

MARTINA CARUSO

Martina Caruso classe 1989 è lo chef proprietaria del Signum di Salina.

Con la sua famiglia, i genitori Clara e Michele ed il fratello Luca

Si occupa della gestione dell'Hotel e del Ristorante.

Considerata oggi da molti giornalisti enogastronomici ed addetti ai lavori "enfant prodige" della cucina italiana.

Già da piccola ha cominciato a muovere i primi passi in cucina con il papà Michele che è sempre stato il cuoco autodidatta del Signum fin dalla sua apertura nel 1988.

Dopo aver frequentato la scuola alberghiera di Cefalù a partecipato al corso professionale di cucina del Gambero Rosso a Roma con ottimi risultati.

Già in quegli anni tornava a Salina per lavorare in cucina durante tutte le stagioni estive continuando così la sua formazione sul campo.

Il suo primo stage presso un Ristorante che non fosse il Signum è stato alla Rosetta di Roma. Chef proprietario Massimo Riccioli.

L'anno seguente per perfezionare la lingua è andata a Londra lavorando per 5 mesi presso il Ristorante Jamie s'Italian di Jamie Oliver sotto lo sguardo attento dell'executive chef Gennaro Contaldo.

Dopo essere rientrata in Italia ha proseguito i suoi stage formativi presso cucine sempre più importanti come;

Open Colonna di Antonello Colonna una stella michelin a Roma.

Pipero al Rex chef Luciano Monosilio una stella michelin a Roma.

La Torre del Saracino chef Gennaro Esposito due stelle michelin a Vico Equense.

Negli ultimi anni si è distinta per i riconoscimenti ricevuti al Signum.

Cronache di gusto. Best in Sicily 2013 Miglior Ristorante.

Giornale di Sicilia. Ristoranti di Sicilia Guida 2013 – 2014. Premio i Nuovi Talenti.

Ristoranti d'Italia 2014 del Gambero Rosso. Gli Emergenti con due forchette.

I Ristoranti d'Italia 2014 dell'Espresso. Con un cappello.

La Guida Michelin Italia 2014. Per la prima volta recensiti con Ristorante (come Hotel già presenti da diversi anni). 2 Forchette amene.

Ristoranti d'Italia 2015 del Gambero Rosso. Da Tenere d'occhio con due forchette.

Identità Golose Edizione 2015. Per la prima volta recensiti.
Cronache di gusto. Piatto dell'anno 2015 con "Assoluto di Triglia"
Barawards 2015. Chef dell'anno e Ristorante d'albergo dell'anno.
La Guida Michelin Italia 2016. Assegnata la Prima Stella Michelin.
Diventò la più giovane cuoca donna stellata in Italia.
Care's. 2016 The Young Ethical Chef. Dove ha la possibilità di partecipare
a un evento importantissimo per la cucina etica sulle Dolomiti e vola in
Perù a Lima per uno stage presso Malabar con Pedro Miguel Scheffino.
Nel 2016 entra a far parte della grande famiglia JRE, Giovani Ristoratori
d'Europa.
Identità Golose 2016. Premio Cuoca dell'anno e relatrice per il congresso
internazionale di cucina a Milano.
Gambero Rosso 2016. Premio Cuoco Emergente d'Italia.
2017 entra a far parte dell'associazione Ambasciatori del Gusto.
2017 entra a far parte dell'Atelier Des Grandes Dames.
Care's nel 2017 si svolge a Salina nella versione estiva dove il Signum e
Martina sono capofila.
Il Signum è presente sia come Hotel che come Ristorante nell'associazione
Le Soste di Ulisse.

Nel 2018

Michelin. Una stella Michelin

Gambero Rosso. 88 punti due forchette

L'Espresso. 2 Cappelli

Guida Identità Golose

Congresso Identità Golose. Relatrice per Atelier Des Grandes Dames.

Care's. Chef Partecipante.

Durante il 2018 sono stati pubblicati numerosi articoli su riviste nazionali
ed esteri, magazine cartacei e web.