



Mondo - Denis Cappi e San Marco Osteria, quando Bangkok parla veneto

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 18 gen 2023 (Prima Pagina News) Denis Cappi è l'anima di San Marco Osteria, un luogo che riconosci subito fin dal logo, il Leone di San Marco che campeggia all'ingresso della sua location nella Capitale thailandese.

Quello che più colpisce di Denis Cappi, quando lo incontri, è la sua giovialità e lo spirito vivo che lo anima. E' un fiume di parole, intervallato da perifrasi colorite e quell'anima laboriosa e vivida tipica dei veneti. Non è solo il proprietario di un ristorante italiano in Thailandia, quando porge le pietanze tipiche venete ed illustra i contenuti, le caratteristiche dei vini che propone alla sua clientela, Denis Cappi è una sorta di spettacolo, fatto di sguardi, gestualità e buona capacità di gestire le relazioni sociali. Quarantasei anni, una vita fatta di imprenditorialità e spostamenti nel mondo, quattro attività economiche condotte al momento, in disparati settori produttivi, dall'abbigliamento, alla coltivazione agricola, dall'edilizia alla ristorazione. La maggior parte delle sue attività sono condotte in Indonesia, Nazione dove ha trascorso una gran parte della sua operatività all'estero, oggi parla fluentemente indonesiano, inglese, ovviamente italiano. E tutto si condensa in questa nuova avventura, chiamata "San Marco Osteria" a Bangkok. Ma quando è ufficialmente partita questa esperienza di San Marco Osteria? La location è stata inaugurata il 16 agosto 2022. Di fatto, dopo la triste parentesi storica del Covid che ha funestato anche la Thailandia, tanto da assistere anche qui a lockdown, difficoltà logistiche e persone chiuse in casa. Abbiamo voluto, fin dall'inizio, dare una nostra propria impostazione al locale, in modo tale che non fosse il solito ristorante italiano. Noi offriamo cibo che definisco "rustico" ma alla luce di un concetto che è il "fine dining". Non a caso, abbiamo deciso di utilizzare la dizione di "Osteria", con tutto quel che comporta nel nostro immaginario collettivo che all'osteria fa riferimento nella storia tutta nostra, tutta italiana. Potremmo dire che è una "traduzione" tutta nostra del "bon vivre", fatta di relax, gioia del palato, degustazione di vini pregiati e di vini che caratterizzano la varietà delle tipologie italiane, non mancano anche le bollicine di alta qualità che, in tempi recenti, stanno facendosi sempre più spazio nello scenario della ristorazione e degli eventi pubblici e sociali in Thailandia. Nella nostra offerta c'è un ampio ventaglio di formaggi italiani, così come anche nel settore delle carni, quel che noi porgiamo e proponiamo ai nostri clienti rappresenta le nostre radici venete ma anche italiane nel loro concetto più esteso e tutto, ma proprio tutto è importato dall'Italia. Utilizziamo la farina del Marchio Caputo per le paste fresche e le nostre panificazioni, anche il sale è italiano ed è importato, così come gli olii che utilizziamo, sia per la cucina sia per corredare ciò che completa la tavola. Ci sono, poi, dei piatti tipici che sono la specifica caratterizzazione di San Marco Osteria, ovvero dei "piatti flagship" come la Tartare di Cavallo, il Bollito misto, i Bigoli e, poi, le salse che accompagnano queste pietanze tipiche della mia terra d'origine. In alcuni casi, abbiamo deciso di non



portare in tavola prodotti che rientrano ormai nella prassi e nelle aspettative della clientela internazionale e locale che frequenta il nostro ristorante proprio perché abbiamo ritenuto che portare in tavola un must che però non è qualitativamente all'altezza, è un modo di venir meno al "patto" instaurato tacitamente con la nostra clientela. Un esempio su tutti, l'aceto balsamico. Ecco, piuttosto che portare in tavola un aceto balsamico eccessivamente commerciale e non sufficientemente invecchiato secondo standard di produzione di livello elevato, come la sua storia specifica imporrebbe, abbiamo preferito adottare aceti tradizionali di marchi apprezzati e che meritano fiducia ma non l'aceto balsamico come se fosse un atto dovuto in ossequio ai diktat del mercato. La Thailandia è Nazione notoriamente ricca di carni, come polli dove primeggia nelle esportazioni a livello internazionale, nell'allevamento e trattamento dei maiali, per non dire poi di manzo e bovini. Come risponde alla vostra cucina? Il cliente locale è tradizionalmente vicino al mondo della carne che caratterizza una buona parte della nostra cucina, qui presso San Marco Osteria. La clientela internazionale non è da meno, se si considera che nello scenario di Bangkok, ai tempi attuali ed anche per le caratteristiche etniche del Distretto dove siamo, cioè Sukhumvit, assistiamo sempre più alla presenza tradizionale di giapponesi ma anche di indiani, cinesi oltre naturalmente ai thailandesi più abbienti e curiosi che vogliono sperimentare qualcosa di nuovo, pur sempre nell'ambito della Cucina Italiana che, magari in parte, già conoscono. Un'ultima annotazione è da fare sugli allestimenti di San Marco Osteria, il locale principale a piano terra, è praticamente caratterizzato da un cosiddetto "Tavolo sociale", cioè un tavolo unico, con al centro un albero (che era pre-esistente), intorno al quale il tavolo è stato letteralmente costruito. Condividere i "Cicchetti", le bruschette, le polente, associare vini mentre lo stesso Denis Cappi spiega tipologie, tenta i clienti con bianchi e rosati che esulano dai rossi corposi già noti ai clienti thailandesi e internazionali, è tutto nello spirito conviviale, leggero e rilassato, amicale e intimo di San Marco Osteria. Vi è poi, una sala superiore, con una zona in connessione free web 5G, una zona dove è possibile sdraiarsi su grandi cuscini, spazi dove svolgere private parties o presentazioni vinarie, nelle cure di professionisti del settore i quali svolgono un lavoro davvero pionieristico, in tal senso, in Thailandia. Non manca un dehor esterno per brindare, dialogare, fumare, ridere e godere della voglia di vivere che sta tornando a vivificare il cuore pulsante di Bangkok. San Marco Osteria, 76 Sukhumvit 49/2 Alley, Klong Toey, Bangkok 080 821

di Francesco Tortora Mercoledì 18 Gennaio 2023