



COCOON

Una nuova perla maldiviana

Un luogo incantevole dove rigenerarsi, tonificarsi, crogiolarsi al sole e nuotare in acque incredibilmente trasparenti durante il nostro inverno

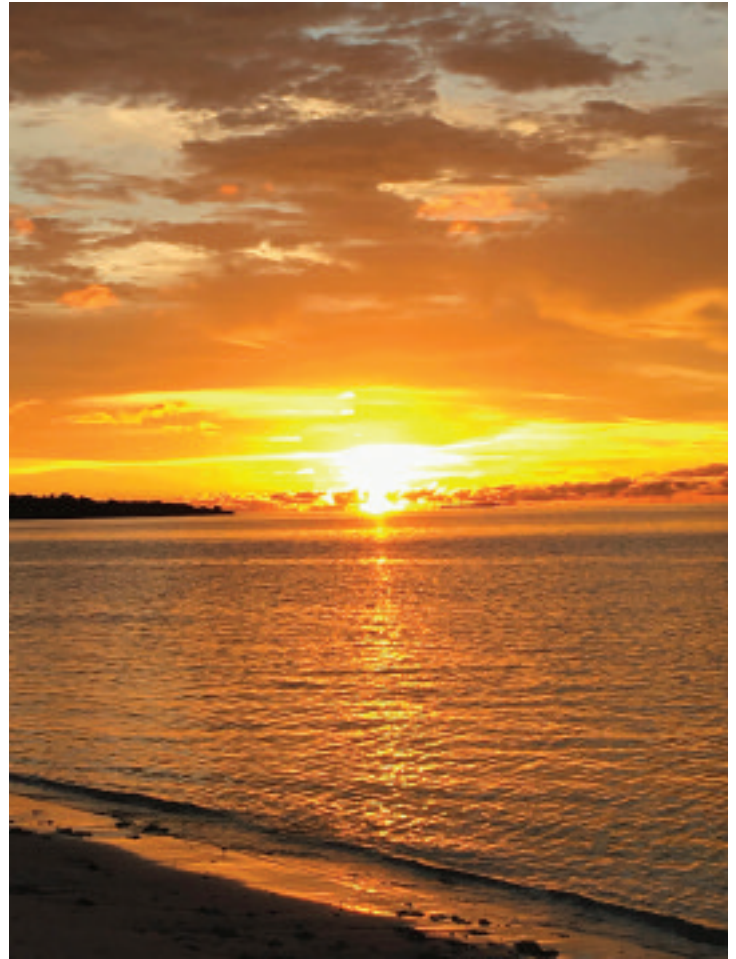
➡ **Linda Smiderle Barattieri**

Inaugurato il 26 dicembre scorso nella piccola isola corallina dal nome impronunciabile Ookolhufinolhu (ocolufinolu... forse) nell'atollo di Lhaviyani (laviani...) a una trentina di minuti di idrovolante dall'aeroporto di Malè, la capitale delle Maldive, Cocoon è un autentico paradiso della vacanza. Una vista mozzafiato si gode lungo tutto il tragitto che conduce al resort: isole e isolotti dal verde intenso contornati da spiagge bianchissime immersi in acque cristalline dai colori che

passano dal bianco delle lagune al turchese fino al blu oltremare contornato dal filo chiaro del reef: un incanto paradisiaco che si ripete per molte delle oltre mille isole dell'arcipelago.

150 tra villette, suite e lagoon suite in totale privacy

Chic, e dal design minimalista che fa trasparire l'indiscussa italianità (il proprietario è milanese), il resort offre diverse tipologie di accomodation (in tutto 150): si



può organizzare di andare a vedere i delfini o ancora, fare un picnic su uno degli isolotti deserti, o visitare l'isola dei pescatori. Per i più esperti, ci sono il diving, gli sport acquatici e le gite sulle moto d'acqua.

A sinistra, una Beach Suite all'imbrunire situata sulla punta estrema dell'isoletta. Qui sopra un fermo immagine di uno spettacolare tramonto

può scegliere tra villette, suite e lagoon suite. A queste si aggiungono tre ristoranti e due bar. La struttura si estende su tutta la lussureggiante isoletta assicurando a ciascun ospite totale privacy.

Incredibile il piacere di camminare a piedi nudi sulla sabbia, che non scotta mai anche durante le ore più calde, ripulita ogni giorno dai coralli che l'alta marea sospinge sulla spiaggia. Oltre al gradevolissimo ozio a all'assoluto relax, le opportunità di divertirsi non mancano: basta prendere la barca per raggiungere il reef e godersi lo spettacolo dei coloratissimi pesci che sguazzano nella barriera corallina (anche se in questa zona, dopo lo tsunami, la barriera è quasi totalmente bianca) facendo snorkeling oppure si

Giovanni, il plus del resort

La sera il must è un romantico e suggestivo aperitivo al tramonto (in queste ore la luce è davvero qualcosa di incredibile) seguito da una cena in stile casual, l'occasione giusta per conoscere il vero plus del resort: Giovanni De Ambrosis, il cuoco italianissimo! Una piacevole sorpresa in particolare per chi non ama il cibo speziato, alla base della cucina maldiviana. Pasta al ragù, pizza al taglio con olive, margherita, napoletana e schiacciatine, insalate "nostrane", vero parmigiano reggiano, gorgonzola... Insomma prelibatezze italiane che vanno a sommarsi al pesce freschissimo (tonni, polipi, aragoste e tanto altro) alla verdura e alla frutta eccezionalmente buona ma anche a piatti arabi, cinesi, africani. Un superbo buffet dal variopinto mix e con cucina a vista, che



Vista da una delle Beach Villa con il mare in burrasca. In basso, lo chef Giovanni De Ambrosis con un suo collaboratore

sa soddisfare una clientela internazionale ma dove trionfa il tricolore: non per nulla Giovanni De Ambrosis è stato recentemente premiato come ambasciatore del gusto italiano dalla federazione italiana cuochi. E per chi non lo conoscesse ancora, ecco qualche nota biografica. De Ambrosis nasce a Varese, nel '77, si diplo-

ma alla scuola alberghiera di Stresa, accumula numerosissime esperienze in prestigiosi ristoranti e in grandi alberghi, prima in Italia (dall'entroterra varesino a Venezia, da Stresa a Villasimius) e poi all'estero (Svizzera, Stati Uniti, Russia, Zanzibar, Cina e Dubai). Una carriera professionale che gli permette di acquisire pro-





fonde conoscenze non solo nella ristorazione ma anche nell'hotel managing e nell'amministrazione, alle prese con la gestione di uno staff multi-etnico e multi-culturale. Oltre alla preparazione è la simpatia l'altra grande dote di Giovanni, che come racconta lui stesso – tante volte lo aiuta a sopperire a quei piccoli inconve-

nienti che si possono verificare in particolare in occasione dell'apertura di un resort, «per esempio», ricorda, «quando, a seguito di un violento temporale notturno, si è allagata una camera a causa di uno scarico mal inserito». Esperienza e simpatia che di certo rendono più facile all'ospite accettare eventuali piccoli disagi. Recentemente Giovanni ha anche aperto a Dubai una sua società specializzata nell'avviamento di start-up: dalla progettazione della ristorazione e della cucina, al servizio, dalla ricerca e assunzione del personale fino ai livelli manageriali, alla scelta dell'interior design del ristorante, con responsabilità del planning finanziario e del budget. ■

Vista dall'idrovolante. A sin, in basso un istruttore di moto d'acqua mentre verifica la capacità di effettuare lo snorkeling



Il patio di una delle Beach Villa con la brocca dell'acqua per togliere la sabbia dai piedi prima di entrare in camera