

In evidenza

# Martina Caruso, il percorso da *Enfant Prodige* a *Grande Dame*

di: Francesco Pensavecchio

5 marzo 2019

|

Donne di carattere, talentuose e determinate, che spesso si trovano a che fare con una visione del mondo al maschile. Michelin e Veuve Clicquot, la maison di Champagne che deve la sua fortuna e la sua fama ad una ragazza rimasta vedova all'età di 27 anni, una donna che si rivelerà risoluta e con un gran fiuto per gli affari, celebrano la femminilità. Dal 2016, infatti, hanno istituito un premio che valorizza la diversità di genere in ambito manageriale e imprenditoriale: è il progetto *Atelier des Grandes Dames*, un network che ha l'obiettivo di celebrare il talento femminile nell'alta ristorazione riconoscendo l'impegno e il talento di queste donne, traendo ispirazione proprio da Barbe-Nicole Ponsardin.



Martina Caruso

Ieri sera, lunedì 4 marzo, il premio *Chef Donna* è andato alla siciliana **Martina Caruso** dell'hotel Signum di Salina (isole Eolie), 29 anni, una stella Michelin a 26 e in cucina forse da sempre.

La guida Michelin è stata colpita dalla sua *“cucina strutturata eppure fresca e originale”* e *“per la determinazione nel voler rappresentare la sua isola raggiante”*. Una passione raccolta in famiglia e che le ha trasmesso papà Michele. Lei, però, ha interpretato la tradizione con sensibilità e in chiave creativa. E tanta femminilità.

Il mare la circonda e l'isola di Salina, la più verde delle sette sorelle, è una miniera di sapori e biodiversità Mediterranea. La sua cucina, ha precisato, è tutta lì. I mesi invernali, apparentemente tranquilli, costituiscono il periodo della ricerca, il momento per sperimentare e per inseguire sapori, profumi e le erbe che torneranno sulla tavola ad aprile.

A Martina abbiamo fatto qualche domanda:

**D. Chef, la ristorazione è un settore maschile?**

R. Sì, almeno sotto il profilo statistico, il mondo della enogastronomia e dell'alta ristorazione sembra a prevalenza maschile. Le donne sono poche. Di fatto però, almeno sotto il punto di vista della professione, così come in tutti gli altri campi, non ci sono differenze. Negli ultimi anni, tra l'altro, stanno venendo fuori con forza sempre maggiore. Fanno bene Michelin e Veuve Clicquot a sostenere questa iniziativa per valorizzare la presenza femminile in questo segmento.

Luca e Martina Caruso

Luca Caruso, direttore, e Martina Caruso  
chef dell'Hotel Signum di Salina / Isole  
Eolie

**D. Che differenza c'è, sempre che sia vero, tra uomini e donne in cucina?**

R. Penso sia un fatto personale. Ognuno si esprime in maniera diversa, a modo suo, con la propria creatività, poi si è condizionati da quello che ti circonda. Per quello che mi riguarda, avverto che l'aspetto della sensibilità femminile è determinato dall'isola, da Salina. Il territorio è fondamentale. È come a lei mi legasse un cordone ombelicale che interviene in tutto quello che faccio.

**D. Com'è il tuo rapporto con lo Champagne?**

R. Quando c'è, ottimo! Bollicine tutta la vita! (ride) Devo anche dire che è un genere di vino che si adatta bene ai miei piatti. La cucina di mare – con tutta la sua sapidità – è perfetta, dai crudi al cucinato, trovo una linea di congiunzione ideale.

**D. La cantina del Signum – non è un mistero – è tra le migliori di Sicilia e d'Italia. Credo di aver contato oltre 120 etichette di Champagne. Una carta vini splendida, rara. Hai Veuve Clicquot in cantina?**

R. Certamente, la cantina è curata da mio fratello Luca e lo Champagne è un nostro punto di forza. Ho delle bottiglie del 1989, il mio anno di nascita. Non si può dire che Luca non abbia belle intuizioni...

---

#### **Le Chef dell'Atelier des Grandes Dames**

Martina Caruso – Hotel Signum – Malfa Salina (ME)

Caterina Ceraudo – Dattilo – Strongoli (KR)

Maria Cicorella – Ristorante Pasha – Conversano (BA)

Tina Cosenza – Ristorante Teresa – Genova Pegli (GE)

Iside de Cesare – La Parolina – Trevinano Acquapendente (VT)

Michelina Fischetti – Oasis-Sapori Antichi – Vallesaccarda (AV)

Giuliana Germiniasi – Ristorante Capriccio – Manerba del Garda (BS)

Antonia Klugmann – L'Argine a Vencò – Dolegna del Collio (GO)

Katia Maccati – I Salotti del Patriarca – Chiusi (SI)

Isa Mazzocchi – La Palta – Borgonovo Val Tidone (PC)

Aurora Mazzucchelli – Ristorante Marconi – Sasso Marconi (BO)

Fabrizia Meroi – Ristorante Laite – Sappada (BL)

Anna Tuti – Castello di Trussio dell'Aquila d'Oro – Dolegna del Collio (GO)

Marianna Vitale – Sud Ristorante – Quarto (NA)

Mara Zanetti – Ristorante Osteria da Fiore – Venezia