

Dormire Primo Piano

Aeolian Report 2016: il Signum è Salina

di: Francesco Pensovecchio

30 agosto 2016



Quarta puntata dell'Aeolian Report 2016. L'isola di Salina, con Lipari la più grande dell'arcipelago, riserva ogni anno forti emozioni al turista e al foodie alla ricerca della migliore ospitalità italiana.

Lo standard isolano è alto. Ma qui è d'obbligo partire dal **Hotel Signum** presso Malfa e dal ristorante stellato di casa. **Clara Rametta**, ispiratrice e motore propulsore di questa elegante realtà, è – insieme al marito **Michele** e ai figli **Martina** e **Luca** – una continua fucina di idee. Gli eventi promossi hanno rilevanza internazionale. Per sei mesi, attorno a questo borgo eoliano di meno di trenta camere immerso in agrumeti, nuvole di gelsomini, palme e frutteti profumati, si muove – come stormi di uccelli migratori – il jet set internazionale di arte visiva, letteratura, giornalismo, teatro, musica e cinema.

Le novità 2016 si registrano su tutti i fronti. L'hotel, recentemente rinnovato grazie alla fusione di più camere in favore dello spazio disponibile (adesso spaziose e raffinate suite quasi tutte con terrazzo), si arricchisce di tre grandi "*suite design*" dal fascino retrò e di un nuovo grande spazio cantina. Le suite hanno ciascuna elementi di arredo anni '50, mobili d'antiquariato e grandi sale da bagno. L'effetto fusion tra esterno e interno è sbalorditivo. Per i dettagli rimandiamo al supporto fotografico che trovate a piede articolo. Il piccolo edificio che ospita le nuove suite, un corpo a parte sotto il giardino, era precedentemente palmento e cantina. Integralmente ristrutturato è a disposizione degli ospiti da pochi giorni.

Passando dall'hotel al ristorante, aumenta l'adrenalina, l'argomento è a noi caro. Condotta da **Martina Caruso**, classe 1989, è la stagione di esordio con la stella Michelin al braccio. Oltre questo, da qualche mese Martina è nel circuito **JRE Jeunes Restaurateurs d'Europe**. I riconoscimenti, pur importanti, non restituiscono un più grande lavoro di ricerca personale sulla cucina isolana. Le idee di Martina oscillano tra la cruda, tagliente riproposizione di un sapore di mare, alla rassicurante solidità di un piatto della terra, ad un complesso lavoro sul gusto e di celliliana fattura su un piatto creativo. Trattenete il respiro e tuffatevi. Potremmo citare un fresco, estivo, gustoso Gambero Rosso di Salina con Ricotta di Vulcano e "H2O" di Pomodoro; l'intensa e piacevolmente graffiante Triglia Cruda Marinata all'Aceto di Lamponi e Zucchine; il finissimo Dentice con Pelle Croccante, Maionese, Agrumi e Finocchio; o il terragno Coniglio alle Erbe con Salsa di Acciughe e Mostarda di frutta, uno spozalizio tra mare e terra; o ancora, l' "Assoluto di Triglia", un imperdibile, inarrivabile classico che abbiamo già provato un anno fa. Si può chiudere con il Gelato al Capperio in un verticale ottovolante tra il dolce, il sapido e l'amaro. Il vino è il dettaglio che impreziosisce l'esperienza e che potrebbe costituire un capitolo a sé. Ricchissima la cantina, a partire da un centinaio di Champagne delle migliori Maison di Reims ed Epernay, bella la nuova linea di bicchieri di Zalto. Sotto l'occhio attento di Luca Caruso, il sommelier Francesco Previtiera organizza dei percorsi di degustazione personalizzati, dalle bianche colline di Pachino, alle Ribolle del Collio, agli Chenin di Vouvray, sino ai Riesling delle anse della Mosella; se vi piace anche in versione naturale o biodinamica (ad esempio abbiamo assaggiato delle splendide bottiglie di Damijan Podversic, ma questa è ancora un'altra storia). La nuova cantina rende disponibile la visita all'appassionato che desidera ispirarsi a contatto con le bottiglie. Oltre questo, se una cena occupa una linea temporale troppo lunga c'è una variante "gourmet & cocktail" di notevole soddisfazione. Raffaele Caruso, non è solo uno dei migliori bar-chef d'Italia, ma un autore raffinato di cocktail adatti a una cena. Le sue creazioni possono essere il fil-rouge di romantiche cene con vista sul mare e su Stromboli. L'offerta parte da un semplice tagliere dei Nebrodi sino ad arrivare ad una *food-experience* "Cenando in Terrazza". La carta dei cocktail è articolata, cinque le varianti di Negroni disponibili per "misurare" la profondità della tana del Bianconiglio; poi i Classici come l'Aperol Spritz o il Kir Royal, quattro Margarita, sette Martini, sino ad arrivare – una vera chicca – ai Cocktail Pre-Proibizionismo, come l'Hanky Panky, il Ford o il The Martinez.

Hotel Signum

Malfa – Isola di Salina, Eolie

Tel. +39 090 984 4222

info@hotelsignum.it

<http://www.hotelsignum.it>