

# Giovanni De Ambrosis

## L'eccellenza italiana alla conquista del mondo

Come si va da Varese a Dubai per poi cambiare rotta e arrivare alle Maldive? «Semplice, non ci si ferma mai». Giovanni De Ambrosis, varesino di nascita, da quando si è diplomato al prestigioso Istituto alberghiero di Stresa ha cominciato a girare il mondo. Prima a Zanzibar, in un resort dove non c'era nemmeno la linea telefonica, poi a Dubai, una città tutta in divenire, ma dalle grandi opportunità. Da lì ha lavorato a Mosca, a Venezia e pure a Shanghai. Ma non chiamatelo solo chef. È lui che si occupa in prima persona della parte manageriale di ogni struttura, studiando location, personale e menu più adatto. Una volta avviata la gestione, riparte per nuove destinazioni. L'ultima sfida, già felicemente vinta, è il maldiviano Cocoon, il resort di Aze-

**Ambasciatore del gusto varesino, oggi lo chef imprenditore si occupa della cucina (e non solo) di un resort maldiviano. E ci svela la "ricetta" del suo successo...**

mar (il tour operator italiano specializzato nell'offerta turistica sull'Oceano Indiano, ndr) aperto nel dicembre del 2016 nell'atollo Lhaviyani, a nord di Malè. Qui è sbarcato con la sua cucina d'eccellenza, quella italiana – è infatti Ambasciatore della cucina di Varese nel mondo – ma non solo. Grazie al suo piglio e la sua visione internazionale, la novità che sta piacendo di più è quella con cui sta viziando la clientela dell'isola: le Settimane Gourmet durante le quali De Ambrosis porta alle Maldive giovani cuochi, spesso cari amici, pro-

venienti da tutto il mondo. Una festa di sapori dal valore aggiunto inestimabile: si assaporano le specialità nei tre ristoranti dell'isola, coccolati dal rumore delle onde, sotto l'ombra delle palme da cocco. E non è mica poco...

**Quando nasce la tua passione per la cucina?**

«Da piccolo. Rimasi affascinato dai racconti di un amico che lavorava sullo yacht di Berlusconi in Sardegna. Era diventato cuoco dal nulla, chiamando a casa sua mamma per capire come si

*continua a pag. 78*

### BASILICO A KM ZERO

Nel resort in cui lavora attualmente Giovanni De Ambrosis ha creato una serie di colture private per poter avere i propri ortaggi. Al basilico si affiancheranno presto pomodori e zucche, che lo chef giura crescere bene anche alle Maldive.



### INSALATA DI QUINOA CON MIRTILLI E MELA VERDE

Ingredienti per 2 persone

● 1 barbabietola ● 50 g di quinoa ● 30 g di mela verde  
● 5 mirtilli ● spremuta d'arancia ● 10 chicchi di melograno ● sale ● olio extravergine d'oliva ● 2 cucchiari di yogurt greco (per decorare)

Preparazione

Fate bollire la barbabietola intera, che poi svuoterete in modo da creare una cocotte.

Portate a bollire la quinoa in una pentola d'acqua, scolatela e tenetela da parte. Tagliate la mela verde a cubetti e iniziate a riempire la barbabietola svuotata con la quinoa, i cubetti di mela, i mirtilli e i chicchi di melograno. Conditela l'insalata "scomposta" con un pizzico di sale, un filo d'olio e il succo d'arancia. Decorate a piacere con qualche cucchiario di yogurt greco e mela verde.

## TARTARE DI SALMONE CON "SIGARO" CUBANO

Ingredienti per 1 persona

● 490 g di salmone fresco ● 3 g di buccia di limone grattugiata ● 10 cl di olio extravergine d'oliva ● 10 cl di succo di arancia ● sale ● pepe  
Per il sigaro: ● 20 g di cioccolato fondente ● 20 g di burro ● polvere di cacao amaro

### Preparazione

Tritate il salmone fresco a coltello, aggiungete la buccia di limone grattugiata, quindi condite con un pizzico di sale e pepe, un filo di olio extravergine di oliva e del succo d'arancia. Emulsionate il tutto e non aspettate troppo a servire o il salmone tenderà a marinare troppo.

Per il sigaro: formate una ganache con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria con il burro. Datele la forma di un sigaro dopo averla fatta raffreddare in frigorifero per 30 minuti, quindi passate il sigaro ottenuto nella polvere di cacao amaro.

Se volete presentarlo in modo davvero originale, prendete un posacenere trasparente (meglio se nuovo) e posizionate al centro la tartare di salmone con vicino il "finto" sigaro al cioccolato. Coprite il tutto con una cloche di vetro e, con una pistola affumicatrice, create l'effetto "fumo".



segue da pag. 76

preparava il risotto. Ma viaggiava e lo pagavano per questo. Da lì ho iniziato a lavorare in una pasticceria davanti a casa, me la cavavo bene e ho capito che quello sarebbe stato il mio lavoro... da grande!».

### Come definiresti la tua filosofia di cucina?

«Sicuramente *healthy* (salutare ndr). Non uso soffritto, la panna solo nei dolci. Sono ambasciatore della cucina varesina nel mondo e ci tengo a mantenere alto lo standard del Made in Italy».

**Non sarà facile all'estero...**

«No, affatto. Mi piacerebbe infatti creare un ente che controlli che cosa si prepara e quali sono le materie utilizzate nei ristoranti italiani all'estero».

### Questione di materie prime, di costi o di tradizione culinaria?

«Senza la materia prima eccellente non si può andare lontano. D'altra parte, la nostra tradizione e il nostro gusto fanno la differenza. Un preparatissimo chef indiano non sarà mai bravo nella cucina italiana quanto un nostro compaesano. Ci vogliono anni per far loro perdere alcuni vizi. Un esempio



### LO CHEF DÀ I NUMERI

I numeri del resort sono strabilianti: ogni giorno si impastano 50 kg di farina, si consumano 40 kg di tonno pinna gialla e 20 l di olio evo.

su tutti? Per loro si insaporisce con il peperoncino, non con il sale. È difficile farglielo capire...».

### Un ingrediente che non può mai mancare nella tua dispensa?

«Sicuramente il basilico fresco e un pomodoro succoso. Mi piace più il porro della cipolla. Difficilmente rinuncio a un buon parmigiano o a una pasta di qualità».

### Adesso che sei alle Maldive sono poche le materie prime a km zero. Come ti regoli?

«Mi occupo personalmente delle richieste. Faccio arrivare container di frutta e verdura da Sri Lanka e India, ma anche da Singapore, Dubai e alcu-

ne specialità proprio dall'Italia. Ho contattato le case madri per avere la pasta con il grano migliore. E poi il pomodoro siciliano così prepareremo la pizza».

### E per la mozzarella, invece, come farai?

«Stiamo pensando di aprire qui un caseificio per prepararla in loco. E presto arriverà il forno per la pizza, da mettere a bordo piscina. Nel frattempo, qui al Cocoon Resort, proponiamo una volta a settimana

la serata italiana: si mangiano pizze, focacce, pasta fresca, gnocchi al pesto, tartufo, arancini, panzerotti, parmigiana e poi dolci come la millefoglie e il tiramisù. Il dolce più amato nel mondo anche fuori dai nostri confini».

### Quali sono le maggiori difficoltà?

«Il fatto di trovarsi su un atollo nel bel mezzo dell'Oceano Indiano mette spesso a rischio la reperibilità delle materie prime. Se c'è il mare agitato i nostri pescatori non possono uscire. Un enorme danno».

### Durante i tuoi viaggi hai mai cucinato per dei vip?

«Mi hanno chiesto di pensare un menu per l'Election Day americano, cre-

do di averlo anche vinto anche se poi non sono andato a cucinare alla Casa Bianca. Per Trump avevo pensato come prima portata un risottino Carnaroli al salmone selvatico affumicato accompagnato da sigaro cubano al cioccolato (il sigaro è quello della ricetta nella pagina a fianco, ndr); come secondo piatto, della carne al bastone lardellata e grigliata, accompagnata da una purea di patate, ovviamente americane. Per finire avevo abbinato la passione del magnate per i soldi e per le belle donne realizzando una borsetta colma di dollari... in versione dessert».

### A proposito di vip. Vorresti diventare uno chef-star? Andresti in Tv o preferisci stare in cucina?

«Essendo all'estero non seguo molto i programmi televisivi italiani, certo conosco Cracco e Cannavacciuolo che ammiro molto, ma la mia indole è differente. I miei miti sono i miei maestri che avevo a Stresa, gente di mestiere, senza stelle, solo esperienza. Per quanto sia socievole e andrei in televisione domani, non è quello a cui aspiro. Il mio arrivo è fare bene il mio lavoro, lasciare spazio alle idee, fare contenti i gestori dei resort e i loro clienti, avere un buon rapporto con il personale, farlo crescere e poi cambiare e rimettermi in gioco di nuovo».

### È passato però più di un anno e dal Cocoon non sei ancora andato via, anzi passi il tempo tra i fornelli, gli show cooking, le lezioni di cucina italiana per gli ospiti del resort.

«Sì, mi piace stare tutto il giorno con il personale e a contatto con la gente. Chi viene alle Maldive vuole rilassarsi, ma i clienti sono sempre molto felici quando si trovano a preparare una pizza o a partecipare alle Settimane Gourmet, durante le quali invito amici chef da ogni parte del mondo. A giugno è venuta a trovarci da Tokyo la chef Yoriko Tsuruda, esperta di super food».

### Quindi non ti resta tempo libero?

«Poco, sono alle Maldive ma sono qui per lavorare. Con me lavorano 33 cuochi, 18 addetti al lavaggio e 9 persone per la cucina dello staff che si trova nel dormitorio dei dipendenti. Quando non

si cucina, si pulisce. Certo faccio sport, mi piacciono le moto d'acqua ma ho deciso di dedicare la mia vita a questo lavoro. E non c'è giorno che non sia felice di alzarmi e fare questo mestiere».

### C'è qualcosa che ti manca della cucina italiana?

«Le vongole! Qui non si trovano. A parte cocchi e banane, non cresce niente spontaneamente. Per far fronte alle mie esigenze in cucina ho iniziato a coltivare basilico qui nel mio orto».

### Progetti futuri?

«A dicembre apriremo un nuovo resort: You & Me by Cocoon. Niente buffet, solo menu alla carta e, una chicca, un ristorante sottomarino (alle Maldive al momento ce ne sono solo 5, ndr).

### Un peccato di gola...

«Mangio bene, evito i carboidrati la

sera e in generale di mettermi a tavola troppo tardi. La rivoluzione *healthy* è iniziata quando ho scoperto Legù, un alimento inventato dall'imprenditrice varesina Monica Neri con cui ho collaborato. Ha la forma della pasta ma è fatto di ceci, fagioli, piselli e acqua, legati a bassa temperatura, così che anche essiccato mantiene l'apporto nutrizionale; 60 g di questo prodotto sostituiscono una bistecca o 200 g di pesce, eppure sono solo proteine vegetali».

### Quindi non ci vuoi proprio dire il tuo peccato di gola...

«Ve lo dico, ve lo dico (ride, ndr). Come già detto, qui spesso prepariamo la pizza e raramente, lo ammetto, riesco a rinunciare a mangiarne anche solo una fetta. Sono un italiano vero!».

Simona Cortopassi

## COCOON ATOLL STREAM CHEESECAKE

Ingredienti per 4 persone

Per la crema al vapore: ● 300 g di formaggio fresco spalmabile ● 100 g di panna fresca da cucina ● 150 g di zucchero ● 3 uova ● 1 baccello di vaniglia  
Per crumble di mandorla: ● 30 g di farina ● 100 g di farina di mandorle ● 2 uova ● 130 g di burro ● 200 g di zucchero ● 5 g di sale

Per la salsa al frutto della passione: ● 2 frutti della passione ● 1 cucchiaino di zucchero semolato

### Preparazione

Preparate la crema da cuocere al vapore. In un contenitore sferico ponete tutti gli ingredienti ed emulsionate con una frusta, facendo cuocere a bagnomaria a fuoco moderato per 15 minuti, fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo.

Per il crumble di mandorla: come per una comune pasta frolla impastate gli ingredienti facendo attenzione a utilizzare il burro morbido (a temperatura ambiente). In una teglia ricoperta da carta forno formate uno strato di frolla alto 1 cm, che dopo 5 minuti di cottura in forno già caldo a 180 °C dovrete scomporre (sbriciolare) per creare l'effetto crumble. Continuate poi la cottura per altri 10 minuti nel forno a 180 °C.



La cheesecake è da servire scomposta: gli ospiti dovranno prendere con il cucchiaino prima il crumble, poi la crema e infine la salsa al frutto della passione, preparata spremendo i due frutti e amalgamandoli con poco zucchero semolato.