



Mondo - Da Noi Bangkok: più che un raffinato locale di pura ristorazione italiana. E' un racconto tutto in divenire

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 22 apr 2022 (Prima Notizia 24) Intervista a Tullio Ferri, socio del ristorante Da Noi Bangkok, situato nel pieno centro della megalopoli e Capitale thailandese attraverso il cui racconto umano e personale, si apre un vero e proprio romanzo fatto di pagine affascinanti.

Tullio Ferri ti accoglie col suo sguardo intenso, occhi chiari e una corporatura che sa di sport vissuto in maniera tutt'altro che occasionale. "Scusa ma in famiglia siete sportivi, praticate sport?". "Sì, io pratico nuoto. Sono appena tornato da una competizione in mare aperto, cinque chilometri, una gara alquanto dura. Ma ho molto ben figurato". Cinquantuno anni, sposato, due figlie, Tullio Ferri è oggi il deus ex machina di un ristorante che chiamare tale è alquanto riduttivo, si tratta di "Da Noi", collocato in uno dei cuori centrali del tessuto metropolitano di Bangkok, la Capitale thailandese, non lontano dalla Sukhumvit Road e dalla fermata della linea di ferrovia leggera metropolitana aerea BTS SkyTrain, in una megalopoli che appare progressivamente e sempre più cosmopolita man mano che la si conosce. Un collega che lavora per una famosa Guida ristoranti in Italia, un giorno mi ha spiegato: "Vedi, quando vado in visita ad un locale di ristorazione per poi stilare la mia recensione, guardo bene soprattutto due fattori: il primo è quello per il quale generalmente evito i ristoranti-pizzeria, perché accade spesso che una delle due cose la facciano male. Il secondo elemento al quale dedico particolare attenzione, appena entro in un ristorante, sono i bagni". "Da Noi" i bagni sono non solo lindi e perfettamente puliti sempre ma soprattutto sono arredati con un gusto assolutamente speciale, rubinetterie, ceramiche bagno, persino i pavimenti ricordano il clima che provi quando torni a casa, una casa arredata non in modo improvvisato ma con stile. Mattonelle bianche e nere, tubature in rame a vista, libri (in Italiano) datati e raccolti con uno spago; al piano superiore i bagni sono arredati con due paia di scarpe affisse sopra il water, un paio da uomo e un paio da donna. Una sala per ricevimenti, una sala più ampia per parties privati o aziendali. Le pareti di tutto il locale, dal piano terra al piano superiore, sono arredate con quadri di Autori che vengono cambiati ogni mese oppure ogni due mesi. Una vera e propria Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea godibile a vista. All'esterno una piscina con area relax ed un clima raffinato, elegante ma non in modo da incutere ritrosie o timori. Una eleganza che ti accoglie tranquilla. Chiediamo anche a te: come sei finito qui a Bangkok? Cosa ti ha portato fin qui? In realtà, da lungo tempo non vivo nella mia città di origine, Roma. Io provengo da una famiglia impegnata nel settore tessile, mio papà avviò pionieristicamente un'attività produttiva tessile in Pakistan nel 1955, raggiungendo il fratello che aveva aperto quel settore imprenditoriale nel 1951. Io invece, ho lavorato in tale settore per vent'anni in Bangladesh, notoriamente il terzo polo produttivo nel tessile a livello mondiale. Con mia moglie Simona Lepri, abbiamo lavorato intensamente in questo campo in Bangladesh. Dopo il 1998 ci siamo messi in proprio creando dal

nulla una azienda specializzata nella manifattura di maglioni, fino ad avere 1.800 persone in azienda. Ad un certo punto, però, ci siamo resi conto che avevamo davanti una mole di lavoro difficile da assolvere quotidianamente noi due soli. E poi, vi è un ulteriore elemento da considerare: tutt'intorno a noi, l'industria di settore stava fortemente evolvendosi. Questo significa dover impegnare una quota parte di capitali sempre più grande nella direzione dell'innovazione e nell'innovare gli strumenti, le macchine e l'intero apparato industriale di produzione. Un terzo socio, che a contratto avrebbe rilevato l'intera azienda qualora io e mia moglie avessimo deciso di fuoriuscirne, investendo circa 10 milioni di Dollari, entrò in essere in via definitiva di fronte ad un vero e proprio spartiacque storico e che finì con l'avere una rilevanza assoluta anche per la mia famiglia: l'attentato terroristico del 1° luglio 2016. L'attentato di Dacca dove morirono -per mano di estremisti islamici- venti persone, nove erano italiani, vero? In quei tempi, ero Presidente dell'International Club, in realtà, era una struttura che aveva tutta la familiarità della comunità degli stranieri che si raccoglieva intorno a noi e portava tutto il calore e la varietà di culture di provenienza. Ebbene, gli italiani morti -proprio per questo afflato intimo che avevamo creato, per quel luogo del quale eravamo tutti frequentatori da tempo- erano amici, persone che conoscevamo bene, che avevamo imparato a stimare ma soprattutto con le quali abbiamo sempre condiviso speranze, aspirazioni, progetti, ansie ed anche attimi di gioia spensierata, di festa allegra e leggera. Ricordo benissimo l'ansia dell'attesa nel conoscere i nomi degli italiani che erano caduti sotto le sevizie dei terroristi, una pena infinita ed un dolore profondo. Decidemmo di andare via dal Bangladesh. Tornammo in Italia, continuando a fare spesso la spola tra i due Paesi. Nel frattempo le bambine avevano rispettivamente raggiunto i 12 ed i 7 anni. Così dopo un tempo da pendolari ed un po' di residenti temporanei in Italia, abbiamo valutato l'idea di trasferirci a Bangkok. Mia moglie, in smartworking ha continuato sempre a seguire la sua attività principale di consulente per il settore tessile. Nel marzo 2020 è praticamente riuscita a cogliere l'ultimo volo da Dacca verso Bangkok prima di incappare in quello che è stato il primo lockdown da Covid in Thailandia. Un momento tragico anch'esso. Come avete vissuto quello che chiamo spesso la Covid Age? Il tempo dell'attesa? Per mia moglie Simona era possibile continuare il suo lavoro di consulente da remoto. Nel mio caso, invece, mi sono "ingegnato" in vari modi. Ho imparato, curiosando intensamente anche via web, come fare dei formaggi, tanto per fare un esempio, arrivando a produrre formaggi molli, trovando in poco tempo di ricerca persino il caglio e acquistarlo via web su Lazada. Ho -insieme ad altri- continuato a pensare alla nostra abitazione così come ero abituato in Bangladesh, quando ero Presidente del Club Internazionale di Dacca, abbiamo ospitato fino a cinquanta persone. Da questa esperienza è nata l'idea: apriamo un ristorante? Con altri due soci, tra mille difficoltà, parte questa nuova esperienza, si apre il ristorante e in soli tre mesi, raggiungiamo l'optimum del pieno e di una frequentazione numerose e assidua. In quel momento, a soli tre mesi dall'apertura, interviene un altro fatto epocale. Intendi dire il lockdown di Bangkok? Abbiamo chiuso, abbiamo dovuto chiudere causa lockdown e quando si è trattato di riaprire, nulla è stato più lo stesso. I numeri ci dicono che, dopo la parentesi della seconda e terza ondata Covid, poi diventata Omicron, oggi è molto più difficile perscrutare e analizzare i flussi dei numeri della clientela. Nel nostro caso, si tratta di una clientela che, pur provenendo da vari angoli del mondo -in special modo giapponesi perché il nostro locale

insiste su una fetta di territorio metropolitano storicamente abitato e vissuto da giapponesi- è particolarmente open mind, attenta alla qualità degli ingredienti e conosce bene le caratteristiche fondamentali della cucina italiana. Al nostro cliente non puoi servire un vino approssimativo, non puoi servire una carbonara con la panna, perché in un attimo, ha compreso se stai rispettando la storia e l'anima della Cucina Italiana oppure no. Le foto della competizione in mare, gli screenshot dei dialoghi in occasione dell'attentato di Dacca, un caffè di un notissimo brand italiano, il volto che si illumina quando si parla delle figlie e del loro futuro formativo che molto probabilmente avverrà anch'esso all'estero e non in Italia. Il racconto esistenziale ed umano di Tullio Ferri è davvero sorprendente. Da Noi Bangkok, 269, Sukhumvit 31, Sukhumvit Rd, Klongton-Neu, Wattana Bangkok, Thailand 10110 Tel.: 062 471 6431 Website: <http://danoi.co/>

di Francesco Tortora Venerdì 22 Aprile 2022