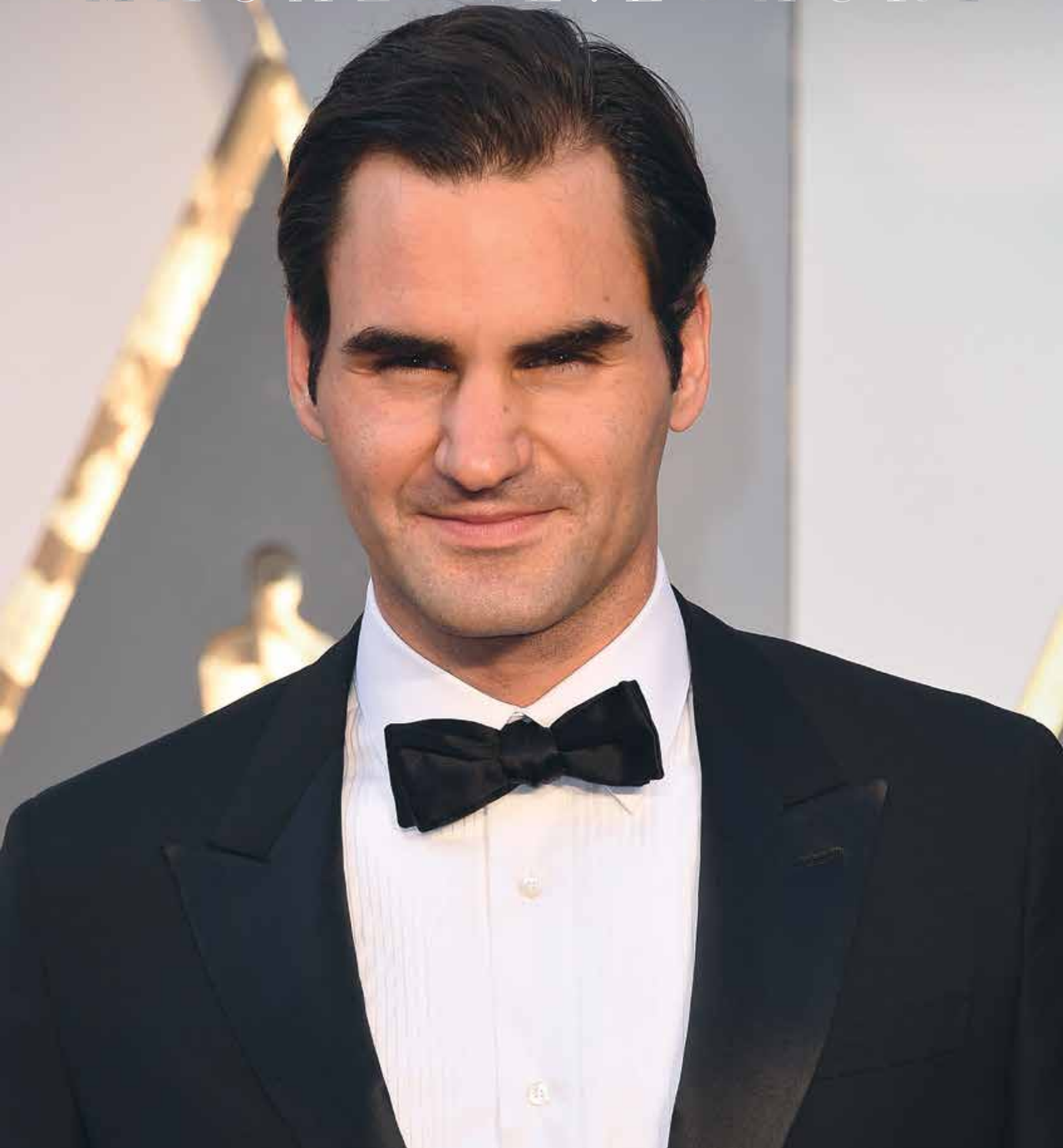


EXCELLENCE

MAGAZINE . LUXURY





MAGICAL LOCATIONS CLEAR AS A DIAMOND

NORTH ARI ATOLL, ON TWIN ISLANDS THAT EMERGE FROM THE CRYSTAL WATERS OF THE INDIAN OCEAN, ARE SITUATED DIAMONDS ATHURUGA AND DIAMONDS THUDUFUSHI, TWO PEARLS OF PARADISE, IN MALDIVES.

DIAMONDS ATHURUGA E DIAMONDS THUDUFUSHI SONO DUE ISOLE GEMELLE CHE SORGONO SULL'ATOLLO NORTH ARI, NELLE ACQUE CRISTALLINE DELL'OCEANO INDIANO. DUE VERI E PROPRI DIAMANTI PREZIOSI DELLE MALDIVE.

text by Asia Lauro
photo by Roberto Patti



The resorts of Diamonds Athuruga and Diamonds Thudufushi are situated in the unspoiled North Ari atoll: white beaches of coral sand frame the lush tropical vegetation, all protected by a reef that is home to endless species of marine creatures. Enchanted places, far from the hustle and bustle and the confusion of every day life, where one can enjoy a real Maldivian experience, made of smiles, hospitality, and contact with nature, where all ones' worries can slip away in the warm embrace of the sun and the gentle sound of the waves.

These magical locations where time passes at a different pace, make you feel at home, find a special place in your heart, and make you yearn to come back.

If nature is the protagonist of every stay in the Maldives, what really makes the experience in these resorts so unique and special, is the friendly and relaxed atmosphere.

I due resort di Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi si trovano sull'Atollo North Ari, nel mezzo della natura incontaminata: spiagge bianche di sabbia e coralli incorniciano la vegetazione tropicale rigogliosa, protetto dalla barriera corallina, casa della più meravigliosa biodiversità marina. Luoghi incantati, lontani dalla frenesia e dalla confusione della vita di tutti i giorni, dove ognuno può assaporare l'autentica vita maldiviana: una vita di sorrisi e ospitalità a pieno contatto con la natura, dove tutte le preoccupazioni spariscono nel caldo abbraccio del sole e nel dolce suono delle onde. Questi luoghi incantevoli, dove il tempo sembra trascorrere ad una velocità diversa, riescono a farti sentire a casa tua fin da subito e troveranno un posto speciale nel tuo cuore, tanto da non poter fare a meno di ritornare. Se la natura è la protagonista di ogni soggiorno alle Maldive, ciò che rende veramente speciale e unica l'esperienza in questi resort è l'atmosfera amichevole

BEACH BUNGALOWS ARE PERFECT IF YOU WANT A HOLIDAY WITH NATURE AND THE SEA ON YOUR DOORSTEP; WATER VILLAS ARE IDEAL IF YOU SEEK TOTAL PRIVACY.

I BEACH BUNGALOW SONO PENSATI PER CHI VUOLE VIVERE UNA VACANZA A PIENO CONTATTO CON LA NATURA E IL MARE; LE WATER VILLAS SONO DEDICATE A CHI OPTA PER UNA SOLUZIONE CON LA MASSIMA PRIVACY.

To fulfill their Maldivian dream, guests can choose to make their "home" in a Beach Bungalow on the beach surrounded by lush vegetation, or a more elegant Water Villa, suspended on a garden of coral.

Two solutions with very different charms: the bright Beach Bungalows, are more linear and practical in style, with great attention paid to detail and are best suited to those who wish to be close to nature and the sea; The "all white" Water Villas, are elegant and refined, and more suited to guests looking for a unique experience in total privacy.

On Thudufushi, there are other options that are even more special, such as the Jacuzzi Water Villas with a hot tub suspended over the ocean and the Beach Junior Suites, with a living area and a larger terrace on the beach.

The service is impeccable without being formal, and the excellence of the all inclusive formula comes togeth-

e rilassata. Per soddisfare il proprio "Maldivian dream", gli ospiti possono scegliere di soggiornare in un Beach Bungalow sulla spiaggia, circondato dalla natura, oppure in una Water Villa, una soluzione più raffinata, sospesa sopra una distesa di coralli. Due soluzioni diversamente affascinanti: i luminosi Beach Bungalow sono molto funzionali e dallo stile lineare, nei quali si nota una grande attenzione ai dettagli; le bianche Water Villa sono invece l'ideale per chi preferisce un'esperienza unica nella privacy più assoluta. Su Thudufushi sono disponibili altre opzioni ancora più speciali, come le Jacuzzi Water Villas, alloggi dotati di una vasca idromassaggio sospesa sull'oceano; oppure le Beach Junior Suites, che hanno a disposizione un soggiorno e una terrazza più grande che si affaccia sulla spiaggia. Il servizio è impeccabile senza essere formale e la eccellente soluzione all-inclusive permette di godersi le straordinarie capacità culinarie dello Chef Giacomo



TO FULFILL THEIR MALDIVIAN DREAM, GUESTS CAN CHOOSE TO MAKE THEIR "HOME" IN A BEACH BUNGALOW ON THE BEACH SURROUNDED BY LUSH VEGETATION, OR A MORE ELEGANT WATER VILLA.
 PER REALIZZARE IL LORO SOGNO MALDIVIANO, GLI OSPITI POSSONO SCEGLIERE DI FARE LA LORO "CASA" IN UN BEACH BUNGALOW SULLA SPIAGGIA CIRCONDATA DA UNA VEGETAZIONE LUSSUREGGIANTE O UNA PIÙ ELEGANTE WATER VILLA.

er with the culinary skills of Executive Chef Giacomo Gaspari every day, to produce original and interesting dishes, using the very best natural ingredients. Combining innovation and creativity with his ingredients, the Chef involves guests in a unique experience, that blends Mediterranean cuisine with oriental techniques and food science, resulting in refined dishes with influences ranging from Italy to Asia, via the Maldives, that do not lose sight of the value of simplicity.

Furthermore, the consolidated duo of Giacomo Gaspari and Ayurveda, embraces the nutrition needs and predispositions of clients, taking into consideration their preferences and proposing "custom" menus that are able to satisfy every palate, while promoting harmony and wellbeing. A real gem in the gastronomic arena of Maldivian resorts and one of the great strengths of Athuruga and Thudufushi.

Gaspari, che ogni giorno realizza piatti originali con i migliori ingredienti naturali disponibili sull'isola. Combinando innovazione e creatività, lo chef regala ai propri ospiti un'esperienza unica che unisce la cucina Mediterranea a tecniche tipiche dalla cucina orientale, dando come risultato finale piatti sofisticati dalle influenze cosmopolite: un viaggio culinario che parte dall'Italia e arriva in Asia passando per le Maldive, pur rimanendo nel segno della semplicità.

Inoltre, seguendo la filosofia Ayurvedica, lo Chef Gaspari considera anche i bisogni nutrizionali di ogni ospite, prendendo in considerazione i loro gusti e preferenze, proponendo un menù in grado di soddisfare ogni palato, senza rinunciare all'armonia dei gusti e al benessere. Una vera e propria pietra preziosa del panorama gastronomico dei resort maldiviani e uno dei grandi punti di forza di Athuruga e Thudufushi.



DINING WITH THE STARS A SENSORY EXPERIENCE WITH THE JEUNES RESTAURATEURS

DIAMONDS RESORTS IS HOSTING THE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE IN THE MALDIVES TO TREAT THEIR DINERS TO EXTRAORDINARY TASTES IN AN ENCHANTING LOCATION.

DIAMONDS RESORTS OSPITA I JEUNES RESTAURATEURS EUROPEENES ALLE MALDIVE PER OFFRIRE AI PROPRI CLIENTI UN'ESPERIENZA DEL GUSTO STRAORDINARIA IN UN'INCANTEVOLE LOCATION.

text by Francesca Belli
photo by Roberto Patti

Excellence Magazine interviews Ernesto Iaccarino President of the Jeunes restaurateurs d'Europe to find out what the prestigious association hopes to achieve.

First and foremost, we'd like to know more about the fabulous Dining With The Stars event hosted in partnership with Diamonds Resorts.

Dining With The Stars is perhaps the most important European event we are involved with. This year we sent 50 JREs from across Europe to Diamonds Resorts in the Maldives and Zanzibar for 4 months.

The diners in the resort really love tasting dishes designed by talented chefs in some truly unique destinations. It is an homage to beauty, beauty considered holistically.

Excellence Magazine intervista Ernesto Iaccarino Presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe per scoprire gli obiettivi della prestigiosa associazione.

In cosa consiste Dining With The Stars in collaborazione con Diamonds Resorts.

Dining with the Stars è forse l'evento europeo più importante in cui siamo coinvolti. Quest'anno abbiamo mandato 50 JRE da tutta Europa per 4 mesi presso le strutture Diamonds alle Maldive ed a Zanzibar. E' un evento molto apprezzato dai clienti delle strutture che possono godere delle prestazioni di chef di talento in posti unici al mondo. Ecco penso che tutto ciò sia un omaggio alla bellezza, intesa a 360 gradi. Per noi JRE diventa un'opportunità per conoscere nuovi clienti che

“DINING WITH THE STARS” IS THE GOURMET EVENT THAT BRINGS THE STAR CHEFS OF THE JEUNES RESTAURATEURS TO THE KITCHENS OF THE MOST EXCLUSIVE RESORTS AND DESTINATIONS. 2018 PRESENTS THE 4TH EDITION.

“DINING WITH THE STARS” È L'EVENTO GOURMET CHE PORTA GLI CHEF STELLATI JEUNES RESTAURATEURS NELLE CUCINE DEI RESORT E DELLE DESTINAZIONI PIÙ ESCLUSIVI. IL 2018 È LA 4A EDIZIONE.





Ernesto Iaccarino President of Jeunes Restaurateurs d'Europe



THE JRE INITIATIVE, NOW IN ITS FOURTH YEAR, CONTINUES TO GROW AND EXPAND: 42 CHEFS OF THE JEUNES RESTAURATEURS, FROM ALL OVER EUROPE, BRING THEIR CULINARY ART EXCELLENCE TO THE MOST ENCHANTING LOCATIONS.

L'INIZIATIVA JRE, ORA AL SUO QUARTO ANNO, CONTINUA A CRESCERE ED ESPANDERSI: 42 CHEFS DI JEUNES RESTAURATEURS, PROVENIENTI DA TUTTA EUROPA, PORTANO LE LORO ECCELLENZE ARTISTICHE CULINARIE NEI LUOGHI PIÙ INCANTEVOLI.

From our perspective, JREs bring in new customers to our restaurants. It's an excellent opportunity for visibility.

When was your association founded and what is its mission?

JRE was founded in France in 1974. Initially our mission was to promote and push the best young French chefs, but in 1994 JRE expanded into a European association, an opportunity to get the best young chefs in Europe visibility.

So how are our chefs selected? Today we are present in 14 European countries and each country elects the new members each year.

What are the benefits for somebody choosing a restaurant that is part of the JRE group?

If you go to a JRE restaurant, you are sure to find a superior level of cuisine and service. A few years ago we

poi possono frequentare i nostri locali, è un'occasione di grande visibilità.

Quando nasce la vostra associazione e qual è la sua mission?

JRE nasce in Francia nel 1974, all'inizio la sua missione era promuovere e far conoscere i migliori giovani chef francesi, nel 1994 i JRE si trasformano in associazione europea, diventando lo strumento per far conoscere i giovani chef di tutta Europa.

Come vengono selezionati gli chef dell'associazione?

Oggi siamo presenti in 14 Paesi europei e sono i singoli Paesi che scelgono i nuovi membri JRE ogni anno.

Quali sono i benefits di chi scegliere un ristorante che fa parte de gruppo JRE?

Chi va in un ristorante JRE, trova sicuramente una qua-



wrote a manifesto, expressing our values. Top of the list is produce. We only use the finest ingredients in our kitchens. In second place is the respect and protection for the gastronomic traditions of every area of Europe. Third is the idea that cookery is in a constant state of evolution: we want to drive this evolution.

And what are the benefits for restaurants associated with the organisation?

If you are a young chef when you join JRE, you get great visibility, you take part in international events where you meet journalists, customers and European colleagues.

You are part of a system that puts you in contact with young people of your age who also love cooking, who share your passion for fine dining and for beauty. All this comes together to push you to grow much faster.

lità superiore sia del cibo che del servizio. Abbiamo scritto qualche anno fa il nostro manifesto che è la carta dei nostri valori.

Al primo punto abbiamo messo l'importanza delle materie prime, bisogna usare solo gli ingredienti top nelle nostre cucine; al secondo posto del nostro manifesto abbiamo inserito il rispetto e la tutela delle identità gastronomiche di ogni singola regione d'Europa; al terzo posto abbiamo inserito l'idea che la cucina è da sempre evoluzione, e noi come JRE vogliamo essere i piloti di queste evoluzioni.

E quali sono i benefits dei ristoranti che si associano all'organizzazione?

Se sei un giovane chef quando entri in JRE hai subito una maggiore visibilità, partecipi ad eventi internazionali dove incontri giornalisti, clienti ed i tuoi colleghi



THE JRE CHEFS, COMING FROM ALL OVER EUROPE, CREATE SENSORY EXPERIENCES WITH UNIQUE DISHES. EVERY WEEK AND IN EACH RESORT, A DIFFERENT CHEF FROM THE JRE PERFORMS A GOURMET DINNER, A MINI COOKING COURSE, A FOUR HANDS DINNER WITH THE RESORT'S EXECUTIVE CHEF AND A SHOW COOKING.

GLI CHEF JRE, PROVENIENTI DA TUTTA EUROPA, CREANO ESPERIENZE SENSORIALI CON PIATTI UNICI OGNI SETTIMANA E IN OGNI RESORT, UN DIVERSO CHEF DEL JRE REALIZZA UNA CENA GOURMET, UN MINI CORSO DI CUCINA, UNA CENA A QUATTRO MANI CON L'EXECUTIVE CHEF DEL RESORT E UNO SHOW COOKING.

How important is food when you travel?

Very. When you travel, you set out to discover another country's culture, architecture, lifestyle. Food is definitely a very important part of travel because it enables you get up close and really understand the traditions of the country you're in.

Does JRE have any projects in the pipeline?

While staying true to its values, JRE wants to become a global association. We are currently working to make this happen.

europesi. Sei in un sistema che ti permette di confrontarti con ragazzi della tua età che amano fare i cuochi, condividi la stessa passione per il buon cibo e per il bello, sicuramente diventa uno stimolo per crescere molto più velocemente.

Quanto conta l'esperienza culinaria all'interno di un viaggio?

Molto. Quando si viaggia vuoi scoprire la cultura di un popolo, l'architettura, i modi di vivere; il cibo è sicuramente una parte molto importante del viaggio perché ti avvicina e ti fa capire le tradizioni del Paese che visiti.

Qualche progetto futuro di JRE?

JRE sempre in linea con i suoi valori, vuole passare da associazione europea ad associazione mondiale. Stiamo già lavorando per questo.

Restaurant Don Alfonso 1890
www.donalfonso.com
JRE Italia www.jre.eu