



Mondo - Una delle perle che puoi scoprire a Bangkok: Coastiera

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 16 ott 2023 (Prima Notizia)

24) Intervista con il general manager di Coastiera, una location di ristorazione italiana di alta fascia e che arreca lustro al buon nome dell'Italia a Bangkok e in Thailandia.

Giacomo Malagese illustra il concept di Coastiera e racconta il patrimonio umano e di idee che ha accompagnato la recente nascita di questa vera e propria esperienza dei sensi qual è Coastiera. Il motto di Coastiera, inscritto nel suo logo, è "Ama la Vita" Una delle perle che Bangkok regala a chi voglia davvero esplorarla, Coastiera, una location che chiamarla "ristorante" potrebbe essere definizione alquanto restrittiva. Bisogna innanzitutto addentrarsi nell'area di Ploenchit, non lontano dall'omonima stazione dello skytrain BTS, giungere all'alto edificio del 140 Wireless dove al Ground Zero c'è la prima grande sorpresa, The Metropolitan Museum of Art Store Thailand. Un'area museale dove, in realtà, è possibile ammirare ma anche acquistare degli oggetti d'Arte che ritraggono alcune delle più famose opere di Arte Moderna e Contemporanea trasferite su oggetti d'uso comune, come possono essere delle borse da viaggio, orologi, collane, anelli, oggetti di cartoleria colorati e raffinati allo stesso tempo. All'ingresso, inoltre, vi sono due pianoforti Steinway a un quarto di coda, uno bianco ed uno nero, quello nero suona in automatico, guidato da un tablet, partiture di musica classica oppure pop rivisitate in chiave lounge, come alcuni brani dei Beatles riarrangiati. Guardare la tastiera che suona se stessa, immaginando le dita dell'invisibile pianista che esegue quelle partiture, è uno spettacolo ipnotico, che affascina e lascia un ampio sorriso estatico sul volto di chi visita questa location così nitida ed artisticamente ricca e propositiva. Ai piani superiori dell'alto ed ampio edificio, vi sono numerosi uffici, affollati di impiegati e di figure del terziario avanzato che ben ritraggono lo spirito di una megalopoli sempre più calata nei processi di modernizzazione che caratterizzano la Thailandia e tutto l'arco dei Paesi del Sud Est Asia. Al Level B, scendendo attraverso una scala a chiocciola, si giunge al Coastiera. Una reception che sembra il tavolo del front office di un museo, quadri di un Autore italiano che ricorda gli stilemi dell'arte pittorica italiana dei primi del Novecento, Fattori è uno dei primi nomi che ti vengono in mente. Tutto è sofisticato, marmi e sedie dalle forme ultramoderne disposte in cerchio in questa ampia zona di ingresso di forma circolare, alla base della grande scala marmorea a chiocciola. Giacomo Malagese, originario Pitigliano, è anticipato da un largo e luminoso sorriso, introduce agli interni di Coastiera, entri, così, in un mondo italico trapiantato nel cuore di Bangkok. Trentasette anni, dei quali ben 15 spesi in Thailandia. Ma come sei arrivato in Thailandia e come mai hai deciso di viverci e lavorarci in modo continuativo? La prima volta si è trattato di un viaggio-vacanza con mio fratello, il quale oggi vive in Australia e si interessa di Enologia. Da quel momento in poi, ho coltivato ed attuato l'idea di restare qui in Thailandia e viverci, oltre che lavorarci. E la mia esperienza professionale si è svolta sempre nell'ambito della ristorazione e nei settori attigui, sono stato anche barman, cameriere, ho lavorato con Limoncello, con Garibaldis, con L'Opera,

L'Oliva ed altre location di ristorazione italiana qui a Bangkok, fino a ricoprire ruoli di management, data la lunga esperienza accumulata in ruoli di livello inferiore. Anche lo Chef, Andrea Ortù, originario di Cagliari, vive da lungo tempo in Thailandia, ormai vive e lavora qui da sette anni. In precedenza lavorava presso la Bottega di Luca, qui a Bangkok. Questo tipo di esperienze diversificate ci consente oggi, di interpretare al meglio il nostro ruolo professionale e comprendere meglio quali possano essere le problematiche e le esigenze di tutte le figure professionali impegnate in questa grande famiglia qual è attualmente Coastiera. Quando è nata l'esperienza di Coastiera? Coastiera ha aperto ufficialmente il 25 febbraio del 2023. Io ed il mio collega Andrea, siamo stati assunti da un gruppo di imprenditori locali che opera in diversi settori e con già altre esperienze anche nel campo del Food & Beverage. L'idea base, il concept di Coastiera -il cui nome è la anglicizzazione sotto forma di gioco di suoni di Costiera nel senso di Costiera amalfitana- è quello di puntare sulla alta qualità dei prodotti, che nel nostro caso sono tutti interamente importati dall'Italia, ricreando l'atmosfera festiva di un ristorante/club che alludesse ad un certo clima di Dolce Vita italiana, mediterranea, con musica dal vivo, balli ed altri spettacoli offerti al pubblico. Nel porgere la vostra Cucina, avete scelto una particolare strategia, nel visual piuttosto che negli impiattamenti o nella tipologia delle ricette? Il nostro Chef è sardo, quindi, l'anima della nostra cucina è tipicamente italiana intesa nel suo senso più esteso, anche attraverso le varie declinazioni delle regionalizzazioni delle pietanze ma sempre nell'ambito di una cornice di fine dining. Grande attenzione abbiamo dedicato anche al range di offerta vinaria, i nostri vini cercano di dare una degna rappresentazione di tutte le Regioni d'Italia. La nostra clientela è dichiaratamente di fascia media-alta, per questo motivo, la alta qualità dei prodotti è diventato da subito uno degli elementi portanti di Coastiera. I prodotti, ribadisco, tutti importati, nel caso in cui non siano italiani, al massimo sono provenienti dall'area mediterranea. In ogni caso, l'origine dei prodotti, dei vini e delle nostre idee sono di impronta Sud Italiana. Avete scelto di rispettare le ricette originarie oppure vi interessate anche di apportare delle modifiche o delle interpretazioni concettuali più contemporanee? Qui da Coastiera possiamo dire che abbiamo sempre preferito essere tradizionalisti. Alcune volte, alcuni clienti di provenienza internazionale ci hanno chiesto alcune preferenze personali, nel senso di variazioni, come introdurre della panna nel sugo dei ravioli con un ripieno di funghi e tartufo, ebbene, abbiamo sempre declinato. La clientela che frequenta sempre più spesso le location di ristorazione in Thailandia, soprattutto in una città cosmopolita qual è Bangkok, proviene sempre più da India, Cina, visto il progressivo abbattimento delle regolamentazioni nella concessione di visti di ingresso, senza tralasciare di menzionare la clientela giapponese, sempre molto presente sul territorio metropolitano di Bangkok, così come il flusso sempre affollato di clientela internazionale che giunge da ogni dove nella Capitale thailandese e per i più disparati motivi. Può capitare, quindi, che diverse culture chiedano diverse variazioni o interpretazioni delle ricette proposte per avvicinarle ai gusti della propria esperienza personale e culturale. Da questo punto di vista, preferiamo difendere la nostra identità italiana, con le sue peculiarità e i suoi elementi più riconoscibili, ormai in tutto il Mondo. Uno degli aspetti spesso sottolineati, nel confrontarsi con l'imprenditoria straniera che investe in Thailandia, è quello delle differenti prospettive e interpretazioni culturali, motivo per il quale spesso si può incorrere in qualche fraintendimento.

Ecco, nell'ambito del vostro lavoro, in che modo riuscite a relazionarvi con i collaboratori e dipendenti Thai? Qui da noi svolgiamo ogni giorno un briefing prima di metterci al lavoro, si tratta del momento in cui si offrono tutti gli elementi perché si possa adottare una strategia comune nelle attività professionali coinvolte nella nostra quotidianità. Nel momento in cui ogni aspetto viene esemplificato e illustrato in modo chiaro, ogni dipendente sente di far parte di una squadra e coopera fattivamente in ogni fase del processo lavorativo. I thailandesi hanno generalmente un carattere pacato, noi italiani siamo più passionali, spesso ci innervosiamo anche per un elemento che ad un Thai può sembrare davvero minimale oppure eccessivo. Qui a Coastiera, abbiamo 30 dipendenti, comprese le figure professionali che sono impegnate negli uffici amministrativi.

di Francesco Tortora Lunedì 16 Ottobre 2023