

Mozzarella, basilico e tanta pasta: ecco l'avamposto italiano nel cuore delle Maldive



Lo chef Giovanni De Ambrosis

Aprire a Male, la capitale, il primo ristorante autenticamente tricolore, a cura dello chef Giovanni De Ambrosis. Con annesso caseificio. [Seguici anche su Facebook](#)

di NICOLA BARONI



03 luglio 2018

"La cagliata per fare le mozzarelle arriverà da Napoli, punterò molto sui dolci, faremo pizza nel forno a legna e pasta fresca ripiena": nulla di strano detto da uno chef italiano, a stupire è piuttosto il luogo che **Giovanni De Ambrosis** ha scelto per aprire il ristorante e caseificio Taste of Italy: la maldiviana Male, una delle poche capitali del mondo a non aver ancora conosciuto la vera cucina italiana.



Dopo diverse consulenze aprirà Taste of Italy a Male

Condividi

Due piani, 90 coperti e cucina a vista ("Una novità: qui di solito è relegata nelle cantine"): il primo ristorante italiano della città aprirà ad agosto. Fuori, le strette vie sono invase dal traffico dei motorini, ammassati in immensi parcheggi vicino

all'attracco dei traghetti per l'aeroporto: fra poche settimane potranno arrivarci anche attraverso l'ormai terminato **Ponte dell'Amicizia Cina-Maldive**, lungo più di un chilometro e per metà pagato dal governo cinese. La maggior parte dei turisti diretti ai villaggi sparsi sui ventisei atolli del Paese non vede neppure la capitale, "ma da Male passa tutto il business dei resort di lusso del Paese", spiega De Ambrosis, "ci sono le banche e gli imprenditori del lusso: è un'occasione che la cucina italiana non può lasciarsi sfuggire". L'anno scorso il Pil del Paese è cresciuto del 4,8% ma l'Italia non ha esportato molto in agroalimentare: 3,8 milioni di euro, il 16,2% in più rispetto al 2016.



Condividi

Startupper esperto e ambasciatore della cucina di Varese nel mondo, De Ambrosis ha aperto ristoranti ovunque: da Mosca a Dubai – dove ha avviato Under 500, bistro per pasti sotto le 500 calorie –, da Cuba a Shanghai, dove ha seguito l'apertura del veneziano **Da Ivo**. Studia risorse e problematiche locali, avvia il ristorante e parte per la destinazione successiva: in nessuno di questi luoghi si è fermato più di tre mesi. Così doveva essere anche per il maldiviano **Cocoon**, il resort a cinque stelle inaugurato nel dicembre 2016 di proprietà di **Alessandro Azzola**, che era riuscito ad averlo nel suo staff di stanza a Ookolhufinolhu: poco più di mezzo chilometro di sabbia nell'atollo Lhaviyani. Ma questa volta De Ambrosis aveva a disposizione non un ristorante, ma l'intera isola, e i tre mesi sono divenuti ormai 16.



Lo chef Giovanni De Ambrosis

Condividi

Lo chef ha cominciato a coltivare basilico per fare il pesto alla genovese, avviato i tre ristoranti del resort e messo le basi per una cucina d'eccellenza: dal carpaccio di dentice con frutto della passione al polipo marinato nel mango, dal riso con plancton alla cheesecake scomposta con vaniglia di Zanzibar. "È vero che chi viene qui pensa innanzitutto al mare, ma un cinque stelle deve avere una cucina all'altezza", spiega. Sono appena arrivati i forni a legna con cui insegnare agli chef locali a fare la pizza, e a fine anno dovrà avviare anche le cucine del secondo resort che Azzola aprirà su un'altra isola.



Lo chef si è creato una serie di colture private per poter avere i propri ortaggi

Condividi

Al basilico si affiancheranno presto pomodori e zucche, che lo chef giura crescere bene a questa latitudine. Mentre nelle cucine si impastano quotidianamente 50 chili di farina e si cuociono 12 chili di pasta di grano duro, i 300 ospiti del villaggio consumano ogni giorno 35 chili di carne, 40 di tonno pinna gialla e 20 litri di olio tra condimenti e cotture. E qui cominciano

le note dolenti: a parte il basilico e il pesce, che i pescatori locali portano direttamente sull'isola, è difficile avere materia prima d'eccellenza. "Dovrei accontentarmi dei prodotti che trovo a Male, ma la maggior parte sono di scarsa qualità, mentre i prodotti italiani importati, come l'olio d'oliva, sono costosissimi. Quindi ho deciso di procurarmeli personalmente, facendo venire un container direttamente dall'Italia. È in viaggio proprio ora: ci metterà 4 settimane per arrivare". Olio extra vergine, riso Carnaroli e Vialone nano, grana padano, salumi e pasta di cereali Legù passano direttamente dalle aziende alle tavole dei tre ristoranti del Cocoon. E presto saranno anche sulle quelle di Taste of Italy.