



Mondo - Giglio Trattoria Fiorentina: un angolo di Toscana trapiantato nel cuore di Bangkok

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 29 giu 2022 (Prima Pagina News) Non è solo una graziosa e intima trattoria di cucina

tipica toscana, è anche un luogo di sapori e profumi del Mediterraneo a cui ci si può accostare nella Capitale thailandese, inserita nella Guida Michelin 2022, ne parliamo con lo chef e manager Manuele Pintore.

Manuele Pintore si avvicina con garbo e con un sorriso luminoso, ha i tratti di uomo del Mediterraneo, potresti dire che è italiano, greco, spagnolo, medio-orientale. “Sono stato a lungo chef in Medio Oriente, infatti” -risponde alle domande in modo pacato e tranquillo, all’interno di un delizioso angolo toscano letteralmente teletrasportato in uno dei cuori della City di Bangkok, il Silom District, dove torreggiano molti grattacieli ultramoderni come il Mahanakhon Building. E mi colpisce la coincidenza della mia iniziale intuizione, legata ai suoi tratti somatici che mi ricordano una canzone di Gianna Nannini dove, appunto, parla di un uomo bello “col suo profilo medio-orientale”. Ma quando hai poi deciso di trasferirti a Bangkok? E come mai, provenendo da una Nazione e da una regione così piacevole e gioiosa da viverci, hai cambiato la tua direzione ed hai pianificato di lavorare e vivere in Thailandia? E’ accaduto tutto nel 2008 ero, appunto, chef nell’Oman. Durante una vacanza in Thailandia ed a Bangkok, maturai la decisione di trasferirmi qui e di aprire un ristorante tutto mio, Giglio Trattoria Fiorentina. A dire il vero, fui attratto dall’energia che Bangkok emanava, un insieme di vibrazioni -se così possiamo dire- che mi facevano stare bene. Da quel momento, trovi che la Thailandia sia molto cambiata? Sì, c’è stato un continuo e progressivo cambiamento nel volto e nella natura di questo Paese, soprattutto a partire dal 2016 ho avuto l’impressione che tutto si sia velocizzato, in tal senso. Bangkok, da questo punto di vista, è un po’ l’allegoria di tutto il Sud Est Asiatico, dove tutto sembra in sviluppo, in movimento, qui si sente proprio che le cose mutano e cambiano, c’è fermento. Un clima ed uno spirito di evoluzione o di cambiamento che non trovo più in Italia ma neanche in tutta Europa. Da qui appare ancor più evidente che la nostra Nazione, il nostro Continente, siano ancora fermi, ancorati ad un glorioso passato sul quale però, noi oggi viviamo di rendita. Come son solito dire: “I nostri nonni hanno dato una buona immagine di noi nel mondo, hanno lavorato bene”. Dopo, però, abbiamo rallentato. E quando tu rallenti mentre il mondo tutt’intorno a te corre, vuol dire che ti sei praticamente fermato. Grazie al cielo, i grandi e rinomati brand italiani famosi nel mondo, in ambito culturale, calcistico e sportivo, nell’abbigliamento e nello styling, in ambito motoristico ed ingegneristico, così come lo storico e grande successo della Cucina italiana in ogni angolo del Pianeta, ci facilitano il compito, siamo anticipati da una buona fama. La posizione di questa trattoria sul territorio urbano di Bangkok è davvero strategica, cosa c’era qui prima che diventasse un ristorante? E’ tutto

molto cambiato in questo Distretto? In precedenza era una casa di famiglia, una famiglia che ruotava intorno al mondo dell'edilizia, delle costruzioni edili, l'insieme dei palazzi e delle costruzioni -qui in questa fetta di territorio di Bangkok- era caratterizzato da palazzi costruiti generalmente intorno agli Anni '50-'60. La famiglia che abitava qui in precedenza mi ha riferito che proprio di fronte scorreva un corso d'acqua. Difficile a credersi oggi, con un complesso edilizio avveniristico e di grande mole che si para di fronte a Giglio Trattoria Fiorentina, senza alcuna traccia di quel fiume e di quel passato. Abitare a Silom, Sukhumvit, Sathorn oggi significa certamente godere di posizioni privilegiate, non a caso sono Distretti preferiti dalla upper class thailandese o dai facoltosi manager provenienti da tutto il mondo. Allo stesso tempo, però, proprio la reiterata e progressiva costruzione edilizia, la creazione di strade, grattacieli, vie di comunicazione su strada e sopraelevate, i grandi big malls, hanno congestionato il centro metropolitano di questa megalopoli, si gode così, di un'ampia serie di servizi e di alto prestigio, in alcuni casi ma -allo stesso tempo- è facile restare prigionieri del traffico e della frenesia metropolitana. Quando Giglio Trattoria Fiorentina nasce a Bangkok? A maggio 2020. Era tutto programmato da tempo, tutto pianificato in ogni dettaglio. Ma nessuno avrebbe mai potuto prevedere che di lì a poco avremmo vissuto l'abbattersi di un evento epocale come la pandemia da Covid. Nel mese di agosto 2021 abbiamo persino vissuto un lockdown duro, qui a Bangkok, è stato tutto improvvisamente molto difficile. Allo stesso tempo, però, man mano che le restrizioni si sono alleggerite, abbiamo constatato anche la variazione dei flussi della nostra clientela. Quando, infatti, gli spostamenti erano limitati, sono stati soprattutto i clienti thailandesi a frequentare la nostra trattoria. Oggi, dato che quelle restrizioni sono state grandemente riviste, abbiamo cominciato ad assistere i Thai che riprendono a viaggiare oltre i confini e la nostra clientela ad annoverare anche molti stranieri. La clientela di Giglio Trattoria Fiorentina, dal tuo punto di vista professionale, è cambiata nel Tempo? Oggi il cliente di un ristorante italiano è già colto e preparato, la Cucina Italiana nel mondo ha lavorato in competitività con altre Cucine ed ha sempre più scelto di lavorare sulla cura del dettaglio, sul rispetto delle proprie radici e della propria Storia, ha una sua chiara identità. Per questo anche noi abbiamo scelto una linea precisa, la volontà di essere una trattoria toscana, dove la qualità ed il servizio offerto al cliente sono i nostri must principali. A proposito di prodotti importati piuttosto che locali, cosa puoi dire in merito alla difficoltà di trovare fornitori adatti ed affidabili in loco? Serve molta pazienza e sperimentare. Nel Tempo accade che con alcuni fornitori si diventi persino amici, accade spesso -ad esempio- tra italiani. Possono accadere delle fregature o che incontri un fornitore che ti voglia abbindolare, così come puoi trovare un fornitore che fa di tutto per rispondere al meglio alle tue richieste e diventare così, un punto fondamentale di riferimento. E' difficile spiegare ad un pubblico indifferenziato quale sia l'importanza di un buon fornitore, perché gran parte del nostro lavoro si basa proprio sulla costanza e sicurezza delle forniture. Basti dire che con i fornitori, ogni giorno, io spendo almeno un'ora del mio tempo lavorativo. C'è anche da sottolineare, poi, il ruolo della Natura, qui viviamo in una Nazione tropicale, quando si è in piena stagione monsonica, i raccolti sono letteralmente sepolti dall'acqua, è difficile anche gestire ed assicurare la fornitura di alcuni prodotti della terra (un esempio tra tanti: i pomodori) e quindi, anche il fattore climatico diventa un elemento importante da considerare. Che tipo di evoluzione sta



svolgendosi in questo specifico campo? Noto che, soprattutto nelle fasce giovanili, c'è molta imprenditoria che guarda con sempre maggiore attenzione a delle colture tipiche nazionali, i giovani thailandesi curano con speciale cura tutta la filiera della produzione orto-frutticola soprattutto nella direzione della produzione eco-sostenibile. Lo stesso accade nell'allevamento di manzi, per fare un altro esempio, dove si cerca costantemente di innalzare la qualità del prodotto e competere così, sempre meglio con produzioni australiane, di altre Nazioni asiatiche e presentarsi, alla fine, sulle piazze estere, con dei prodotti di rilievo, così come accaduto con il riso, con i gamberi, con i polli ed i prodotti avicoli derivati, col maiale, dove la Thailandia esporta in tutto il mondo e da tempo si posiziona ai vertici dei Paesi esportatori mondiali.

di Francesco Tortora Mercoledì 29 Giugno 2022