



## ***PN24 FOOD - Sole Mio sorge nuovamente su Bangkok***

**Dal nostro corrispondente a Bangkok - 05 set 2024 (Prima Notizia 24) Il ristorante creato da Domenico Locantore ha cambiato**

**sede spostandosi da Thonglor a Ekkamai, due noti quartieri della Capitale thailandese. Dopo una buona parte della vita lavorativa viaggiando in differenti aree del Pianeta, si stabilisce a Bangkok e diffonde il verbo della Cucina Italiana, coniugandolo con la sua personale vena artistica.**

Ekkamai è un quartiere molto particolare di Bangkok, sembra un vasto crocevia tra i tanti “cuori” che battono nel tessuto urbano della megalopoli thailandese, Bangkok, “la città che non dorme mai” come è ormai universalmente nota. Street foods vendors, si alternano con vari ristoranti di differente dimensione e specialità, dalla cucina giapponese alla coreana, alla francese, a quella italiana, tanto per citarne alcune. E poi ci sono secret bar, caffetterie, alti grattacieli dove risiedono uffici e centri residenziali. Ekkamai ha anche il vantaggio di essere quartiere collegato con lo skytrain, una metropolitana leggera esterna che corre su vie sopraelevate e che connette velocemente i movimenti dei passeggeri che percorrono giornalmente a migliaia e migliaia la vasta area di Bangkok. Questa è la nuova dimensione dove si colloca oggi il ristorante “Sole Mio” fondato e coordinato da Domenico Locantore che ti accoglie solare nel suo ufficio al piano superiore, sovrastato sul soffitto da un enorme scudo con i colori del Torino, la squadra del suo cuore e della sua città di nascita. Sai -dice Domenico Locantore col suo volto spesso illuminato dal suo sorriso ironico- non ho mai avuto particolare preclusione nelle declinazioni della Cucina Italiana nel mondo. Quando mi si è chiesto se mi piacesse la pizza con l’ananas, non mi sono mai negato in maniera aprioristica. Preferisco provare in prima persona, assaggiare, verificare, poi eventualmente scegliere seguendo i miei gusti personali. Se un mio cliente mi chiede la Carbonara con la panna, io gliela preparo senza troppi patemi o negandomi. E’ pur vero, però, che essendo un locale di ristorazione italiana, in un certo qual modo, io -un po’ come tutti gli italiani espatriati che fanno ristorazione italiana in Thailandia- sono un alfiere, il vessillo della Cucina Italiana. Avere coscienza di questo aspetto ti ha aiutato nell’orientare il tuo modo di fare ristorazione italiana a Bangkok? Cerco di porgere la Cucina Italiana nella sua essenzialità, cercando quanto più possibile di attenermi al suo spirito originario, con un approccio semplice e senza inutili fronzoli. L’osso buco con la polenta, la pasta fresca fatta a mano, le pizze realizzate con ingredienti di qualità sicura e affidabile, le erbe, gli aromi, il basilico, la rucola, frutto di coltivazione effettuata in territorio thailandese, per ottenere profumi e freschezza che non potrebbero essere ottenuti altrimenti, ecco tutto questo è il mondo di “Sole Mio”. La clientela di “Sole Mio” ha caratteristiche particolari? Il cliente thailandese che cerca la Cucina Italiana è abbinato, colto, viaggiatore, curioso, aperto al mondo, in un certo senso affamato di Cultura prima ancora che di cibo. La Cucina Italiana è il punto di incontro tra questi due aspetti, dal suo punto di vista ed in base alla mia personale esperienza. Bisogna tener conto del fatto che la Cucina thailandese è anch’essa molto varia, colorata, piena di sapori e

influenze che, nel Tempo, hanno rappresentato le varie correnti culturali esterne, in primis la cultura culinaria cinese, così come la confinante Malesia, etc. Ma allo stesso tempo, ha una sua precisa identità, nella ricca proposta che offre ai suoi estimatori. A livello popolare, la Cucina thailandese, in special modo attraverso i suoi ristoranti familiari e gli street vendors, è alla portata di tutte le tasche. Diverso discorso, invece, è quello a proposito della clientela internazionale, quella che particolarmente frequenta “Sole Mio” come cliente abituale o come turista di passaggio su Bangkok. In questo caso, si tratta di clienti che conoscono bene la Cucina Italiana e quindi effettuano scelte particolarmente oculate. Un esempio lampante, da questo punto di vista, è la clientela giapponese, la quale conosce bene la Cucina ed i vini italiani e quindi si aspetta di assaggiare ciò che già conosce bene. In questi ultimi anni, si è passo dopo passo sempre più estesa la presenza di clientela indiana che, via via, si è insediata specialmente a Bangkok, con una sua spiccata anima legata al business, agli affari, al commercio. Sole Mio ha mantenuto un altro elemento suo tipico, il palco per gli spettacoli e la musica dal vivo, vero? Sì, la musica ed il mondo dello spettacolo hanno sempre avuto spazio nella mia vita personale, sin da quando ero ragazzo e suonavo rock e pop internazionale. Da quando mi dedico alla ristorazione, ho fatto in modo di trovare spazio nuovamente per la Musica nella mia vita attuale. Ecco perché dedico particolare attenzione ad uno spazio per i musicisti ma anche per gli attori ed altre forme artistiche di espressione. La Musica dal vivo porta allegria e luce nel ristorante ed io stesso spesso intervengo mettendomi alla chitarra oppure cantando e duettando con musicisti validi che si alternano con me sul palco. Sole Mio, 62 Soi Charoenjai Ekkamai Soi 12, Klongtan Nua, Wattana, Bangkok, Thailand 089 777 9450

*di Francesco Tortora Giovedì 05 Settembre 2024*