



Primo Piano - Bangkok: intervista ad Antonio Cupaiolo, quando l'attenzione al cliente diviene l'aspetto principale del proprio lavoro

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 04 ott 2022 (Prima Notizia 24) Antonio Cupaiolo è il perno principale di Ailati Resto, il suo ristorante italiano caratterizzato da un'intima e raffinata location che si affaccia proprio lungo una importante arteria che attraversa la Chinatown di Bangkok.

Tutt'intorno impazza il traffico costellato dai taxi colorati, ovunque il pomeridiano vociare dei bambini e dei ragazzi che escono da scuola per tornare a casa, automobili, autobus, rider che -a bordo dei loro motocicli- sono impegnati a seguire le indicazioni di percorso di Google Map e consegnare il più in fretta possibile, quanto richiesto via app e telefonino, soprattutto cibi. Durante i giorni più duri del Covid, quando alla Capitale è stato imposto il lockdown più assoluto, i riders hanno consegnato il cibo fondamentale e necessario per sfamare le persone le quali non potevano più accedere ai street foods vendors sotto casa, così come fare la spesa al supermercato ma anche documenti, pacchi, vari oggetti e merci ordinate anch'esse attraverso le app appropriate. Sono stati un elemento essenziale per la stessa sopravvivenza della città e della sua gente. Quando apri la porta di Ailati Resto, un elegante e caratteristico ristorante italiano che sorge in prossimità della porta d'accesso alla Chinatown di Bangkok, che dai cittadini locali viene chiamata Yaowarat, entri un angolo quieto e riservato, caratterizzato dal verde salvia, dalle travi in legno scolpito al vivo ed a vista, dalle ceramiche appese ai muri, artigianali, di pregiata fattura e che fanno pendant con le pareti del locale, sagacemente scrostate ad arte e che rivelano più colori sovrapposti d'intonaco e file di mattoni rossi, un locale disposto su due livelli connessi da una scala a chiocciola anch'essa interamente realizzata in legno grezzo scolpito al vivo e sostenuto da strutture in robusti tondini di ferro. Alcuni tavoli sono disposti anche all'esterno del locale, vicino all'ingresso e dalla loro posizione, si può assistere alla cucina e intravedere, in diretta, tutta la lavorazione della squadra che opera in cucina, dallo stesso Antonio Cupaiolo che cura in particolar modo la realizzazione delle pizze e di alcune particolari portate, fino ai suoi collaboratori thailandesi ma ormai, fortemente specializzati nella cucina italiana. Antonio Cupaiolo è lo Chef e Pizzaiolo di Ailati Resto, il suo ristorante che campeggia sulla Charoenkrung Road, proprio di fronte alla fermata Saphan Thaksin della Silom Line, BTS Skytrain, la metropolitana leggera esterna sopraelevata che connette vari punti nevralgici del vasto Centro di Bangkok, la megalopoli che svolge il ruolo di Capitale della Thailandia. Si chiama Ailati perché sporge ad angolo su due strade (Ai-lati, appunto) ma anche perché è la parola "Italia" scritta al contrario. Quarantatré anni, nativo di San Buono, in Provincia di Chieti, Antonio Cupaiolo è un abruzzese che "racconta" quanto la proverbiale testardaggine abruzzese gli sia stata utile compagna durante la sua permanenza in terra

di Thailandia. Da quanti anni vivi e lavori in Thailandia e come mai hai deciso di stabilirti proprio a Bangkok? Vivo e lavoro in Thailandia ormai da otto anni, i primi sei li ho trascorsi a Pattaya, gli ultimi due proprio qui a Bangkok. Otto anni trascorsi molto velocemente, a ben vedere. Il motivo per il quale, dopo tanti viaggi, abbia deciso di vivere in Thailandia è presto detto. Io lavoro da quando ero un ragazzino, per diciassette anni ho lavorato come dipendente -sempre nel settore della Ristorazione e del Turismo, a Misano Adriatico, svolgendo le cosiddette "stagioni", cioè i cicli di lavoro invernali o estivi, nel corso dei quali ho svolto le più varie mansioni. Si tenga conto che, proprio nel corso di quei diciassette anni, tra lavoro annuale e stagionale, sono stato cameriere, chef, ho persino partecipato al lavoro di cameriere al piano, curando l'ordine e la pulizia delle stanze, quando mi è capitato di lavorare nel ramo alberghiero. Ebbene, durante le vacanze, parliamo di periodi di 30-40 giorni di tempo libero, ho avuto modo di viaggiare molto. In quel periodo ho preferito viaggiare tanto in Sud America, si tratta di terre e popoli dove si parlano lingue vicine alla nostra lingua madre, in maggioranza lì si parla spagnolo o portoghese come in Brasile, una lingua che ho imparato a parlare abbastanza bene. Poi c'è molta vicinanza allo spirito del nostro spirito mediterraneo, del nostro spirito latino, diciamo. C'è, però, un fattore che mi ha portato a scegliere la Thailandia, cioè da tutt'altra parte del globo terrestre: la pericolosità. In Sud America ho spesso avvertito, intorno a me, la sensazione di pericolo, quando sei giro, soprattutto se sei straniero e non conosci bene le regole non scritte del vivere locale, sei sempre esposto al rischio di incappare in brutte esperienze. Tutto questo, qui in Thailandia, io non l'ho mai avvertito. Puoi andare in giro, ad esempio, con molte banconote in tasca ma non senti che potrebbe capitare che qualcuno -con la violenza- te le voglia portare via o che, persino, ti punti un'arma contro per rubarti il denaro di tasca. E questo, intendo dire, in ogni momento del giorno e della notte. Nelle grandi metropoli sudamericane, brasiliene o messicane, per fare degli esempi a caso, non credo che nel cuore della notte tu possa sentirti sicuro quando sei in giro come quando accade qui a Bangkok, magari perché hai finito di lavorare tardi o per qualsiasi motivo ti sei attardato. Hai vissuto e lavorato a Pattaya e oggi sei a Bangkok, una megalopoli grande e popolosa mentre Pattaya è una città fortemente improntata al Turismo. Che cosa hai notato, in termini di cambiamento, durante questi tuoi anni di permanenza in Thailandia? Bisogna innanzitutto dire che Pattaya e Bangkok sono due realtà urbane con un'anima profondamente diversa. Pattaya è apparentemente più leggera e frivola, un posto di mare dove il divertirsi è il must locale. E' anche una località dove la mancanza -o la minor presenza- di restrizioni morali, sembra caratterizzare maggiormente lo spirito del luogo. Le ragazze che vedi a Pattaya e che lavorano mercificandosi in vario modo, avverti subito che lo fanno per sostentare le loro famiglie di provenienza. Questo comporta guardare con occhio differente quel che, nel nostro vecchio mondo e nel nostro usuale modo di pensare, potrebbe essere giudicato con criteri moralistici ben diversi. A Bangkok mi ha portato proprio la mia personale necessità di cambiare, di dare una svolta alle modalità di vita e lavoro di Pattaya. Bangkok è un contenitore di opportunità ma anche di discrezione e libertà difficilmente riscontrabili altrove, come tutte le megalopoli, in un certo qual modo, una certa quota di anonimato ti "protegge". Durante tutti i tuoi anni di lavoro in questo settore, hai affinato una tua propria filosofia o particolare strategia di lavoro? Ho cominciato molto presto a lavorare e in tutto questo tempo son passato dall'essere un dipendente a diventare socio prima

e manager poi, com'è accaduto anche qui in Thailandia, a Pattaya e successivamente a Bangkok. In ogni lavoro svolto, ho sempre cercato di accogliere tutto con curiosità, col principio per il quale, ogni cosa che impari può esserti utile, un giorno. Riordinare una stanza, ad esempio, quando ho svolto quel lavoro, ti rende attento al particolare, alla meticolosità, non puoi lasciar perdere alcun elemento, fino a quando non rispetti le procedure standard tipiche di quella mansione. Anche per quanto riguarda la Cucina e la Pizzeria, ho sempre guardato i professionisti, i colleghi, con grande rispetto e attenzione. Questa voglia di imparare, oggi, cerco di trasmetterla al personale che lavora con me, la disciplina di squadra è importante per stare bene insieme in armonia e lavorare bene, stare in cucina richiede grandissime doti di pazienza, soprattutto se si incontrano e scontrano, differenti figure professionali con differenti esperienze personali e soprattutto dove si incrociano culture differenti, aspetto da tenere in particolare conto, in termini di valutazione del lavoro della ristorazione e se si parla di Cucina italiana in Thailandia. In base a quali criteri scegli gli ingredienti e come presenti il tutto alla tua clientela? La stragrande maggioranza dei nostri prodotti viene importata, le conserve, gli olii, i vini. Per quanto riguarda le farine, nel caso delle pizze ho sempre scelto i tipi T55 e T65 per raggiungere una migliore digeribilità, la doppio 00, è più "semplice" da trattare ma -dal punto di vista della digeribilità- è quella che crea maggiore sensazione di pesantezza e minore digeribilità. Per il resto, seguo una linea "tradizionale" di preparazione, preferisco non "declinare" i patti italiani secondo le varie tipologie di clientela, la mia "Carbonara" per fare un esempio classico, è canonica, non prevede la panna, per far capire cosa intendo. I latticini sono realizzati localmente ma sono ottenuti dal latte, non dal caglio, ed il sapore finale è quello che conta, si sente subito la differenza. E per quanto riguarda il rapporto col cliente, non a caso, esco spesso dalla cucina per intrattenermi con la clientela, spiego i vini, gli abbinamenti consigliati ed il perché, racconto anche la storia di alcuni piatti o dei dolci, illustro -ad esempio- la provenienza e la particolarità del cannolo alla siciliana piuttosto che del tiramisù. Anche i vini italiani, i rosati, i bianchi, le bollicine, stanno sempre più conquistando spazio tra la clientela thailandese e quella internazionale che viene qui da noi. Ho sempre voluto avere un menù ampio e poter dialogare col cliente, non solo per ottenere un egoistico feedback circa la mia professionalità ma per ascoltare attentamente il suo parere e punto di vista. Per me è molto importante ascoltare il cliente. Ailati Resto, Italian Restaurant, 1495 Charoen Krung Rd, Khwaeng Silom, Bang Rak, Bangkok 10500.

di Francesco Tortora Martedì 04 Ottobre 2022