



24)

Mondo - Domenico Locantore e la sua creatura Sole Mio Bangkok, una finestra sul mondo dei sapori e delle emozioni

**Dal nostro corrispondente a Bangkok - 01 mag 2022 (Prima Notizia
Il ristorante italiano Sole Mio Bangkok è un'oasi di intima**

tranquillità nel cuore pulsante e fantasmagorico della Capitale thailandese ma è anche uno scrigno pieno di imprevedibili sorprese artistiche.

Nomen Omen: non a caso il fondatore di Sole Mio Bangkok Italian Restaurant, Domenico Locantore, è anche un artista, suona la chitarra e canta. Il Distretto Sukhumvit brulica di voci, rumori, suoni, i marciapiedi sono affollati di foods vendors, se utilizzi lo skytrain BTS line, scendi alla fermata Thonglor e sei subito investito di proposte di massaggi, ci sono negozi di ogni genere, 7Eleven (che non mancano mai, sono ovunque), laboratori di sartoria, farmacie, lungo Thonglor Road trovi anche pub, birrerie, locali chic e con allestimenti più popolari, sfrecciano taxi coloratissimi, si ergono grattacieli svettanti verso il cielo di Bangkok, spesso mutevole e cangiante, sole, pioggia, caldo, umido, di nuovo sole. Se ti addentri nella Soi Akkaphat, improvvisamente tutto diventa tranquillo, nei pressi ci sono sedi di Ambasciate di Paesi stranieri, ville la cui vegetazione, mal trattenuta dai muri che le proteggono alla vista, si estroflettono verso l'esterno e colorano Soi Akkapat in varie tonalità di verde. All'ingresso di Sole Mio Bangkok, i primi ad accoglierti sono dei gatti che sono ormai parte della "famiglia", in quanto i dipendenti, i collaboratori, provenienti da vari angoli del Mondo, non solo della Thailandia, lavorano insieme da tempo, sono più di un team professionale, si raccontano la propria quotidianità, per la gran parte del tempo, condivisa proprio lavorando da Sole Mio Bangkok. "Sono più tempo qui al ristorante che con la mia stessa famiglia", dice Domenico Locantore "Ma, in fondo, come vedi, anche questa ormai è per tutti noi una famiglia". A proposito della annosa querelle sulla panna nella carbonara, soluzione che talvolta viene adottata all'estero ma che -in Italia- è considerata una aperta violazione delle regole culinarie tradizionali italiane, come la pensi? Nel tempo, ho individuato una mia personale risposta. Quando la preparavo con la panna, mi si chiedeva la Carbonara tradizionale, cioè senza panna. Se la preparavo in modo tradizionale, alcuni clienti me la chiedevano espressamente con la panna. Ebbene, oggi, nel menù di Sole Mio Bangkok la carbonara è offerta in tutt'e e due le versioni, con e senza la panna. E' il cliente a decidere. E' lo stesso discorso che generalmente si fa a proposito degli Spaghetti con le polpette, una ricetta che in Italia è ritenuta al limite, cioè non facente parte in modo acclarato della tipicità culinaria italiana ma che all'estero viene considerata ricetta italiana ed è valutata come piatto identificativo della italianità. In verità, se in Italia ci si sposta a Sud, in Sicilia, ad esempio, gli spaghetti con le polpette non sono affatto una rarità nel menù delle famiglie. E proprio dal Sud Italia, dalla Sicilia, questo piatto ha cominciato a viaggiare in tutto il Mondo ed oggi è praticamente un must della ristorazione italiana in ogni angolo del Pianeta.

Anche in questo caso, questa ricetta è compresa nel menù di Sole Mio Bangkok. Semplicemente perché si tratta di una portata tra le più richieste. So di colleghi ristoratori che -nell'ambito degli accostamenti e degli ingredienti della tradizione- amano sperimentare, sia in termini di abbinamenti degli ingredienti sia negli allestimenti, negli impiattamenti, ad esempio scorporando e ri assemblando gli ingredienti, introducendo scelte in termini di visual e styling del tutto personali, ritenendo in questo modo di caratterizzare la propria singola offerta nell'ambito della ristorazione. Personalmente parto da un approccio differente, in termini di rispetto della Tradizione. Tornando all'esempio degli Spaghetti alla Carbonara, nel momento in cui anche gli alberghi a Cinque Stelle hanno cominciato ad offrire regolarmente questa pietanza, diciamo che è stata del tutto "sdoganata" e quindi oggi, in tutto il mondo, si può chiederla senza ricevere particolari anatemi. Ma l'evoluzione di una pietanza ed il suo adattamento o riadattamento secondo variabili che vengono via via introdotte in contesti e tempi differenti, sono ben altro discorso rispetto al proporsi di essere "ambasciatore" della tradizione italiana nell'ambito della Cucina. Diciamo che ho scelto una via di mezzo. Ed oggi la mia clientela, composta da giapponesi, tedeschi, americani, inglesi, coreani, thailandesi e italiani -tra i tanti altri che vengono qui da Sole Mio Bangkok- mi dimostra che sono tutti contenti, questo è l'aspetto più importante per me. Come diceva il giornalista e scrittore Gianni Brera, originario dell'Oltrepò Pavese, "Cùnt i gàm b sùta al tàul" si ragiona meglio. Con le gambe sotto il tavolo, mangiando buoni cibi, assaggiando buoni vini, si può dialogare pacatamente, rilassarsi, vivere nel ben-essere, nello star bene. Questa è un'altra componente sulla quale ho riflettuto molto. Un giorno è venuto qui da me un rappresentante diplomatico dello Stato himalayano del Buthan con un suo collaboratore, aveva il volto luminoso, di un uomo pervaso dal senso di gratitudine. Ero colto da un dubbio, credevo di aver visto il suo viso da qualche parte, qualche rivista o in qualche programma televisivo. E' pur vero che tempo addietro avevo letto del Primo Ministro del Buthan che, in discorsi tenuti in tutto il Mondo, invitava a ridisegnare la ricchezza dei Paesi non basandosi più o non solo sul Prodotto Interno Lordo ma valutando anche l'Indice di Felicità. Si può vivere male avendo molto intorno a sé, si può allo stesso tempo, vivere bene, sfruttando bene e con equilibrio le risorse del proprio Paese. Il Buthan, ad esempio, è il primo Paese al Mondo che si è liberato dalla dipendenza dal carbone come fonte primaria di energia. Ebbene, quando chiesi apertamente e con franchezza a quell'esponente diplomatico se fosse proprio lui che avevo visto in giro proporre l'Indice di Felicità invece del PIL, mi confermò di essere proprio il Premier del Buthan. In quel caso, Sole Mio Bangkok, oltre che un ristorante, è stata la nostra isola felice, buoni cibi, sorrisi, un senso di gratitudine condiviso, la sensazione di aver entrambi contribuito alla costruzione della felicità delle nostre comunità, oltre che di noi stessi. In che modo e per quali motivi hai creato uno spazio all'interno del tuo ristorante, un palco, per eventi canori, spettacoli di musica live, readings letterari? In realtà, il mio amore per la Musica risale ai tempi in cui ero un ragazzino, a Torino e prima dell'assolvimento del servizio di leva, ebbi modo di lavorare per Good Music, una società organizzatrice di concerti dove ho avuto modo di collaborare a tutte le fasi relative agli allestimenti dei palchi per artisti di grandissima fama da Bruce Springsteen a Michael Jackson, per citare dei nomi. Ho suonato in molte band in gioventù tra cui i "Lavori In Corso" con la quale si suonava prevalentemente musica italiana e "Kita gilar", più votata alla Fusion, al Modern Jazz, al Funky e al

Blues. Tutta questa mia esperienza giovanile ha poi atteso il tempo in cui aprissi un ristorante mio a Bangkok e ciò offrisse una nuova opportunità alla mia vena artistica e musicale. Mi piace pensare che il mio cliente possa assaggiare Musica e Arte, possa assaggiare emozioni e non solo buoni cibi e buon vino. D'altro canto -come è noto- col vino le emozioni circolano meglio.

di Francesco Tortora Domenica 01 Maggio 2022