



L'esterno del ristorante Serai (Four Seasons di Langkawi, Malaysia).

A inizio novembre scorso, in occasione della più grande fiera del settore enologico in Asia, si è tenuto a Hong Kong l'*Italian Cuisine & Wines World Summit*, organizzato dal Gruppo Virtuale Cuochi Italiani (www.gvci.org), 1.700 chef e professionisti della ristorazione che lavorano in più di 70 Paesi nel mondo.

Sono stati premiati i ristoranti in Asia più impegnati nella selezione di una carta di eccellenti vini italiani, che si traduce in un contributo fondamentale per l'educazione dei sempre più esigenti consumatori asiatici verso la qualità e la specificità dei vini nazionali. Per comprendere meglio come questo trend si stia sviluppando, VQ ha intervistato quattro grandi chef italiani a Singapore e dintorni.

CUOCHI VIRTUALI, CUCINA REALE

È giusto cominciare dal pavese **Mario Caramella**, fondatore del Gruppo Virtuale Cuochi Italiani. Dopo una lunga carriera di executive chef in Estremo Oriente per importanti catene alberghiere in Thailandia, a Bali e a Hong Kong, da inizio 2011 è diventato comproprietario di un celebre ristorante italiano aperto tre anni fa in uno dei punti strategici di Singapore, nel prestigioso edificio One Fullerton, affacciato su Marina Bay, il centro pulsante di

■ LEONARDO FELICIAN

SINGAPORE E DINTORNI

IL VINO ITALIANO È SEMPRE PIÙ APPREZZATO DAI CONSUMATORI DI ALCUNI PAESI DELL'ESTREMO ORIENTE. MERITO E CONSEGUENZA DI UNA PRESENZA FORTE E DI QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE MADE IN ITALY

Singapore. *"Il Fortino, affermatosi in pochi anni come tempio della cucina italiana in Estremo Oriente, aveva bisogno di una svolta"*. Raccolta questa sfida, Mario Caramella ne parla con legittima soddisfazione: a



Mario Caramella.

testimoniare numerosi premi e riconoscimenti ricevuti, una clientela internazionale che affolla la sala superpanoramica del

piccolo locale, degustazioni ed eventi organizzati periodicamente con l'apporto di prestigiosi produttori italiani. Così da un palcoscenico privilegiato si fanno conoscere vini di aziende italiane di qualità, magari non molto note, che possono competere con i migliori produttori del mondo. Importante la cantina, un bel locale climatizzato che custodisce mezzo milione di dollari di investimento in grandi vini, soprattutto italiani. Mario Caramella ama proporre scelte innovative: **“Per l'aperitivo, punto sul Lambrusco della Cantina della Volta, una bottiglia importante con un vino gradevole che può fare concorrenza ai migliori Champagne rosé”.**

UN IMPRENDITORE AI FORNELLI

A **Roberto Galetti** l'etichetta di chef, seppur di alto livello, sta decisamente stretta: è un imprenditore nel campo della gastronomia, poiché in soli otto anni ha messo in piedi un gruppo di 13 ristoranti tra Singapore e la Malaysia, dando lavoro a oltre 400 persone, con un fatturato di 35 milioni di dollari l'anno. Quarantenne, bresciano, uscito dalla scuola alberghiera di Desenzano, ha imparato ad amare la cucina dalla mamma e vi si è appassionato fin dall'età di 7 anni. Dopo esperienze



Roberto Galetti.

internazionali in grandi organizzazioni, insieme a un gruppo di amici-soci si è messo in proprio con il ristorante Garibaldi nella parte più pittoresca di Singapore, il *colonial district*, vicino allo storico Hotel Raffles. Il segreto sta nella visione manageriale, attenzione nella scelta dei partner e dei collaboratori (molti italiani), sforzo costante per andare oltre alle aspettative dei clienti e autenticità nella cucina italiana, senza compromessi. Al Garibaldi ingredienti, piatti e preparazioni sono italiani e la lista di vini è almeno all'80% italiana, da scegliere in una bella cantina refrigerata a vista all'ingresso del locale, dove i clienti più affezionati hanno anche uno spazio nominativo e bottiglie riservate. *“La richiesta di grandi vini*

LA CUCINA ITALIANA COME TRAINO ECCELLENTE

Il consumo di vino in Asia sta crescendo a tassi vertiginosi. Tra il 2010 e il 2014 si prospetta un incremento del 18%, mentre nel 2017 il mercato avrà raddoppiato i numeri odierni. Hong Kong, Cina, Corea del Sud, Giappone, India e Singapore sono i mercati strategicamente più remunerativi per il consumo di vino in Asia, ma previsioni incoraggianti vengono anche da Malaysia, Thailandia e Taiwan. In questo contesto, i vini italiani stanno aumentando la loro quota di mercato in termini sia quantitativi sia qualitativi, con importazioni in crescita anche del 20%. E crescono in maniera stabile, tenendo il passo della popolarità e delle continue nuove aperture di ristoranti italiani: a Singapore, così come a Hong Kong, in questi anni la cucina italiana è sicuramente di moda e sta soppiantando quella francese.

francesi non cala”, commenta, “ma sono i vini italiani a salire, con l'Ornellaia richiestissimo dai clienti cinesi e con degustazioni verticali in cui il Masseto, rosso raro e prezioso, cru da collezione, è un Merlot vinificato in purezza che si batte da pari a pari con lo Château Petrus”.

CUCINA ITALIANA SOTTO IL CIELO

È il lombardo **Stefano Arrigoni** lo chef del ristorante Cielo, che dal 24esimo piano dell'Hilton di Singapore domina con una vista spettacolare Orchard Road, la via dello shopping elegante della metropoli asiatica. All'inizio di quest'anno, quando la nota catena americana ha deciso di aprire un nuovo ristorante sulla terrazza, solo 8 tavoli all'interno, più un po' di spazio sul teak ai bordi della piscina a cielo aperto, ha privilegiato la cucina italiana, assecondando il trend ben visibile a Singapore e in Estremo Oriente. A dirigere il nuovo ristorante è stato chiamato un giovane chef lombardo, formatosi alla scuola alberghiera di Chiavenna con significative esperienze a Villa D'Este e al Four Seasons di Milano, alla corte di Sergio Mei. Si assaggia una vera cucina italiana con una cantina adeguata, attrezzata con



Stefano Arrigoni.

vini italiani e francesi, ma anche australiani e neozelandesi. *“Abbino volentieri i miei piatti con il Prosecco rustico di Nino Franco, una delle eccellenze di Valdobbiadene, 11 gradi alcolici per un vino piacevole da aperitivo o da tutto pasto”.* A bassa voce ammette che, nonostante sia un insulto per la cultura italiana del vino, talvolta è costretto a servire freddi i vini rossi, un gusto locale giustificato dalla temperatura di Singapore, elevata tutto l'anno con grado di umidità a volte insopportabile.

SAPORI DEL FRIULI IN MALAYSIA

Un giovane chef friulano, **Massimo Zampar**, ha la responsabilità del ristorante Serai del Four Seasons di Langkawi, il miglior resort dell'isola malese, ai confini con la Thailandia, che si sta affermando come nuova destinazione turistica nel mar delle Andamane. Su oltre 40.000 metri quadrati di proprietà, 90 spaziose ville indipendenti con dettagli moreschi declinati in stile malese offrono lusso e



Massimo Zampar.

privacy esclusivi su una spiaggia di dimensioni sterminate. Ogni villa ha un ampio spazio esterno, con piscina indipendente e accesso diretto alla sabbia. Uno dei punti di forza del complesso è la spa, un santuario dei sensi immerso nella foresta tra le rocce che si riflettono in pozze d'acqua: sono ombrosi e riservatissimi padiglioni dalle ampie vetrate cielo-terra con docce esterne in stile maldiviano, legno a profusione e tetti in paglia. Oltre a un centro fitness, due ampie piscine, tennis, biciclette, beach volley, pesca, vela, kayak, sport d'acqua, snorekling, completano le attività offerte le escursioni, come quella da non perdere al parco naturale delle mangrovie. Se il ristorante Ikan Ikan (*“molto pesce”* in lingua malese) offre piatti della cucina asiatica e il Kelapa Grill serve a bordo della piscina grigliate e pizze, è il Serai il ristorante principale del resort, dove la cucina è italiana e mediterranea, con una lista dei vini che concede un po' di spazio anche a fornitori di altri Paesi. Qui vengono serviti anche spettacolari buffet per la prima colazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA