

Un assaggio di spirito maldiviano sulle tavole delle feste

La ricetta del Kandu Kukulhu, il “pollo di mare” – proposta durante le cooking lesson al Sun Siyam Vilu Reef – per arricchire con un tocco esotico il menu di Natale e fine anno.



GALLERIA IMMAGINI

Dicembre 2025 – Dedicata agli chef nostrani sempre più disposti ad abbracciare una cucina *fusion* e a chi aveva intenzione di andare al caldo per Natale ma poi... ha dovuto cambiare idea e ora è alle prese con il menu di Natale e Capodanno: è la **ricetta del Kandu Kukulhu** (che letteralmente significa “pollo di mare”), l'iconico curry di tonno arrotolato, profumatissimo e facilissimo, che è anche il cuore della prima lezione di cucina proposta nel resort *Sun Siyam Vilu Reef*, del gruppo 100% maldiviano Sun Siyam.

Le cooking lesson, che si tengono in tutti e cinque i resort del Gruppo, sono una parte fondamentale dell'esperienza *Maldivian Roots* che celebra, attraverso la cultura, la storia e la tavola, l'autentico spirito maldiviano di cui Sun Siyam è il principale rappresentante nell'ospitalità dell'arcipelago.

[Qui l'elenco](#) di tutte le esperienze autenticamente maldiviane a disposizione degli ospiti nei resort Sun Siyam.

Per Sun Siyam la cucina è più che un semplice alimento: è espressione autentica dell'eredità e dell'identità delle isole che diventa occasione per gli ospiti di vivere un'esperienza unica che coinvolge tutti i sensi, un incontro intimo con i sapori, le tecniche e le storie che raccontano l'essenza delle Maldive.

L'esperienza è guidata dagli chef del resort, che illustrano ogni passaggio con la tecnica e l'istinto affinati in anni di pratica tramandata di generazione in generazione. Gli ospiti imparano a tagliare con cura il tonno, a stratificarlo con spezie aromatiche e ad avvolgere i rotolini con foglie di cocco o pandan. Mentre il curry cuoce lentamente nel latte di cocco, il suo profumo invade l'aria, offrendo l'atmosfera della cucina quotidiana delle isole. Un'esperienza che rimane impressa ben oltre l'ultimo assaggio.

Ecco la ricetta del Kandu Kukulhu - tutti gli ingredienti sono ormai facilmente reperibili in Italia - come detto molto facile (*bisogna solo fare attenzione a scandire bene quando si annuncia a tavola ;-).*

Ingredienti

- 500 g di tonno fresco
- 2 cucchiaini di cumino in polvere
- 2 cucchiaini di finocchio in polvere
- 5 spicchi d'aglio, 4 piccole cipolle
- Un pezzetto di zenzero (ca. 5 cm)
- Un bastoncino di cannella (ca. 8 cm)
- Una ventina di peperoncini rossi secchi (a piacere)
- Una decina di baccelli di cardamomo
- 5-10 foglie di curry
- ½ cucchiaino di curcuma
- Un pezzo di foglia di raanbaa o di pandan
- 1 tazza di latte di cocco liquido
- ½ tazza di latte di cocco denso
- 1/3 tazza di cocco grattugiato
- 2 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino di sale (o a piacere)
- 2/3 tazza d'acqua



Preparazione

Per il ripieno tritare grossolanamente 2 cipolle, 3 spicchi d'aglio e lo zenzero e poi mettere nel mixer, frullando insieme il cocco grattugiato, il sale, il finocchio e il cumino, i semi di 8 baccelli di cardamomo, 3 foglie di curry, la curcuma, i peperoncini secchi, un piccolo pezzo della cannella.

Per gli involtini tagliare il tonno in pezzi lunghi circa 8 cm, quindi ridurli in fette sottili. Le fette devono essere abbastanza sottili da poter essere arrotolate, ma non così sottili da rompersi. Tagliare anche la foglia di raanbaa o di pandan verticalmente in strisce sottili.

Mettere un cucchiaino di pasta di curry su ogni fetta di tonno e arrotolarla. Fissare il rotolino legandolo con una striscia di raanbaa; se necessario, usare uno stuzzicadenti.

Per la cottura scaldare l'olio in una pentola capiente e aggiungere le cipolle rimanenti sottilmente affettate insieme alle restanti foglie di curry, i baccelli di cardamomo con le estremità tagliate e la cannella. Quando le cipolle iniziano ad ammorbidirsi e a prendere una tonalità dorata, aggiungere l'aglio affettato e cuocere finché diventa morbido. Rimuovere metà del composto dalla pentola e metterlo da parte.

Nella pentola aggiungere il latte di cocco liquido, l'acqua e la crema del ripieno rimanente; cuocere per circa 2 minuti a fiamma vivace. Posizionare delicatamente i rotolini di tonno nella pentola. Abbassare il fuoco e regolare il sale. Cuocere finché il tonno è completamente cotto, circa 15–20 minuti. Non mescolare: se necessario, scuotere leggermente la pentola. Aggiungere il latte di cocco denso e cuocere ancora per 1 minuto, sempre scuotendo la pentola per amalgamare. Infine, incorporare il composto di cipolle messo da parte e mescolare pianissimo). Servire caldo, volendo con riso cotto al vapore e profumato di spezie.

Sun Siyam Vilu Reef:

Sun Siyam Vilu Reef è il primo inaugurato da Sun Siyam Resorts, parte dell'esclusiva PRIVÉ Collection, ed è la proprietà più intima del portfolio Sun Siyam, con 103 camere overwater e sulla spiaggia. Immerso in un angolo di paradiso, questo boutique rifugio a 35 minuti da Malé è ideale per una vacanza tranquilla: un luogo dove divertirsi facendo snorkeling a pochissimi metri dalla riva sulla barriera corallina dalla vita marina coloratissima, facendo sport d'acqua o rilassandosi immersi nel caloroso servizio maldiviano e da esperienze di lusso "pieds nus".

Trattamenti wellness di livello mondiale uniscono tradizioni secolari a comfort moderni, mentre sei ristoranti propongono sapori da tutto il mondo, accompagnati da degustazioni di vini d'annata per un'esperienza davvero unica. Per un tocco di magia in più, il resort organizza anche esperienze su misura come cene private e serate di cinema all'aperto sotto le stelle. Una fuga romantica su un'isola come nessun'altra, per vivere appieno la magia maldiviana.



Fondato nel 1990 dall'On. Ahmed Siyam Mohamed, Sun Siyam Resorts è un gruppo alberghiero orgogliosamente maldiviano, radicato in un profondo legame con le isole e la loro gente. Nato da umili origini, forgiato da una cultura di ospitalità sincera e accogliente, in cui ogni visitatore veniva trattato come un membro della famiglia, il Gruppo è cresciuto fino a diventare uno dei marchi più

ricercati dell'ospitalità maldiviana. Il percorso è iniziato con l'apertura del *Sun Siyam Vilu Reef* nel 1998, seguita da una costante espansione che ha portato alla creazione di una collezione di sei strutture tra Maldive e Sri Lanka, incluso il più innovativo e divertente resort dell'arcipelago, *Siyam World*, inaugurato nel 2021. Sotto il nome di *The House of Siyam*, il portfolio si articola in tre collezioni: Luxury (Sun Siyam Iru Fushi), Lifestyle (Sun Siyam Olhuveli e Siyam World) e Privé (Sun Siyam Vilu Reef, Sun Siyam Iru Veli e Sun Siyam Pasikudah in Sri Lanka). Ispirandosi al messaggio centrale del marchio *The Home of the Maldivian Spirit*, Sun Siyam unisce l'anima autentica delle isole con esperienze uniche e fantasiose nel segno delle tradizioni locali. Ogni prenotazione contribuisce inoltre a sostenere la conservazione marina e iniziative comunitarie attraverso il programma [Sun Siyam Cares](#).

Per informazioni:

sunsiyam.com [Siyam Rewards](#) @sunsiyamresorts su tutti i canali social



Ufficio Stampa Sun Siyam Italia
MOCOCÓ Montefusco Colla Comunicazione

T 02 38265241 info@mococopr.it Annachiara Montefusco M 339 7218836 Paola Colla M 338 5076595