



Primo Piano - Domenico Locantore e il suo Sole Mio Bangkok: la Cucina e la Cultura italiana nel cuore della Capitale thailandese

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 23 mar 2022 (Prima Pagina News) Una lunga vita fatta di viaggi come messaggero della

Tecnologia applicata alla Telefonia pubblica, tanti Paesi dove ha lavorato per poi approdare definitivamente a Bangkok dove ha trasformato la Cucina italiana e la Musica in veicolo di gioia condivisa e di italica creatività offerta ad una clientela internazionale.

Quando ti viene incontro, la luce del suo sorriso lo precede. Domenico Locantore è così, il “biglietto da visita” del ristorante da lui fondato nella Capitale thailandese, Sole Mio Bangkok, è fatto di calore, accoglienza, simpatia, empatia, delicata attenzione, tatto e gentilezza. Una vita vissuta intensamente, alla luce della specificità indotta dal suo lavoro, per la gran parte del suo tempo svoltesi all’interno della Tecnologia applicata alla Telefonia, il mondo della comunicazione, in un certo qual senso, sempre più cruciale, fino a diventare quel che è oggi, veicolata dalla dimensione dei devices palmari, dei telefonini, tablet, connessioni wireless. Ma la generazione dei Millennials tutto questo non lo sa. Troppo grande il “salto” tecnologico che va dalla telefonia pubblica alla attuale disponibilità di un telefono portatile dalle dimensioni ridottissime perché ne abbiano minimamente nozione. “Un giorno accompagno mia figlia a scuola -racconta Domenico Locantore- sotto i telefoni pubblici disponibili all’interno della struttura scolastica, c’è il logo dell’azienda per la quale io lavoravo in quel tempo, infatti, c’erano dei telefoni pubblici che io avevo fatto acquistare -in qualità di Responsabile Ufficio Marketing URMET dal 1989- e, rivolto verso mia figlia le dico, “Vedi quel simbolo alla base del telefono pubblico? E’ uno dei telefoni che io ho fatto acquistare qui in Thailandia dalla ditta per la quale lavoravo”. Credevo potesse essere motivo di orgoglio familiare. Mia figlia, invece, mi guarda e mi valuta nei suoi occhi come se fossi un troglodita”. Oggi Domenico Locantore -sposato e padre di due bambine di 12 e 13 anni- accompagna questo aneddoto familiare col sorriso di uomo pragmatico ed esperto della Vita ma “racconta” anche quanta acqua sia passata sotto i ponti della Tecnologia per arrivare sino ad oggi, dove i telefonini che stanno nel palmo di una mano consentono di scattare foto come nessuno avrebbe potuto fare quando le macchine fotografiche erano con immagini fissate su lastre di vetro oppure su pellicole realizzate con gelatine animali. Oggi con un telefonino si può dialogare in tempo reale con una persona dall’altra parte del mondo via WhatsApp, via Line, via Telegram, ci si può connettere anche in audio e video. Come potranno mai quelli delle nostre generazioni raccontare ai “millennials” l’emozione di ascoltare la voce della propria mamma quando si era durante il servizio di leva o il batticuore nel poter parlare, con voce sommessa, con la propria persona amata, immaginandola ma non vedendola? Ma come sei finito qui a Bangkok ed aprire un ristorante di



Cucina Italiana? Domenico Locantore tiene acceso il suo sorriso, gli occhi chiari ed i capelli pervasi da riccioli brizzolati fanno da cornice. La mia formazione è quella di Perito Tecnico, questo è stato importante, mi ha dato una vera e propria forma mentis improntata alla praticità, alla pragmaticità, oggi la chiameremmo “problems solving”. La gran parte della mia attività lavorativa, dal 1989, si è svolta per un’azienda, la URMET per la quale mi sono interessato di esportare la telefonia pubblica. Nel 1990 ne divento Responsabile Ufficio Export e mi interesso dell’Assistenza ai Clienti. Il primo Paese in Asia nel quale ho svolto questo ruolo è stato il Bangladesh, la cosa che più ricordo di quel Paese sono gli odori. E le immagini sono sempre popolate di tanta gente, da luoghi affollati. Difficile comunicare con le parole quanta traccia lascino in te certi odori, certi ricordi, la sensazione di folla tutt’intorno a te. Nel 1992 è stata la volta della Thailandia, una esperienza nel corso della quale abbiamo potuto anche migliorare la tecnologia nella selezione ed utilizzo delle monete, questioni connesse con il peso specifico dei metalli utilizzati. Insomma, abbiamo fatto nel 1993 quello che oggi si chiama “upgrade” tecnologico, nacque così la macchina PlurimaTre”. Nel 1997, nonostante ci fosse una crisi economico-finanziaria molto forte, promossi la vendita di 10.000 telefoni pubblici in Thailandia. Volai, poi, alla volta del Myanmar, viaggiai -nel corso della mia professione- anche verso Cuba, Bolivia, El Salvador, varie Nazioni del Nord Africa. Per undici anni ho lavorato come Product Manager e direttore vendite, sempre nel settore della telefonia pubblica, per una grande azienda cinese. Una “svolta” venne tra il 2003 e il 2005, ero a Bangkok ed abitavo proprio accanto ad un ristorante italiano famoso nella Capitale thailandese, “Limoncello”, ero tanto vicino che mi passavano le pietanze e le pizze attraverso le finestre, come dei buoni dirimpettai. A dire, il vero, sempre nel mio lavoro, ho trascorso la gran parte del mio tempo libero nei locali di ristorazione, non solo per cibarmi ma anche per frequentare vita sociale, dialogare, aprirmi agli altri. Nel 2006, Armando Monti, il pizzaiolo del Limoncello, decidiamo di aprire un ristorante tutto nostro il “Lumphini Pizza”, tra i tanti vantaggi era collocato all’ingresso di uno dei condomini “Lumphini” ed è stato il primo ristorante con una pagina web, una pagina sui social, etc. Successivamente ho viaggiato ancora in Sri Lanka, Nepal, Iran, Azerbaijan, Liberia, Etiopia, Russia, Papua Nuova Guinea. Nel momento in cui la telefonia pubblica giunse ad un punto morto, mi ritrovai ad essere certo non più giovane. E padre di due bambine. Ed ecco, allora, come trasformai una mia personale precedenza esperienza positiva nel mio nuovo lavoro. Mi sono concentrato sull’idea di “Sole Mio Bangkok”, insieme a due musicisti cubani, ho coniugato le mie passioni di sempre: la Cucina e la Musica, io stesso suono la chitarra e canto. Quindi, il tuo, è stato -professionalmente parlando- un “ritorno a casa”, un ritorno alle giovanili e mai sopite passioni? Insieme con attori, registi, musicisti, abbiamo creato un vero e proprio circolo di attività culturali senza mai dimenticare di avere particolare attenzione a tematiche sociali. Con Padre Giovanni Contarin, ad esempio, abbiamo organizzato 12 pranzi di beneficenza, abbiamo svolto varie attività di sostegno e supporto a bambini portatori di handicaps o socialmente deboli, abbiamo cercato di dare una risposta gioiosa a fragilità fisiche e sociali, lì dove è stato possibile. Mentre con attori e musicisti abbiamo ancor oggi musica live, readings pubblici, recitazioni. Qui da noi, si è svolto anche il Sole Mio Got Talent, al quale hanno partecipato artisti di ogni provenienza dal Mondo, anche un contest per bambini, di grandissimo successo. Certo, il Covid, ha “ridisegnato” tutto in chiave più



chiusa e triste ma speriamo di poter nuovamente tornare ad “aprirci” sempre di più, tornare a condividere buon cibo, Arte e Solidarietà. Oggi Sole Mio Bangkok annovera 14 dipendenti, ognuno proviene da città e Nazioni differenti, siamo ormai una squadra, anzi, una famiglia, dove non c'è differenza di genere, religione, colore della pelle. Stiamo insieme e ci sosteniamo vicendevolmente sul nostro posto di lavoro dove trascorriamo più tempo che con la nostra stessa famiglia. Oggi, servire cibi freschi, varietà vegetali tipiche coltivate fresche qui, direttamente dal produttore al consumatore, guarnire tutto questo con partecipazione emozionale e col sorriso è parte del progetto di Sole Mio Bangkok: portare la gente a stare insieme. Sole Mio Bangkok, 81 Thonglor 13 (Soi Akkaphat), Sukhumvit 55 Road, Klongtang Nua, Wattana, Bangkok 10110, Tel.: 021852399, 021852799

di Francesco Tortora Mercoledì 23 Marzo 2022