



PN24 FOOD - Le idee e la filosofia dello chef Kong Kongwuth al Napha di Bangkok

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 22 ott 2024 (Prima Notizia 24) Si è tenuta a Bangkok, presso il ristorante Napha, una due giorni speciale con lo chef Khongwuth Chaiwongkachon, una full immersion nella tradizione culinaria thailandese con uno sguardo rivolto al presente e al futuro.

Incontriamo lo chef thailandese Kongwuth Chaiwongkachon (Kong Kongwuth), giovane e giovanile di aspetto, 36 anni, decorato con bellissimi tatuaggi tradizionali di ispirazione asiatica sulle braccia, sposato e padre di una bambina. La location è NAPHA, un ristorante situato all'interno di un enorme centro commerciale, recentemente aperto al pubblico locale e internazionale, abbastanza grande da contenere una città nella città, nel cuore della capitale thailandese, Bangkok. In realtà, NAPHA è più di un singolo ristorante a Bangkok. Si tratta, infatti, di un vero e proprio grande progetto incentrato sulla cucina tradizionale thailandese e la sede di Bangkok si chiama LOCUS Native Food Lab ed è, quindi, una filiale della sede originale di Chiang Rai. Anche la reinterpretazione in chiave moderna della tradizione "Lanna" rientra nella programmazione di NAPHA. L'obiettivo è infatti quello di offrire un menu Lanna contemporaneo. "Lanna", infatti, sta per 'Nord' nella sua più antica dizione thailandese. Al NAPHA di Bangkok si tengono mensilmente serate speciali, come quelle dedicate alla cucina o ai vini italiani, o alla cucina tradizionale thailandese dell'epoca del re Rama II. La cucina thailandese, un po' come tutta la cultura e il popolo thailandese, sembra basarsi sulla tutela delle proprie radici storiche e culturali. Pensa che questa sia una tendenza che esiste ancora oggi? Più che di "protezione", nel caso della cucina thailandese e delle sue origini culturali, parlerei di "orgoglio". Mi sembra un termine più adatto, perché non c'è chiusura verso le influenze culturali esterne, anzi, la storia della Thailandia è stata permeata per secoli da questa prospettiva di "melting pot culturale". Qual è la sua prospettiva personale, qual è la sua filosofia di fondo nel suo ruolo di chef? Personalmente preferisco lavorare nella direzione della semplificazione, non mi interessa costruire troppo intorno e sopra una ricetta. Non sono particolarmente interessato a ricavare una versione Nouvelle cuisine della cucina thailandese - o di qualsiasi altra cucina - né sono strettamente interessato a difendere ossessivamente le radici storiche della cucina thailandese. Come abbiamo detto, ad esempio parlando di cucina thailandese, l'insieme delle influenze derivanti dalle culture vicine è il senso stesso della cucina thailandese attuale, quindi, come si potrebbe mai produrre la cucina thailandese senza tenere conto delle influenze che ha ricevuto dall'esterno nel tempo? Non ho un interesse particolare in questa direzione. L'elemento discriminante, quello che fa la differenza, secondo me, è il feedback dei clienti, il piacere che i clienti mostrano verso i miei piatti, verso la mia cucina. Trovo molto più interessante lavorare nella semplificazione, quindi preferisco definirmi un "creatore di esperienze". Potremmo dire, quindi, nel caso dello chef Khongwuth Chaiwongkachon che si tratta di un'operazione

neoplatonica, cioè, come faceva Michelangelo con le sue sculture, “toglie” dalla materia e cerca la forma, non attribuisce la forma alla materia ma “toglie” dalla materia per cercare l'essenziale, la forma, appunto.

di Francesco Tortora Martedì 22 Ottobre 2024