



PN24 FOOD - Giuseppe Tumiotto, una grande esperienza umana e professionale oggi cuore pulsante di Trattoria Delina a Bangkok

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 02 giu 2022 (Prima Notizia 24) Una vita intera dedicata al mondo della ristorazione,

viaggiando in tutto il Mondo e diffondendo la Cultura Culinaria italiana al suo massimo livello.

Trattoria Delina, collocata in un luogo intimo ma allo stesso tempo strategico, nel cuore pulsante di Bangkok, tra uffici, banche, sedi di società prestigiose e di ambasciate, è facilmente raggiungibile, a pochi passi dalla fermata Phloenchit dello skytrain BTS Line e si rivela essere uno scrigno di sorprese e di conferme. Le conferme sono dettate dalla qualità della sua cucina e dalla tradizione culinaria italiana che viene offerta ai propri clienti, prodotti di qualità, salumi profumati di taglio fresco, così come i formaggi e l'alto livello dell'offerta vinaria che punta su "vini naturali" e che porgono ai propri clienti tutti gli aromi ed i profumi del Mediterraneo. Le sorprese sono, invece, date dal profondo spessore umano che si constata quando si avvicinano le persone che sono il "motore" di attività di ristorazione come Trattoria Delina, quando si può ascoltare il "racconto umano" di chi vivifica e tiene insieme tutti i tasselli che compongono una professione complessa qual è quella che si svolge nell'ambito della ristorazione. Giuseppe Tumiotto, è il fulcro di trattoria Delina, il punto di riferimento e la montagna esperienziale alla quale si rivolge tutto il personale ed il management di Trattoria Delina, il sicuro approdo al quale guardano tutti in cucina così come nelle sale. Oggi Giuseppe Tumiotto parla sei lingue ed ha tutta la sapienza e la saggezza di un uomo che ha vissuto e lavorato sempre col piacere di fare il lavoro che ama. Il sorriso che si allarga sul suo volto, quando ti parla, sa di vita vissuta intensamente, di grandi sforzi compiuti nel proprio lavoro ma non ti verrebbe mai in mente di pronunciare la parola "sacrificio" di fronte ad un sorriso così luminoso e solare come il suo. Come sei arrivato al mondo della ristorazione? "Sono nato a Treviso ma poi mi son spostato molto, nel mondo, per lavoro. Mi sono formato -dal punto di vista scolastico- in Italia ma -dal punto di vista professionale- tutto il periodo della formazione si è svolto a Parigi. Poi sono seguiti periodi lavorativi lunghi e intensi all'estero. In Lussemburgo, ad esempio, dove ho vissuto otto anni, avevo turni di lavoro per i quali mi capitava di lavorare anche 18 ore al giorno. La mia stessa famiglia è costruita intorno al mondo della ristorazione, mia moglie -di origine thailandese- ha seguito Corsi di Cucina Italiana in Italia ed oggi mi accompagna nella mia professione con grandi competenze e capacità, in cucina si muove benissimo, con esperienza e capacità professionali. E come mai hai scelto poi, di vivere e lavorare in Thailandia? Sono arrivato in Thailandia ormai 13 anni fa, attraverso l'esperienza del ristorante La Scala, poi son tornato in Svizzera, son stato a Yangoon, Singapore ma successivamente son tornato in modo più stabile in Thailandia. In quel caso, si è trattato dell'esperienza

del ristorante Casa Fellini, un nome riconoscibile in tutto il mondo e che ho ritenuto fosse porta fortuna. Pattaya, Chom Yen, Bangkok, moglie thailandese conosciuta a Torino, ora il mio mondo è qui, in Thailandia. E' cambiato molto il settore della ristorazione, dal tuo punto di vista esperto e con così tante opportunità in giro nel mondo? Fondamentalmente sono cambiati i tempi. Gli Anni '70, ad esempio, credo siano stati i migliori per l'Europa. Si immagina solo quanto Francia ed Italia risaltassero nel mondo nello stile, nella moda, nel mondo del cinema, nelle arti. C'era più leggerezza, voglia di vivere, si sentiva l'atmosfera vivace delle società europee, il bon vivre, la Dolce vita, erano termini ormai entrati nell'uso comune internazionale, sono ancor oggi retaggio di un periodo storico che non s'è mai più ripetuto. Il punto di svolta è stato negli Anni '80, le radici culturali si sono confuse, tutto è diventato più indistinto, difficile da decifrare. Viaggiando e lavorando in Francia, Olanda, Norvegia, tre anni in America, in Germania, ho potuto constatare come tutto sia diventato un blog indistinto di tipo culturale. Da un certo punto di vista, a cavallo tra la fine degli Anni '70 e tutto il corso storico tra Anni '80 e '90, è stato un po' come continuare a nascondere la polvere sotto il tappeto. Successivamente son venute fuori tutte le conflittualità nascoste, le città si sono fatte spesso territorio di quelle conflittualità, anche etniche e culturali, non solo sociali o tra classi economiche. Questo ha influenzato, poi, le scelte e le strategie nel tuo lavoro? In un certo qual modo sì. Abbiamo scelto, proprio per questo, di puntare sulla cucina tradizionale italiana, con piatti "semplici", nel senso di riconoscibili e ben distinguibili in quanto specifici della Cucina Italiana. Non abbiamo mai voluto "sperimentare" forme di incrocio con altre culture culinarie. Non si tratta solo di non utilizzare la panna nella carbonara oppure reinterpretare delle pietanze tipiche disassemblandole o riassemblandole con criteri terzi rispetto alle loro origini, ci siamo concentrati -piuttosto- sul seguire i percorsi della tradizione, offrire cioè alla clientela -nel nostro caso thailandese e internazionale- piatti che possiamo normalmente trovare in casa in Italia, tenendo conto del fatto che oggi la clientela cosmopolita è acculturata, è curiosa, si informa sul web, ora sta pian pianino tornando a viaggiare e sa bene cosa chiedere e soprattutto sa mangiare. Accade lo stesso con i vini, qui da noi, presso Trattoria Delina, vi è un'ampia selezione di vini, in prevalenza italiani ovviamente ma anche spagnoli, tutti votati alla naturalità e facilmente identificabili. Cerco di proporre vini che sono un po' fuori dal mainstream per il quale si sottolinea la rilevanza dei vini rossi a discapito dei bianchi, in questo modo facendomi anche "vetrina" delle ampie opportunità di scelta che il mondo dei vini propone. Spiego il ruolo di vini come il Pinot Grigio, il Frascati, un Soave, un Sauvignon, un Muller Thurgau creando anche curiosità, sebbene si debba aggiungere che qui in Thailandia si sta lavorando molto proprio nell'allargare il territorio delle conoscenze relative ai vini italiani. Stesso discorso per il caffè, altro elemento caratteristico del "mondo Italia". Qui al Delina avevamo fin dall'inizio trovato la Macchina da caffè Pascucci, così, per attenerci alla filosofia del caffè tradizionale "all'italiana" abbiamo tutti deciso di scegliere il caffè dello stesso Marchio. La clientela ci ha dato ragione.

di Francesco Tortora Giovedì 02 Giugno 2022