

Luca Giuliano Salvigni

Luca è nato al mare ed è appassionato di montagna: un bel dualismo, che si riflette in uno spirito dinamico e flessibile, ma altrettanto solido e determinato. La cadenza romagnola si tradisce in due parole, e poche altre ne bastano per sentire che della Riviera non manca nemmeno l'accogliente solarità: una quinta graditissima in ogni ambito e mestiere, soprattutto in sala. Una vocazione che Luca si porta dentro: è cresciuto nel ristorante di famiglia a Sant'Arcangelo di Romagna, in mezzo a una cucina di grande tradizione territoriale e dove il vino non veniva preso meno sul serio. «I primi insegnamenti me li ha trasmessi mio padre, sommelier professionista». Ma un seme germoglia e cresce vigoroso solo quando trova le condizioni migliori e in Luca ci sono passione, talento e ambizione.

Dopo un'esperienza di ristorazione in proprio, consegue brillantemente il diploma di sommelier AIS, tanto da essere chiamato a partecipare al Premio Bonaventura Maschio, riservato ai migliori allievi di ogni corso. Nel 2018 si trasferisce a Milano, maître sommelier per Felix Lo Basso, una stella Michelin in piazza Duomo. Quando il ristorante chiude i battenti causa lockdown, Luca si dedica a consulenze e formazione del personale fino ad approdare, nel maggio dello scorso anno, al prestigioso Villa Naj, altro stellato nel centro di Stradella. «Lella e Marco mi hanno chiamato per affiancare Carlotta in sala come sommelier al posto di Giacomo, che aveva preferito seguire la carriera forense. Loro sono una famiglia di ristoratori con grandi valori e grandi idee imprenditoriali, con estrema attenzione alla qualità e al cliente e con l'obiettivo di migliorarsi sempre: c'è stato subito feeling».

Una comunione di idee che ha permesso a Luca di avere carta bianca nell'esprimersi. «Ho voluto ampliare il focus sul territorio ma anche sui piccoli produttori del mondo, dal Sudamerica, alla Grecia, al Libano. Oggi in carta abbiamo circa 550 etichette e vorremmo incrementarle fino a 700, implementando la proposta relativa ai vini del Sud Italia e dell'Europa, non solo Francia». Etichette che possono essere richieste – tutte o quasi – anche al calice, per dare agli ospiti la massima libertà. E non solo vino: anche una carta vermouth e una Marsala e diversi cocktail, anche analcolici, creati sartorialmente sulle proposte dello chef e i gusti o le necessità dei clienti. Il menu al buio è sempre molto richiesto, così come gli abbinamenti alla cieca: «La soggettività delle persone non è un limite



ma uno stimolo. Il dialogo è fondamentale per entrare in sintonia e capire quale direzione desidera prendere non solo ogni tavolo, ma ciascun commensale».

Stradella si trova nel cuore dell'Oltrepò vitivinicolo. «Una tendenza netta è che chi arriva da fuori richieda vini del territorio, mentre la clientela locale preferisca spaziare altrove. Capita anche chi si pone dicendo "tutto ma non Oltrepò" e allora mi è successo di infilare qualche vino alla cieca e di avere clienti così sorpresi da avermi detto di essere andati poi a trovare il produttore in cantina». Una bella soddisfazione per Luca, che al territorio vuole dare voce. «Da quando sono qui dedico molto tempo libero a visitare le aziende, non solo per assaggiare i vini o vedere come vengono fatti, ma per incontrare i volti e ascoltare la voce delle persone. Ho scoperto realtà di altissimo livello». Una preferenza? «I Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosé, straordinari anche nell'abbinamento». ■

RISTORANTE VILLA NAJ*

Via Martiri Partigiani, 5
27049 Stradella (PV)
T. 0385.42126
www.najstradella.com

Aperto: Mercoledì -
Sabato: 20:00 - 22:00;
Domenica: 12:30 -14:00 e
20:00 - 22:00.
Lunedì e Martedì chiuso

Una sala moderna dai bei soffitti di mattoni a volte ricavata nelle cantine di una villa ottocentesca ospita la forza del territorio in un'accurata selezione di materie lavorate con mano fresca e creativa. Giovane e professionale il servizio. Vasta e attenta la carta vini&spirits. Prima champagneria italiana Billecart-Salmon.