



Primo Piano - Da Brescia a Bangkok, il racconto di Alessandro Tinti e della Trattoria Delina, un incantevole luogo di sapori e qualità italiana

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 09 mar 2022 (Prima Pagina News) Trasmettere la cultura e le tradizioni italiane con un modo gentile e socievole nel centro di una delle megalopoli

più ricche e variopinte del Pianeta, Bangkok.

La ristorazione italiana non è solo offrire cibi di qualità e tenere alto il vessillo della creatività italiana, è anche trasmettere la Cultura e le Tradizioni italiane all'estero. Intervistiamo Alessandro Tinti il quale ha inteso aprire un'attività di ristorazione di alta qualità nel cuore della Capitale thailandese. Non decidiamo il luogo dove nascere. Ma il luogo dove lavorare e vivere lo decidiamo noi. Ecco, in base a questo assunto-base, in che modo hai scelto di vivere e lavorare a Bangkok? Il mio arrivo a Bangkok è stato più fortuito che voluto. La prima volta che misi piede a Bangkok giurai di non tornarci mai più; troppo caos, troppo smog. Poi un amico di infanzia aprì un caseificio proprio qui e mi propose di gestire un punto vendita in Soi Ruam Ruedi. Io mi stavo guardando in giro, Brescia mi stava stretta e avevo voglia di un cambiamento. Cominciammo a parlare del progetto nel 2016 e da un semplice punto vendita si trasformò in un negozio di prodotti alimentari italiani con ristorante annesso. Così è partita l'avventura nel 2017. Poi -si sa- Bangkok è un po' come le sabbie mobili, più ci stai e più ti assorbe. Trattoria Delina è la tua "creatura" nella forma di ristorante. Ma -come tutti sappiamo- questo significa comunque "fare Cultura", dare voce e rappresentazione al proprio popolo, alla sua Storia, alla sua esperienza nel Tempo. Qual è la filosofia veicolata da Trattoria Delina e secondo quali principi intende porgere il "sapere" culinario italiano e mediterraneo all'utenza di Bangkok e della Thailandia? Per essere precisi Trattoria Delina è la seconda versione del ristorante che aprimmo il cui nome era Gourmè Italia. Purtroppo i rapporti con i soci furono subito tesi e così avvenne il cambio di proprietà, ma lo spirito è rimasto lo stesso: portare la filosofia della "trattoria" italiana a Bangkok. Spesso il cibo e soprattutto il ristorante Italiano è associato al "fine dining". Noi andiamo in una direzione più "casalinga", dove l'atmosfera è rilassata, si respira un'aria di provincia, la provincia italiana che è presente in tutti noi e che tutti conosciamo bene. Una battuta in dialetto, davanti ad un piatto di pasta semplice ma cucinato con ingredienti di prima qualità e passione. Un menù che comprende piatti tipici di quasi tutta la penisola con arrivi di materia prima fresca settimanale. La selezione di vini è davvero interessante e soprattutto i prezzi sono competitivi. Devo dire che all'inizio i clienti stranieri erano restii nei nostri confronti perché si aspettavano il classico "fine dining" italiano, dal servizio impeccabile e l'ambiente "posh"...poi col tempo sono stati conquistati dalla qualità dei piatti e dalla semplicità dell'atmosfera ed ora abbiamo il 90% di clientela Thailandese che dice di sentirsi a casa e questa è la più



grande soddisfazione perché era quello che ci eravamo riproposti fin dal primo giorno. Cominciano anche a capirne qualcosa di vini e sono sempre più aperti alla sperimentazione tant'è che da 2 settimane abbiamo inaugurato Delina Tapas & Natural Wine dove proponiamo Tapas Italiane (i nostri cicchetti) e Spagnole, il tutto accompagnato da una selezione di vini Naturali che ora stanno spopolando in Italia. In base alla tua personale esperienza, come sei stato accolto dalla comunità degli italiani presenti in Thailandia e dalla comunità thailandese dove oggi operi professionalmente? Devo dire che sono stato molto fortunato perché durante i mesi di ristrutturazione del ristorante ho aperto un blog chiamato "Il Farang" che mi ha permesso di raccontare con articoli scritti e fotografie le mie giornate Bangkokiane. Questo ha creato una piccola comunità di Italiani e Thaiandesi amanti della cultura italiana con cui sono tutt'ora in contatto. Inoltre, grazie al mio amico casaro Jacopo, sono entrato in contatto con tanti ristoratori che usano i suoi prodotti. Devo dire che l'inserimento è stato rapido, anche se in una città come Bangkok ci si sente sempre un po' soli, vuoi per la distanza, vuoi per la cultura diametralmente opposta. Io vengo dalla provincia dove per vedere un amico mi bastava fare 2 passi fino al bar in piazza. Qui trascorrono giorni senza vedersi e spesso la gente è di passaggio, bisogna avere un carattere particolare per apprezzare tutto ciò. Trattoria Delina, 11/14 Soi Ruam Ruedi, Lumpini Bangkok, Thailand 10330 Tel.: 0066-092 665 7877

di Francesco Tortora Mercoledì 09 Marzo 2022