

COMUNICATO STAMPA

**ATMOSPHERE KANIFUSHI RESORT PRESENTA IL DELIZIOSO PIATTO VEGANO
DELLO CHEF FABRIZIO MARINO**

Un'irresistibile sinfonia di sapori nel cuore delle Maldive



Il paradiso delle Maldive si arricchisce di nuovi sapori eccezionali grazie al talentuoso Chef italiano Fabrizio Marino del Ristorante Just Veg del prestigioso [Kanifushi Resort](#), parte del rinomato gruppo [Atmosphere Core](#). L'eccellente chef ha creato una prelibatezza vegana che si distingue per il suo gusto straordinario e la sua presentazione accattivante.

La ricetta, conosciuta come "Pasta Fregola" è un piatto vegano che celebra la diversità culinaria in un ambiente paradisiaco. Gli ingredienti freschi e genuini sono il segreto di questa creazione straordinaria. La fregola, pasta semolata tipica della Sardegna, è abbinata con maestria a una combinazione di peperoni dai colori vivaci, pomodori succulenti e profumati, e gli irresistibili capperi.

Lo Chef Fabrizio Marino, con la sua vasta esperienza e passione per la cucina, aggiunge il suo tocco magico a questo piatto. Una mousse vegana di scalogno, aglio, prezzemolo e parmigiano trasforma il piatto in un'esplosione di sapori inebrianti, mentre il burro vegetale conferisce una cremosità irresistibile. Il tocco finale di succo di limone fresco aggiunge una nota di freschezza che completa questa esperienza gastronomica unica.

Questo piatto delizioso è proposto dallo chef al ristorante **Just Veg** dell'**Atmosphere Kanifushi Resort** alle Maldive, un luogo che incarna il lusso e la bellezza naturale. Gli ospiti del resort avranno l'opportunità di

gustare questo piatto eccezionale mentre godono delle acque cristalline e delle spiagge incontaminate delle Maldive.

La cucina dello Chef Fabrizio Marino è una cucina gourmet contemporanea a base esclusivamente vegetale, che rispetta la natura e rende omaggio ai suoi sapori. Questa scelta va a braccetto con i temi di sostenibilità e conservazione dell'ambiente, tanto cari anche alle Maldive e al gruppo **Atmosphere Core**. Ogni resort è progettato per avere un impatto minimo sull'ambiente circostante e per offrire servizi e prodotti ecologici.

Il Kanifushi è stata la prima struttura del gruppo ed è un 5* dall'impronta classica, con arredamenti in legno nel tipico stile maldiviano, ideale per coppie o per famiglie che non vogliono rinunciare ad una vacanza circondati dal lusso e ad ogni tipo di comfort. Ha 162 camere, offre 6 ristoranti ed è **l'unico del gruppo che si raggiunge in idrovolante**.

PASTA FREGOLA

Ingredienti per 1 persona:

Fregola 70 gr.
Pomodoro 60 gr.
Olio d'oliva extravergine 1 cl
Peperoni rossi, verdi, gialli 35 gr,
Capperi 20 gr.
Scalogno 10 gr.
Prezzemolo 10 gr.
Aglio 10 gr.
Burro 10 gr.
Limone (succo) 10 gr.
Parmigiano 20 gr.

Procedimento:

Tritare lo scalogno, l'aglio e il prezzemolo e unirli al parmigiano per creare una mousse.
Tagliare i tre peperoni e alcuni pomodori in piccoli pezzettini tipo quelli della fregola.
Cuocere la fregola al dente.
Rosolare lo scalogno nell'olio d'oliva, aggiungere l'aglio, i peperoni e i pomodori, e la pasta.
Terminare con burro, prezzemolo e succo di limone.
Disporre la pasta sopra i pomodori con la mousse e i capperi.
Decorare.

Atmosphere Core

Atmosphere Core, che rappresenta Atmosphere Core Private Limited, offre un'ospitalità a livello mondiale ispirata alla filosofia "**Joy Of Giving**": il voler offrire una vacanza personalizzata e all inclusive che anticipa tutto ciò che un ospite possa desiderare o sognare. Il cliente è sempre al centro della filosofia del gruppo.

Atmosphere Core è un gruppo alberghiero dinamico e in rapida crescita che nasce nel 2013, attualmente gestisce otto resort alle Maldive all'interno di un potente portafoglio di brand che comprende **THE OZEN COLLECTION, Atmosphere Hotels & Resorts e COLORS OF OBLU**.

La società è pronta per una forte crescita nell'Asia meridionale, con tre proprietà THE OZEN COLLECTION in cantiere. OZEN MANSION KOLKATA in apertura nel quarto trimestre del 2023 in India, OZEN PRIVÉ ATHIRI GILI previsto per il quarto trimestre del 2024 alle Maldive e OZEN SECLUDED TANGALLE in Sri Lanka.

Una delle principali caratteristiche del gruppo è **la sua attenzione alla sostenibilità e alla conservazione dell'ambiente**. Ogni resort è progettato per avere un impatto minimo sull'ambiente circostante e per offrire servizi e prodotti ecologici. Inoltre, il brand ha avviato diversi progetti per **la conservazione della fauna e della flora locali, come la coltivazione di coralli e la protezione delle tartarughe marine**.

ATMOSPHERECORE

THE
OZEN
COLLECTION

COLOURS OF
OBLU

ATMOSPHERE
HOTELS & RESORTS

c/o ITA Strategy, Viale Aventino 80 – 00153 Roma
Tel.: +39 065090135 – +39 0669277119
info@itastrategy.com – www.itastrategy.com

Ufficio Stampa
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
E-mail alessandra.amati@itastrategy.com

Seguici su facebook 