

Martina Caruso, chef dell'Hotel Signum a Salina: «La cucina è un atto di libertà»

scritto da Guest Star | 28/04/2021



Una stella Michelin nel 2016, il Premio Chef Donna 2019 e, nel 2020, il riconoscimento di Forbes Italia che l'ha inserita tra le 100 donne di successo dell'anno.

Articolo di Sofia Catalano

C'è un posto nel mondo. Un piccolo posto: un'isola che racchiude in sé tutti gli elementi per appagare corpo e spirito. E dentro quell'isola c'è ancora un piccolo Paradiso che mantiene le promesse.

Hotel Signum a Salina, la cucina di Martina Caruso

Siamo a Salina, una delle sette sorelle delle [Eolie](#) - **Patrimonio dell'Unesco** - e precisamente all'**Hotel Signum**, un luogo magico che si presenta subito: **magnifica terrazza con vista**

Stromboli e Panarea. La location più adatta per sorseggiare un aperitivo al tramonto, immersi in tanta bellezza, prima di appagare anche il palato.

La chef del Signum infatti è **Martina Caruso**, la più giovane donna ad essere stata insignita di una stella Michelin, nel 2016, e del **Premio Chef Donna 2019**, prestigiosa attestazione assegnata sempre dalla Guida Michelin in collaborazione con la **Maison Veuve Clicquot**. Va aggiunto anche il riconoscimento ottenuto dalla rivista **Forbes Italia** che l'ha inserita tra le 100 donne di successo del 2020.

I suoi straordinari piatti sono spesso rielaborazioni di antiche ricette di famiglia, tradizionali ma anche azzardi da urlo, come il mitico **gelato al cappero**, iconico frutto dell'Isola al quale ogni anno è dedicata una Festa, la prima domenica di giugno. In cucina Martina reinventa la cucina mediterranea in chiave personalissima, celebrando gli ingredienti locali in maniera pulita ed essenziale:

«Esalto il pesce azzurro, lo sgombro, la spatola, le alici, il tonno bianco alalunga, spesso con le verdure del territorio e del nostro orto».

Ma il piatto preferito di Martina è sicuramente la pasta, che cucina in moltissime varianti, tutte accattivanti e saporite, con una predilezione per **certe linguine alle vongole**:

«È la rivisitazione di una ricetta di mio padre. Un giorno arrivò a casa con il pesto di mandorle e preparò una pasta squisita. Ci ho ripensato molte volte e ho provato ad aggiungere una proteina, per farne un piatto completo. Ho scelto le vongole. Il risultato mi ricorda sempre la mia famiglia, che è la mia forza. Siamo una squadra: mio padre Michele, mia madre Clara e mio fratello Luca».

Una SPA con trattamenti esclusivi e camere mitiche

Un clan che ti accoglie e ti coccola anche nella SPA che propone **trattamenti esclusivi sempre all'insegna del territorio**: e sono malvasia, fico d'india, limone, arancia amara, mandorle e mandarini gli ingredienti alla base dei prodotti usati per i diversi tipi di massaggio, gli scrub, i fanghi, a sfruttare anche il suadente potere olfattivo di queste piante e frutti .

Una panacea, un appagamento dei sensi, tutti, che trovano ristoro e riposo anche nelle fresche stanze, tra le bouganville, dove hanno soggiornato **Philippe Noiret**, **Massimo Troisi** e **Maria Grazia Cucinotta** durante le riprese de "Il Postino". Sarà banale, ma si può solo "provare per credere".

Hotel Signum

Via Scalo, 15, - Malfa Salina (ME)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)