AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Mondo - *Jirakaan Restaurant, un viaggio nel Tempo e nei sapori nella antica Thailandia*

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 07 nov 2023 (Prima Pagina News) **Non è solo cibo ma anche un vero e proprio viaggio esperienziale tra sapori di un tempo passato e di sperimentazioni culinarie e culturali che "raccontano" le radici della Storia e del Popolo thailandese.**

Pui e Victor hanno dato vita ad una esperienza unica, poter assaggiare i veri sapori della Thailandia di un tempo, viaggiando tra sapori e ingredienti originari oggi purtroppo quasi dimenticati o eccessivamente ibridizzati Appena entri in Jirakaan Restaurant, l'ambiente ti spiega che stai per fare un vero e proprio viaggio nello Spazio/Tempo, oggetti d'arredo vintage, persino cenni di Bavaria, poltrone e divani di stile europeo che ti fanno entrare nelle atmosfere dell'Ottocento fino ai primi del Novecento. Non a caso "Jiirakan" significa "C'era una volta". Jirakaan si trova nel pieno centro di Bangkok, nell'area piena di vita di Thonglor, a pochi passi dalla stazione dello sky train (BTS) che porta lo stesso nome (Thonglor Station) Vi si possono gustate i piatti dell'epoca di Rattanakosin, con particolare attenzione al Regno di Re Rama 5 e ad alcune sue creazioni, oltre a ricette famose e perdute da tempo. (Alcune ricette risalgono a oltre 200 anni fa). La chef Pro guida la cucina per far rivivere le vecchie ricette sia nel ristorante Jirakaan che nel ristorante Time Kaan con esperienze di cucina. Una grande esperienza. Ha aiutato la nonna a gestire il ristorante thailandese fin dall'età di 9 anni. Diploma di chef presso l'Hospitality Training Association Inc. Melbourne. 8 anni di esperienza come chef in un ristorante tailandese a Melbourne, Australia. 5 anni di esperienza in un ristorante 2 stelle Michelin a Bangkok, Thailandia. La sua passione nel ricreare, far rivivere e reinventare il cibo nella storia thailandese. Con 2 anni di studio e di sviluppo del progetto, oggi Jirakaan e Time Kaan sono pronti a far rivivere l'esperienza definitiva della cucina thailandese. Pui e Victor -con parole appassionate- raccontano come è nata l'idea di creare un ristorante dove si adottano ricette tratte da antichi libri originali, vecchi di secoli, partendo dall'epoca del Re thailandese Rama 5, l'era Rattanakosin (1782 – 1932). Pui: "Durante i giorni del lockdown da Covid ho rispolverato la mia personale passione per i libri antichi, soprattutto mi sono addentrata nel lavoro di ricerca di ricette originarie dalle quali trasparisse l'antico spirito puro della Cucina thailandese. Mi sono concentrata particolarmente sull'Era Rattanakosin ed ho studiato attentamente tutti gli ingredienti utilizzati, il modo in cui erano trattati all'epoca e cucinati. La Cucina thailandese ha vissuto le versioni ibride provenienti da Cucine di Paesi vicini, soprattutto la Cina ed oggi è una variopinta rappresentazione di questo mix culturale e melting pot asiatico culinario. Il Re Rama V era anch'egli appassionato di viaggi ed ha esplorato con approccio culturale prima ancora che turistico, il cuore della Vecchia Europa, questo ha spinto me e Victor ad introdurre un arredamento ed uno spirito che portasse qui a Jirakaan le atmosfere del

cosiddetto Vecchio Continente fin dentro Jirakaan, allo stesso modo in cui Re Rama V e le elites le portarono nelle loro abitazioni e palazzi". Victor: "La nostra idea non era quella di creare una specie di Macchina del Tempo, la mia formazione di studioso di Archeologia mi ha portato a guardare con particolare attenzione le radici storiche del nostro popolo ed avere un approccio da storico nell'accompagnare Pui nel suo studio delle ricette originarie e quanto scritto di proprio pugno da Re Rama V. Con Puoi ho scoperto, così, che sebbene rari, molti volumi antichi contenevano indicazioni precise sulla cucina di un tempo, il settore editoriale antico offre una vasta gamma di opportunità di studio e di approfondimento, da questo punto di vista. Oltre al casual dining, Jirakaan offre anche un'esperienza di fine dining, attraverso Time Kaan, con un menu che cambia ogni 4 mesi. Tuttavia, è necessario prenotare con largo anticipo per esplorare la loro offerta gastronomica. Si tratta, infatti, di ingredienti molto particolari e che necessitano di tempo e cura per essere trovati sul mercato attuale dei cibi, dei vegetali e degli ingredienti oggi a disposizione degli operatori professionali del settore. Bisogna inoltre precisare che presso Jirakaan non solo è disponibile Cucina Thailandese dell'Era Rattanakosin ma che gli ingredienti sono provenienti da fonti al 100% halal, disponibile per accogliere gruppi di persone fino a 50 posti a sedere, mette a disposizione più di 20 piatti vegetariani, è adatto per accogliere anche bambini ed è particolarmente adatto per soddisfare palati fini. 76 Soi Sukhumvit 49 (accessibile anche da Sukhumvit 51), Klongton-Nue, Wattana, Bangkok, Tel.: 082 6155664

di Francesco Tortora Martedì 07 Novembre 2023

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