AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Bangkok: Armenio's Modern Grandma, la cucina italiana più classica ma con un twist di modernità*

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 07 apr 2025 (Prima Pagina News) **La più classica delle tradizioni culinarie italiane ma presentata con una veste più moderna: ecco le idee di Sam Armenio, un singolo uomo ma con tante vite alle spalle.**

Il panorama della Cucina Italiana in terra di Thailandia, soprattutto nella sua Capitale, Bangkok, si è arricchito ulteriormente, negli anni, attraverso l'espansione dell'offerta e grazie all'innalzamento della qualità offerta, con prodotti tipici, di qualità sempre maggiore e di livello sempre più elevato. Oggi la cucina Italiana è il vessillo tra i principali in rappresentanza dell'Italia e delle sue peculiarità. Dopo l'epoca pioneristica dei primi tentativi di esportare in Thailandia la tipica cucina italiana, oggi in Thailandia -per i turisti di provenienza internazionale, così come per i thailandesi delle fasce economiche media e medio-alta- la pizza, il tiramisù, il caffè sono ovunque e fanno parte integrante della vita quotidiana contemporanea, in special modo nei grandi centri urbani, così come il pane, i formaggi, i vini, l'olio di oliva, la pizza, la pasta fresca e -più recentemente- veri e propri "must" sono diventati la burrata ed il Prosecco. Il Genio italiano si è fatto conoscere anche in tanti altri campi, ovviamente, attraverso l'apporto dato dal mondo dei motori, auto, scooter, dall'Ingegneria, dalla Scienza, non mancano certo eventi di natura culturale, frutto del dialogo in tale direzione avviato da lungo tempo tra le due Nazioni, Italia e Thailandia. Ma la Cucina, con il suo approccio dettato da immediatezza e fascinazione, è stato uno dei primi step nel cammino della conoscenza reciproca. Il 18 giugno 2023 è nato un altro di questi tasselli nel grande mosaico della Cucina italiana a Bangkok, la città che non dorme mai, la Capitale del Regno del Siam: Armenio's Modern Grandma. "Sai -dice Sam con il suo bel volto che non crederesti mai sia di un australiano ma di un uomo del Mediterraneo- sono arrivato al mondo della ristorazione attraverso una strada molto lunga e tortuosa. Tutta la mia vita è stata come una continua montagna russa, un continuo saliscendi fatto di tante vette raggiunte ma anche di tonfi profondi da cui mi sono rialzato con grande impegno". Da giovane, tra i vari ruoli ricoperti, il più impegnativo è stato quello di designer per grandi Marchi del mondo dello Sport, principalmente Lotto, per cui progettò e mise a punto un modello di calzini con una tasca che conteneva i parastinchi. In questo modo, non era necessario avere i parastinchi da fissare alla gamba con le apposite fasce e poi ricoprire con i calzini. Una idea innovativa e che -a suo modo- ricordava il marsupio dei canguri, animali e simbolo della Nazione dove Sam è nato, l'Australia. Poco iù che ventenne, quindi, Sam propose una idea fortemente innovativa ma soprattutto molto pratica. La attuazione di questo progetto, la realizzazione di macchine meccaniche che potessero realizzare questo innovativo tipo di calzini-porta-parastinchi, però, fu questione molto più complessa. E non si rivelò alla fine, una cosa vincente. Troppi

ostacoli, troppe difficoltà attuative, il progetto fu via via accantonato. “Avevo viaggiato molto tra Australia, Brescia, Thailandia. Il mio progetto per la Lotto aveva grandi prospettive di sviluppo ma la sua realizzazione, nello specifico la confezione del prodotto finito in grandi quantitativi e la sua consegna con tempi stringenti, furono ostacoli difficili da superare. Avevo profuso la mia esperienza personale di calciatore, da giovane avevo militato nelle squadre di calcio in Australia raggiungendo quello che in Italia potrebbe essere paragonato alla Serie C. Il mio ruolo era quello di attaccante con propensioni offensive. Dovetti smettere a causa di una mia gamba che non mi consentiva più di competere a livello agonistico. Nel progetto Lotto quindi, avevo usato il mio know how acquisito nel Calcio giocato. Purtroppo, tutto ciò non fu sufficiente. Dovetti re-inventarmi del tutto”. E così, Sam si è trovato a lavorare come trader con grandi marchi internazionali come Coca-Cola, Pepsi, Fuji, Kodak. Ha operato in occasione di grandi eventi mondiali come la Coppa del Mondo del 1994 e del 1999. Nel 1993 si è sposato e ha avuto un figlio. Varie esperienze nel mondo del marketing, del management, per aziende che operavano nel packaging, nell’advertisement, anche nel campo degli spettacoli e della Musica. Ma non sono mancati i tonfi, materiali ed esistenziali. Il matrimonio si conclude con una separazione nel 2013, Sam si ritrova nuovamente ad un bivio. “Il successo, la fama, il denaro, tutto era diventato troppo grande per poter vivere una vita “normale”. Gli eccessi diventarono il tratto dominante della mia vita. In quell’epoca non ero un tizio buono da frequentare, ho fatto cose delle quali non vado fiero, al giorno d’oggi”. Sam avvertì il bisogno di fare un profondo reset, di fermarsi, riflettere e meditare. Per un anno ha vissuto nell’Isaan “Il 7-Eleven più vicino era a svariati chilometri e ci andavo solo per comprare l’acqua, il Macro più vicino era a 127 chilometri. Diventai un contadino, mi piaceva coltivare piante ed erbe, riso e pomodori”. Torna in Australia, per assistere la mamma affetta da Demenza senile. Accanto alla sua “commara”, giorno dopo giorno, impara i più intimi segreti della cucina pugliese, del ramo delle sue origini italiane, Molfetta. Può così servire alla mamma le pietanze locali più gradite ma piano piano, constata che gli piace cucinare, preparare buoni cibi per gli altri. “Vedevo gli occhi felici intorno a me, dei miei familiari degli amici, la mia madrina cominciò a complimentarsi con me dei miei progressi e della mia volontà costante di migliorare. Da tutto questo nasce la denominazione del mio attuale ristorante a Bangkok “Armenio’s Modern Grandma”, la cucina di mia nonna con una rivisitazione in chiave moderna”. Nel mezzo, al ritorno in Australia e in Thailandia in modo stanziale, ci sono state le esperienze di “Scoosi” (da leggersi “Scusi”), una iniziativa nata in un piccolo spazio e poi diventata molto velocemente una realtà di ben più grandi dimensioni, “Da Notte”, una attività di entertainement, “Pizza Pizza”, poi diventato un gruppo di 8 pizzerie, ed oggi Armenio’s. Sam ha incontrato l'amore, negli occhi di Kat, a Hua Hin, nel 2013 ha visto il suo presente e il suo futuro: “È stato in un momento occasionale, ho incontrato il suo volto e mi sono detto: ”Lei è quella giusta!". Non è stato assolutamente facile ma - alla fine - ora ci sosteniamo a vicenda, Kat è la mia più grande fonte di ispirazione, la mia Musa, la mia guida, mi sento al sicuro con lei". Sam ha profuso in Armenio’s tutta la sua esperienza accumulata in Australia, accanto alla sua “commara”, la migliore docente che avrebbe mai potuto avere in tal senso. Oggi la sua “Focaccia Barese” è realizzata con i migliori prodotti e di alta qualità, preparata ogni giorno per la sua selezionata clientela, un vero e proprio tuffo nella memoria per chi giunge in questo ristirante

dall'Italia, dal Sud nello specifico. Ma Armenio's offre anche un ampio ventaglio di proposte tipiche del Mediterraneo, dell'Italia, come le Cozze alla tarantina, le polpette, le seppie, la Lasagna, Penne alla Vodka (un tuffo negli Anni '90), Ravioli al tartufo, Pasta fresca ai Porcini, frutti di Mare, la Carbonara, Spaghetti alla Bottarga, Costate, Salsicce in stile Sud Italia, vari tipi di carne e di provenienza altrettanto varia, come il Maiale spagnolo. E per finire Affogato al Caffè o Tiramisù. Insomma, una festa di colori e sapori del Mediterraneo, dalla Puglia, dalle radici storiche e culturali di Sam. Armenio's ed i racconti di vita di Sam sono una esperienza da provare, un angolo di Mediterraneo e di Puglia nel cuore di Bangkok, tra il Lumphini Park e Sathorn, cuori pulsanti di una megalopoli instancabile sempre ricca di sorprese. Perché in effetti, Armenio's è una vera e luminosa sorpresa. Armenio's Modern Grandma, 48 Soi Saphan Khu, Rama 4 Rd., Thung Maha Mel, Sathorn, Bangkok, Thailand, Bangkok, Tel.: 096 948 4389 Email armenio.moderngrandma@gmail.com.

di Francesco Tortora Lunedì 07 Aprile 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it