

## Con las manos en la masa..... lala lala la.....

By Alfaalila Stella di Mare y Alfaalil Pulpitus

Maldivas (part tiu)

Después de tomar posesión de nuestra villa (la nain), y conocer a la Señorita Natsumi, que será la responsable de hacernos la vida más fácil (si cabe) durante toda nuestra estancia, nos fuimos a cenar.

La primera cena de grupo, para tomar contacto en Me Dhuniye fue una cena fusión Japón / Perú.....que nos preparó Santi.....ceviche, atún con especias, el Nasu Guioza (pollo con gambas y salsa Peruana) y ravioli won ton de mango y fruta pasión...



Empieza el primer curso, el Maestro.....Alain Chartier venido de su Bretaña. Alain es un gran tipo, muy cariñoso con la gente y nada menos que el mejor heladero de la FRANCE y campeón del Mundo.

En su programa, las Verrines, un vasito elaborado con un sorbete y relleno de helado, que permite comerlo todo..... Buenísimo el de manzana verde y helado de caramelo a la flor de sal.

Por la tarde, degustación de té e infusiones a cargo de nuestra nueva amiga, Emmanuelle Coquet, de las Islas Mauricio, y que lleva la empresa TCHABA en Dubái ... Un buen producto con una gran presentación.

Le toca el turno al Noi de Barna....., el Enric Rovira, que presentaba toda su línea de chocolates, con el apoyo vinístico/etílico de otro Catalán, el David Povira, que vive en la capital de Maldivas, Male, y lleva una empresa de vinos, champagnes y alcoholes.....

[www.enricrovira.com](http://www.enricrovira.com)

A continuación, demo del Mestre de Villena, Paco Torreblanca, con sus últimas novedades y con la inestimable ayuda de Amila Indika.

Y para acabar, el NEN de Xàbia, con su presentación de arroces del mediterráneo, el seco de abadejo y floricol, el caldoso de sepia y verduras (al estil Pepa), el cremoso de cocochas de bacalao y coco, y los postres en base de arroz, la sopada, el arròs amb bona llet, el arroz frito con helado de caramelo salado, etc.....

Y por último la cena ofrecida por Mar Barba, Kristian Lutaud y Paco Torreblanca para los jefes.....

Coca de pescado marinado con Oligarum, flores y brotes del Organic Garden.....Ravioli de calabaza y

pesto Tailandés..... Ajo blanco, mermelada de vino y gambas..... Langosta Ibérica y sopita de yogurth ácido..... Arroz cremoso de bichitos de la mar y coco..... Bouillabaisse de conejo (lomo cocido a baja temperatura)..... Los huevos de oro de Bigas Luna..... Petits fours (descomunales).....et voila..... El servicio a cargo de Álex, a los vinos el Amigo Sebastien Gaudin, bajo la batuta de Steve Wilson (chef en función), Amila, Lalith, Santi y todo el equipo.....

Antes de marchar, vivimos un momento Mágico, un curry que Lalith nos preparó en el Organic Garden....., pero de esto hablaremos otro día.....

La próxima vez os contaremos los días que pasamos en el Soneva Gili..... bai bai, si iu Leiter.....