

In evidenza Turismo

Salina, Signum, sei europei e un siciliano per un bianchista: la cena di Martina Caruso che hai sempre sognato

di: Francesco Pensavecchio

8 maggio 2017



Occhi puntati sul **Signum** e sull'isola di **Salina**, una meta fondamentale e di tendenza in Sicilia. Partenza sprint con singolare anticipo rispetto agli anni precedenti, un segnale rilevante sui movimenti dei gourmet, dei foodies, appassionati e winelovers.

Frizzante l'aria di primavera, veloci le nuvole e caldo il sole con infuocati tramonti nell'ora aperitivo. Le vigne sono già splendide, quasi dei giardini all'italiana con vista su diverse tonalità di azzurro. La nostra prima visita, avvenuta negli ultimi giorni di aprile, ha messo in luce alcune importanti novità. La Malvasia richiama curiosi e wine scouts, la terrazza di questo raffinato charming hotel eoliano è uno dei punti focali di ritrovo per scambiare opinioni, assaggi, impressioni. Il ghiaccio lo rompe **Raffaele Caruso** con i suoi eccellenti e fantasiosi cocktail. Non perdetevi gli "homemade".



Martina Caruso, chef & owner

Lo staff della cucina stellata di **Martina Caruso**, fiore all'occhiello del **Signum**, è rinnovato e orgogliosamente nativo di Salina. Il menù è nuovo e tutto da scoprire, così come la carta dei vini – vasta, bella, pensata, internazionale – è stata "riletta" personalmente da **Luca Caruso** e dal sommelier **Davide Milazzo**, new entry nello staff di sala ed elegante maestro del cerimoniale.

Luca Caruso, direttore & owner

Luca Caruso, direttore & owner

Lo spazio cantina, un vecchio palmento appena ristrutturato, è l'ultima sorpresa. Si trova, peraltro, sotto alcune nuove suite dalla incantevole vista mare su Stromboli e Panarea. Arredate con eleganza e sobrietà, si compongono di spazi separati, salotto e camera da letto matrimoniale. Le sale da bagno sono la chicca. Una delle due offre una vasca d'epoca in ottone, antiche maioliche e mattonelle eoliane.

Nella seconda visita, i primi giorni di maggio, abbiamo avuto il privilegio di partecipare ad una cena con verticale di Montepulciano d'Abruzzo condotta da Chiara De Iulis Pepe della cantina Emidio Pepe di Torano Nuovo (Te). Ma di questa vi parleremo separatamente.



il Brut Blanc de Blancs, Gran Cru
Réserve – De Sousa

Tornando alla cucina di Martina Caruso, abbiamo provato un menù degustazione che turberebbe il più consumato pneumo critico. Partenza leggera e iconica, il benvenuto è un **crostino di pane con polpa di ricci e filo di extravergine** con una flûte di *Champagne, il Brut Blanc de Blancs, Gran Cru Réserve di De Sousa*. Poi, **denticcio cotto con bieta croccante e involtino di denticcio crudo, insalatina fresca e quinoa frita, accompagnato da "latte di tigre"**, un condimento peruviano (appreso durante il suo ultimo viaggio in Sud America) composto da un brodo di pesce, cetriolo, zenzero, cipolla, aglio, lime e peperoncino, brillantemente accompagnato da un *Eitelsbacher Karthäuserhof Riesling Spätlese 2006 di Christoph Tyrell*. La tensione acida del Riesling – vendemmia tardiva – coltivato sul fiume Ruwer, un affluente della Mosella non distante da Treviri, il residuo zuccheroso e i sentori di miele perfettamente amalgamati con la potente aromaticità del vino, si legano alle note rinfrescanti dello zenzero, del lime e del peperoncino in un abbinamento definitivo e inarrivabile.

Crema di fave con fave fresche intere,
pesto di menta, sedano dolce e alici fritte

Cambio di passo, ecco una **Crema di fave con fave fresche intere, pesto di menta, sedano dolce e alici fritte**. L'abbinamento scelto ha puntato alla terrosità di un Sancerre del comune di Chavignol, Loira orientale, il *Les Monts Damnés 2012 di Pascal Cotat*. Un vino timido e lentissimo che si è rivelato a fine pranzo con eleganti note di fiori gialli, polline, lime ed erbe mediterranee appena raccolte.

Altro giro di pesce azzurro: **Sgombro marinato al sale e zucchero, pane ai canditi, limone-arancia-capperi**. Fanno capolino i pomodorini di Gerardo di Nola, uvetta e spuma di pinoli. È un ammicciare alle sarde a beccafico, ma lo sgombro rende tutto più fine e ghiotto. L'abbinamento con il *Verdicchio dei Castelli di Jesi, San Lorenzo 2002 di Fattoria San Lorenzo* resta sempre sulle sensazioni di terra. Espressivo e intenso anche nel colore, è un vino che affina sui propri lieviti per nove anni in vasche di acciaio e cemento, cui si aggiungono altri dieci mesi in bottiglia. Per gli appassionati del vitigno bianco più importante d'Italia è una etichetta da provare almeno una volta nella vita.

dentice cotto con bieta croccante e involtino di dentice crudo, insalatina fresca e quinoa fritta, accompagnato da "latte di tigre", un condimento peruviano di brodo di pesce, cetriolo, zenzero, cipolla, aglio, lime e peperoncino

Due i primi: **Bottone al ripieno di seppia bianca, seppia cruda con il suo nero, polvere al limone e olio affumicato al legno di ulivo**, forse la pasta ripiena migliore di Martina da sempre. Il gioco tra parte ripiena e il ricco gusto del crudo con il suo nero è pura emozione mediterranea. Poi, la **Pasta mista con spatola, finocchi, finocchietto, limone e bottarga**, il cui unico difetto è la porzione. Un piatto talmente goloso che vorresti non finisse mai. Il conseguente passaggio di vini ci ha lasciati letteralmente senza parole: *Silex 2007*. Da "silice", è una bottiglia senza prezzo e capolavoro di *Didier Dagueneau*, scomparso tragicamente nel 2008 in un incidente aereo con un ultraleggero. Riferimento universale per i vini della Valle della Loira è un vino che ha rimodellato a livello globale ogni parametro su questo vitigno. Nato nel villaggio di Saint-Andelain, a nord di Pouilly-sur-Loire, è il luogo del Sauvignon Blanc e del "Pouilly-Fumé". La filigrana minerale di questo 2007 è straordinaria e lo rende nuovo ad ogni sorso: talmente lieve da avere la sensazione di bere acqua che sgorga dalla roccia; luminoso, più resta nel bicchiere, più si ha la sensazione di non riuscire a raggiungerlo.

L'altro vino è una ennesima sorpresa: si torna sul Sancerre con il *Clos La Néore 2011 di Edmond e Anne Vatan*. Un naso piacevolissimo, intenso di erbe di campo, tiglio e camomilla. Il tempo e il bicchiere tirano fuori delle note tropicali, pepe bianco e cenni di polvere da sparo.



il Silex 2007 di Didier Dagueneau, un Blanc Fumé de Pouilly

Il secondo è una tagliata di **Tonno alalunga con pesto di melanzane bruciate, pesto di basilico e grani di sale**. Anche qui si rimane afoni. Martina riesce di nuovo a trovare una differente chiave di lettura tra il mare e la terra. I profumi sono quelli di Salina. L'accompagnamento con il vino è "siciliano", ardito e prepotente per carattere: il *Rosso del Conte 2004 di Tasca d'Almerita*. L'azzardo di Davide Milazzo è ripagato dall'estrema, rocambolesca connessione che riconsegna la Sicilia attraverso il tartufo estivo, la prugna e il rosmarino. Un abbinamento, come detto, terroso, ferroso, sostenuto dal grasso nobile del pesce.

Per chiudere serve poco o nulla. La fenomenale sequenza dei piatti vuole semplicemente refrigerio per il palato. Ci pensa della frutta, mela, kiwi, uvetta con quinoa, arricchita da yoghurt e latte di mandorla. Senza vino.

Resto in contemplazione con 7 bicchieri. Abbiamo già perso due aliscafi. E anche il taxi per Santa Marina. ...
#echissenefrega

Nota: un particolare ringraziamento a **Josefine Truppel**: rassicurante, con lei la sala assume una calma e una precisione tutta tedesca; e, a colazione, **Graziana Randazzo**, il cui sorriso contagioso risana gli stravizi della sera precedente; **Giacomo Caravello**, dinamico e geniale Sous-chef di Martina Caruso

p.s. Il 14 e il 15 maggio il Signum organizza un interessante evento con dei workshop che coinvolge il Gotha della produzione di pane e farine di Sicilia, vino, pasticceria. La segnalazione sul sito di Slow Food Palermo.

Hotel Signum

Malfa – Isola di Salina (Me)

Tel. 0909844222

info@hotelsignum.it

www.hotelsignum.it