

POSH



English text



POSH

LIFE

Diamonds Hands & Feet, Malibu





DINING WITH THE STARS

EVENTO GOURMET FIRMATO JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

PLATTI D'AUTORE, QUASI GRIFFATI, SICURAMENTE RICONOSCIBILI PER UN'ECCellenza CHE TRAVALICA I CONFINI DELLA CUCINA PER TOCCARE QUELLI DELL'ARTE. ALLE MALDIVE: IL MEGLIO DELLA CUCINA D'ÉLITE

di Enrico Caramanna

Le proposte culinarie preparate dai quarantove star chef dei jeunes Restaurateurs solleticano i sensi senza fermarsi al solo gusto e anche il prossimo anno, dopo il successo del 2015 e del 2016, saranno i protagonisti del Dining With the Stars, l'appuntamento gourmand firmato JRE nelle esclusive e incantevoli location tropicali dei Diamonds Hotels & Resorts, i resort delle Maldive Athuruga e Thudufushi.

DIAMONDS ATHURUGA E DIAMONDS THUDUFUSHI BEACH & WATER VILLAS

Due isole gemelle nell'incontaminato atollo di Ari Nord che, come gemme preziose, un po' si svelano e un po' si nascondono tra le acque cristalline dell'Oceano Indiano. Si ergono a culla di due luoghi dove i soggiorni si trasformano in esperienze senza eguali: Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi Beach & Water Villas. Paradisi scelti fin dalla prima ora per ospitare il luxury event culinario, si estendono su spiagge candide di sabbia corallina e lussureggiante vegetazione tropicale. Luoghi incantati che sfiorano la magia, dove il tempo sembra scorrere a una velocità differente, lontana anni luce dal frenetico e incessante battito della vita quotidiana e nei quali vivere giornate arricchite da sorrisi e ospitalità, tra il caldo abbraccio del sole e il suono dalle onde, espressioni pure di quella natura incontaminata dove lasciare almeno una parte del proprio cuore, prima di ripartire. Ma se la protagonista assoluta di ogni soggiorno alle Maldive è la natura, ciò che rende speciale l'esperienza in questi resort è l'atmosfera accogliente e rilassata che si respira, dove disponibilità e cortesia fanno dimenticare per un attimo di essere ospiti. Diverse e tutte esclusive le location dove alloggiare per realizzare il





proprio sogno: un luminoso Beach Bungalow sulla spiaggia, dallo stile lineare e circondato dalla vegetazione, pensato per chi vuole vivere a pieno contatto con la natura; o una più elegante Water Villa sospesa su un giardino di coralli, dedicata a chi opta per una soluzione più esclusiva. Non mancano proposte ancora più speciali, come le Jacuzzi Water Villas dotate di piscina con vasca idromassaggio sospesa sull'oceano e,

solo a Thudufushi, le Beach Junior Suites, con zona living e più ampia terrazza sulla spiaggia. Il viaggio in questo paradiso terrestre offre anche a ogni ospite la possibilità di ritemprare corpo e mente partecipando a lezioni di yoga e pilates all'aria aperta, provare un trattamento alla Serena Spa o scegliere tra un ventaglio di attività come snorkeling alla scoperta della barriera corallina, immersioni e corsi di diversi livelli, esperienze in

barca a vela, canoa e windsurf ed escursioni tra mante, tartarughe e villaggi di pescatori, dove comprendere a fondo lo spirito del luogo. Per farlo ad Athuruga è possibile visitare la parte dell'isola dove gli ospiti non hanno normalmente accesso, accompagnati dal racconto di chi conosce questa realtà in ogni dettaglio. Non meno impeccabile l'arte culinaria dell'Executive Chef Giacomo Gaspari, espressione del dual-

ismo tra creatività degli ingredienti ed estetica degli elementi e di un'alchimia di cucina mediterranea, tecnica orientale e scienza dell'alimentazione. Gli OverWater Restaurant collegati alle isole da un lungo pontile e immersi in un silenzio rotto solo dal rumore del vento e del mare, sono il teatro di "Dining With the Stars", oltre che la location perfetta per una cena romantica, preceduta da un aperitivo al tramonto nell'area lounge



rivolta a ovest, verso lo spettacolare tramonto tropicale. In queste location da sogno, nel corso di Dining With the Stars gli ospiti potranno deliziare il proprio palato con le proposte di talenti accomunati dalla passione per la propria professione e da una filosofia che, partendo dalle tradizioni e dai prodotti d'eccellenza, coniuga creatività e maestria nella preparazioni. Un'esperienza sensoriale unica e cosmopolita visto che per

la prima volta gli chef coinvolti non saranno solo italiani ma provverranno da diversi Paesi europei, ognuno con le proprie tradizioni, culture, e portatore di tradizioni uniche, troppo spesso celate dall'omologazione contemporanea ma proprio per questo tutte da scoprire. Le parole di Ernesto Iaccarino, Presidente di Jeunes Restaurateurs d'Europe, raccontano come «l'iniziativa sia stata accolta con entusiasmo da tutta l'associazione. È una

grande opportunità esibirsi nelle destinazioni da sogno dei Diamonds Hotels & Resorts alle Maldive e i nostri giovani chef si impegneranno al meglio per dare vita a un evento unico al mondo». Un percorso che da inizio gennaio, ogni settimana fino alla fine di aprile vedrà i fuoriclasse della cucina firmare i menù dei ristoranti e la carte dei tre resort, variando gli ospiti con piatti gourmet sempre diversi. Il loro biglietto

da visita, a inizio serata, sarà uno show cooking: un appuntamento informale per svelare in anteprima un pizzico di quell'arte che prenderà forma poco dopo, quando andrà in scena il vero spettacolo, la gala dinner, destinata a lasciare senza fiato dal primo all'ultimo boccone. Una volta a settimana, inoltre, i veri foodies avranno l'occasione di partecipare alle cooking class dove gli chef JRE sveleranno ricette e segreti della propria cucina. Esperienze gourmet uniche, da non lasciarsi sfuggire.

(Le Maldive - Altea Forti)