e i metallescenti riflessi argentei e bronzeei di sottopiatti e lampade. Tutto è volutamente pulito nelle forme e nelle geometrie per non sottrarre attenzione ai piatti ed esaltarne l'insieme di forme, cromatismi e sentori.

Last but not least, la **vista** che dalle **ampie vetrate** della facciata principale, dietro gli aghi dei pini marittimi del lungomare, fa inquadrare l'**azzurro intenso dell'Adriatico**. Il **suoi sale** da 700 anni, nelle saline di Sicciole e di Strugnano, fa un **viaggio** che **dall'acqua** arriva **in tavola** in modo totalmente naturale, regalando agli ingredienti che incontra un'intensità di gusto straordinaria. Non è un caso che i suoi delicati cristalli, croccanti e purissimi siano usati dai grandi chef di tutto il mondo. La magia **del viaggio del sale**

al ristorante Salina non è solo simbolica, ma è un'**esperienza sensoriale** che dal 30 marzo andrà regolarmente in scena.

**Per informazioni: Ristorante Salina – Obala 33, Portorose –
Giorni di apertura: venerdì, sabato – [+386 5 692 90 01](tel:+38656929001) –
www.salina.si**