



The Marshal Social Café, un'isola tranquilla nel cuore frenetico di Bangkok

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 30 mar 2023 (Prima Pagina News) Il nome The Marshal Social Café deriva dall'edificio in cui si trova il locale, ex residenza del Feldmaresciallo Fuen Ronnabhakas Riddhagni, ex Comandante dell'Aeronautica Militare, oggi è un ristorante/caffetteria ed un intimo luogo di

incontro per lavoro o per relax. L'interno della location è in tipico stile Dec thailandese in tutti gli spazi dell'antico edificio.

Una delle principali caratteristiche di Bangkok, oltre il colorato visual popolato da insegne di negozi, taxi e luci al neon che cambiano l'aspetto generale della megalopoli nel cuore della sera e della notte ed oltre l'ormai ben noto traffico che spesso paralizza la viabilità metropolitana nell'arco della giornata lavorativa, è il fatto che basta discostarsi di poco dal clamore delle vie principali, addentrarsi in un ristretto Soi laterale per ritrovarsi in vere e proprie oasi di silenziosa intimità. Una intimità silenziosa che non è quella dei Templi, ovviamente. Anche in questo caso, appena si lascia Pradiphat Road e ci si addentra lungo Pradiphat 13 Alley, si abbandona il traffico caotico ed il vociare degli street vendors per ritrovarsi immersi in un angolo verde tranquillo, con una fontana, alberi, cinguettio di uccelli e qualche raro gatto che si aggira sornione e un po' indolente nell'area verde interna. Un vero e proprio giardino che sa di Eden incastonato nel caos della megalopoli thailandese. Duke Bhorlerts, "El Duke" è il suo nickname col quale è più conosciuto in tutta Bangkok e nella Thailandia intera, ci accoglie col suo sorriso largo e solare, si mostra con le sue qualità di grande affabulatore e ci racconta le origini di questa vera e propria isola tranquilla nel cuore di Bangkok. Il nome The Marshal Social Cafe deriva dall'edificio in cui si trova il locale, ex residenza del Feldmaresciallo Fuen Ronnabhakas Riddhagni, ex Comandante dell'Aeronautica Militare, e dall'intenzione di fare di questo ristorante/caffetteria un luogo di incontro. L'interno della location è in stile Dec all'interno dell'antico edificio. Un classico moderno di 70 anni fa, con elementi in teak dorato e marmo italiano. Gli interni sono stati restaurati e progettati da Juti Architects Co., Ltd., una società di architettura thailandese che ha ricevuto numerosi premi internazionali di design. che ha progettato gli interni in stile Art Dec. thailandese secondo gli interni della casa originale con ferro battuto e modelli di scale, eleganti, belli, adatti allo status del proprietario originale. Questa, un tempo, era la villa di un pilota. La storia è stata resa nota ed è leggibile nel web. Ma come è nata l'idea di trasformare tutto in una location quale è quella attuale? In verità -ci dice Duke- la vera storia connessa alla trasformazione della villa di un pilota d'aeronautica in una residenza dall'aspetto vintage e che accogliesse un bar ristorante al piano inferiore, due stanze finemente decorate ed arredate al piano superiore, giardini ben curati al ground zero, un salone di bellezza in quella che una volta era un deposito di attrezzi e varie altre novità in arrivo, deriva da una certa casualità. L'attuale proprietario della struttura edile, un giorno,



si trovava da queste parti con la sua auto, quando all'improvviso, a causa di un guasto, ha avuto bisogno di un meccanico riparatore. Si addentrò nella zona antistante Pradhipat 13 Alley e disse al meccanico che, aspettando la avvenuta riparazione, avrebbe fatto una passeggiata nei dintorni. Ecco che gli si parò innanzi all'improvviso la ex residenza del Feldmaresciallo Fuen Ronnabhakas Riddhagni. Era in uno stato di totale abbandono. Qui, all'epoca, c'era una vera e propria giungla. Bangkok, un tempo, era fatta così, strade, case, attività commerciali ed ogni tanto, veri e propri pezzi di Natura incontaminata e trascurata. Il proprietario ebbe una iniziale idea di rendere il tutto la sede di uffici. Via via, però, si fece spazio l'idea di trasformare e non solo restaurare la villa con qualche innovazione che superasse il concetto di luogo di lavoro o uffici. La domanda è stata: "Perché no?". A partire dall'ingresso, l'edificio e il negozio sono un corridoio di scale in cui spiccano divani rotondi sotto lampade Chandelier dorate. L'ingresso è decorato in verde e oro in stile Art Déco con pavimenti in marmo italiano e il pavimento della scala in legno è in teak, ricoperto da una moquette rossa. Sembra di entrare al Festival di Cannes. La pedana ha un grande specchio che riflette l'imponenza delle scale e delle ringhiere con bellissime e delicate cornici in ferro battuto color oro. Per quanto riguarda la suddivisione in zone del negozio, ci sono 5 zone. Per quanto riguarda Heritage Ville, si tratta di un'area comunitaria per le famiglie per rilassarsi, per gli amici per incontrarsi, per uscire, per parlare o per lavorare. con l'architettura degli edifici nel progetto che sono eccezionali rende questa area comunitaria adatta a coloro che amano l'arte, piace anche fare foto, con un negozio nel progetto. Ristoranti/caffè, saloni e negozi di birra artigianale. Per poter scegliere di usufruire del servizio, il progetto dispone di un ampio giardino verde. dove si può venire a passeggiare e scattare foto Oppure si può portare a spasso il cane, come in un'area di relax nel cuore di Bangkok. Ogni attività commerciale è collocata all'interno di un edificio individuale con un'architettura distintiva ed i singoli interni hanno una differente storia. Quale idea è alla base delle scelte che oggi caratterizzano il vostro menù? Sembra una domanda semplice ma, in verità, abbiamo fin dall'inizio scelto di presentare un ampio ventaglio di opportunità e scelte, dalla cucina thailandese tradizionale a quella internazionale e persino con alcuni piatti tipici di altre culture, come la pasta italiana. Allo stesso tempo, però, rivisitiamo tutto con uno spirito di crossover culturale, si tratta, quindi, di una cucina fusion che, però, non si allontana troppo dalla vita quotidiana e dalle abitudini alimentari di ogni giorno. Qui in questo distretto, ci sono molti uffici governativi, soprattutto al mattino e a pranzo, ci sono molte persone che preferiscono fare riferimento alle abitudini alimentari locali, è la prima scelta, potremmo dire. Al tempo della cena, invece, la clientela cambia e spesso si tratta di clienti più curiosi, più "open mind" e che vogliono sperimentare qualcosa di diverso. Esistono molti tipi di set per la colazione. Dalla tradizionale colazione classica alla colazione occidentale, c'è un'ampia varietà tra cui scegliere, fino ai semplici piatti thailandesi e occidentali a prezzi molto convenienti. Il menu a base di riso che viene proposto è "Green Curry Fried Rice with Crispy Gourami Fish", ovvero riso al curry verde condito con gourami croccante da assaporare e gustare così il sapore del curry verde. The Marshal Social Cafè eccelle anche nel settore dei vini e delle bevande, così come anche nel settore dei formaggi. Il bar di The Marshal Social Cafè è anch'esso un settore molto curato e professionalmente seguito con particolare attenzione, vero? Soprattutto per quanto riguarda il caffè, The Marshal offre sia il bar Espresso che lo Slow



BR con baristi professionisti che offrono ai clienti caffè di buona qualità. Un altro tipo di di caffè che è considerato una vera e propria firma di The Marshal e che il locale ha ideato è The Red Arrow, un tipo di caffè che è stato ben accolto dai clienti e che è molto apprezzato. The Marshal Social Cafè 2, 13 Soi Pradipat, Kwaeng Phaya Thai, Khet Phaya Thai, Bangkok 10400 Tel. 061 418 8880

di Francesco Tortora Giovedì 30 Marzo 2023