



*Diego Pignatelli. Mediterra Restaurant
Bangkok, modi gentili e garbati messi a
disposizione della ricerca del Bello*

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 16 apr 2022 (Prima Pagina News) Il deus ex machina di uno dei ristoranti più quotati di Cucina Italiana a Bangkok, ci racconta della importanza della apertura culturale verso il mondo ma anche del rispetto delle proprie radici storiche di provenienza.

Diego Pignatelli, 41 anni appena compiuti, ti accoglie con modi garbati, gentili, una ritrosia dettata forse da timidezza ma certamente grandemente occupata da una professionalità che, nelle sue parole, nel racconto della sua esperienza esistenziale e di lavoro, lascia trasparire una particolare dedizione, una vera e propria missione. Un tratto che pervade tutto l'arco della sua formazione e delle varie mansioni svolte nell'ambito della ricezione alberghiera, del customer service fino a coprire tutto l'arco delle figure professionali che ruotano intorno alla ristorazione. Nato in Belgio da genitori pugliesi originari di Grottaglie emigrati in Belgio, un fratello maggiore di 4 anni, che vive a Bruxelles e svolge la professione di fotografo, spiega la differente forma mentis e l'apertura culturale che si consegue seguendo il proprio cursus scolastico belga. In che modo il periodo della formazione in Belgio ha influito sul modo cosmopolita di guardare alle cose del mondo? In Belgio, le scuole medie includono le Superiori per un novero complessivo di sette anni prima di accedere a quello che in Italia viene definito "Liceo". Soprattutto nel mio caso personale, avendo figure genitoriali che ruotavano intorno alla operatività della Unione Europea, mi son trovato fin da giovanissimo a confrontarmi con una cultura risultante dalla fusione e dalla compresenza di varie lingue e varie provenienze. Pur essendo di madrelingua italiana, così, ho cominciato molto presto a parlare anche francese, inglese ed altri idiomi. La Scuola Europea da me frequentata era -ed è tutt'oggi- un plesso scolastico enorme, comprende scuole che vanno dalle Primarie, passando per le Superiori e giungere a coprire l'arco dell'Istruzione che precede l'Università. Mi son reso conto della differente prospettiva culturale che così si raggiunge nel tempo, nel momento in cui, tornando in Puglia periodicamente per i periodi di vacanze o comune nella vicinanza al corpo maggioritario della famiglia che lì continua a risiedere e vivere, dialogando con i miei amici di sempre, verificavo la progressione dell'apertura della mia prospettiva culturale acquisita mentre i miei amici e quelli della mia generazione che vivono in Italia e in Puglia era alquanto costante, un po' ferma, senza particolare sviluppo né avanzamento di spirito critico verso un insieme di valori, di Diritti, che in Italia non vengono adeguatamente coltivati. Il Belgio, per la sua collocazione geografica e direi anche geopolitica, è in una posizione privilegiata, è facile raggiungere Parigi, come Londra o la Germania, la Svizzera, si sente la loro "vicinanza" non solo in senso fisico o territoriale ma anche in senso culturale, in termini di influenze e di confronto costante. Poi c'è stato il periodo della immissione nel lavoro con tutta la mole di esperienza via via

accumulata progressivamente, vero? Prima c'è stato un passaggio nel mondo universitario. Ho sempre avuto una particolare passione per la Chimica quando ero studente e per la Meccanica e tutto ciò che le è affine. Così, decisi di iscrivermi all'Università, Facoltà di Ingegneria Meccanica, al Politecnico di Torino. Si trattava di un percorso formativo che avrebbe fatto felici i miei genitori. Superai l'Esame di Ammissione -1.800 richieste per 100 posti disponibili-ma durante gli studi iniziali, mi resi conto che l'apprendimento del linguaggio matematico in Belgio, con un dovente italiano che insegnava presso la Scuola Europea era fermo ed il suo personale approccio risultò -a conti fatti- limitato. Mentre per quanto riguardava la Chimica sentivo di essere molto più a mio agio. Era il periodo in cui a Torino, frequentavo la scena italiana dell'Hip-hop, una cultura e un genere musicale che mi hanno sempre ispirato ed attratto. Ancor oggi produco Hip-hop nel (poco) tempo libero. Al terzo anno di Università, mi resi conto che quella non avrebbe potuto più essere la mia strada. Mi confrontai con i miei genitori, mi sembrava poco giusto da parte mia continuare ad impegnarli anche economicamente per un percorso che non era più convincente. Tornato in Belgio, dove studio Gestione Alberghiera presso l'Istituto Alberghiero e in tre anni consegno il Bachelor Degree. Ora si trattava di dare corpo a questo nuovo aspetto professionale della mia vita. Ebbi la possibilità di lavorare con il Gruppo Rocco Forte a Bruxelles e brevemente a Londra, una opportunità che colsi, ovviamente. Allo stesso tempo, una proposta importante di lavoro mi giunse da Roma, dall'Hotel Hassler, una opportunità molto rilevante e importante, oltretutto in Italia e nella città che lungamente avevo sognato. Una occasione unica nel suo genere Sì, una opportunità speciale e di altissimo livello. Riuscii a conquistare la fiducia del proprietario della sede romana, così come entrai in empatia con i dipendenti di ogni livello e ruolo presso quella sede, persone che vi lavoravano da decenni e che erano diventati una specie di famiglia. Inizialmente la mia posizione era quella di curatore degli eventi, un ruolo strategico e che mi consentì di toccare tutti i reparti dello storico albergo, di assorbire la passione e l'esperienza dei professionisti con cui lavoravo quotidianamente ma anche di mettere a frutto la mia creatività, scoprire il valore della disciplina e il piacere dell'eccellenza. Ebbi anche la fortuna di avvicinare personaggi mitici della ristorazione, della politica, del cinema, dello showbiz internazionale. Nel tempo mi avvicendai in altre mansioni, fu una vera e propria "scuola" professionale condotta sul campo ed a livelli di assoluto prestigio. Come si è giunti poi a lavorare in Asia e nello specifico a Bangkok? Nel 2008 mi trasferisco in Thailandia dopo aver accettato una proposta per il ruolo di manager in un resort a Koh Samui. Nacque poi, l'esperienza di un ristorante tutto mio, un sogno -sin lì- sempre mantenuto nel cassetto, nella Capitale thailandese, Sfizio, collocato in una posizione strategica nel tessuto metropolitano di Bangkok, aveva acquisito fama presso una importante comunità di clienti regolari che ne apprezzava la semplicità, l'autenticità ed il servizio amichevole e accogliente. Uno di essi, in particolar modo, CEO di una famosa banca era un frequentatore assiduo e vi portava anche colleghi, collaboratori, omologhi di altre banche e istituzioni finanziarie. Dopo cinque anni, decisi di chiudere per seguire ambizioni più grandi. Questo mio cliente restò colpito dalla mia decisione e in modo assolutamente spontaneo, mi propose di fare qualcosa insieme, di aprire un ristorante insieme, fidandosi delle mie capacità nell'ambito della Ristorazione, che aveva avuto modo di appurare in cinque anni di frequentazione. Siamo diventati soci ed è così che è nato Mediterra

Restaurant Bangkok. Qual è la Filosofia che sottende Mediterra? All'inizio della operatività di Mediterra, compimmo un viaggio insieme, io e il mio socio, nella mia terra, in Puglia, girando poi in lungo e largo anche la Sicilia. Fu un tour non soltanto turistico ma anche un vero e proprio viaggio culturale in quella che è la mia prospettiva alla base di Mediterra: il rispetto dei cibi del Sud Italia, delle loro tradizioni, del loro spirito antico, seppur rivisitati nella presentazione, nell'allestimento, nell'impiattamento. Così anche per i vini: mi faccio io stesso veicolo di informazioni della Storia e della genesi di alcuni vini che ho scelto di servire alla mia clientela, diversificando lo spettro delle conoscenze rispetto a quelle pre-esistenti qui in Thailandia e soprattutto a Bangkok. Stesso criterio di scelta per i liquori, il limoncello, gli amari, le grappe, stesso discorso per il caffè che ho accuratamente cercato e individuato nel rispetto dei sapori della nostra Provincia, della tradizione del caffè meridionale italiano. La stessa strutturazione fisica dell'edificio che ospita Mediterra, che in precedenza era un ristorante giapponese, oggi è un angolo di Mediterraneo trasferito a Bangkok, il bianco della calce sulle pareti esterne, le maioliche colorate che ritraggono la tradizione artigianale della Sicilia. Le piante che adornano Mediterra arrivano -in parte- dalla Spagna, ulivi, cactus, piante grasse, in due giorni stilisti del green e giardinieri locali hanno allestito tutto e contribuito alla creazione di un'oasi mediterranea, del suo calore e delle sue radici storiche nella Capitale thailandese, una città vasta e cosmopolita anch'essa fiera delle sue radici e delle sue culturali. Mediterra Restaurant Bangkok, n.14, Soi Sukhumvit 23 (Prasanmit) Bangkok 10110 Tel. 02115776

di Francesco Tortora Sabato 16 Aprile 2022