

viaggi à la carte

Oceano piatto

Alle Maldive, alta cucina e lezioni per gourmet in spiaggia. Gli atolli scelgono i giovani chef emergenti per nuove esperienze sensoriali. E loro si ispirano a Robinson Crusoe

testi Marina Moretti foto Monica Spezia

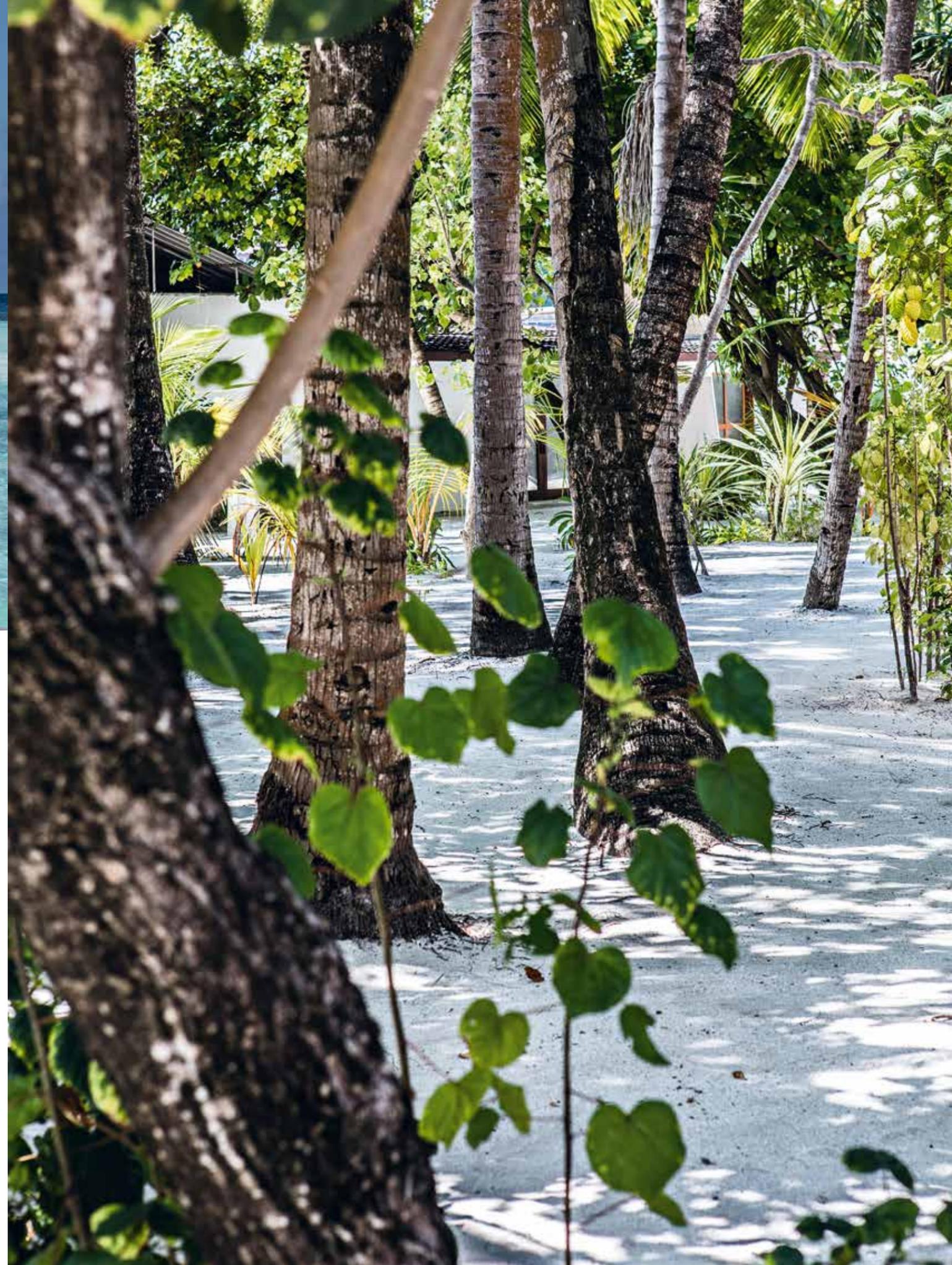
Pagina accanto.
Water villas dipinte di bianco al Diamonds Athuruga, il resort nell'atollo di Ari che ospita l'evento gastronomico Dining with the Stars, in collaborazione con l'associazione Jeunes Restaurateurs. In questa pagina. Legno intagliato e bambù nella spa ayurvedica.



TI ACCOLGONO SORRISI E NEGOZI DI PEPE

prezioso. Nell'aeroporto di Hulhulé, di fronte alla capitale Malé, il flusso di turisti che affollano il terminal è incessante. Le periodiche crisi politiche e le emergenze annunciate dal presidente Abdulla Yameen qui non hanno interrotto la macchina della vacanza. Che, anzi, pare arricchirsi di un'inedita offerta per gourmet. In ogni caso, quando l'idrovolante che porta ai resort si alza, supera i cantieri cinesi che stanno creando dal nulla le isole artificiali per dar respiro a Malé (2 km quadrati per 150mila abitanti), finalmente appaiono gli atolli. E il paradiso si mostra con i suoi bottoni smeraldo e madreperla cuciti su una trama turchese. Cerchi magici dentro cui la vacanza si sovrappone al sogno. Non resta che arrendersi: le Maldive sono un capolavoro di madre natura. E il viaggio che ha conquistato i vacanzieri di tutto il mondo, oggi si sintetizza nello slogan «un'isola per un resort», come spiegano →

La barriera corallina è l'attrattiva maldiviana irrinunciabile, e nel resort di Athuruga snorkeling ed escursioni in dhoni (la tipica barca locale) si possono fare guidati da un biologo marino. Planhotel Group supporta anche il Coral Conservation Project, per la rigenerazione dei fondali. Sull'isola, uno staff di giardinieri cura le palme autoctone e gli alberi di papaya.





LATTE DI COCCO CON ARAGOSTA E BANANE CAMELLATE

(dosi per una porzione)

- 80 g di latte di cocco • 10 g di panna vegetale
- 1 pizzico di maizena • 1 pizzico di sale rosa
- 150 g di aragosta fresca • 70 g di banana
- 15 g di lemongrass (citronella) con i gambi • olio extravergine d'oliva aromatizzato alla citronella
- il guscio di una noce di cocco, tagliato a metà

Dividere l'aragosta in due, rimuoverla dal carapace e tagliarla a medaglioni. Lasciarli marinare nell'olio extravergine con le cime di lemongrass. I gambi del lemongrass serviranno anche come stick per gli spiedini. Sbucciare le banane e grigliarle appena appena, per caramellizzarle e far loro prendere un po' di affumicatura. In un pentolino, far sobbollire per qualche minuto il latte di cocco, aggiungendo la panna, la maizena e un pizzico di sale. Spegner e lasciare riposare. Grigliare i medaglioni d'aragosta e montare lo stick di lemongrass con i crostacei e le banane tagliate a pezzettoni. Servire il tutto sopra un guscio di noce di cocco riempita del suo latte, guarnendo con lamelle di cocco e fiori tropicali.

«L'energia dispensata da sole e mare qui è talmente intensa che il cibo deve supportare, e non appesantire. La dieta base maldiviana è fatta di pesce freschissimo, di frutti come banane e papaya e, in primis, del cocco, nutriente per eccellenza». Giacomo Gaspari, executive chef di Diamonds Resorts.



nei Diamonds Resorts Athuruga e Thudufushi. In queste strutture del gruppo Planhotel il sogno esotico è supportato dal livello di accoglienza, che negli anni è diventato sempre più sofisticato, commisurato a desideri di una clientela che si evolve. È ormai costante l'attenzione all'ambiente, con la presenza fissa di biologi marini, e, dal 2009, l'utilizzo di impianti di desalinizzazione che forniscono l'acqua, rendendo Athuruga e Thudufushi *plastic-free*. Ma la novità che sta piacendo di più è quella con cui da quattro anni i Diamonds Resorts coccolano i sensi della clientela, Dining With the Stars, un evento del gusto organizzato da Martino Crespi con l'associazione Jeunes Restaurateurs. Da gennaio ad aprile, JRE porta alle Maldive giovani cuochi stellati di tutta Europa. Uno a settimana, per 16 settimane, moltiplicati per due resort e una quantità incredibile di menu esclusivi. Una festa di sapori dal valore aggiunto inestimabile: si assapora tutto in versione barefoot, a piedi nudi sulla sabbia, finissima. ○





CEVICHE GOURMAND

(dosi per 6 persone)

UN PESCE BIANCO con carne moderatamente grassa, di pezzatura 800 g circa (tipo orata o spigola)

Eviscerare e sfilettare il pesce. Eliminare le venature scure e rimuovere le parti di carne fibrosa in prossimità della coda. Tagliare i filetti in fette di circa 1/2 cm di spessore, oppure a cubetti di circa 1 cm di lato. Conservare in frigorifero.

PER IL LECHE DE TIGRE, la salsa di marinatura del ceviche

- 1 cipolla bianca tritata grossolanamente
- 2 gambi di sedano puliti e tagliati
- 1 mazzetto di coriandolo fresco sfogliato
- 1 peperoncino rosso piccante fresco
- 1 cucchiaino di sale fino • 1 cucchiaino di zucchero semolato
- il succo di 5 lime • 150 g di ghiaccio
- 50 g di ritagli della parte della coda del pesce

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere di un frullatore e azionare alla massima potenza fino a ottenere una salsa omogenea. Passare al colino e lasciar maturare per almeno 15 minuti in frigorifero.

PER L'IMPIATTAMENTO In una ciotola di vetro, riporre la quantità desiderata di pesce e condire abbondantemente con il *leche de tigre*. Mescolare delicatamente e riporre in frigorifero. Lasciar marinare 5/10 minuti e poi distribuire sul piatto da portata. Guarnire con rapanelli, sedano, cipollotto, semi di coriandolo e cialde croccanti di mais. Rifinire con la rimanente marinatura raccolta dal fondo della ciotola.

«Lo stupore che prova chiunque arriva in un posto come questo in un cuoco è decuplicato. Inevitabilmente parte la fantasia alla Robinson Crusoe, realistica solo in parte perché qui è ancora complicato reperire certe materie prime. Ma soprattutto inizi a pensare: e se arrivassi e dovessi sopravvivere solo con quello che trovo, cosa farei? Cosa cucinerei? Ti ritrovi a sperimentare intorno a un'idea di autosufficienza. Una fantasticheria bella e magica».

Fabrizio Ferrari, chef del ristorante Al Porticciolo 84 di Lecco, una stella Michelin dal 2006.



Ha siglato una cena di gala, uno show cooking dedicato alle marinature e un menu a 4 mani, tutti a bordo acqua: Fabrizio Ferrari è uno degli chef protagonisti di Dining with the Stars 2018, evento gastronomico di JRE che ogni anno porta alle Maldive l'alta cucina.

