vinetur

El chef Giorgio Servetto lidera una experiencia gastronómica submarina en Maldivas con Atmosphere Core

La propuesta Garden-to-Sea Immersion apuesta por cocina circular y productos locales bajo el Índico este mayo

miércoles 4 de marzo de 2026



El chef italiano Giorgio Servetto, reconocido con dos Estrellas Michelin, asumirá el mando de los restaurantes submarinos de Atmosphere Core en Maldivas durante el mes de mayo de 2026. Esta colaboración exclusiva llevará la visión culinaria de Servetto, centrada en la sostenibilidad y el respeto al entorno, a dos de los espacios gastronómicos más singulares de la región: Only BLU en OBLU SELECT Lobigili y M6m (Minus Six Metres) en OZEN LIFE MAADHOO.

La propuesta, denominada Garden-to-Sea Immersion, se basa en la cocina circular y en la reducción del desperdicio a cero. El chef Servetto ofrecerá menús degustación de cinco tiempos tanto en Only BLU, del 7 al 9 de mayo de 2026, como en M6m, del 12 al 14 de mayo de 2026. Además, la experiencia incluirá una Crab Dinner exclusiva en HUDHU BAY, también en OZEN LIFE MAADHOO.

Los menús han sido desarrollados junto al equipo gastronómico de Atmosphere Core y priorizan el uso de productos cultivados en la isla, como hortalizas hidropónicas de Maadhoo, verduras frescas de granjas locales y pesca sostenible del océano Índico. Esta selección de ingredientes refuerza el compromiso de la compañía con la responsabilidad ambiental y la transparencia en sus prácticas.

Giorgio Servetto, nacido y formado en Liguria, Italia, es conocido por su cocina disciplinada y su pasión por el vino. Su trayectoria profesional está marcada por el aprendizaje constante y la investigación, lo que le ha permitido ser el único chef en Liguria con una Estrella Roja Michelin y una Estrella Verde Michelin de forma simultánea, además de haber recibido Estrellas Rojas en dos restaurantes diferentes.

La colaboración entre Servetto y Atmosphere Core va más allá de un evento culinario puntual. Según Anupam Banerjee, vicepresidente de Food & Beverage de Atmosphere Core, esta iniciativa se alinea con la filosofía de la empresa de integrar la restauración consciente en todos sus proyectos. La cocina circular y el trabajo con productos locales y pesca responsable son pilares de esta visión compartida.

Los restaurantes submarinos Only BLU y M6m ofrecen entornos únicos para esta experiencia. Only BLU, uno de los mayores restaurantes submarinos de Maldivas, cuenta con un comedor rodeado de vida marina y tonos azul cobalto. M6m, situado a seis metros bajo la superficie, ofrece una experiencia más íntima con vistas

panorámicas al océano. Ambos espacios buscan que la experiencia gastronómica sea sensorial y consciente.

OBLU SELECT Lobigili y OZEN LIFE MAADHOO, ambos a poca distancia del Aeropuerto Internacional de Velana, facilitan el acceso a quienes buscan una escapada con sentido. Esta colaboración sitúa a Atmosphere Core en una posición relevante dentro de la alta gastronomía, apostando por la creatividad, la sostenibilidad y el vínculo con el entorno como elementos inseparables.

La llegada de Giorgio Servetto a los restaurantes submarinos de Atmosphere Core en mayo de 2026 representa una apuesta por una alta cocina que mira al futuro, donde el lujo se redefine a través de la profundidad y el respeto por la naturaleza.