

IL SOGNO EOLIANO DEL SIGNUM, “RACCONTIAMO SALINA CON OCCHI DA VIAGGIATORE”

13 Agosto 2021

di **Jolanda Ferrara**



MALFA – Nuovo approccio green e orecchio teso. Al Signum, il resort mozzafiato incastonato in quella perla verde che è l'isola di Salina (Messina), l'incertezza dei tempi si infrange in una travolgente esperienza dei sensi che attende chiunque vi approdi.

Una nuova entusiasmante “altra” energia anima il sogno eoliano, mission della famiglia Caruso alla ripartenza della seconda stagione post pandemica. Studio, ricerca, talento imprenditoriale, intuizioni felici e scelte responsabili che guardano lontano ma con i piedi ben piantati nelle origini. Identità salinara e arte dell'accoglienza. Ogni energia centrata sulla magia del paesaggio isolano. Puro incanto, uno straordinario regno di natura tra terre emerse

e mare, profumi, visioni e sapori irripetibili da preservare ad ogni costo per un futuro possibile.

Lo raccontano raggianti e carismatici, in simbiosi totale con il luogo e con il sole alto di mezzogiorno negli occhi, i fratelli **Luca e Martina Caruso**, patron e manager dell'hotel Signum lui, lei chef e guida della cucina del Signum che con modernità e talento ha saputo proiettare nell'alta ristorazione internazionale.

Classe 1989, Martina Caruso riceve la stella Michelin a soli 25 anni, nel 2019 il Premio Michelin chef donna, la rivista *Forbes Italia* l'ha inserita tra le cento donne di successo 2020. La sua isola è sempre al centro del suo pensiero e quest'anno porta la sua firma il cornetto Algida limited edition ispirato al cannolo siciliano. Luca, di pochi anni maggiore, e Martina complici e complementari, protagonisti fianco a fianco di una speciale avventura, il "viaggio" che attende chiunque varchi la soglia del loro sigillo dorato, la loro casa.

Martina Caruso, il menu della nuova stagione Signum si chiama Un altro viaggio, qual è l'idea guida?

Non ci sono piatti nuovi, con l'incognita della pandemia e suoi effetti sul turismo abbiamo deciso di far conoscere i nostri piatti già in carta a quanti sarebbero arrivati qui. Un menu di sette corse che sottintendono un viaggio mentale, la ricerca portata avanti nei mesi dello stop delle attività e dei viaggi. Abbiamo impiegato questo tempo per studiare la tradizione, pensare a un percorso aderente al territorio, mettere a punto l'uso delle aromatiche e delle erbe spontanee come la limbarda, sorta di finocchietto di mare, la lavorazione del vegetale del nostro orto, l'attenzione a ingredienti base come il pesce diventato sempre più difficile da reperire come lo scorfano e l'aragosta. Per questo motivo abbiamo eliminato il polpo, ma comunque tenuto la bagna cauda con i ricci di mare dal momento che la quantità di ricci impiegata è minima, non riusciamo proprio a toglierla dal nostro aperitivo! Abbiamo integrato altri piatti nella proposta del bistrot come l'aglio olio e peroncino in guazzetto di mare, e lo scorfano a ghiotta, definito una linea di tapas per accompagnare i cocktail realizzati da nostro cugino **Raffaele Caruso** (premiato tra i migliori cocktail bar d'albergo dal Gambero Rosso due anni fa, *ndr*). Inoltre lavoriamo per valorizzare il nostro territorio fuori dell'isola, dovunque andiamo portiamo la nostra identità, il racconto delle persone dietro il prodotto che utilizziamo, lavoriamo da sempre con persone del posto compreso lo staff di lavoro che ci assiste.

Sapori eoliani e mediterranei rivisitati con nuova freschezza e piglio contemporaneo, come guarda alle tradizioni di altri luoghi?

Sempre con interesse e curiosità, la cucina del futuro pesca nella tradizione servendosi delle nuove tecniche. Nella mia cucina non ho prodotti abruzzesi attualmente ma guardiamo all'Abruzzo con interesse per i salumi, grani e formaggi.

Luca Caruso, il ritorno alle origini, al territorio di appartenenza è la strada giusta per affrontare la transizione ?

È una riflessione in pieno divenire e ne ho consapevolezza crescente, stiamo con l'orecchio teso pronti a offrire i nostri servizi grazie anche al tam tam dei nostri amici e dei clienti affezionati, e tanta fidelizzazione. Peraltro nelle ultime due stagioni siamo passati dall'85% di clientela straniera alla netta prevalenza di italiani : la sfida è stata come creare una proposta affascinante. Chi oggi viaggia e arriva fin qua ha bisogno di un'esperienza appagante, per noi è stato il momento di dare il meglio rinnovandoci strutturalmente, ci siamo esposti ancor più credendoci. Abbiamo approfittato della chiusura invernale per ridefinire alcuni particolari con approccio green, nuovo manto della piscina, motori che riscaldano l'acqua per poter allungare la stagione, impianto al sale, pannelli solari sui tetti delle camere. Ci siamo orientati alla ecosostenibilità, abbellito la terrazza ristorante, riconfermato uno staff di lavoro molto importante, tra media e alta stagione intorno al Signum orbitano una quarantina di occupati senza contare il gruppo di famiglia, un investimento notevole che poteva essere un salto nel buio ma a quanto pare tutti i servizi offerti ai nostri ospiti – hotellerie, ristorante gourmet, cocktail bar con bistrot , spa – stanno ripagando. In modo particolare riscontriamo una grande affluenza esterna per il ristorante gourmet, la nostra punta di diamante. Chi viene a Salina o alle Eolie e ama il genere non può mancare l'esperienza gastronomica del Signum.

Tra le novità anche un nuovo punto di ristoro e l'avvio di un progetto enologico che la vede non più solo collezionista di etichette particolari e importanti ma anche produttore di vino.

Può sembrare buffo per un hotel di trenta camere aprire un nuovo e diverso punto di ristoro, il terzo. Lo abbiamo chiamato Carrubo perché in quel luogo domina un grande albero di carrube, è un'enoteca con cucina dove collezioniamo vini in cantina e nella bella terrazza esterna ci dedichiamo all'ospite che soggiorna un po' più a lungo. Il Carrubo nasce dal piacere dell'accoglienza con una visione gastronomica differente e di carattere sempre a firma di Martina Caruso, un luogo informale e di scoperta dislocato verso il paese e più vicino al mare, ideale per una proposta più arcaica, griglia, pizza e pane cotti nel forno a legna, l'orto di nostro padre, le nostre conserve e i fermentati., pesce su prenotazione. Materia prima e buon bere, in sostanza. L'altro nuovo e appassionante progetto è con **Natascia Santandrea**, mia fidanzata ed esponente dell'alta ristorazione toscana per tradizione di famiglia. Abbiamo deciso di fare vino qui sull'isola creando una piccola azienda artigianale,

Eolia. Abbiamo acquisito terreni con impianti vecchi di almeno vent'anni, prima vendemmia 2020, poco più di duemila bottiglie di malvasia secca in purezza affinata in acciaio che sarà imbottigliata di qui a qualche settimana, e un Corinto nero in botte grande che attende la primavera 2022.

Un progetto che la dice lunga sul sentimento di appartenenza che nutrite per Salina.

Ciò che più ci preme è comunicare l'essenza di questo luogo, custodirlo attraverso i gesti, l'ospitalità, il racconto del territorio fatto di prodotti e persone che si dedicano, il nostro fare, il nostro immaginario. Abbiamo occhi da viaggiatore, una visione ampia e cosmopolita ma siamo nati e cresciuti qui per cui il valore che diamo al Signum e a Salina tutta è molto alto, il Signum prima di ogni altra cosa per noi è casa e come tale la viviamo.

LE FOTO

