



IL RESORT ATMOSPHERE KANIFUSHI PRESENTA LA QUARTA EDIZIONE DEL 'JUST VEG FESTIVAL'

Il rinomato chef italiano Fabrizio Marino ritorna con un superlativo menù in edizione limitata

Milano, 30 luglio 2024 – Il resort **Atmosphere Kanifushi** è entusiasta di annunciare che la quarta edizione del "Just Veg Festival" si svolgerà dal **21 al 26 ottobre 2024**. Il festival di quest'anno promette un'avventura gastronomica lunga una settimana in una suggestiva cornice fra mare, sabbia e sole mentre gli ospiti si potranno abbandonare alla genialità culinaria del pluripremiato **chef Fabrizio Marino**.

Conosciuto per la sua cucina italiana di alto livello, gustosa, genuina, salutare e con una forte componente etica, lo chef Fabrizio Marino torna dal rinomato Ristorante Maggese nel cuore della Toscana ad impreziosire le coste idilliache dell'isola di Kanifushi. Utilizza frutta e verdura fresca tropicale per creare piatti d'autore dai colori vivaci e dall'aspetto accattivante, promettendo un imperdibile menù in edizione limitata in occasione del festival gastronomico.

Atmosphere Kanifushi è stato pioniere di una cultura genuina alle Maldive dove la gastronomia a base vegetale è la protagonista. Il ristorante JUST VEG, in cima alla classifica di TripAdvisor come il primo ristorante puramente vegetariano delle Maldive, sarà il vivace epicentro del festival. Gli ospiti che soggiorneranno sull'isola privata avranno l'opportunità unica di assaporare la migliore cucina italiana e mediterranea mentre si godranno viste mozzafiato sulla laguna turchese. Questo emozionante evento culinario JUST VEG di sei giorni, incluso nel Kanifushi Plan™ e disponibile per tutti gli ospiti del resort, abbraccia la filosofia principale di Atmosphere Hotels & Resorts, *Joy of Giving*.

Le creazioni culinarie dello chef Fabrizio Marino sono una testimonianza della sua expertise e innovazione. Il Direttore Area Wines di Atmosphere Core, **Nicolas Laguette**, ha sapientemente abbinato un vino diverso per ogni portata, assicurando un'esperienza culinaria ancora più piacevole.

Gli ospiti possono concedersi un menù attentamente curato che comprende "**Happiness**", un antipasto con schiuma di cocco, purea di zucca al curry, mele fresche, broccoli e pomodori irrorati da una salsa di lamponi, menta e curcuma, abbinato al leggero Martín Codax Cuatro Pasos Rosado. Per quanto riguarda le portate principali, ci sono gli "**Gnocchi**" di patate al limone accompagnati da una ricca salsa di beurre blanc con mandorle e liquirizia, abbinati allo Chardonnay fruttato Glenelly Glass Collection, e le "**Melanzane caramellate**", melanzane glassate in stile orientale e ceci croccanti, perfettamente abbinati al Sauvignon Blanc Allan Scott Marlborough. Completa il menù il "**Bee-Side**", un delizioso gelato allo yogurt e miele con fragole osmotizzate e crumble, perfettamente abbinato all'aromatico White Rabbit Riesling.

"Portare le mie creazioni culinarie sulle spiagge incontaminate dell'Atmosphere Kanifushi è un vero onore", afferma lo Chef Fabrizio Marino. "Da diversi anni ho il piacere di lavorare con il dinamico team del ristorante JUST VEG. Accogliere nuovamente gli ospiti che tornano è sempre una gioia e i loro sorrisi mi spingono a cercare ogni volta di raggiungere l'eccellenza. Non vedo l'ora di presentare loro l'incredibile varietà e ricchezza della cucina vegetariana".

"Molti ospiti, non solo vegetariani e vegani, stanno abbracciando diete più flessibili. Noi di Just Veg siamo sempre stati in anticipo su questa tendenza. È un onore accogliere ogni anno lo chef Fabrizio per il nostro festival gastronomico dove, oltre alle esperienze pensate per gli ospiti, tiene un workshop per il nostro team. Tutti insieme cerchiamo di mantenere un menù di alto livello e intrigante per i nostri ospiti", afferma Raman Gomathi, Direttore Food & Beverage presso Atmosphere Kanifushi.

Un giro panoramico in idrovolante di 35 minuti porta gli ospiti dall'Aeroporto Internazionale Velana di Malé al resort Atmosphere Kanifushi. All'arrivo, vengono accolti con viste incantevoli su una spiaggia lunga 2 chilometri, palme che ondeggiavano e le acque incontaminate dell'atollo di Lhaviyani. Il resort, lussuoso e a cinque stelle, offre 162 ville indipendenti sulla spiaggia e sull'acqua, garantendo un soggiorno indimenticabile.

###

Note per i media

Didascalia immagine 1: Il pluripremiato chef Fabrizio Marino ritorna con un superlativo menù in edizione limitata all'Atmosphere Kanifushi.



Didascalia immagine 2: Raffinata proposta gastronomica a base vegetale al ristorante Just Veg.



Immagini in alta definizione disponibili [qui](#)

Just Veg

Il primo ristorante vegetariano à la carte delle Maldive (in cima alla classifica di TripAdvisor), Just Veg propone la migliore cucina gourmet delle regioni araba, indiana e mediterranea, nonché un menù speciale della cucina Jain. Gli ospiti possono gustare il pranzo o la cena su una terrazza adagiata sulle acque turchesi dell'oceano. Qui assaporano un'infinita varietà di cibi innovativi e contemporanei a base vegetale, mentre osservano la



laguna sottostante abitata da cuccioli di squalo della barriera corallina e vivendo una perfetta esperienza culinaria esotica.

Atmosphere Kanifushi

Un breve viaggio in idrovolante di 35 minuti dall'aeroporto internazionale di Malé porta gli ospiti all'incantevole Atmosphere Kanifushi. Fuori dalle consuete connessioni, in un angolo appartato dell'atollo di Lhaviyani, si trova questo rifugio tropicale incontaminato. L'isola è lunga circa 2 chilometri e larga 90 metri, con rigogliose palme verdi e fitta vegetazione tropicale. Il lussuoso resort a cinque stelle offre 162 ville e suite indipendenti disseminate in modo idilliaco lungo la spiaggia o un'affascinante laguna turchese. Spazi abitativi ampi e interni sofisticati mettono in risalto la bellezza naturale dell'isola. Il piano vacanze premium all inclusive - Atmosphere Kanifushi Plan™ - offre una raffinata collezione di vini e liquori pregiati, una combinazione di menù a buffet, cene gourmet e serate a tema, insieme a una serie di attività che vanno dalle escursioni, alla pesca al tramonto, allo snorkeling e agli sport acquatici non motorizzati.

Atmosphere Core

Atmosphere Core è una dinamica società di ospitalità con tre marchi distintivi, THE OZEN COLLECTION, COLOURS OF OBLU e Atmosphere Hotels & Resorts. La società gestisce nove resort alle Maldive e ha in programma, entro i prossimi tre anni, l'apertura di un resort alle Maldive, un resort in Sri Lanka e dieci hotel e resort in India. Un design distintivo, un autentico senso del luogo, stili di servizio elevati e una proposta gastronomica raffinata conferiscono un carattere unico a ogni struttura firmata Atmosphere Core.

Atmosphere Hotels & Resorts

Atmosphere Hotels & Resorts propone esperienze distintive ispirate alla cultura locale, dando così a ogni ospite l'opportunità di immergersi in un ambiente rilassante. Con la promessa "A New Experience Awaits" in ogni destinazione, il portfolio di questo marchio comprende Atmosphere Kanifushi, VARU by Atmosphere e RAAYA by Atmosphere alle Maldive e sette strutture di prossima apertura in India:

SADAR MANZIL HERITAGE BY ATMOSPHERE BHOPAL (Giugno 2024), STILLWOOD RETREAT A SIGNATURE ATMOSPHERE COORG (Giugno 2024), VARSĀ ELEMENTS OF NATURE BY ATMOSPHERE KANNUR (2025), ALLITA AN ATMOSPHERE EXPERIENCE KURSEONG DARJEELING HILLS (2025), ATMOSPHERE BHUBANESWAR (2026), ATMOSPHERE LAKEVIEW KOLKATA (2026), and AVONGROVE TEA GARDENS BY ATMOSPHERE MIRIK DARJEELING WEST BENGAL (2026).

Websites: [ATMOSPHERE CORE](#) | [Atmosphere Kanifushi](#)

Contatti per i media:

Italia

Ufficio Stampa – INTERFACE TOURISM ITALY

Via Carducci, 38 – Milano

Francesca Valetti Francesca.valetti@interfacetourism.com

Micaela Brusa Micaela.brusa@interfacetourism.com

Tel. 02 8366 0917