

Dalle Eolie al mondo per celebrare il buon cibo. Il talento e la vivacità di Martina Caruso, DONNA CHEF DELL'ANNO, partono da Salina

Di Vittorina Fellin

È in occasione della presentazione dell'Associazione de *Le soste di Ulisse* a Siracusa, che ho modo di incrociare lo sguardo vulcanico di **Martina Caruso**, appena incoronata dalla **Guida Michelin** e dalla *maison* Veuve Clicquot **Donna Chef del 2019** entrando, di diritto, a far parte dell'*Atelier des Grandes Dames*, la prestigiosa rete di donne chef impegnata nella valorizzazione del talento femminile.



Martina è una giovane donna di 29 anni ed il suo primo importante riconoscimento, la **stella Michelin**, è arrivato quando lei di anni ne aveva appena 26. Oggi è una delle 43

chef a capo di ristoranti stellati in Italia: in tutto il mondo le *chef* sono 169 e l'Italia è il primo paese al mondo per ristoranti a guida femminile.



Il ristorante di famiglia **Signum nell'Isola di Salina**, è il suo approdo lavorativo per sette mesi all'anno, ma d'inverno gira il mondo. Me la presentano e la trovo subito piacevolissima, un mix tra l'esuberanza siciliana e la riservatezza nordica. Nel darle la mano mi assale un sentimento di orgoglio – perché lei è donna proprio come me con pregi e difetti connaturati alla nostra natura – ma anche di ammirazione per quella sua tenacia che l'hanno portata ad eccellere.



Esperienze vissute all'estero, mi raccontano di lei, che non le hanno impedito di tornare e di raccontare i sapori della sua Isola attraverso la sua personale visione del mondo, anche a tavola. Quello ottenuto è un riconoscimento prestigioso, ma anche un fardello pesante da portare per un giovane talento, perché dopo una cosa così niente può essere come prima. Di lei vorrei sapere tutto, ma mi limiterò a scoprire come fa a conciliare quell'attività ai fornelli che l'ha portata tanto lontano e quella voglia di libertà che traspare dai suoi occhi.



Quando hai ricevuto la stella Michelin te l'aspettavi? C'è una formula segreta che può essere replicata?

Non c'è una ricetta ma è l'insieme di elementi che fanno la differenza. La mia vita è improntata al vivere alla giornata, sia sul lavoro che nelle scelte personali. Ma la dedizione e la professionalità sono totali. Sono concentrata sull'obiettivo e sul lavoro che sto facendo in quel momento. L'altro elemento fondamentale è il gioco di squadra, quell'intreccio di professionalità che ha visto me in cucina e mio fratello Luca ad occuparsi della sala e della cantina. La stella Michelin si ottiene così, grazie all'unione di queste due cose. A tutto va aggiunta anche una buona dose di umiltà e la capacità di rimanere con i piedi per terra. E poi ci sono la mia amata Sicilia e Salina in particolare, che mi hanno regalato il resto. Se fossi nata a Milano o in un altro luogo, non so se avrei potuto ottenere gli stessi risultati.



Quando non lavori quali sono le tue mete preferite?

Riesco a viaggiare solo nei mesi invernali, nel periodo di chiusura del Signum. Mi piace andare in posti dove riesco a imparare qualcosa di nuovo, da applicare anche alla mia professione. Recentemente sono stata a Copenaghen, in Francia, Spagna, Australia a Bangkok, dove tornerò in autunno per lavoro, ma anche in luoghi esotici come Mauritius. Quando sono in paesi che non conosco amo girare per i mercati locali per comprare prodotti di ogni genere, vaniglia, tè, granaglie per esempio negli ultimi. Durante un viaggio non si finisce mai di imparare. È la curiosità che muove l'azione.



Sei stata molto all'estero per la tua professione. Che cosa ti ha insegnato viaggiare?

In questi anni ho viaggiato molto e questo è stato essenziale per la mia crescita. A diciannove anni sono partita per Londra, principalmente per imparare la lingua ma anche per affinare le tecniche in cucina. Poi sono volata a Lima in Perù nel ristorante di Pedro Miguel Schiaffino, il Malabar, dove ho trascorso un periodo interessante. Ho passato una settimana anche nella foresta Amazzonica alla ricerca di sapori e profumi nuovi. Un mondo diverso, ricco di biodiversità che si mantiene in perfetto equilibrio. In Perù ho imparato tecniche nuove sulla conservazione, sulle cotture veloci sulla fermentazione dei prodotti. La cucina peruviana ha un potenziale evolutivo enorme, sapori molto forti che assomigliano, per caratteristiche, alla tradizione gastronomica siciliana. Mi sono portata a casa tutto questo e ho cercato di metterlo a frutto.



Tradizione o innovazione. Quale termine preferisci in cucina? La tradizione come base, abbinata alla possibilità di giocare sui contrasti e sui sapori. L'innovazione non deve essere intesa nel senso classico del termine, ma come libertà di giocare in cucina. **Indicami un posto lontano, in cui "per una volta" vorresti andare?** Dopo l'esperienza del Perù, mi affascina molto il Sud America. Con questa parte del mondo, pur lontana, ho in comune l'uso delle spezie e degli agrumi.

I Weekend in Italia che vorresti fare?

Mi sono ripromessa di visitare meglio la mia Sicilia perché voglio conoscerne ogni luogo. L'Etna, per esempio, è un'emozione unica, in ogni stagione per i colori e le sensazioni che può trasmettere. Lo stesso vale per l'entroterra, per quella parte ancora agricola e il territorio dei Nebrodi, per i suoi innumerevoli prodotti.



Martina Caruso ci ha regalato una sua ricetta golosa fatta di

ingredienti preziosi come il formaggio Ragusano D.O.P. Un condimento straordinario che parla della sua Sicilia per un primo piatto da mettere in tavola per il pranzo in famiglia o in situazioni più formali.

Pasta mista con crema di zucchine, cozze scapece e ragusano D.O.P.

Ingredienti per preparare la pasta

320 gr pasta mista di Gragnano 3 zucchine verdi 1 olio extra vergine d'oliva Pepe nero 1 kg di cozze Brodo di pesce

Ingredienti per preparare le cozze Scapece (salsa)

500 gr acqua delle cozze 100 g olio extra vergine d'oliva 50 gr aceto di vino bianco 2 cucchiaini di paprika 4 chiodi di garofano 3 foglie di alloro 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

Ingredienti per preparare la spuma al Ragusano D.O.P.:

225 gr latte 10 gr panna fresca 225 gr Ragusano D.O.P. tritato Pepe nero

Procedimento

Preparazione della crema di zucchine In padella soffriggere le zucchine tagliate a fette, aggiungere un mestolo di acqua e farle cucinare. Al termine frullarle. Regolare il composto di sale e pepe nero.

Preparazione delle cozze

In una padella a parte procedete con la preparazione delle cozze. Mettere 1 kg di cozze in padella e chiudere con il coperchio tenendo la fiamma alta per farle aprire. Al termine raffreddarle e sgusciarle.

Preparazione della salsa Scapece

In un pentolino portare ad ebollizione gli ingredienti indicati sopra e aggiungere l'acqua delle cozze filtrata e le cozze senza guscio.

Preparazione della spuma di Ragusano D.O.P.

In un pentolino portare ad ebollizione il latte e la panna. Aggiungere al composto il formaggio Ragusano D.O.P. tritato facendolo sciogliere bene. Aggiungere il pepe nero.

Preparazione della pasta mista di Gragnano

In una pentola portare ad ebollizione del brodo di pesce aggiungere la pasta mista e cucinarla aggiungendo, di tanto in tanto, qualche mestolo di brodo. Negli ultimi minuti di cottura aggiungere la crema di zucchine. Terminata la cottura, lasciando la pasta al dente, mantecare con l'olio extra vergine d'oliva e il parmigiano fino a ottenere un'emulsione cremosa. Servite la pasta, aggiungendo un cucchiaino di Ragusano D.O.P. e le cozze leggermente scolate dal condimento. Un rinforzo di pepe nero e voilà la Sicilia è nel piatto.



I nostri consigli per l'abbinamento Per questo piatto è

perfetto un vino bianco fermo, di media struttura,
rigorosamente siciliano come un Grillo Sicilia DOC o un Alcamo
Catarratto DOC o, in omaggio alla nostra amica Chef, un Salina
bianco IGT