



Mondo - Paolo's Deli, un corner di ristorazione italiana pura presentata con gentilezza, professionalità ed un solare sorriso

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 24 dic 2022 (Prima Notizia 24) La creatura di Paolo Guidotti, nato in Nigeria ma con un passato di viaggi e lavori in vari angoli del Mondo, consente di conoscere il suo fondatore, una persona dai tratti unici,

assolutamente straordinaria.

“Prego, un caffè americano”, un bicchiere d’acqua arriva senza nemmeno essere stato chiesto. L’accoglienza delicata e professionale è la cifra che caratterizza il Paolo’s Deli, la creatura di Paolo Guidotti, una persona che -mai come in questo caso- è certamente possibile definire “eccezionale”. Paolo Guidotti ha un volto che lascia intuire una vita vissuta con grande consapevolezza, maturità esistenziale e grande professionalità in vari angoli del mondo. Il sorriso che improvvisamente si apre sul suo volto mentre ti parla, con tatto, gentilezza, affabilità ed arti affabulatorie da narratore colto, ti sorprende e illumina l’intera conversazione. Non è una persona “qualunque”, lo si intuisce incontrandolo dal vivo, lo si apprende ancor meglio scorrendo le note informative ufficiali sul suo profilo web. Paolo Guidotti è un italiano nato in Nigeria. Ha vissuto in Eritrea, Sudafrica, Italia, Regno Unito, India, Bangladesh, Hong Kong, Thailandia, Indonesia e Germania, acquisendo un ricco bagaglio internazionale che gli consente di operare in più culture. Parla correntemente inglese, italiano e hindi ma riesce ad esprimersi molto bene anche in bangla, cantonese, indonesiano, thailandese e francese. La sua passione per i viaggi lo ha portato in più di 60 Paesi, sia per lavoro che per svago, rendendolo un cittadino globale. Quando hai deciso poi di trasferirti in Thailandia in via definitiva e come mai hai anche scelto di operare nel settore della ristorazione? Mi sono spostato in Thailandia la prima volta nel 2003, c’era la SARS in quel tempo, ed ho seguito le produzioni di abbigliamento, poi di nuovo nel 2007. Nel 2008, decisi di prendermi una pausa dal settore dell’abbigliamento dove avevo conseguito importanti punte di successo professionale a livello internazionale e mi sono trasferito in Tailandia, fondando una società di viaggi che offriva servizi turistici personalizzati a clienti che poi si sono rivelati molto soddisfatti. Durante questo periodo, mi sono anche occupato anche della produzione di servizi fotografici, tra cui Sports Illustrated in Rajasthan, Io Donna, sia a Bangkok che a Phuket. Per quanto riguarda la Cucina Italiana, ebbene, bisogna precisare che ho cominciato a cucinare quando avevo 7 anni, seguendo mio padre, poi ho fatto una internship in un albergo Cinque Stelle, in tutte le loro cucine quando avevo 18 anni. Successivamente sono entrato nel mondo dell’abbigliamento e nel 1992 ho aperto il mio primo ristorante a Hong Kong, lasciandolo successivamente alla mia ex moglie nel 1996. Ed ho poi continuato a lavorare nel

settore dell'abbigliamento. Poi, nel 2018 ho rilevato un locale a Bangkok e l'ho portato ad essere tra i primi 10 ristoranti italiani su TripAdvisor. Ora quel locale ha cambiato denominazione e si chiama "Ailati". La ristorazione, quindi, è stata ed è qualcosa di più di una passione, visto che ora è la tua professione in toto, vero? Sì, dopo il primo locale aperto a Bangkok, sono passato attraverso diverse realtà professionali e location, come il Paolo's Deli a Ruamrudee, successivamente il Paolo's Rooftop in Mercury Village e poi -attraversando la lunga parentesi del Covid- sono arrivato all'apertura del Paolo Deli's a Nonthaburi, nell'agosto 2021, la location nella quale tutt'ora sto lavorando". Oggi è il fondatore e anima fondamentale di Paolo's Deli, una realtà nata nell'ambito della ristorazione italiana in Thailandia, a Bangkok nello specifico, ma che propone pure un professionale servizio di delivering personalizzato per singoli ma anche per parties aziendali, feste private, etc. Allo stesso tempo, accanto al ristorante, vi è un punto vendita particolare dove -per chi vive a Bangkok- è possibile acquistare e assaggiare prodotti tipici italiani, dai salumi ai panettoni natalizi, dalle paste alimentari, ai vini, agli olii extravergine. "Preferisco importare dall'Italia prodotti garantiti, certificati, di alta qualità -afferma Paolo Deli- la mia idea personale nella vendita di prodotti alimentari tipici e di ristorazione è quella di mantenere quanto più possibile lo spirito italiano della nostra Cucina, ormai famosa in tutto il mondo, senza variazioni sul tema, senza ibridizzare le pietanze". Che tipo di clientela frequenta maggiormente il Paolo's Deli? "In quest'area vivono più di 3.000 nuclei familiari, la clientela -così- è in prevalenza thailandese ma nell'area è presente anche una Scuola Internazionale, quindi si tratta di una fascia di clientela potenziale di livello alto, ben cosciente circa quel che chiede al momento di ordinare dei piatti della Cucina italiana. Cerco sempre di rispondere positivamente ed accogliere le richieste della mia clientela ma sempre senza eccedere troppo nel variare i prodotti e le portate rispetto alle origini italiane". Attraverso i viaggi, le frequentazioni, le varie dimensioni lavorative rivestite, hai potuto assistere da vicino a tutti i cambiamenti che sono intercorsi in tutti questi anni in Thailandia. Quanto è cambiata questa Nazione, nel Tempo? "La Thailandia è cambiata tanto ed anche con una tempistica molto rapida, solo venti, trenta anni fa, la Thailandia era quella delle cartoline turistiche oleografate e che rendevano esoticamente attraente questo Paese. Oggi ci troviamo di fronte a tracce di quel mondo accanto ad una industrializzazione che è andata avanti a marce forzate e che adesso pongono la Thailandia al vertice delle Nazioni nell'area in quanto a sviluppo economico e modernizzazione. Certo, gli squilibri economici e sociali sono evidenti e permangono in varie realtà della Nazione ma questo è un tratto alquanto diffuso in gran parte d'Asia". Tutt'intorno al locale -il Paolo's Deli- ci sono una sala massaggi, un centro commerciale, dei bancomat, un McDonald's, un ampio parcheggio, un centro spedizioni nazionali e internazionali, un ristorante di cucina asiatica, una caffetteria. Modernismi e tradizione uno accanto all'altro, il che è proprio ciò che caratterizza la Thailandia contemporanea, la Bangkok di oggi. Palo's Deli, Oasis, 359/1 Samakkee Rd, Ta Sai, Mueang Nonthaburi District, Nonthaburi 11000, tel.: 094 984 4888

di Francesco Tortora Sabato 24 Dicembre 2022