



Mondo - Il segreto di Trattoria Delina a Bangkok è la cucina di Wi Bunyanuch

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 22 giu 2022 (Prima Pagina News) La vera Cucina Italiana parla thailandese. Quando Thailandia ed Italia si incontrano in cucina, due mondi culturali si confrontano e si comprendono reciprocamente. E' questa l'esperienza di Wi Bunyanuch, chef di Trattoria Delina, a Bangkok.

Quando ti guarda, la profondità dei suoi occhi ricchi di una umanità profonda e cosciente di se stessa, ti intimoriscono. Ti mettono in guardia, come se ti dicessero: “Bada bene a quello che sta uscendo dalla tua bocca, soppesa le parole, se ritieni non siano necessarie, non pronunciarle. Poi il suo sorriso, illumina il suo volto ed il dialogo diventa più sereno. Quella profondità umana che arguisci al primo istante si rivela piano piano, man mano che racconta il suo passato e la sua esperienza esistenziale. Wi Bunyanuch, nativa thailandese è profondamente esperta di cose italiane, ha infatti sposato un italiano, Giuseppe Tumiotto, anima e motore attivo di Trattoria Delina. Oggi Giuseppe Tumiotto, allargando il suo sorriso, altrettanto luminoso ed umanamente profondo, rivela di affidarsi completamente alla professionalità di sua moglie, diventata grandemente esperta in cucina, da poter gestire individualmente il personale, la gestione degli ingredienti, la preparazione di pizze e pietanze tipiche italiane, allo stesso tempo. Wi Bunyanuch afferma: “Ci siamo conosciuti il 2016 a Torino, frequentando un Corso di Cucina del Sud Italia, Calabrese -nello specifico. Cosa ricordi di quel tempo e della città di Torino? Torino è una città molto bella, ad ogni angolo puoi respirare l'aria della Storia non solo di quella città ma di tutta la Nazione. Per una come me, però, nata in un Paese tropicale, quando fa freddo, ebbene, è troppo intenso. Troppa neve, ecco cosa ricordo maggiormente, il tanto freddo e la tanta neve. Rileggendo quella esperienza con gli occhi attuali, visto l'aumento del costo delle fonti di energia, poiché per scaldarsi in casa si usava il gas, si teneva sempre acceso l'impianto di riscaldamento. Chissà cosa avremmo speso al giorno d'oggi. Hai vissuto intensamente l'esperienza italiana, intendo dire, non soltanto in termini di conoscenza della cucina ma anche della Cultura più in generale? Ho viaggiato circa una ventina di volte tra Italia e Thailandia, in quel periodo, man mano che le mie conoscenze dell'Arte Culinaria italiana si facevano sempre più avanzate. Ho avuto modo, così, di porre a confronto due culture molto diverse ma -in alcuni tratti- molto affini su alcuni aspetti, come -ad esempio- la cura del particolare, l'amore verso il bello, in tutte le sue forme ed infine, proprio la passione verso la propria Cucina, vissuta come un elemento di forte identità del proprio popolo e della propria Cultura. La Cucina italiana, infatti, è diventata poi la tua professione. Hai portato con te tutto questo nella cucina di Trattoria Delina? Ho sposato pienamente, fin dall'inizio, l'idea di seguire la tradizione. Con questo intendo dire, preparare le ricette tipiche italiane, come se fosse la “Cucina della nonna”, con una atmosfera familiare, in modo tale che chi -essendo



italiano- possa ritrovare i sapori del suo mondo di provenienza e della sua quotidianità e -per chi non sia italiano, thailandese o straniero che sia- la possibilità di poter dire “Ho avuto l’esperienza di assaggiare e gustare la vera Cucina italiana”. Un altro punto essenziale sul quale son stata d’accordo fin dall’inizio, nella identificazione delle strategie di Trattoria Delina, è stato quello di voler vedere -quanto più possibile- i clienti sazi e felici. Non mi piace l’idea di de-strutturare i piatti italiani e presentarli in forme stilisticamente apprezzabili ma lontane dallo spirito originario. E soprattutto in piatti con porzioni striminzite. La caratteristica delle cucine italiane, di tutte le Regioni d’Italia, è proprio l’approccio semplice, dopo una attenta selezione della qualità degli ingredienti, il piatto ha una visione colorata, felice e gioiosa. Ecco, i nostri clienti possono godere di tutto questo ed alla fine, sentirsi sazi e felici nell’aver gustato piatti proprio come se fosse la Cucina della nonna. Ma se il cliente, poi, ti chiede la Carbonara con la panna, cosa fai, gli dici che non è nella tradizione italiana? Lo so, è una domanda ormai “classica” nel suo genere, nel porgerla agli chef Gliela preparo come chiede. Nella mia esperienza, il cliente -thailandese o straniero- è colto in materia, sa benissimo cosa aspettarsi, quando gli parli di Cucina Italiana. Se viene in un ristorante italiano, al giorno d’oggi, sa bene cosa aspettarsi anche nei suoi più piccoli dettagli. Non solo i giapponesi, colti su questo argomento da lungo tempo, ma un po’ tutti gli stranieri ed anche i thailandesi che vengono qui da noi, conoscono bene quale sia la vera tradizione culinaria italiana. C’è, però, anche una fetta di clientela internazionalizzata che ama la versione “fusion” di certi piatti, le contaminazioni culturali, prima ancora che strettamente culinarie. Noi cerchiamo di dare una risposta positiva a tutti i tipi di clienti, sempre. Hai progetti particolari per il futuro, ad esempio, mettere su un ristorante tutto tuo, creare un Marchio tuo personale, come accaduto spesso nel recente passato un po’ in tutto il mondo? No, credimi, il lavoro in cucina è tanto e parecchio stressante. E’ difficile spiegare quanto e quale stress si viva in cucina quando è la tua professione quotidiana. Tutto questo mi è ben più che sufficiente. Il mio progetto, nel breve periodo, è proprio quello di potermi rilassare ed alleviare lo stress. E credimi, non è poca cosa.

di Francesco Tortora Mercoledì 22 Giugno 2022