

Appuntamenti In evidenza

Da Salina a Cefalù, al ristorante Zayt una cena con Martina Caruso e Ignazio Morgante

di: Redazione

23 luglio 2026

25 luglio | ore 20.00



CARUSO | MORGANTE
LASCIARE un Signum

Sabato 25 luglio, alle ore 20, il ristorante Zayt di Insulae Resort ospiterà una cena che chiama ai fornelli Ignazio Morgante, chef del ristorante cefaludese, e Martina Caruso, chef e proprietaria, insieme al fratello Luca, del Boutique Hotel Signum di Salina.

Per Martina Caruso è anche un ritorno in una città che appartiene alla sua formazione. Prima delle esperienze professionali in Italia e all'estero, infatti, ha studiato proprio a Cefalù muovendo qui i primi passi verso la professione, e oggi vi torna da protagonista della ristorazione italiana.

L'incontro mette in relazione due cucine nate sulle sponde dello stesso mare. Cefalù e Salina si fronteggiano lungo il Tirreno siciliano: due interpretazioni accomunate da una cultura gastronomica che trova le stesse suggestioni nel pesce e nel Mediterraneo.

Dopo gli anni di formazione accanto a Enrico Bartolini, Ciccio Sultano, Pino Cuttaia e Nino Ferreri, Ignazio Morgante ha sviluppato a Zayt una cucina personale che guarda al Mediterraneo con uno stile essenziale, arricchito da suggestioni spagnole e orientali.

Dopo le esperienze con Antonello Colonna, Pipero, Gennaro Esposito, Jamie Oliver e Pedro Miguel Schiaffino, Martina Caruso è rientrata a Salina, dove insieme al fratello Luca conduce il Signum. La sua cucina mantiene un legame profondo con il paesaggio eoliano e con gli ingredienti che ne definiscono l'identità, interpretati con una sensibilità contemporanea.

Il percorso *"Lasciare un Signum"* sarà costruito intorno al mare. I piatti dei due chef si alterneranno nel corso della cena, mettendo in dialogo le rispettive cucine. Martina Caruso proporrà anche uno dei suoi piatti simbolo, la *Bagna càuda* e *ricci di mare*, accanto ad altre preparazioni che hanno contribuito a definire l'identità gastronomica del Signum. Ignazio Morgante presenterà invece alcuni dei piatti che raccontano la ricerca sviluppata nella cucina di Zayt.

La degustazione si aprirà con un cocktail signature e proseguirà con cannolo di baccalà, tacos di panella e gambero, polpo e patate come un takoyaki, Bagna càuda e ricci di mare, ceviche alla pizzaiola, murena con finocchietto di mare e limbarda (una pianta erbacea perenne conosciuta anche come enula marina), risotto alle erbe con granchio blu e panna affumicata, alalunga con il suo fondo, scarola e battuto di capperi, quindi il pre-dessert "Capperi", il dessert "Messico e nuvole" e la piccola pasticceria.

Ad accompagnare la cena sarà una selezione di vini ideata dal sommelier Enrico Morsillo. Gli abbinamenti resteranno volutamente "a sorpresa" e saranno presentati nel corso della serata.

Info e prenotazioni

Zayt Restaurant presso Insulae Resort

Via Samotraccia – 90015 Cefalù (Pa)

Tel. 0921 443314

<https://zayt.it>

Google Maps: <https://maps.app.goo.gl/Pni3wSA2EGrBpYno7>

Insulae Resort – Suites & Pool Lodge

Via Samotraccia snc – 90015 Cefalù (Pa)

Tel. 0921 443314

<https://www.insulaecefalu.it>