



Mondo - Bangkok: l'esperienza di Edoardo Bonavolta, chef per professione, con un occhio rivolto a panorami green e "Plant based"

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 19 ott 2022 (Prima Notizia 24) Edoardo Bonavolta, giunto in Thailandia quasi per caso, oggi è chef in un importante locale tipico della vita metropolitana di Bangkok, Gigi Café, un punto di ritrovo stylish ed all'avanguardia e si occupa anche di Gigi Dining Hall.

In cima alla scala in legno e acciaio che conduce al piano superiore della location Gigi Café, ci aspetta Edoardo Bonavolta, fisico prestante, aspetto sportivo e giovanile, ci accoglie con un caffé "Americano", accanto al suo computer, strumento necessario e fondamentale per il suo lavoro. Ha 42 anni ma sorprende per il suo look per il quale -in tutta sincerità- gli daresti al massimo 34-35 anni. Appena fuori dal locale, impera il chiasso del traffico del Sukhumvit District, nei pressi della fermata Asoke della linea skytrain BTS. L'ingresso di Gigi Cafè è una specie di stargate, fuori la peculiare commistione di tradizione e modernità, tipica di Bangkok, all'interno, un clima lounge, rilassato e popolato da una clientela à la page, raffinata, molto giovanile, cosmopolita. Sei originario di San Vincenzo, in Provincia di Livorno. Ma come sei giunto alla decisione di vivere e lavorare in Thailandia? Ormai vivo stabilmente in Thailandia da quattordici anni, solo ora mi rendo conto di come passi in fretta il tempo. In realtà, sono arrivato qui in modo abbastanza casuale. Vivevo in Toscana, un presente ed un futuro alquanto chiaro davanti a me, avevo aperto una enoteca/wine bar a Suvereto e tutto sembrava ormai correre in quella direzione. Io, in verità, non sono mai stato animato da uno spirito improntato alla stabilità. Ho studiato Scienze Politiche all'Università, ho attivamente partecipato alla vita da militante nella Sinistra, collaborando alla organizzazione di eventi, conferenze, gruppi di azione sociale e politica, era un tempo della mia vita nel quale tutto avrebbe potuto accadermi, tutto avrebbe potuto accadere. Ho sempre cucinato, se vogliamo trovare un tratto di continuità nella mia personale esperienza ma i miei interessi, come accennavo, si sono a lungo svolti all'ombra di una passione sociale e politica. Poi, un giorno, un mio amico mi accenna circa progetti relativi alla promozione di prodotti italiani nel settore Food & Beverage e -nello specifico- di focalizzare tutto questo in Thailandia. Per me era una proposta molto interessante ed in un posto esotico, lontano dalle solite rotte turistiche e culturali della mia generazione, quasi da andare a vedere sul mappamondo dove si trovasse di preciso. Era il 2018, nel mese di dicembre, presi la decisione di cogliere quella opportunità e di fare mio quel progetto. Che cosa hai provato quando sei arrivato -24 anni fa- in Thailandia, in special modo a Bangkok? Mi ha colpito innanzitutto l'aria che qui respiri, l'atmosfera. Mi hanno sorpreso i marciapiedi, scomposti, con dislivelli, in molti punti rotti. E poi, all'improvviso, trovarsi in

campagne così distanti -nella forma e nella dimensione spazio/temporale- dal contesto metropolitano, un ben strano mix. Due mondi così differenti ma che convivono uno accanto all'altro e costituiscono quella unità che è la Thailandia. I volti soridenti dei thailandesi, il loro modo di porgere, sempre così familiare, colorato e -apparentemente- pieno di disponibilità nell'accoglierti. Poi, col tempo, impari a discernere ciò che è da ciò che appare, quando si tratta di pura affettazione oppure di vera accoglienza, calda, umana fatta di buoni sentimenti senza attese in un qualsiasi tornaconto. Attraverso i racconti delle esperienze professionali ed umane di coloro che hanno deciso di trasferirsi in Thailandia, si evince un grande lavoro pionieristico in vari settori produttivi ma anche artistici e culturali in senso lato. Quali sono i tuoi progetti nel tuo personale futuro? Oggi sono Chef in questa location che ha già una sua personalità ed una impronta riconoscibile nello scenario della lifestyle di Bangkok. Mi interesso anche di Gigi Dining Hall in Sukhumvit 45. Questo mi consente e mi ha consentito di sfruttare il mio personale know how nel settore della ristorazione, dei vini italiani che, in tempi recenti, stanno sempre più conquistando il mercato nazionale thailandese e della città di Bangkok, in particolar modo. Si tratta di una esperienza che mi permetter di avere un test praticamente quotidiano anche nel campo della caffetteria, nel rapportarmi con la clientela -locale e internazionale- col mondo del lavoro thailandese, una macchina complessa, caratterizzata da normative che bisogna saper maneggiare attentamente e poi vi è anche una implicazione ulteriore, in termini di complessità, dovuta alla gestione del personale. In Thailandia c'è molto turn over, il personale spesso cambia posto di lavoro e persino tipo di lavoro, più volte, nella propria vita, è una caratteristica specifica della forza lavoro thailandese, bisogna essere preparati in questi campi e saper cogliere l'onda del cambiamento in qualsiasi punto o fase della catena produttiva. Il mio personale progetto è quello -un giorno- di dedicarmi con maggior completezza ad una mia personale attività imprenditoriale già avviata nel settore della alimentazione "Plant Based", mi interessa molto il panorama dei formaggi vegani e del cibo vegano più in generale, come gli hamburger vegani, etc. La ristorazione "Plant Based" ha già illustri precedenti attivi da anni qui a Bangkok, sono molte le realtà vegane nel campo della ristorazione e sono la comprova che, anche da questo punto di vista, si è svolto e si sta svolgendo un grande lavoro pionieristico nel farsi spazio in una Nazione dove l'alimentazione è fortemente ruotante intorno alla lavorazione ed al consumo delle carni animali.

di Francesco Tortora Mercoledì 19 Ottobre 2022