



Italian Cuisine Week 2022 a Bangkok: una settima edizione caratterizzata da grande successo

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 21 nov 2022 (Prima Pagina News) I timori del Covid sono alle spalle, c'è voglia di vivere, voglia di assaggiare buoni cibi e di sprofondare nei sorrisi e nel calore tipico degli Italiani. Tutto questo è alla base del successo della settima edizione di un evento tra i più importanti nel calendario delle attività italiane in terra di Thailandia.

Si è svolta con grande successo nella Capitale thailandese, Bangkok, la Settima edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. L'evento -tra i più importanti tra quelli che si svolgono in Thailandia nel nome della Cultura e della identità italiana, si è svolto nei giorni dal 14 al 20 novembre 2022, mettendo in risalto la cultura del cibo italiano, preservandone e promuovendone l'autenticità e sottolineando la sostenibilità e l'innovazione. Tutti coloro che hanno avuto modo di poter visitare gli stand allestiti quest'anno, hanno potuto gustare cibi e bevande dei ristoranti italiani più famosi in Thailandia e prodotti alimentari e bevande italiani degli importatori dalle 10.00 alle 21.00 ogni giorno presso l'EmQuartier, in un evento molto attraente organizzato dall'Ambasciata d'Italia e dall'Italian Trade Agency. Come in ogni edizione di tale manifestazione, in realtà, tutte le principali agenzie che si interessano della promozione del "brand" Italia in Thailandia sono coinvolte e in prima fila in questo ruolo sempre delicato e pioneristico. All'inaugurazione della Settima Edizione della Italian Cuisine Week ha presenziato il recentemente eletto nuovo Ambasciatore d'Italia in Thailandia, S.E. Paolo Dionisi, il quale ha già espresso la sua volontà di voler sostenere e cooperare nella promozione non solo degli interscambi di natura commerciale e nel veicolare il know how italiano, in vari settori produttivi, famoso in tutto il mondo ma anche tutte le attività di tipo culturale che possono arricchire sia l'Italia sia la Thailandia, in termini di conoscenza reciproca: in questo specifico settore, ad esempio, l'Arte -in tutte le sue manifestazioni- è un tassello fondamentale della reciproca apertura e scambio di conoscenza culturale. S.E. Paolo Dionisi, Ambasciatore d'Italia in Thailandia, in occasione della Settima Edizione della Italian Cuisine Week 2022, ha dichiarato: "L'Italia è la patria di un'architettura meravigliosa, di destinazioni uniche e di una cultura alimentare famosa in tutto il mondo. La Settimana della Cucina Italiana è un evento importante che si svolge in tutto il mondo per promuovere la cultura alimentare italiana, rendendola più nota in Thailandia". Tra i vari stand possiamo annoverare quello di Sole Mio Bangkok, un ristorante che si è fatto conoscere -nel tempo- a Bangkok e in tutta la Thailandia, proprio per la sua molteplice attività sia in campo culinario sia in campo artistico. Il suo deus ex machina e fondatore, Domenico Locantore ha, infatti, affermato: "Sulla base della mia esperienza giovanile che ha compreso anche il mondo della Musica, da me frequentato a lungo, prima di

dedicarmi ad altro lavoro, all'interno del mio ristorante ho creato lo spazio per un vero e proprio stage dove, via via, si sono esibiti e si esibiscono, musicisti, attori, si sono svolte vere e proprie competizioni canore i cui fondi sono stati interamente devoluti in beneficenza. Lo spirito solidaristico, artistico, improntato al buon vivere è proprio la cifra del mio ristorante, unitamente alla qualità dei cibi, la freschezza degli ingredienti e il desiderio di porgere alla clientela una Cucina Italiana sincera, comprensibile, senza troppi fronzoli o eccessivamente artefatta". Tra gli stand abbiamo anche incontrato quello di Brunello Italian Restaurant & Wine Bar, con la presenza del suo fondatore, Luciano Improta, il quale racconta come mai, lui che è napoletano di origine, abbia scelto di denominare il suo ristorante con un nome che rimanda, nella mente, alla Toscana: "Me lo chiedono tanti, in verità, ma si tratta di una scelta oculata: mettere insieme le solite caratteristiche della mia origine, Napoli, il Vesuvio, la Pizza, avrebbe dato una connotazione non originale al mio locale, oltretutto tali denominazioni già esistono, anche in Thailandia, anche a Bangkok. Avevo bisogno di identificare un nome breve, facile da memorizzare e soprattutto da pronunciare qui in Thailandia. Ed oggi, infatti, tutti ricordano e chiamano il mio ristorante "Brunello" con l'accento sulla ultima O". Luciano Improta lo si riconosce subito per la sua energia, la sua vitalità, il colore delle sue espressioni, un ottimo "biglietto da visita" della Italianità in terra di Thailandia. Molte le manifestazioni che hanno allietato gli operatori dei media, gli espositori, le istituzioni ivi rappresentate e tutti coloro che hanno affollato gli stand, tra cui le raffinate esibizioni del Maestro Carlo Zundo alla chitarra, il quale ha magistralmente accompagnato la luminosa cantante lirica Monique Klongtrudroke.

di Francesco Tortora Lunedì 21 Novembre 2022