

Dalla tv ai fornelli: Luca Salatino apre a Roma "Iolanda Vino e Cucina"

8 Luglio 2025

di Redazione



ROMA – Apre a Roma, in zona Marconi, Iolanda Vino e Cucina, il ristorante per gli amanti della cucina “sincera”, nato da un’idea dello chef e personaggio televisivo **Luca Salatino**.

Romano, classe 1992, chef professionista, una lunga esperienza nelle cucine di diversi ristoranti della capitale, Luca ha conquistato anche il parterre televisivo con *Uomini e Donne*, prima, e con il *Grande Fratello Vip* nel 2022, senza mai smettere di dedicarsi al suo mestiere: la cucina.

Il nome Iolanda Vino e Cucina vuole essere un omaggio alla nonna, al ricordo del pranzo che era solita preparare la domenica. “L’idea di aprire un mio ristorante arriva con quella che ho sentito essere una necessità. Ho sempre avuto la passione per la cucina, così ho iniziato a

lavorare in diverse cucine di alcuni ristoranti romani. Ad un certo punto, però, mi sono reso conto che, nonostante guadagnassi molto, ero continuamente insoddisfatto. Da qui la necessità di aprire un mio ristorante, un luogo che fosse mio, con una cucina identitaria, fatta di tradizione, di ricordi, ma anche di innovazione” spiega chef Salatino.

La filosofia in cucina

A chi gli chiede il suo mantra in cucina lo chef risponde: “Quando si cucina e quando si mangia, non si discute. La cucina è un momento di convivialità, dove mangiare tutti insieme, mangiare bene, e stare in compagnia”. Un’altra parola d’ordine è qualità, a chilometro zero.

“Ho cercato fornitori e prodotti locali, di Roma o del Lazio. Per la pasta – spiega – mi sono rivolto al Pastificio Lagano di Pomezia, ma fondato a Roma. Il pesce arriva da una pescheria storica di Roma, la pescheria Galluzzi”.

Il locale



Nella scelta del locale (la sala da pranzo conta poco meno di 40 mq per un totale di 32 coperti) Luca opta per un ambiente non molto grande, al fine di ricreare un'atmosfera intima e accogliente, dove il cliente ha l'impressione di sentirsi a casa tra i colori pastello e i materiali più tradizionali come il legno.

La proposta gastronomica

Il mix perfetto tra ricordi e innovazione, con piatti della tradizione e note creative, si fa spazio nel menù, a partire dagli antipasti. Si va dalla panzanella alla romana e dalle polpette con pane, limone e pecorino alla tartare di manzo con fichi, pane, caprino e maionese, dalle zucchine ripiene con ricotta, pane, limone e menta alla parmigiana.

Tra i primi sono assolutamente da assaggiare la carbonara, i tortelli pappa al pomodoro e fonduta di bufala, le pappardelle al ragù bianco, la fregola al ragù di polpo, limone e basilico, le linguine alla "Nerano".

Da Iolanda Vino e Cucina è la cucina romana a farla da padrona. E non mancano alcuni classici rivisitati, come i saltimbocca alla romana fatti a polpetta. Tra i secondi bisogna tenere a mente la coscia di pollo alla cacciatora, accompagnata con erbe di campo, la guancia di maiale con zucchine e albicocche, il pescato del giorno con gazpacho di peperoni e fragole.

Si chiude in dolcezza con la torta della nonna, la tartelletta lime curd, e ancora ricotta e amarene, il tiramisù, il semifreddo pistacchio e ricotta.

Nel citare i piatti rappresentativi della sua cucina chef Salatino non ha dubbi: la carbonara e, in inverno, il carciofo di nonna. “Il piatto in cui più mi identifico è certamente la carbonara. La sua lavorazione è una passione per me, a partire dal guanciaiale, che è un pezzo di carne, e come tale deve essere lavorato: per questo lo taglio a cubetti, non a listelle, cucinato in padella, rendendolo croccante fuori e morbido dentro. Tutti gli ingredienti, poi, devono essere perfettamente bilanciati e ben amalgamati. Posso dirlo? La mia carbonara è la migliore di tutte! Basta venire a provarla”.

La carta dei vini propone etichette naturali e biologiche, ogni vino è stato scelto per accompagnare i piatti esaltandone i sapori e per regalare agli ospiti un’esperienza completa all’insegna dell’autenticità e del rispetto del territorio.