

Dal lockdown ai panettoni in riva al mare: il 2021 di uno chef varesino alle Maldive

Pubblicato: Mercoledì 19 Gennaio 2022



«Qui per tutte le vacanze di Natale siamo stati strapieni, e anche ora».

Se vi state domandando con quale fortunato varesino stiamo parlando, e qual è l'esercizio che sta andando così bene in questi disgraziati tempi di covid, sappiate che non è proprio girato l'angolo.

Giovanni De Ambrosis, varesino, è infatti executive chef del resort Cocoon, in un'isola delle Maldive, da ormai oltre cinque anni: chef giramondo, che ha aperto ristoranti ovunque, da Dubai agli USA, non pensava di rimanere per così tanto tempo in mezzo all'Oceano Indiano: a Varesenews nel 2016 aveva segnalato che ci sarebbe stato tre mesi.

[Viaggia da Dubai alle Maldive l'ambasciatore della cucina varesina nel mondo](#)

Come mai è rimasto, alla fine, più di 5 anni?

«Conoscevo il proprietario del resort Gold a Zanzibar che stava aprendo alle Maldive. Con lui ci siamo visti a Milano, mi ha chiesto una consulenza chiedendomi di rimanerci magari un po', almeno sei mesi. Io gli ho risposto "mi sta stretta Dubai, figurati le Maldive, per sei mesi..." Però sono partito, con l'idea di ritornarmene a casa in fretta. E invece sono passati tre, poi sei mesi: mi sono trovato uno spazio, si

parlava di aprire altro posto, il riscontro è stato notevole, il successo di Cocoon è stato tangibile, il team che mi ero creato era importante... insomma sono rimasto lì. I Cocoon sono diventati due e ora si sta pensando a una "Cocoon collection". Una prospettiva che fa sentire voglia di stabilità, anche se è vero che sono sempre stato una trottola. Qui mi hanno dato carta bianca, ho molta mano libera ed è bello vederne i risultati».

Alle Maldive ha passato anche il lockdown: come è andata?

«Vivere qui il lockdown è stata un'esperienza importante, difficile ma anche pazzesca. Sembrava di essere all'isola dei famosi: dall'isola infatti non entrava né usciva nessuno, neanche per recuperare la materia prima: abbiamo dovuto centellinare infatti quello che c'era in cella, usando per lo staff e per chi si era ritrovato chiuso nel resort quello che era stato preparato per i clienti. Non si sapeva che fine avremmo fatto: io personalmente paura non ne ho mai, ma gestire le persone a cui mancavano i cari, o che avevano più paura, beh, è stato faticoso, anche perché non si sapeva quando sarebbe finito tutto. La cosa simpatica, se così si può dire, è che si doveva letteralmente pescare per mangiare e ciò che avevamo dovevamo centellinarlo senza sapere per quanto: l'Isola dei Famosi, appunto. Poi l'aeroporto, e noi, abbiamo aperto e siamo ripartiti alla grande. Certo, tra lo staff c'è ancora chi deve ritornare a casa dopo un anno e mezzo, ma piano piano sta tornando la normalità per tutti e chi aveva più bisogno di tornare in famiglia lo ha già fatto».



Il vostro lockdown è durato solo un mese e mezzo...

«Le Maldive vivono di turismo, se si ferma quello qui la gente subisce il colpo pesantemente. Ma nel resort non ci si ferma mai: abbiamo avuto una chiusura forzata di un mese e mezzo perché era chiuso l'aeroporto, ma dal giorno in cui l'aeroporto ha riaperto abbiamo fatto numeri importanti. Per il nostro hotel il 2021 è stato più redditizio del 2019. Sicuramente non abbiamo ricominciato grazie agli italiani: i primi in arrivo dall'Italia li abbiamo rivisti 4 o 5 mesi fa. In compenso, grazie a Dio c'era la Russia, che lasciava partire i turisti: i primi sono arrivati da lì e da Spagna, Belgio Repubblica Ceca. L'80% dei nostri primi turisti dopo il lockdown però erano russi».

Qual è stata la cucina delle feste, sull'oceano indiano?

«Non faccio mai un evento cattolico senza rispecchiare la tradizione italiana, anche quelli meno conosciuti, come la gioeubia, l'epifania. Il 25 sera faccio i tortellini in brodo io, a mano, con il brodo di cappone: per la tradizione ma anche per rimanere leggeri. A colazione di solito di italiano prepariamo il bombolone con la crema. Ma anche il cammello, la colomba, il panettone, quando è necessario: siamo un resort italiano, anche se siamo anche destinati a una clientela internazionale, facciamo quindi in modo non solo di rispettare le nostre tradizioni ma anche le varie culture. Per esempio, il Natale è tipicamente cattolico, quindi non è così evidenziato nel resort. Molto più sentito è il capodanno. Ma negli ultimi anni mettiamo anche noi le decorazioni natalizie».

Tornerà a casa?

«Sono ormai al mio sesto anno qui. Penso di starci almeno un altro paio d'anni, e se poi mi capiterà di cogliere altre occasioni o cambierò destinazione vorrò sempre tenere almeno "un piede in questa scarpa", perché è un progetto importante e bello da continuare a seguire. A Varese tornerò in vacanza».

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it