

# Una Estrella Michelin, dos Soles Repsol y un oasis de paz creado por Neolith

## [Multimedia](#)

**Con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, La Salita destaca por ser un oasis de paz, donde los materiales naturales y los revestimientos de Neolith aportan un importante valor añadido y funcional en determinadas zonas de un antiguo palacete del siglo XVIII, en el que se han conservado casi todos los elementos arquitectónicos de origen**

Tradición y vanguardia, en perfecta armonía, definen *La Salita*, el reconocido proyecto gastronómico de la chef Begoña Rodrigo dónde está presente Neolith y que ha sido galardonado con una Estrella Michelin y dos Soles de la Guía Repsol.

Situado en el corazón de Ruzafa, un barrio urbano y cosmopolita de origen árabe en pleno centro de Valencia en el que conviven bares de moda, discotecas, restaurantes, galerías de arte o boutiques de ropa alternativa.

En medio de ese bullicio, *La Salita* es un luminoso oasis de paz que da vida a un antiguo palacete del siglo XVIII, del que se han conservado casi todos los elementos arquitectónicos. Con un proyecto de interiorismo llevado a cabo por Silvia Bellot, directora de *Mediterranean Nomad*, se ha apostado en su decoración por materiales naturales como el yute, las maderas o las flores secas en su decoración, y donde los revestimientos de Neolith aportan un valor añadido y funcional en zonas claves de este singular restaurante.

"Hemos confiado en Neolith -explica Begoña Rodrigo- para revestir las zonas de trabajo en la cocina, en la coctelería, las mesas... porque es un material que acompaña muy bien a lo que necesitábamos".

Gastronomía, decoración y materiales que conectan con la naturaleza  
*La Salita*, el sello más personal y conocido de la chef, situado en este edificio emblemático, ocupa una construcción de planta baja y dos alturas. Un lugar con mucha historia en el que se ha creado una atmósfera tranquila, llena de paz, con un patio jardín donde tomar el primer aperitivo, un cóctel o acabar con los postres en esta magnífica terraza.

En su diseño, Silvia Bellot ha creado un ambiente íntimo mediante el uso de piezas icónicas de marcas valencianas, y de materiales naturales clave para su interiorismo. Todos estos elementos han sido seleccionados concienzudamente para reflejar el carácter mediterráneo y un estilo de vida muy relajado que conecta con la naturaleza, al igual que con la alta cocina de la prestigiosa chef a

la que se le puede ver cocinando en directo tras una de las superficies de cocina del restaurante realizadas con Neolith Nero Zimbabwe.

La interiorista eligió para las zonas de trabajo este modelo sobrio y depurado de la colección Fusion de Neolith, que destaca por su tonalidad negra mate con sombras grisáceas, y por su especial textura rugosa Riverwhased, de gran relieve, que resulta idéntica al granito natural del continente africano. Una elección siempre acertada que aporta una discreta elegancia y añade armonía a cualquier ambiente.

Además de su diseño impecable, Neolith ha sido también elegido por ser un material sostenible fabricado con materias primas naturales, y por ser altamente resistente y apto para responder a las elevadas exigencias de un restaurante Estrella Michelin.

Toda esta composición ayuda a crear "este clima y ambiente que casa perfectamente entre lo que cocinamos y lo que hacemos" afirma la chef.

---