



News)

Mondo - Brunello Thailand e Luciano Improta: la storia di una imprenditorialità italiana multiforme oggi vive a Bangkok

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 24 dic 2022 (Prima Pagina Grande energia, umanità, sensibilità: Luciano Improta -con il suo locale di ristorazione Brunello Thailand- dimostra una volta di più quale sia il valore del Genio italiano nel Mondo.

Basta girare a sinistra divergendosi dalla King Rama IX Road ed infilarsi in Soi 58 e ci si ritrova davanti ad un angolo di tipicità italiana immerso nel tessuto urbano di Bangkok: questo è Brunello Thailand, il locale di ristorazione italiana che è la promanazione stessa di un italiano che ha fatto del lavoro e della creatività la sua “firma” nel mondo. Luciano Improta, 50 anni, lo riconosci subito dall’energia che è sprigionata dal suo stesso modo di essere, sempre vivo, in movimento, iper-attivo. Questa sua grande energia ha dato vita ad una imprenditorialità multiforme. “E’ vero -dice Improta- il mio lavoro si è svolto per la grande parte del mio arco di vita nell’ambito della gioielleria. Da ragazzo, sono stato il sous-chef di un famoso ristorante della mia città. In questi anni ho imparato le ricette e le tecniche segrete e ho sviluppato una passione per il cibo italiano e i suoi ingredienti semplici mai sofisticati. Diciamo che i due aspetti hanno avuto una vita parallela nel corso della mia esistenza. In quanto a imprenditore nel settore della gioielleria, ho anche aperto una mia attività qui a Bangkok che è arrivata ad avere sessanta dipendenti. Poi, però, l’incidenza dei costi, sempre in aumento, mi hanno portato a smantellare quella sede produttiva ma la società che si interessa di gioielleria continua ancor oggi ad esistere ed è nel novero dei miei interessi lavorativi. La ristorazione è venuta successivamente, quando mi sono trasferito in Thailandia. E come è nata l’idea di Brunello? Il ristorante nasce quattro anni fa. L’Italia per me era una Nazione che stava affondando, cercavo altro. La gioielleria è stato il mio primo step, mai abbandonato del tutto, come dicevo. E poi ci siamo ritrovati a dover affrontare anche una vera e propria epopea drammatica mondiale qual è stato il Covid. Nonostante tutto, il ristorante Brunello ha ripreso a vivere. Durante quelle fasi tristi della pandemia, il mio ristorante è stato parte attiva della preparazione dei pasti -in cucina thailandese- da offrire alla popolazione impossibilitata a lavorare ed avere una fonte di reddito, tutte misure governative per dare aiuto alla propria gente. Questo mi rincuora e rinfranca, sono orgoglioso di aver partecipato attivamente a questa fase della ripresa nazionale. Oggi Brunello ospita una clientela selezionata, che sa perfettamente cosa desidera quando vuole incontrare il vero ed originale gusto della Cucina Italiana, come è nella mia storia personale, sono stati istruito ad utilizzare ingredienti tipici e non forme ibride o contaminazioni. Il classico esempio della panna nella Carbonara Ecco, appunto, qui da me la panna nella Carbonara non si usa. Ricordo un giorno, una mia affezionata cliente, una raffinata signora che conosce bene la Cucina Italiana, la quale -di fronte ad un piatto di Carbonara preparato con la panna- mi sottolineò che in un

locale di ristorazione come il mio questa era una specie di “nota stonata”. Si tratta di un aneddoto che non dimentico e che mi è stato molto utile, soprattutto nel sostenere la mia idea di ristorazione tipica. Quindi usi tutti prodotti italiani importati? Sì, ho sempre preferito importare tutto, anche le erbe e le piante non sono coltivate o ibridizzate in Thailandia, il mio basilico, persino la rucola, arrivano dall’Italia, per fare degli esempi. Lo stesso accade per i formaggi ed i latticini, non sono preparati e realizzati in Thailandia con latte locale, la mia idea personale è quella di porgere al cliente un prodotto interamente italiano. Di che tipo è la tua clientela? Data la collocazione sul territorio metropolitano di Bangkok e data anche la filosofia che caratterizza il mio locale di ristorazione, la mia clientela è al novanta per cento thailandese di alta fascia, conosce bene la Cucina Italiana nei suoi dettagli, è attenta e sa bene cosa desidera, anche e non solo nell’ambito dei vini. Il mio ristorante non è ascrivibile a quel genere di clientela di tipo internazionale o eccessivamente turistizzata come accade ai locali di ristorazione che si ritrovano in Distretti più centrali di Bangkok. Allo stesso tempo, però, questo mi consente maggior libertà di azione nel sostenere la mia filosofia personale nel management nella ristorazione e di non dover accettare compromessi pur di incontrare le esigenze di una clientela che magari ha conoscenze un po’ confuse circa la Cucina Italiana. Hai progetti per il tuo futuro imminente? Ne ho tanti, davvero tanti nella mia mente, tanto che mi si affollano ed ogni giorno me ne viene in mente uno nuovo. Però, molto pragmaticamente e con i piedi per terra, so che c’è bisogno di ragionare passo dopo passo. Tutto si può fare ma un passo alla volta. Brunello Thailand, 15 Rama IX Soi 58, Khwaeng Suan Luang, Suan Luang, Bangkok 10250 Telefono: 065 839 6247

di Francesco Tortora Sabato 24 Dicembre 2022