



Tutta la varietà del Mondo in un piatto: l'esperienza di Giuseppe Tumiotto

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 03 mag 2023 (Prima Pagina News) Nelle parole di Giuseppe Tumiotto -anima e cuore di un angolo di ristorazione tipica italiana nella capitale thailandese- una vasta esperienza professionale e di vita che ci consente di cogliere le differenze culturali nel mondo.

Non si tratta solo di preparare o servire un determinato piatto quanto piuttosto di essere vessillo di una cultura e di un popolo, Giuseppe Tumiotto, in qualità di Chef e grande viaggiatore ci racconta la sua visione cosmopolita ed allo stesso tempo tipicamente italiana messe a confronto. L'ambiente di Trattoria Delina, a Bangkok, è accogliente, intimo, foto storiche, foto di città italiane, una gigantografia a tutta parete del Colosseo di sera, vi sono però anche nuovi spazi che si sono via via espansi nel tempo, al proprio interno, dove comunque regna il buon gusto e lo spirito italiano improntato al design creativo e rigoroso allo stesso tempo. La panoplia dell'offerta vinaria è una delle principali caratteristiche di Trattoria Delina, ampia, con proposte multiple provenienti da varie regioni d'Italia ma anche da altre Nazioni, per ogni bottiglia di vino, Giuseppe Tumiotto può con grandi doti di sintesi, esprimere le sue singole particolarità e specificità ed illustrare, così, al cliente, i migliori accostamenti rispetto alle pietanze ordinate o che si intende provare. In realtà, la Cucina Italiana è ormai conosciuta in tutto il Mondo, dovunque ha riscosso grande successo, fino ad essere un vero e proprio tratto identitario dell'Italia in tutto il Pianeta. Già, è vero, al giorno d'oggi, la Cucina Italiana è ovunque nel Mondo ed anche qui a Bangkok, ottiene sempre grandi apprezzamenti sia dalla clientela italiana sia dalla clientela internazionale. In base alla tua vasta esperienza, come te lo spieghi? La Cucina Italiana ha raggiunto un sempre più grande successo, fino a vivere la sua popolarità attuale a livello internazionale, grazie all'alta qualità dei suoi prodotti. Al giorno d'oggi, chiunque nel Mondo abbia provato la versione originale di un Prosciutto di Parma, di un Parmigiano Reggiano, chiunque abbia assaggiato un piatto di Pasta alla Carbonara o qualsiasi altra ricetta tipica italiana nella sua versione originaria oppure abbia provato un vino italiano originale, sa di che cosa si tratta. E soprattutto, oggi sa quale sia la differenza, quando la Cucina Italiana viene declinata con innovazioni, aggiunte, variazioni oppure sia rispettata attentamente e consegnata alla clientela internazionale nella sua genuinità. Attraverso il senso del gusto, il cliente attento, colto, con esperienza, riesce a distinguere la vera Cucina Italiana dalla sua versione adattata secondo le preferenze ed i prodotti locali. Per questo, personalmente, ho sempre preferito adottare prodotti italiani importandoli piuttosto che arrangiarmi o semplicemente decidendo di usare prodotti locali che cercano, al meglio delle loro possibilità, di riprodurre il gusto e le specificità italiane. I salumi, gli affettati, i formaggi, anche qui in Thailandia, sono prodotti con carni locali, con latte locale e spesso sono anche di buona qualità, permane però, sempre una certa differenza, in termini di stabilità dei prodotti. Questa, infatti, è difficile da tenere sotto controllo se non si adottano i criteri di



produzione e la tempistica italiana. La stagionatura dei formaggi, ad esempio, non la si può comprimere oltre una certa soglia, stesso discorso per quanto riguarda i salumi. Ed infine, c'è da considerare anche il contesto climatico: qui in Thailandia, ad esempio, pur considerando che vi sono differenze climatiche tra le zone costiere e marittime e quelle dei rilievi, siamo in presenza di un clima tropicale, quindi, con tassi di umidità e temperature che non consentono di ottenere prodotti con le stesse identiche caratteristiche dei prodotti originari, italiani in questo caso. Ci sono da tempo imprenditori italiani che si sono nel tempo trasferiti in Thailandia, i quali producono erbe e aromi, come basilico, rucola e sono di buon livello, utilizzati quotidianamente in tutta la catena della ristorazione italiana in Thailandia. Vi è poi anche una questione di carattere culturale, potremmo dire. La Cucina thailandese, ad esempio, viene anch'essa vista come un tratto identitario della propria cultura e decantata come una delle migliori cucine del mondo, con un certo orgoglio. Non subisce, però, i tentativi di re-interpretazione o variazione più o meno "creativa" che vive la Cucina Italiana nel Mondo, perlomeno non allo stesso livello. Il che potrebbe essere anche un tratto particolare del grande successo e della notevole riconoscibilità della Cucina Italiana a livello mondiale. In questo caso, circa le differenze di tipo culturale, posso utilizzare l'esempio delle spezie. Nelle cucine asiatiche se ne usano molte, io ho lavorato a Hong Kong, Macao, Singapore ed oggi sono a Bangkok. Le spezie, in un certo modo, uniformano il gusto finale e spesso "coprono" la singola particolarità dell'ingrediente usato. Una pietanza particolarmente speziata e piccante, non aiuta a distinguere la qualità di una carne, ad esempio, o della polpa di un pesce. Ecco, questo è un tratto distintivo della Cucina Italiana: in un sugo al pomodoro fatto con equilibrio, riesci a percepire il profumo del basilico fresco e di quello cotto, del soffritto, persino del vino utilizzato per sfumare la trita di carne in un ragù. Ognuno degli ingredienti è presente e distinguibile ed allo stesso tempo, la loro sinfonia costituisce la particolarità di ogni singola pietanza che stai assaggiando. L'eccessiva presenza di spezie, come il pepe, il curry, la curcuma, per citarne alcune, finisce col "confondere" il gusto finale ed appiattisce il tutto verso un unicum dove però sei in difficoltà nel valutare la qualità degli ingredienti utilizzati. In un piatto di fettuccine al ragù, se usi un Parmigiano Reggiano grattugiato fresco, lo senti bene al palato, così come ti accorgi facilmente se è stato utilizzato un prodotto che cerca di imitarlo. Oggi, la clientela internazionale ha raggiunto un livello per cui tutto questo lo sa riconoscere. C'è anche differenza culturale nei modi di vita e di interpretazione delle cose del mondo, vero? Certo, qui in Thailandia, per tornare al tema delle differenze culturali, siamo in presenza di una popolazione nella stragrande maggioranza di religione buddhista. Questo è importante circa le relazioni sociali, la tempistica degli appuntamenti, il modo in cui si vive la scansione del lavoro ed i suoi tempi. Ho menzionato la religione buddhista perché, secondo una visione ciclica, karmica, nella vita quotidiana prendi le circostanze con maggiore leggerezza. Chiariamoci, non sto parlando di "superficialità" sto parlando di "leggerezza", cioè uno spirito più leggero che ti consente di accogliere le difficoltà e le sofferenze della vita, così come i piccoli momenti di gioia e felicità. Le relazioni sociali, umane, assumono così, contorni più sfumati. E tutto questo si traduce poi, nella vita di tutti i giorni, in un atteggiamento più pacato, accogli le durezze o le gioie della vita come componenti di un ciclo dove le cose più o meno importanti hanno una rilevanza molto diversa rispetto



alla scala di valori che abbiamo nelle nostre culture occidentali di riferimento. Qui puoi fermarti in un angolo, sederti su uno scalino e mangiare un po' di riso fritto con pollo in tutta tranquillità, nel bel mezzo del traffico, del chiasso di una città vasta e popolosa come Bangkok, come se niente fosse. Rifletteteci un attimo: è possibile tutto questo in una città della nostra Nazione o del mondo occidentale?

(Prima Pagina News) Mercoledì 03 Maggio 2023