



**Mondo - Ailati Resto ed il racconto umano
di Ruggiero Papeo: un'anima giovane
ammantata di profonda esperienza
professionale che veicola i sapori d'Italia in
Thailandia**

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 15 lug 2022 (Prima Notizia 24) Aperto nel 2019, sfidando l'epoca cupa del Covid, il ristorante di Cucina Italiana Ailati Resto, mostra oggi un volto intimo ed accogliente della italianità a Bangkok.

Mi trovo all'improvviso, sebbene delicatamente, davanti ad un vero e proprio stargate: da questa parte, vedo davanti a me ravioli, in pasta fresca, in sugo di basilico, pomodorini freschi profumatissimi e stracciatella. Accanto c'è un altro un piatto con bruschette realizzate con pane-pizza, Prosciutto di Parma e Mozzarella. Dall'altra parte, oltre la finestra, la frenetica, sempre viva energia di Bangkok, della trafficatissima e popolata Charoen Krung Road, un lungo nastro d'asfalto che si disegna lungo questo Distretto della Capitale thailandese, Khwaeng Silom, Bang Rak. Siamo proprio a pochi metri di fronte alla fermata Saphan Taksin della BTS, lo skytrain che sovrasta ed attraversa Bangkok. E tutto questo mentre dialogo piacevolmente con un conterraneo, pugliese d'origine (lui è di Barletta), Ruggiero Papeo, il deus ex machina di Ailati Resto dove ci si può immergere a fondo nei profumi e nei sapori della Cucina italiana, in un clima intimo, rasserenante, fresco, colorato di verde salvia e sfumature di verde bosco, mattoni rossi a vista, volte con travi in legno anch'esse a vista. La location è disposta su due piani, al piano superiore vi si accede con una scala a chiocciola tutta interamente realizzata in legno, disegnata in modo assolutamente creativo ed innovativo. Fuori dal locale, c'è spazio anche per gustare cibi oppure il più classico "aperitivo italiano" che a Bangkok sta presto diventando un vero e proprio "must" dello scenario quotidiano cosmopolita tipico della Capitale del Regno del Siam. Dopo il caffè, la pizza, gli spaghetti, le linguine con i frutti di mare, i vini rossi ma anche il Prosecco più recentemente, ora si fa sempre più spazio nella scena di Bangkok l'italianissimo "Spritz". "La struttura edilizia originaria è molto antica -racconta Ruggiero Papeo- ed aveva tutte le caratteristiche degli stilemi architettonici locali dei secoli passati, oggi circondati o sostituiti da una edilizia moderna e contemporanea che definiscono l'aspetto attuale di tutta Bangkok, un volto dove coesistono antiche tradizioni e modernità più spinta, Noi abbiamo cercato di trasformare questa struttura in un luogo rilassante, fresco ma allo stesso tempo accogliente ed intimo. Per questo abbiamo scelto un arredo classico, poltrone in stile Chippendale, sedie in legno in colori in sintonia con il mood dell'intero ambiente, anche i piatti seguono la stessa linea di pensiero, sono in ceramiche artistiche con colorazioni che accolgono varie sfumature di verde e di tabacco, proprio per dare una sensazione di familiare armonia e di convivialità mediterranea". Quando

nasce Ailati Resto? E' stato aperto nel 2019 ed ha dovuto subito affrontare lo scoglio del Covid, con il lockdown e tutte le limitazioni che sono state emanate a livello nazionale e circa la città di Bangkok nello specifico. Orari di chiusura ed apertura, gli orari della mescita di alcoolici, quando poter tenere aperto, quando -invece- abbiamo dovuto chiudere del tutto perché è stato applicato il lockdown nelle sue forme più dure. E' stato un tempo parecchio oscuro. Oggi stiamo pian piano venendone fuori ma non sono poche le tracce che tutto questo ha lasciato non solo nell'economia ma anche nelle menti e nella psiche delle persone. Prima del Covid, uscire di casa, cercare il relax, lo stare insieme con le persone con cui vuoi trascorrere del tempo piacevole, ascoltare musica dal vivo, gustare piatti anche differenti dalla propria abituale tradizione, era un tratto tipico non solo delle località turistiche thailandesi ma anche qui a Bangkok, la casa era una specie di punto di passaggio, dove prepararsi per andare al lavoro o dove tornare la sera per andare a riposare. Fuori dalla casa, il thailandese è abituato a cibarsi, godere della musica e degli spettacoli, andare per parchi, partecipare a eventi pubblici. Il Covid ha profondamente segnato tutta questa versione del vivere collettivo e individuale thailandese. Oggi, si è più restii ad uscire, nella abitazione che era diventata un luogo dove cercare la sicurezza dalla diffusione del Covid, oggi tra film in streaming, canali dedicati, il delivering dei cibi che ti portano tutto fin sotto casa in tempi molto brevi ordinandoli con le app, la casa si è trasformata nell'approdo sicuro quotidiano. Ora, qualcosa sta lentamente cambiando, sta tornando la voglia di vivere insieme, di stare con gli altri, di vivere una socialità che è stata fortemente limitata. Da quanto tempo sei in Thailandia? Sono giunto in Thailandia un po' per caso, ora posso dire che ci vivo da dieci anni. In Italia avevo coltivato esperienze professionali molto differenti, avevo -ad esempio- fondato la prima società di noleggio auto per matrimoni, la LoveCar, una azienda presto diventata famosa, in Puglia era molto richiesta, la prima a dotarsi di una limousine. Per dare un dato, prima di venire qui in Thailandia, avevo realizzato 280 matrimoni col mio servizio LoveCar in 4 mesi. Con la mia società di noleggio auto avevamo anche creato una cooperazione con le discoteche della nostra zona per accompagnare in sicurezza i giovani che uscivano dalle discoteche. Un giorno, mi ritrovai a constatare che praticamente stavo lavorando per la gran parte del tempo per pagare le tasse. Tra commercialisti, fiscalisti etc. l'apparato burocratico italiano era diventato particolarmente oppressivo. Così, dopo un tempo trascorso lavorativamente ed esistenzialmente a San Martin, nei Caraibi, dove mio padre poteva meglio curare la psoriasi, un male che lo affliggeva, dove avevo avviato una attività connesso al watersport e poiché improvvisamente la concessione governativa locale era scaduta, mi trovai di fronte ad una nuova opportunità, ovvero trasferirmi a Pattaya e sperimentarmi nel campo della ristorazione. Mio padre aveva svolto per 40 anni il suo lavoro in campo tessile, più nello specifico, nel settore delle magliette. In generale ha sempre cercato luoghi col sole dove curare la sua salute. Io avevo un gruzzoletto e decisi di cogliere una opportunità che mi era stata offerta a Pattaya che, all'epoca, nemmeno sapevo bene dove fosse geograficamente collocata, a dire il vero". La Thailandia, in questi dieci anni, dal tuo punto di vista, è cambiata molto? Sono cambiato molto io, in questi dieci anni. A mio modo di vedere, la Thailandia non è molto cambiata in questi dieci anni, è alquanto statica. Piuttosto, mi chiederei, quanto è cambiata l'Italia in questi dieci anni. E la risposta certamente è: "Tantissimo". Vista da qui, dall'estero, mi sembra paradossale

che l'italiano medio non si renda conto di quanto l'Italia si sia persa, impoverita, indebolita e quanto abbia perso della sua identità, una identità fortemente riconoscibile nei decenni passati. Livelli retributivi rimasti fermi in un mondo che -tutt'intorno- cambia velocemente. Oggi un italiano guadagna di meno in tutta l'area occidentale e correlativamente paga di più la benzina, il gas, il vivere quotidiano, ha una imposizione fiscale diventata sempre più alta ed opprimente a fronte di un vivere quotidiano diventato sempre più difficile, con una ricchezza ed un benessere sempre più mal distribuito. E la rete dei servizi offerti -Scuola, Sanità, etc.- s'è andata sempre più sbiadendo ed indebolendo. Un tempo era questo il nostro forte, servizi più accessibili, un tenore di vita più dignitoso, speranze da alimentare. Oggi i giovani si allontanano dall'Italia e portano tutta la loro intelligenza, freschezza e vivacità in altre Nazioni.

Ailati Resto, Bangkok 1495 Charoen Krung Rd,
Khwaeng Silom, Bang Rak, Bangkok 098-350 1304 BTS Silom Line Saphan Thaksin Exit n. 3

di Francesco Tortora Venerdì 15 Luglio 2022