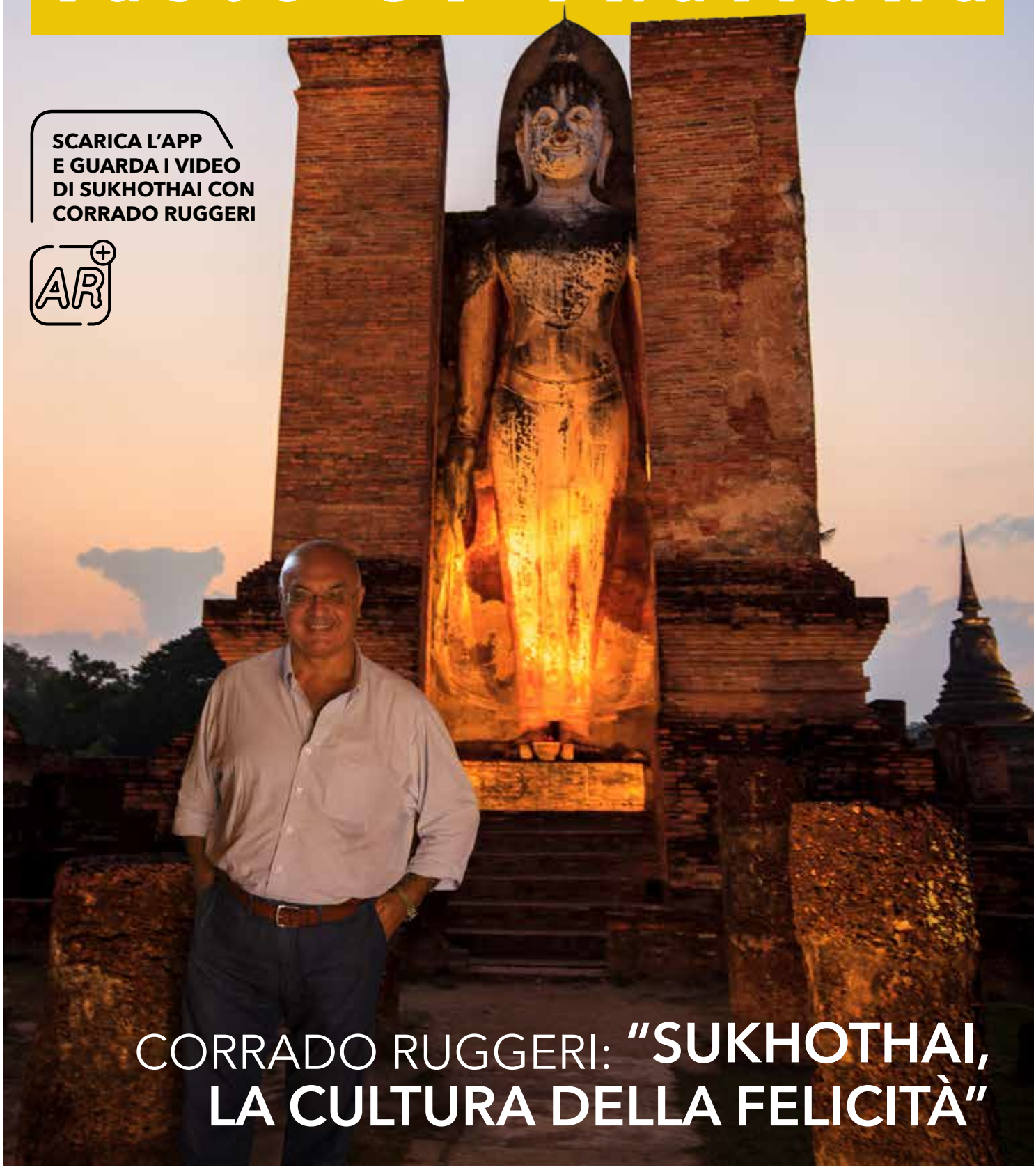
Anno 5 - Luglio 2019

ERIOS

Taste Of Thailand

SCARICA L'APP
E GUARDA I VIDEO
DI SUKHOTHAI CON
CORRADO RUGGERI

AR



CORRADO RUGGERI: "SUKHOTHAI, LA CULTURA DELLA FELICITÀ"

Rivista ufficiale
dell'Ente del Turismo Thailandese in Italia

ITALIA TRAVEL awards VINCITORE 2018

amazing THAILAND

Bangkok Airways

ASIA'S BOUTIQUE AIRLINE

EXPLORE THAILAND AND BEYOND

WITH

SKYTRAX WORLD'S BEST REGIONAL AIRLINE

Collect Your Magic Moments

SPAZIO
general sales agent

Rappresentante per l'Italia Spazio GSA

Tel. 06.4985616

bangkokair@spazio.aero

4 Year Winner of
WORLD'S BEST REGIONAL AIRLINE &
BEST REGIONAL AIRLINE IN ASIA
2014 / 2016 / 2017 / 2018

editoriale

2019 ANNO COMPLICATO, MA SARÀ DI SUCCESSO!

Yuthasak Supasorn
GOVERNATORE TOURISM AUTORITY OF THAILAND

Correva il 2008 quando gli italiani in Thailandia erano 140.000, da allora è partita una cavalcata lunga 10 anni che ci ha permesso nel 2018 di raggiungere, grazie ad un incremento annuo del 7/8%, lo strabiliante risultato di 280,532 presenze. Il 2019 invece, ci vede crescere solo del 3% nel periodo gennaio – aprile. Questa percentuale è diventata l'obiettivo di quest'anno e faremo di tutto per portare a casa il risultato. Una piccola crescita, sicuramente inferiore rispetto a quella degli anni passati, che ci permetterà di dire che anche il 2019 sarà stato un anno positivo.

Il focus 2019 sarà la scoperta del nostro territorio meno conosciuto. Il Paese dei Sorrisi è entrato pienamente a far parte dello scenario turistico italiano. Non c'è più bisogno di parlare di Bangkok, Phuket o Koh Samui, ecco perché stiamo spostando la comunicazione su città e luoghi meno battuti ma altrettanto affascinanti. Il termine "overtourism" fa parte del vocabolario di ogni pianificazione marketing di una destinazione turistica, basti pensare al problema di Venezia. In quest'ottica vanno analizzate le chiusure al pubblico delle isole di Koh Tachai e della spiaggia di Maya Bay. Siamo profondamente convinti che il *Ta-le Thai*, il mare thailandese, vada preservato per le generazioni future. Per questo TAT ha lanciato l'iniziativa *Travel Thailand in Style, Reduce Plastic Waste* per puntare alla riduzione del 50% dei rifiuti in plastica derivanti dal turismo entro il 2020.

L'impegno ambientalista vedrà la Thailandia lavorare insieme a partner strategici, pubblici e privati, per la promozione di campagne pubblicitarie per la divulgazione del turismo responsabile. Le iniziative di collaborazione incoraggeranno sia i turisti che le aziende ad affrontare i problemi legati ai rifiuti nelle principali destinazioni. Tutti i partners saranno impegnati a fornire supporto e informazioni su come ridurre i rifiuti di materie plastiche monouso incoraggiando il consumo di articoli riutilizzabili o sostenibili, come ad esempio cannucce a base vegetale al posto di quelle in plastica, borse di cotone in sostituzione dei sacchetti di plastica, borracce invece di bottiglie di plastica, utensili da cucina riutilizzabili al posto di oggetti in plastica monouso.

Le nostre attività e il nostro magazine ci aiuteranno a comunicare una nuova Thailandia anche grazie alla campagna *"Open to the new shades"* che si propone di far conoscere nuove destinazioni e nuovi prodotti che siamo in grado offrire. Siamo consapevoli che il turismo sia tra i principali fattori di rischio per la conservazione della biodiversità ed è per questo che dobbiamo limitare gli impatti negativi sulle popolazioni locali e l'ecosistema. L' Ente Nazionale per il Turismo Thailandese continua a seguire la visione del defunto Re Rama IX e sostiene l'idea di Sua Maestà il Re Vajiralongkorn (Rama X) di divulgare e attuare ulteriori progetti reali. Seguendo i progetti di sviluppo sostenibile le persone verranno incoraggiate ad usare l'esperienza locale per generare più reddito e far crescere le loro comunità. Ciò contribuirà a costruire la sostenibilità del turismo a lungo termine. La Thailandia è il paese ideale per questo tipo di proposta culturale e fornisce tutti gli ingredienti – naturali, culturali ed etnici - per regalare un'esperienza indimenticabile.

Vi aspettiamo nel Paese del Sorriso.

Yuthasak Supasorn
Governatore Tourism Autority of Thailand

IL RINASCIMENTO DI MAYA BAY

CHIUSA PER TORNARE SPLENDIDA

È ufficiale la chiusura definitiva ai turisti di Maya Bay, sull'isola Koh Phi Phi. Dopo la chiusura estiva, quel periodo che era stato inizialmente fissato per tre mesi, si estenderà fino a data da definirsi. La spiaggia, visitata da circa 5000 turisti al giorno, ha bisogno di un periodo di chiusura per "riprendersi" dai danni causati alla barriera corallina dalle barche che attraccano sul sito per tutta l'alta stagione. L'Ente Nazionale per il Turismo Thailandese chiarisce però che mentre la famosa spiaggia Maya Beach è chiusa, si può ancora godere di una vista mozzafiato sulla baia, ma esclusivamente dalla propria imbarcazione. Rimane certamente possibile fare snorkeling nella parte anteriore della baia e intorno a Mu Koh Phi Phi ed effettuare, come di consueto, immersioni. I turisti possono continuare a pernottare a Phi Phi Don Island e godere di molte altre bellissime spiagge e baie del Parco Nazionale di Krabi Hat Noppharat Thara-Mu Ko Phi Phi. Il molo principale di Phi Phi Don Island si trova nella baia di Tonsai, che rimane la più frequentata. Per i visitatori che cercano di rilassarsi e stare lontano dalla folla, suggeriamo Laem Tong Beach che si trova all'estremità settentrionale dell'isola di Phi Phi Don ed è raggiungibile in 40 minuti di barca dal molo principale. Laem Tong è sede di una spiaggia bella e appartata e di una manciata di hotel/resort a quattro e cinque stelle. Queste località sono conosciute per le attività sostenibili che aderiscono a rigorose linee guida per ridurre l'impatto sull'ambiente.

Da Phi Phi Don Island, le barche locali a coda lunga possono essere noleggiate per una crociera di un giorno per vedere Maya Bay, visitare la Laguna di Pileh e Bamboo Island, così come per effettuare snorkeling e nuotare. Le escursioni di un giorno possono anche essere fatte da Phuket e Krabi. La TAT invita tutti a collaborare per raggiungere obiettivi comuni verso un turismo sostenibile dal punto di vista sociale e ambientale.

BANGKOK LA PIÙ DESIDERATA

SECONDO L'INDEX MASTERCARD

Bangkok ha ottenuto per il terzo anno consecutivo il primo posto nel Global Destination Cities Index 2018 di Mastercard, con circa 20 milioni di visitatori internazionali. Secondo lo studio, le città classificate più in alto nel ranking evidenziano ancora una volta l'importanza di infrastrutture solide per quanto concerne attrazioni commerciali, tempo libero, cultura locale. Tutte componenti chiave evidenziate nelle recenti campagne di marketing di Tourism Authority of Thailand (TAT).

Il Governatore TAT, Yuthasak Supasorn, ha affermato che TAT è entusiasta di ricevere la notizia di un altro premio per la capitale della Thailandia. "Questo è un riconoscimento meraviglioso per le iniziative di marketing come Amazing Thailand Open to the New Shades e Go Local. Tra tutti i riconoscimenti che la Thailandia, e Bangkok in particolare, ha ricevuto nell'ultimo anno questo è uno dei più soddisfacenti. L'indice Mastercard è uno dei principali studi internazionali sulla crescita del turismo mondiale basato sugli indicatori chiave delle prestazioni."

BANGKOK AIRWAYS CON DUE NUOVI COLLEGAMENTI

DA CHIANG MAI PER KRABI E LUANG PRABANG

Crescono ancora i collegamenti della Bangkok Airways. I nuovi servizi riguardano Chiang Mai – Krabi, con un operativo di tre voli per settimana (domenica, martedì e giovedì) dal 31 marzo al 29 aprile che diventerà quotidiano dal 30 aprile 2019 in poi. Per servire questa rotta, la compagnia aerea utilizzerà un Airbus A319 da 144 posti. Il volo di partenza PG246 partirà dall'aeroporto internazionale di Chiang Mai alle 12.00 e arriverà all'aeroporto internazionale di Krabi alle 13.55. I servizi Chiang Mai - Luang Prabang, in Laos, saranno operati con tre voli a settimana (martedì, giovedì e sabato) con un ATR 72-600 da 70 posti. Il volo di andata PG983 partirà dall'aeroporto internazionale di Chiang Mai alle 16.30 e arriverà all'aeroporto internazionale di Luang Prabang alle 17.45. Il volo di ritorno PG984 partirà dall'aeroporto internazionale di Luang Prabang alle 18.30 e arriverà all'aeroporto internazionale di Chiang Mai alle 19.45. Queste connessioni saranno operative dal 2 aprile 2019 in poi.

SAMUI COMBATTE LA PLASTICA

Tourism Authority of Thailand (TAT) sta lavorando con referenti locali di Ko Samui e turisti per eliminare l'uso di materie plastiche monouso, incoraggiare la riduzione degli sprechi, e favorire riutilizzo e riciclaggio con la finalità di proteggere l'ecosistema dell'isola.
Le autorità locali thailandesi di Ko Samui stanno attivamente portando avanti campagne a favore del riciclaggio e della gestione dei rifiuti, esortando residenti ed operatori economici a separare i loro rifiuti.

Visti i suoi magnifici paesaggi, non c'è da meravigliarsi se i visitatori di Ko Samui continuano ad aumentare a un ritmo sorprendente. Da questo crescente afflusso nasce la necessità di trovare un equilibrio tra servizio competitivo di alto livello e impatto ambientale.

LE STORIE

Il caffè di Padre Bruno

60

HANOI

OLTRE CONFINE

Zio Ho, trisciò incensi e cannella

Hanoi

70

Thailandia

8

BANGKOK

Sukhothai

L'alba della Felicità

Vietnam

Koh Kood

36

32

Koh Chang

L'ULTIMO EDEN

38 TRADIZIONI

Pesci bellissimi, da combattimento

Sommario

1. Editoriale

Thai News 02

7. Director's Travel Tip
8. Sukhothai
L'alba della Felicità

Thai News 30

32. Koh Chang
L'ultimo Eden
38. Pesci bellissimi, da combattimento
TRADIZIONI
44. Oscar del volo, vince la Thai

54. Thainess
58. La mia Thailandia
ANDREA PETRONI
60. Il caffè di padre Bruno
LE STORIE
63. "Bello stare con voi, siamo così simili" - Anna
LE GUIDE
66. La vera storia della Red Bull
COSTUME
70. Zio Ho, trisciò incensi e cannella Hanoi
OLTRE CONFINE

La Realtà Aumentata in questo numero

La Realtà Aumentata fa parte delle tecnologie che permettono nuovi modi di fruizione e coinvolgimento applicate a un gran numero di utilizzi in comunicazione. È un sistema di grafica interattiva che permette di intervenire su un flusso di immagini video live, modificando la realtà con l'aggiunta, in tempo reale, di contenuti ed animazioni virtuali.

L'Ente Nazionale per il Turismo Thailandese ha deciso di impiegare la tecnologia della Realtà Aumentata per Taste of Thailand che diventa uno scrigno di contenuti esclusivi grazie all'applicazione gratuita TURISMO THAILANDESE. Su questo numero è possibile vedere i video che con Corrado Ruggeri abbiamo girato a Sukhothai.

Per poter accedere alle nuove funzionalità basta scaricare l'applicazione gratuita TURISMO THAILANDESE disponibile su App Store per Apple e su Play Store per Android. Una volta scaricata l'app sul proprio dispositivo si può entrare nel VIRTUAL MAGAZINE.

Alcune pagine della rivista presenteranno **uno speciale bollino** che una volta inquadrato con il proprio dispositivo farà partire un video collegato all'immagine stessa (target). Selezionando la dicitura Taste of Thailand si metterà in funzione la camera del telefonino e l'immagine target inquadrata, una volta riconosciuta, si contornerà di arancione. Dopo pochi istanti partirà il video collegato all'immagine da fruire tramite device.

amazing THAILAND

Taste Of Thailand

ERIOS s.r.l.

Editore
Erios srl
www.erios.it

Direzione e Redazione
Via Aonio Paleario 23,
03100 Frosinone
info@erios.it

Direttore Editoriale
Sandro Botticelli

Direttore Responsabile
Carla Cirimbilla

Grafica e impaginazione
Chiara Campioni

Coordinamento
Serena Campioni

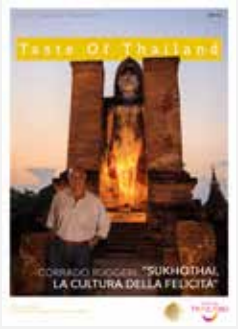
Consulenza Editoriale
Corrado Ruggeri

Stampa
Cierre Grafica Srl - Roma

Rivista ufficiale dell'Ente del turismo Thailandese in Italia

via Barberini 68 - 00187 Roma
tel. 06 42014422

Registrazione del tribunale di Frosinone n° 23 del 12/01/2015



FSC www.fsc.org FSC*C021878 The mark of responsable forestry

EU Ecolabel www.ecolabel.eu EU Ecolabel: FR/011/003

Dressi J

La nuova borsa brevettata Dressi J, ideata per una donna che ama le comodità senza rinunciare ad uno stile esclusivo, progettata per essere estremamente versatile sia per il giorno che per la notte, grazie anche alla sua comoda tasca interna termica. Augurando buone intenzioni, speranze e progetti...

The new patented Dressi J bag, designed for a woman who loves comfort without giving up an exclusive style, designed to be extremely versatile for both day and night, also thanks to its comfortable thermal inner pocket. Wishing good intentions, hopes and plans...

www.dressij.com

Rung Kanjanaviroj
Direttrice Ente per il turismo Thailandese in Italia

Director's Travel Tips

1 COSTA DEL MAR DI ANDAMAN

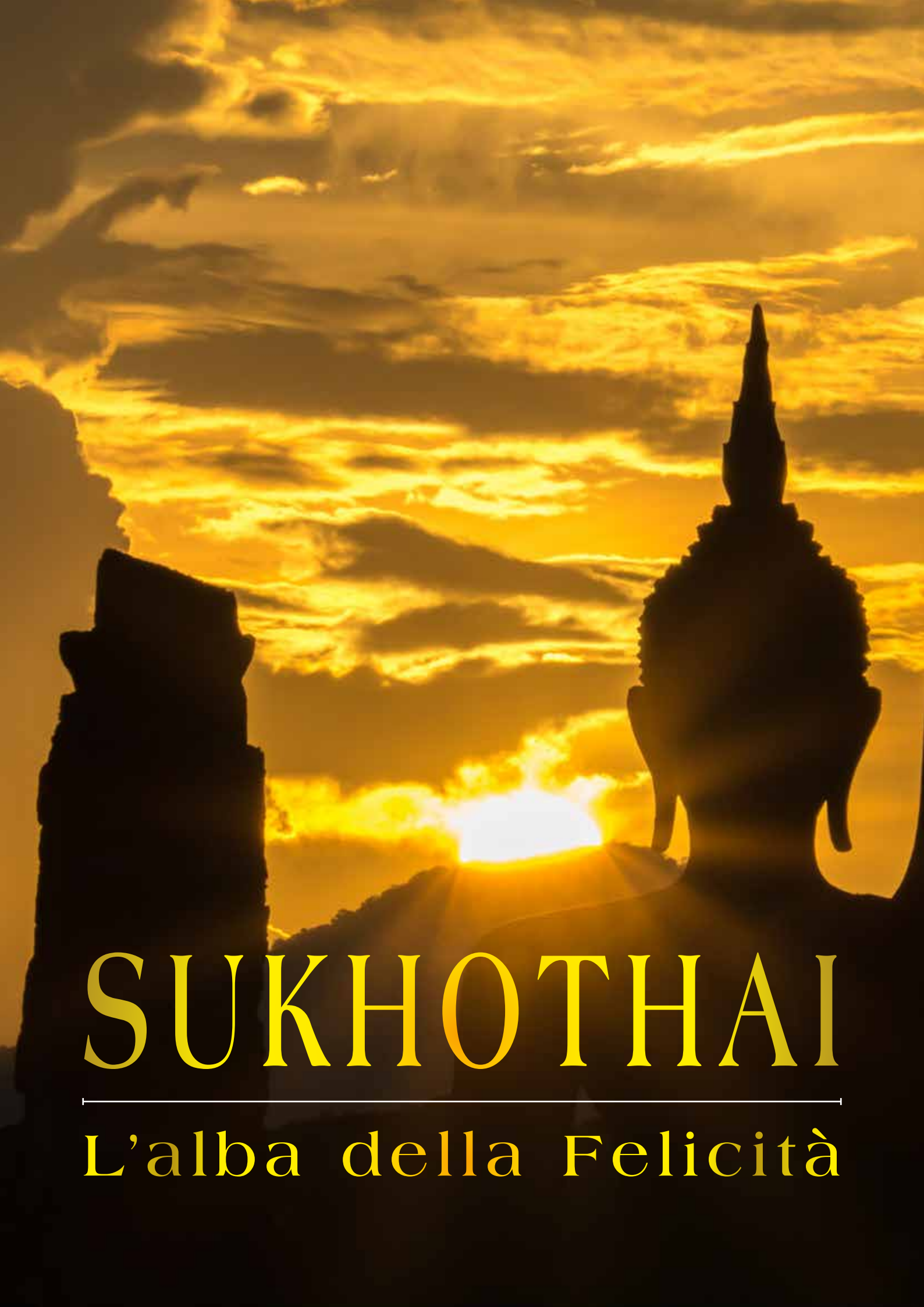
Che siate in cerca di avventure più o meno estreme, dal kayak al semplice ubriacarsi di sole su una sabbiosa spiaggia tropicale, le isole della provincia di Krabi e Phuket sono destinazioni veramente affascinanti. Il simbolo di Krabi è la rupe di calcare. I punti esclamativi della natura, questi alti monoliti verdeggianti che punteggiano la geografia interna di questa area e conducono a suggestive scogliere che fanno da sfondo a romantici tramonti sul mare. Tante le escursioni possibili: uno dei viaggi più spettacolari è la visita alla Phang-nga Bay, costellata da rupi calcaree che si innalzano per centinaia di metri fuori dall'acqua. Fate una tappa sull'isola di James Bond (Koh Tapu) e lasciatevi guidare in kayak dalle guide attraverso le grotte ed i fiordi che si aprono verso la foresta dalle lagune.

2 SULLA VETTA DELLA THAILANDIA

L' altopiano del nord è una regione di foreste di teak e cime ricoperte di giungla, dove i canaloni delle montagne nascondono piccole valli segrete. Il parco nazionale del Doi Inthanon, la propaggine più meridionale della catena dell'Himalaya, è un luogo perfetto per la pratica del trekking. Una importante attrazione in questo splendido panorama è costituita dalle tribù di montagna (Karen, Hmong, Yao, Lahu). Chiang Mai, la seconda città del Paese, si trova nel centro di questa regione e costituisce la base da cui partire per esplorare la zona. Chiang Rai, piccola ed antichissima perla dell'estremo nord conquista per la sua atmosfera rilassata ed è la vera porta di ingresso del Triangolo d'Oro. Mae Hong Son, fiabesca cittadina al confine con il Myanmar adagiata in una profonda vallata circondata da alte montagne conserva un'atmosfera particolare, quasi incantata.

3 IL PARCO NAZIONALE DI KHAO YAI

Gli amanti della natura possono godere dei molti parchi nazionali thailandesi dove sono preservate flora e fauna. Il più noto è il parco nazionale di Kao Yai, che copre circa 540,000 acri di foresta, jungla e prati sparsi sulle colline. Questa è un'area di grande bellezza ed entro i suoi confini vivono, protetti, tigri, orsi, elefanti, scimmie, cervi ed innumerevoli specie di uccelli e farfalle. Immaginate di calarvi dalla parete rocciosa proprio in mezzo ad una cascata zampillante che vi avvolge da entrambe i lati: questo è il brivido accessibile che sperimenterete a Khao Yai!



SUKHOTHAI

L'alba della Felicità

di CORRADO RUGGERI

L'**alba della Felicità** non è soltanto una traduzione. Sukhothai significa questo, ma si sa, le parole a volte sanno vestire anche il nulla. Qui non è così. La sveglia alle 6 – volendo anche un po' prima – spalanca il giorno all'emozione profonda di trovarsi di fronte a splendori del XIII secolo, i tempi in cui da noi Dante Alighieri componeva i suoi versi. Qui si celebrava Buddha e un modo di intendere il mondo che profumava già di tempi moderni, perché i re di Sukhothai non erano despoti – come i loro contemporanei cambogiani di Angkor Wat – ma sovrani illuminati che pensavano con passione al bene del loro popolo. Le delizie costruite allora resistono ancora, certo con qualche danno, ma quando si arriva nel cuore del parco, accompagnati dal buio, e si conquista il posto d'onore sul ponticello che guarda da dietro il **Wat Mahatat**, quella visione cancella anche l'ultima ombra di sonno e stupisce.

Corrado Ruggeri

Giornalista e scrittore, per 30 anni al Corriere della Sera, è profondo conoscitore del sudest asiatico. È autore di numerosi libri, fra i quali "La mia Asia – trent'anni di viaggi in Oriente" e “Farfalle sul Mekong”, long seller edito da Feltrinelli, racconto di viaggio fra Thailandia e Vietnam. È uno dei volti televisivi più amati di MarcoPolo, il canale dei viaggi e dell'avventura.

I chedi, gli stupa, antiche colonne, le sagome dolci e possenti dei **Budhha** e, ad addolcire ancora un orizzonte che pian piano si schiarisce e disegna con nettezza sagome e profili, palme, alberi di mango e tamarindo, giuggiole. Un mondo incantato che si sveglia fra i cinguettii delicati di migliaia di uccelli, gioca con le minuscole bolle a cui i pesci del lago affidano il loro segno di presenza, con qualche cane pigro che cerca, più del cibo, una carezza.

Un universo gentile testimonia un passato glorioso. Come sempre accade, e non solo in Oriente, prima della Storia arrivano le leggende. Così si narra che la fondazione di Sukhothai risalirebbe al 500 dc per opera del re Chao Aluna Khmara, chiamato anche Phra Ruang, che in thailandese significa Figlio del Lampo. I dati certi, invece, raccontano che nel 1238 Khun Bang Klang Thao, capo di una tribù di thai, riuscì a rendersi indipendente dall’Impero Khmer e stabilì qui il primo grande regno siamese che per quasi un secolo e mezzo dominò buona parte della regione indocinese.

La cittadella reale era costruita intorno al complesso templare principale, il Wat Mahathat, circondata da tre cerchie di mura concentriche e altrettanti fossati. Questa soluzione difensiva fu utilizzata spesso nelle maggiori città thai di quel tempo, minacciate dalle incursioni dei khmer e dei birmani. All’esterno si sviluppava il resto della città, in cui viveva la popolazione comune.

Tempi felici, vita serena, i bellicosi cambogiani tenuti lontani, ricchi commerci, produzione di ceramiche rimaste famose, le **Sangkhalok**, e lo splendore della piana del **Chao Praya**, quella che oggi compone la Thailandia centrale. Fa caldo, certo, ma è bello lasciarsi avvolgere dall'abbraccio affettuoso dell'umidità, regala – parlo per me – una sensazione di naturale libertà, insieme a un'idea di cordiale compagnia. Ci si può sentire soli al freddo, non succede mai quando fa caldo: a meno che non ci si trovi nel deserto. Ma non è il caso di Sukhothai. Qui si vive con leggiadria, fra corsi d'acqua, risaie e piantagioni. Il mercato, che sboccia anch'esso all'alba e poco lontano dal parco archeologico, è un allegro salotto, dove si compra e si vende, si chiacchiera, si fa colazione. Riso glutinoso farcito di banana è lo snack più popolare: somiglia a un suppli quadrato, senza sugo né mozzarella, avvolto in una piccola foglia di banano è servito caldo, appena cotto, costa l'equivalente di 20 centesimi di euro. A guardarsi intorno, si trova tutto la proposta gastronomica che fa della cucina thai una delle più gustose e varie al mondo.

Fiori, piante, laghetti, il cinguettio degli uccelli: un universo gentile che testimonia un passato glorioso

Khop mordicchia stuzzichini e assaggia una zuppa. È un orgoglioso cittadino di Sukhothai, formato dall'Unesco come "local expert", ossia una guida che conosce bene storia, usi e costumi del suo territorio. Lo hanno scelto fra oltre 50 candidati, non parla inglese e viene sempre affiancato da una guida thai che traduce quel che dice. Ma lui sa esprimere l'anima autentica di Sukhothai. Indossa il krama, una sciarpa colorata e robusta che tiene legata intorno alla testa, per ripararsi dal sole e asciugare il sudore, ma che all'occorrenza può anche essere legata in vita e utilizzata per trasportare qualcosa. Passeggiando per i viali del Parco Archeologico racconta di quando era bambino e veniva con la mamma a sistemare le prime aiuole: "Vedi questi fiori? Li ho piantati io". Il ricordo quasi lo commuove, anche se è un omone con moglie e tre figli, con cui abita fuori dal mondo, dentro la foresta che abbraccia la città. La casa è semplice, in giardino ha un tavolo dove insegna a realizzare quelli che chiamano "amuleti", una specie di santini in terracotta sui quali si incide il proprio nome prima di metterli nelle vicinanze di un tempio, possibilmente sotto una pietra, per assicurarsi la benevolenza di Buddha. Ma ripropone anche le tradizioni antiche usate per procurarsi il cibo, ha un bersaglio per esercitarsi nel tiro con l'arco, una cerbottana con cui soffiare freccette avvelenate. Lo assistono tre bei figli, una moglie, qualche cane che ha scelto di vivere con loro. Khop custodisce anche un prezioso segreto: sa accendere il fuoco con la pietra del dente del cane. E chissà perché la chiamano così. Un paio di colpi, fa scoccare la scintilla, avvicina un po' di paglia presa dal guscio della noce di cocco ed ecco fumo e fuoco. Per noi sembra un gioco di prestigio, per lui è un banale esercizio.

È fiero di vivere nella città considerata madre della patria, perché qui è stata realizzata e poi trovata quella che gli storici chiamano ***Iscrizione Sukhothai 1***, una grande stele a base quadrata oggi conservata al Museo Nazionale di Bangkok. "La nostra lingua è nata qui" dice Khop. E ha ragione, perché quella della stele è la prima iscrizione in lingua Thai, la lingua che servirà a unificare tutte le comunità di stirpe Thai migrate verso sud dalla Mongolia fin dal primo millennio e stanziatesi nella grande pianura del *Chao Praya*, l'odierna Thailandia centrale. Nacque così il concetto di unità del popolo Siamese.

Khop

Nok

"Il regno di Sukhothai – spiega Khop – è stata una grande civiltà. I re non cercavano di imporre il loro dominio, semmai erano abili a sviluppare commerci. Il popolo era libero di dire ciò che pensava e di rivolgersi direttamente al re. Vivevano in serenità, lo dimostra anche il modo di ritrarre Buddha. Nello stile Sukhothai ha il volto sereno, sorridente, una posa plastica, appare del tutto felice. Nel periodo di Ayutthaya che fu capitale e succedete a Sukhothai, impossessandosi anche del suo territorio, Buddha è diverso, oseremmo dire quasi stressato. Perché quella era la loro concezione di vita, una continua lotta per il potere, e anche l'arte religiosa ne risentì".

Sukhothai è considerata la madre della patria, perché qui è stata realizzata e poi trovata quella che gli storici chiamano *Iscrizione Sukhothai 1*, una grande stele a base quadrata conservata al Museo Nazionale di Bangkok

Il bak tak è cerimonia suggestiva che si ripete ogni mattina quando i monaci escono dal tempio per raccogliere nelle loro piccole bisacce quello che i fedeli vogliono donare

Sukhothai no, Sukhothai è ancora oggi la calma dei nervi distesi. Nella Thailandia votata a sole e mare, alla cura del corpo e del relax, questa piccola città costruita intorno a un parco archeologico esprime al meglio la cura orientale dell'anima, dello spirito, la forma leggera e leggiadra del fare cultura attraverso l'arte del bello. Ci sono pochi panorami al mondo che emozionano come questa collezione di templi, di **enormi statue di Buddha**, di

volti incisi dal graffio sorridente di labbra gonfie di bontà e soddisfazione. Senza nemmeno volerlo, qui si inciampa nella meditazione, nei gesti e nei pensieri che fanno della religiosità orientale una delle strade maestre della vita. Che non va necessariamente percorsa, ma sulla quale vale almeno la pena affacciarsi.

Un'altra sveglia all'alba. Stessa ora, ormai siamo abituati. Si va verso il **bak tak**, cerimonia commovente e suggestiva che si ripete ogni mattina. È l'offerta di cibo ai monaci che escono dal tempio per raccogliere nelle loro piccole bisacce quello che i fedeli vogliono donare: riso appena cucinato, come si faceva un tempo, oppure la versione moderna della stessa generosità, bustine liofilizzate di zuppette al curry da preparare in tre minuti. Ma rigorosamente prima di mezzogiorno, termine ultimo entro il quale i monaci possono mangiare. L'offerta prevede anche bottigliette d'acqua, frutta fresca o succhi, anche fiori, che non si mangiano ma nutrono di gioia e allegria le loro semplici dimore. La processione è lunga e lenta, i monaci avanzano con calma, scalzi, nelle loro tuniche marrone e amaranto. A Sukhothai escono dal tempio principale della città, proprio accanto al mercato, attraversano un ponticello, dove i fedeli li aspettano in ginocchio, e poi percorrono le stradine della città. Non c'è la massiccia partecipazione che si può vedere nel Laos di Luang Prabanag, ma qui il tak bat è molto sentito, proprio per la storia di questi luoghi. E quando incontrano un gruppetto di fedeli, quando raccolgono una buona quantità di cibo, i monaci si fermano e intonano un canto, una forma di ringraziamento per chi ha avuto un pensiero per loro.

Terra gentile, lo dicevamo, ancora oggi, figlia del regno illuminato che fu. La tradizione thai vuole che l'erede al trono abbia sempre una propria residenza, diversa dal palazzo della famiglia: un concetto anticipatore dell'idea di indipendenza, così importante ai giorni nostri. Nell'epoca di Sukhothai forse esagerarono, perché per il principe che sarebbe diventato re costruirono addirittura una città, a una quindicina di chilometri dalla cittadella reale. Si chiamava Sri Satchanalai e sono rimasti alcuni templi a testimoniarne la bellezza. Non ha la stessa maestosità di Sukhothai, ma è ugualmente emozionante. E ha lasciato una grande eredità perché dai fregi che ornano alcuni templi, hanno trovato ispirazione gli artigiani che lavorano oro e argento riproducendo i disegni di allora: il risultato sono gioielli di grande raffinatezza. Qui sopravvive un'arte antica del lavoro, fatta di conoscenze tramandate di padre in figlio e di pazienza, che consente ancora a Sukhothai e ai villaggi vicini di esportare i loro prodotti, anche tessuti e ceramiche, in tutto il mondo.

Riscoprire le tradizioni dei loro antenati, consente alle comunità di oggi di tentare esperimenti di vita e di produzione che sono lontani dall'idea di globalizzazione e, anzi, rivendicano l'originalità della loro cultura. Nessuna idea di sovranismo localistico, ma fiera rivendicazione della propria identità. Era un'idea dell'amato re Buhmipol, Rama IX, per ridare vita e futuro alle piccole comunità, schiacciate dalla massificazione dei prodotti e dei consumi, tritate dai meccanismi che le escludevano da ogni possibilità di sopravvivenza. Nacquero così i "villaggi rurali", ed è stato subito un successo. **Baan Na Ton Chan** è uno di quelli che funziona meglio, grazie all'intuito imprenditoriale di due donne che hanno organizzato guest house e coltivazioni, e alla magia gastronomica di **Yai Kueng**, 76 anni. Sua è l'invenzione del **Kao Perb**, un piatto nato per errore e che fa impazzire locali e stranieri. "Non riuscivo a fare i noodles per bene, a tagliarli come si doveva – racconta animando il suo volto scolpito dalle rughe ma sempre sorridente – mi venivano kao perb, tagliati male, questo significa. E allora ho lasciato un grande pezzo di farina di riso e ho messo lì dentro il contenuto della zuppa: verdure, l'uovo, profumi". Ne è venuta fuori una specie di crepes in brodo, squisita. Lei non lo sa, ma è più o meno quello che hanno fatto grandi chef nel mondo, mettendo dentro un involucro di pasta il condimento o il brodo. Yai è un turbine inarrestabile. Alla sua veneranda età impasta, taglia, mescola, cucina. Il suo unico vanto sono i figli "Tutti laureati". Il maschio, avvocato, governa la cucina. Pare che guadagni di più con il mestolo in mano piuttosto che con i codici. "Quando si laureò la prima – racconta Yai – andai a Bangkok. Che confusione! E un pò mi vergognai, perché non avevo vestiti adatti, la gonna era corta, sembravo una

Yai Kueng

Una provincia davvero magica, capace di custodire e recuperare antiche tradizioni

povera". Il ristorante è molto grande, sistemato bene, un bello spazio all'aperto dove ogni tanto fa capolino anche qualche serpentello - innocuo, dicono – a garantire autenticità. Deve aver guadagnato un sacco di soldi, ma non rinuncia alle sue abitudini: "I miei figli sono buoni con me – dice – Mi hanno messo l'aria condizionata in tutte le stanze, ma la tengo spenta: sono stati tanti anni senza. E poi preferisco dormire per terra, invece che su quei materassi così morbidi. Ma non glielo dire, se non si dispiacciono". Racconta delle sue notti che cominciano nel letto e poi, quando tutti spengono la luce ed è sicura che nessuno possa vederla, stende una coperta in terra e finalmente dorme come le piace. "Al cuscino no, a quello non rinuncio". È un po' sorda è vedova da quando aveva 35 anni. Ma governa

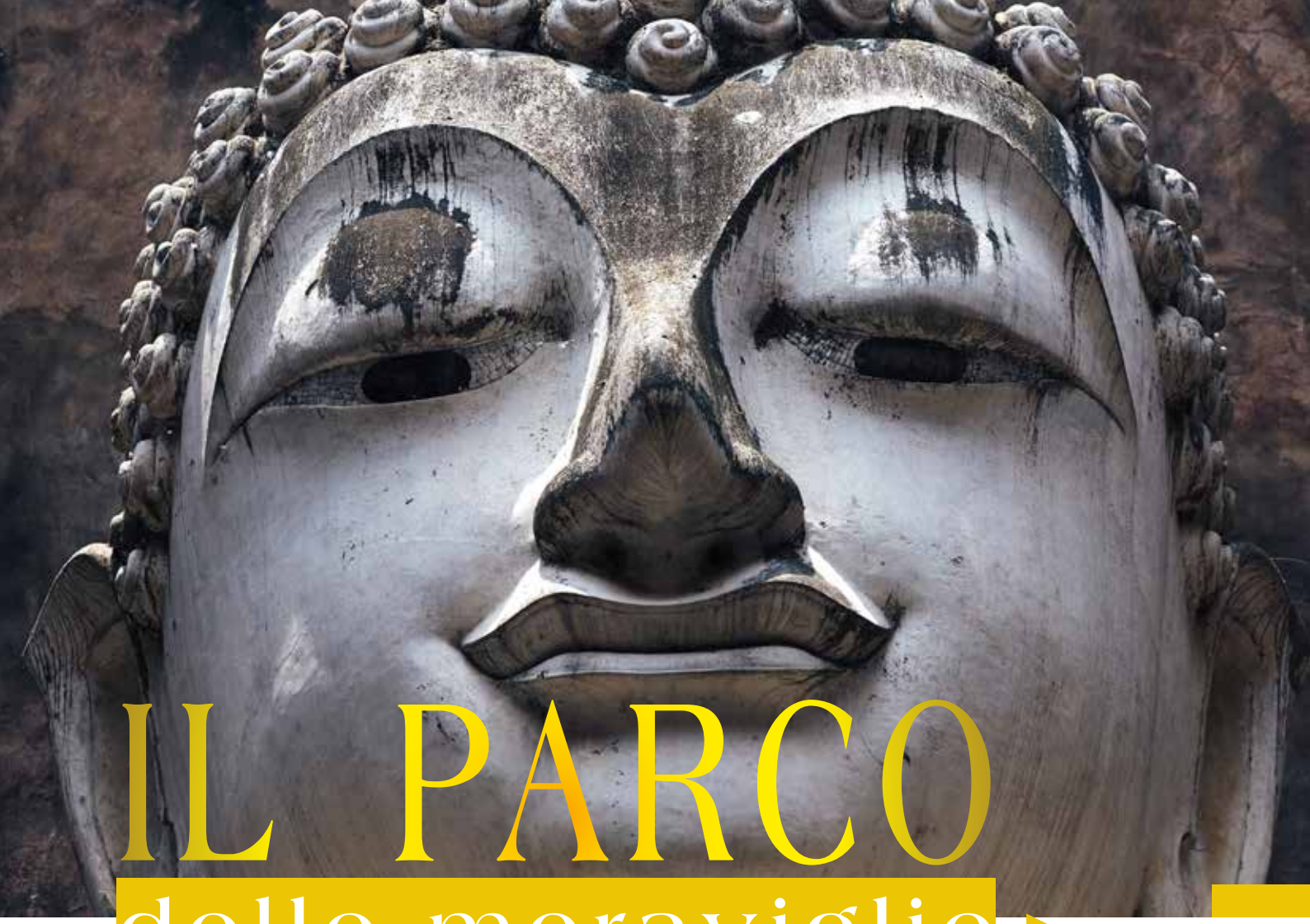
"Siamo fieri
del nostro passato
e anche del nostro presente.
Non vogliamo che
la nostra cultura
possa andare smarrita"

la sua isola felice con semplicità e affetto. Per celebrarla, hanno messo in vendita una maglietta con il suo viso sorridente: costa 8 dollari. Il Kao Perb, invece, resta al prezzo di sempre: 25 bath a porzione, 60 centesimi di euro.

L'aria dolce di una volta, "once upon a time" si sono imparati a dire i thai anche più anziani, si respira pure da Nok, artista visionario e sognatore che ha messo in piedi una specie di comune, si chiama Bangklang, un autentico villaggio rurale dove lui e i suoi collaboratori insegnano danze tradizionali, cucinano ricette contadine, impugnano pennelli e forbici per fare quadri e pupazzi, coltivano il riso e scrivono la storia di questa terra felice. È un teorico della "decrescita felice", vivere con meno denaro e meno cose, saper governare i desideri e (presunti) bisogni, accontentarsi di quel che si può ottenere senza danneggiare ambiente e natura. "Non voglio che la nostra

cultura si disperda". Ambizioni alte, e per contribuire ha scritto anche un libro, dal titolo evocativo: "Il profumo dell'antico regno".

Da Nok si può mangiare e dormire, come ho fatto io, provando anche a preparare dei noodles con farina di riso e uovo, più consistenti di quelli scivolosi che agli asiatici piacciono di più. Ma soprattutto ho dormito, dopo una serie infinita di sveglie all'alba, in una culla con le sembianze di una piccola palafitta, vista sulla risaia e un soffio di vento, tiepido e dolce, che mi accarezzava entrando da minuscole finestre. Il sonno dei giusti, lungo, profondo, disteso sul legno appena ingentilito da un sottile materasso. Nessun rumore, qualche spaventapasseri in lontananza a farmi compagnia, il verde carnoso dei campi pronti per il raccolto, il cielo azzurro Thailandia, un colore che si vede solo da queste parti, dove ogni mattina si celebra l'alba della felicità.



IL PARCO delle meraviglie

Un nome dolce e una storia complessa. La comparsa di Sukhothai nelle cronache storiche avviene nel corso del XII secolo quando perde la sua indipendenza a seguito dell'espansione territoriale di *Jayavarman VII*, il grande conquistatore di Angkor che estese i confini del regno cambogiano fino ad occupare il sud-est asiatico nella sua quasi totalità. L'indebolimento di Angkor nel secolo successivo permette a Sukhothai di riconquistare l'indipendenza. Grazie a un condottiero, *Pha Muang* che durante la metà del XIII secolo scaccia gli invasori Khmer liberando la città non solo del loro giogo politico e amministrativo ma anche delle loro imposizioni culturali, religiose ed artistiche. È da questo momento che Sukhothai inizia ad assumere l'aspetto architettonico che giungerà fino ai nostri giorni. Il culto Vaishnava e della triade del Buddismo Vajrayana venerati dai Khmer lasciano infatti gradualmente il posto alle influenze birmane e dell'India nord-orientale che portano fin qui il Buddismo Hinayana.

Il XIII secolo si chiude con l'avvento a Sukhothai di un grande Re che si distingue sia per le spiccate doti di conquistatore che per la grande umanità. Si tratta di *Ram Khamaeng* che, seppure per un breve arco di tempo, estende l'influenza della città fino a tutta la penisola di Malacca costruendo un regno forte e rispettato in tutto il sud-est asiatico. La sua fama giungerà fino alla corte cinese che diverrà il principale acquirente del prodotto più raffinato della città: le celebri ceramiche *Sangkhanlok* che ancora oggi vengono prodotte nei laboratori del piccolo villaggio adiacente al sito storico.

Ma *Ram Khamaeng* passerà alla storia soprattutto per il testo di quella che gli storici chiamano *Iscrizione Sukhothai 1*, incisa in una grande stele a base quadrata conservata al Museo Nazionale di Bangkok. È la prima iscrizione in lingua Thai, che diverrà il punto di unione di tutte le comunità di stirpe *Thai* migrate verso sud dalla Mongolia fin dal primo millennio e stanziatesi nella grande pianura del fiume *Chao Praya*, oggi Thailandia centrale. Nasce così il concetto di unità del popolo Siamese.

La comparsa di Sukhothai nelle cronache storiche avviene nel corso del XII secolo

L'iscrizione fornisce anche due informazioni di estrema importanza storica e sociale. Nella prima, *Ram Khamaeng* si propone come un Re giusto e umano, che si batte per il bene del suo popolo. È qui chiara l'intenzione di distinguersi dalla ferrea struttura piramidale guidata da un Re divino propria del precedente dominatore Cambogiano. Nella seconda, il Re fornisce una meticolosa e dettagliata mappatura della città che ha permesso agli storici moderni una precisa ricostruzione basandosi sulle attuali, meravigliose rovine. La visita al parco archeologico di Sukhothai è una tappa assolutamente da non perdere durante un viaggio in Thailandia.

Wat Mahathat

Il *Wat Phra Sri Mahathat*, o tempio della *Sacra Reliquia del Buddha*, si trovava circa 100 metri a sud del centro geometrico di Sukhothai e ne costituiva il complesso religiosamente e socialmente piu' importante. Entrando dall'ingresso principale a Est, un orientamento tipico dei complessi Buddisti, si distinguono oggi le possenti colonnate che un tempo reggevano le strutture di due *Viharn*, o Sale di Congregazione. Il più grande custodiva una scultura del Buddha nella posizione del *Bhumisparsa,* una delle posture ancora oggi piu' ricorrenti nel Buddismo Thailandese: le dita della mano destra si estendono fino a toccare il suolo per chiamare la Dea della Terra in suo aiuto contro *Mara*, il demone dell'illusione. La sconfitta di *Mara* permette cosi' al Buddha di raggiungere l'Illuminazione. Bellissimo è lo stupa con il bocciolo di loto, ispirato probabilmente dall'influenza artistica del regno birmano di Pagan oltre che dal regno indiano Pala che occupava un tempo l'odierno Bihar. Lo *Stupa* principale è circondato da otto *Stupa* minori, quattro ai punti cardinali e 4 in posizione angolare. Rappresentano l'influenza e la protezione della Sacra Reliquia che si irradia in tutte le direzioni dell'universo. Soggetti alla stessa influenza stilistica di provenienza nord–occidentale che caratterizza la torre principale sono anche i due Buddha giganti in posizione eretta che si trovano ai suoi lati. La loro altezza pari a 18 cubiti (circa 8 metri) rappresenta quella che nell'antico Siam si riteneva fosse l'altezza di Siddharta, il Buddha storico.

Wat Sri Sawai

Lo stile delle tre torri allineate del *Wat Sri Sawai* svela inequivocabilmente la loro derivazione Khmer. Le torri erano certamente dedicate ad una triade Hindu probabilmente incentrata sul culto del Dio *Shiva*, come testimoniano i vari *Linga* qui ritrovati. La cacciata dei Khmer permette ai Siamesi di trasformare radicalmente questo complesso religioso, che verrà dedicato al culto buddista Hinayana. È solo in questa seconda fase che viene costruito il possente *Viharn* di ingresso in legno, del quale oggi rimangono solo gli scheletri delle colonne portanti in tufo. Un ulteriore elemento architettonico di chiara origine Khmer è il largo fossato che circondava il complesso, del quale oggi rimane visibile solo la porzione posteriore.

Wat Sa Sri

I grandi laghi artificiali che circondano questo complesso religioso contribuiscono ad aggiungere un notevole fascino a tutto il tempio dominato da un *Chedi* campaniforme, una delle rovine più affascinanti e suggestive di tutta Sukhothai. In prossimita' del ponte di accesso si puo' ammirare una graziosa statua del Buddha nella posizione del cammino. È attraverso quest'opera che possiamo godere appieno della stupenda e peculiare interpretazione che gli artisti di Sukhothai diedero al corpo ed al volto del Buddha, demarcando quello che ancora oggi viene definito lo Stile Sukhothai. La principale caratteristica di questo stile è l'armonia e la dolcezza delle fattezze del viso, che comunicano un piacevole senso di calma e serenita'. Con questa particolare posizione, gli artisti buddisti rappresentano una delle otto fasi principali della vita del Buddha: il ritorno dal paradiso terrestre di *Tavatimsa*, dove il Buddha ha appena convertito alla sua nuova religione l'anima della defunta madre. Il pollice e l'indice della mano sollevata si toccano, indicando la *Mudra* del *Dhamachakra*. Girando la ruota dell'insegnamento, il Buddha da ufficialmente l'inizio al suo nuovo culto.

Parco Storico Sri Satchanalai

Lo stupendo Chedi campaniforme del Wat Chang Lom venne ritenuto per vari decenni come il santuario menzionato da Ram Kamhaeng nella sua famosa Iscrizione 1 quale luogo dove egli custodi' la Sacra Reliquia. Oggi sappiamo che, all'epoca di Ram Khamaeng, questo tempio ancora non esisteva. Lo stile campaniforme Singalese fece infatti la sua comparsa nell'area di Sukhothai non prima della seconda metà del XIV secolo ma il Wat Chang Lom risale probabilmente ad un'epoca ancora più tarda. Singolare e di rara bellezza la fila di elefanti che sorreggono la base del tempio sulla loro schiena. L'elefante è più volte menzionato con connotati di sacralità nella mitologia Buddista e lo stesso Buddha Siddarta entra nel grembo della madre sotto forma di un piccolo elefante bianco. L'elemento architettonico del Wat Chang Lom ha però probabilmente un'origine diversa e da ricercare nell'universo Brahmanico, dove giganteschi elefanti dislocati in profondità sotto il suolo terrestre reggono sulle loro schiene il peso del mondo intero. Questo elemento architettonico non è esclusivo del Wat Chang Lom. Diverse rovine minori di Sukhothai nonchè il monumentale Wat Chang Rop del vicino sito storico di Kampheng Phet ripropongono infatti questo delizioso motivo.

Di fronte ed a breve distanza dal Wat Chang Lom si trova il tempio con ovvie funzioni funerarie del Wat Chedi Jet Theo. Qui ritroviamo anche lo stupendo stupa a bocciolo di loro che sovrasta il Wat Mahathat di Sukhothai. I due complessi furono quasi certamente costruiti nello stesso periodo.

Ancora piu' a sud si trova il Wat Nang Phaya che ci propone soluzioni architettoniche non ancora viste a Sukhothai. Il Viharn infatti (la 'sala di congregazione') aveva i muri in pietra e non in legno ed una parte di essi è stata tramandata fino ai nostri tempi. Oltre alla peculiarità delle finestre allungate possiamo infatti ammirare nelle porzioni di muro ancora esistenti alcune lavorazioni delle pareti in stucco. La pietra grezza veniva ricoperta con questa sostanza naturale ottenuta mescolando sabbia, resine ricavate dalle cortecce di varie piante, torlo d'uovo e calce. Lo stucco poteva così essere modellato dopo l'applicazione. E proprio questi motivi sono oggi ripresi nella produzione di gioielli, eleganti e molto amati dalla popolazione locali, che richiamano gli splendori di quell'epoca.

Wat Sri Chum

Per raggiungere questo stupendo complesso templare si deve uscire dalle antiche mura che delimitavano il nucleo principale della citta' e dirigersi verso nord. Il *Wat Sri Chum* risale ad un periodo più tardo rispetto ai complessi principali del Parco Storico ed è relativo ad una fase di perdita di peso politico della città che coincide con una intensificazione a Sukhothai dell'attività religiosa. Tutto questo avviene nel corso della seconda metà del XIV secolo, poco tempo prima della conquista della citta' da parte del regno rivale di Ayuttaya che da li' a breve riporterà su tutta la pianura del *Chao Praya* lo stretto ordine gerarchico e dispotico tipico di Angkor.

La gigantesca statua del Buddha è alta 15 metri e troneggia all'interno delle strette e spesse mura che lo accerchiano. Proprio queste mura nascondono uno stretto cunicolo che porta fino alla sommità del tempio. Il soffitto di ogni gradino del cunicolo è rivestito con lastre di alabrastro, ognuna delle quali porta incisa la storia di una delle vite del futuro Buddha precedenti alla nascita di Siddarta.

GIOIE TESSUTI LEGNO

I maestri di antiche arti

Una grande tradizione che viene da molto lontano e che lega, con un unico filo della storia, le arti della ceramica, della lavorazione del legno e dei gioielli. Tutta la zona di Sukhothai è famosa per un artigianato di grande valore e che ha avuto, fin dall'antichità, enorme apprezzamento. Fino a diventare perfino uno strumento di influenza politica. Come era accaduto durante tra il XIII e il XV secolo quando le ceramiche Sangkhalok, come le chiamavano i cinesi che le apprezzavano moltissimo, servirono non soltanto a stabilire ottimi legami commerciali, ma anche a favorire l'allargamento dei territori del regno.

La produzione iniziò nel XIII secolo d.C., probabilmente con il declino delle ceramiche Khmer. Durante il XV le ceramiche di Sukhothai, approfittando di una crisi sia della produzione che dell'economia cinese, riuscito a conquistare i mercati delle esportazioni. In un vascello sommerso nei pressi del golfo della Thailandia sono state rinvenute, ancora in buone condizioni nonostante i secoli trascorsi in acqua, delle vaste e splendide collezioni. A metà del XVI secolo la produzione a Sukhothai è stata interrotta, probabilmente a causa di alcune guerre tra il regno di Ayutthaya e i burmesi, e della ripresa produzione delle ceramiche cinesi.

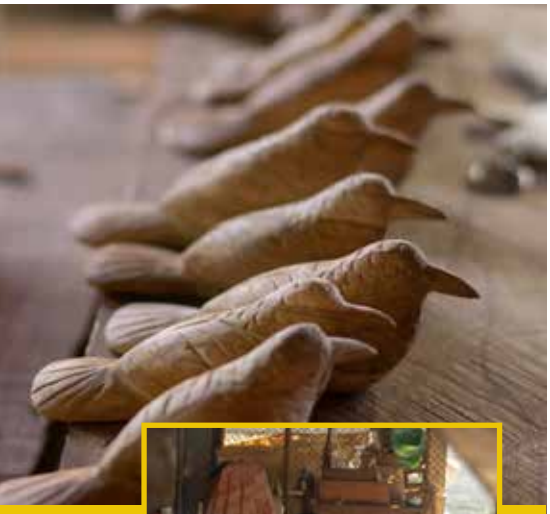
Attualmente gli esempi più rappresentativi delle ceramiche Sukhothai sono in mano a collezionisti privati. Ma la produzione continua nei numerosi laboratori. Sono spesso le donne a lavorare la ceramica che

prende forma lentamente, accompagnata da mani sapienti e poi viene decorata, smaltata, essiccata e infine cotta, una o più volte, con tecniche e stili differenti, che tengono conto sia della tradizione che delle esigenze della contemporaneità.

Sukhothai e le sue immediate vicinanze sono state una grande scuola per la ceramica: nella zona di Ban Ko Noi, 7 chilometri a nord di Satchanalai, sono stati portati alla luce oltre 200 forni nei quali venivano cotte le ceramiche Sangkhalok. Questa tradizione continua ai giorni nostri, con numerosi laboratori che realizzano preziose creazioni esportate poi in tutto il mondo.

La lavorazione della ceramica è una delle arte più antiche, forse la più antica del mondo. Alla base c'è un materiale costituito da argilla e acqua, che unite insieme a sabbia silicea, quarzo, ossidi di ferro e altre materie prime costituiscono la base di tutte le creazioni. Ogni materiale realizzato con l'argilla si differenzia dagli altri principalmente per le sostanze utilizzate durante la lavorazione (oltre all'argilla e all'acqua): ogni componente, in base alle sue stesse proprietà e caratteristiche, è in grado di donare una consistenza, una resistenza e un aspetto diverso al prodotto finito. Sukhothai ha i suoi segreti che rendono le ceramiche uniche al mondo con un numero elevato di collezionisti e una produzione che continua ad utilizzare i pesci come decorazione tradizionale.

Il regno di Sukhothai ha segnato un periodo di grande tranquillità e di arricchimento culturale. Lo dimo-



strano proprio la bellezza dei templi e i loro ornamenti. Ma anche alcune massime che sono state tramandate fino a noi. “Questo regno è buono. Nell’acqua ci sono i pesci e nei campi c’è il riso. Il governatore non impone nessuna tassa alle persone che viaggiano insieme ai bovi per andare a commerciare o cavalcano per andare a vendere. Chi vuol comprare o vendere gli elefanti, lo faccia. Chi vuol comprare o vendere i cavalli, lo faccia. Chi vuol vendere o comprare l’argento e l’oro, lo faccia”. Argento e oro si comprano bene tuttora e la qualità dei lavori è davvero elevatissima. Maestri artigiani restano chini con pazienza sui loro tavoli di lavoro, cesellano le creazioni che con le tecniche di oggi che riproducono anche i raffinati disegni di ieri. Sui templi di Sri Satchanalai resistono e sono conservati con cura, alcuni fregi realizzati diversi secoli fa. Bene, questi fregi, eleganti e complessi, sono stati in alcuni casi riprodotti, in altri sono serviti da ispirazione per i gioielli tipici di Sukhothai che qui vengono realizzati con grande perizia. Non ci sono altri laboratori che possano produrre gioielli simili, che siano anelli, collane, o addirittura diademi di raffinata eleganza. E la gioielleria Somsamai, una delle più famose, è un luogo da visitare per ammirare dal vero queste creazioni che sono anche un modo per far rivivere con i preziosi di oggi, l’arte e la storia del glorioso regno di Sukhothai.

L’artigianato, oltre ad esser una forma di arte tradizionale, è anche un settore produttivo molto importante che da lavoro a numerose persone. Molte donne, naturalmente, sono attive nel settore tessile che ha visto anche il coinvolgimento di istituti italiani con progetti molto interessanti. In questa zona della Thailandia, infatti, si fondono diverse culture e i tessuti di Ban Hat Siew, in particolare, sono interessati perché rappresentano i Tai Phuan, un gruppo etnico originario del Laos. Tutte le donne Tai Phuan imparano a tessere prima di compiere 16 anni, quando creano il proprio sinh (una sorta di sarong) per uso cerimoniale. A differenza degli altri tipi di sinh, questo è diviso in quattro parti: la testa, il corpo, il piede e un ulteriore ornamento collegato al piede. Per realizzarlo gli abitanti del villaggio di Ban Hat Siew usano ancora gli aculei di porcospino. Tecniche antiche e raffinatissime, vecchi telai con cui si realizzano modelli dai colori splendidi.

La lavorazione del legno è una tradizione molto amata e diffusa, anche perchè è da sempre particolarmente apprezzata dai turisti: interamente realizzati a mano, gli oggetti proposte nelle botteghe non sono soltanto simpatici souvenir da portare a casa ma possono trasformarsi in utili e piacevoli elementi di arredo. Alcune statue, anche di ispirazione religiosa, sono davvero molto belle, dorate o con colori vivaci, e la cura del particolare con cui vengono realizzate le trasforma davvero in oggetti particolari. Nella zona di Sukhothai sono numerose le botteghe artigiane, con diversi tipi di organizzazione. A volte i maestri artigiani lavorano direttamente sotto la propria abitazione, in uno spazio aperto ed ombreggiato. Assistere alla lavorazione è sempre molto interessante. Comincianop con il sistema “Michelangelo”, la scelta del pezzo di legno con cui realizzare il loro lavoro, esattamente come Michelangelo sceglieva il blocco di marmo più adatto per le sue statue. È un problema di proporzioni, a seconda di quel che si vuole produrre. Ma l’approccio è lo stesso. E davvero sorprendenti sono la cura e la precisione con cui portano i primi colpi per sagomare, fin da subito, quel che sarà il risultato finale.

A Sukhothai il legno si arricchisce di una creazione particolare, il Nok kum, un uccello protettore, tipico di questa zona. La tradizione vuole che per ottenere i benefici della protezione, sia delle case che delle persone, se ne debba acquistare sempre una coppia. Si crede che l’uccello Nok Kum sia una delle 500 incarnazioni di Buddha prima di ricevere l’illuminazione. La leggenda vuole che appena il piccolo Nok Kum era nato, i genitori andarono nella foresta per cercare cibo. In loro assenza scoppiò un incendio che minacciò anche l’albero dove si trovava il loro nido. Nok Kum era ancora troppo piccolo per mettersi in salvo da solo. Cominciò a cinguettare, dicendo: “Ho entrambe le ali, ma sono ancora troppo esili per volare e non posso scappare. Ho entrambe le gambe, ma non sono ancora in grado di camminare, perché sono ancora un bambino, i miei genitori sono volati via dal nido e non mi possono salvare. Tu, fuoco, devi tornare da dove sei venuto”. Il piccolo uccello era l’incarnazione di Buddha e il fuoco obbedì, le fiamme si spensero. Il Nok Kum protegge le case ma aiuta anche i pugili che nei combattimenti di Muay Thai usano una mossa chiamata “Nok Kum Khao Rang”, l’uccello che entra nel nido.

Andrea Filippi

Once upon a time

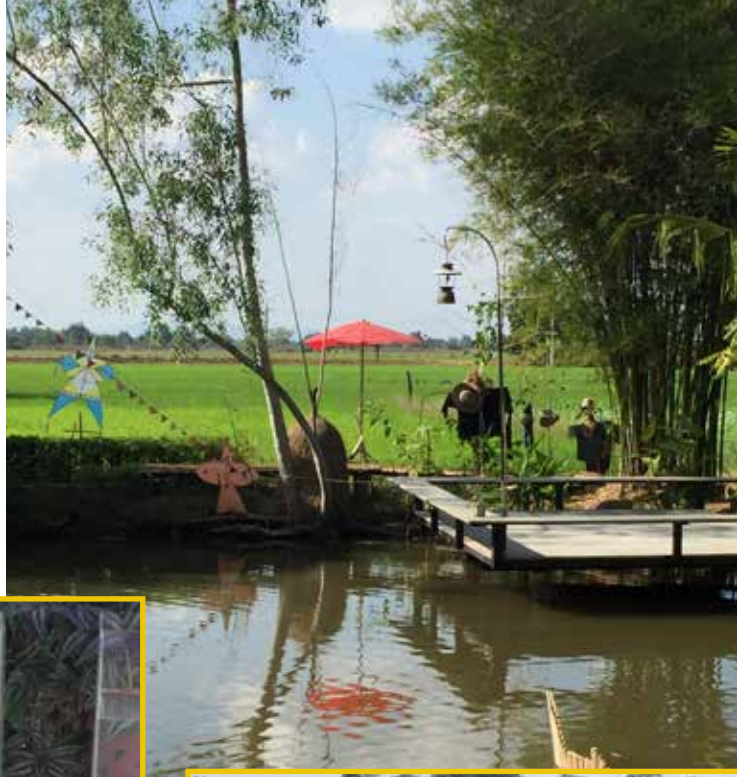
Sawankalhok, un'oasi di serenità

Un piccolo mondo antico, una minuscola e dolce isola felice

Nok è il giovane regista di un posto fuori dal mondo, battezzato, per l'appunto "Once upon a time", c'era una volta. Come una favola che rincorre nei tempi moderni il sogno di un piccolo mondo antico, quel che in molti vorrebbero ci fosse ancora, e non soltanto in minuscole isole felici, ma ovunque. Tutta la zona di Sukhothai, d'altronde, vive la suggestione di altri tempi, del glorioso regno di questa terra che accompagnò una stagione di pace e serenità. E dunque, capita che qualcuno ami riproporre, con orgoglio e fiducia, quell'antico modello.

Nok

Nok vive nei pressi di **Sawankalhok**, dove intorno a un piccolo lago, fra il verde scintillante delle risaie, ha creato un minuscolo paradiso. È insieme centro studi, laboratorio artistico, home stay, ritrovo per ascoltare musica, biblioteca, piccolo ristorante, negozio di souvenir e artigianato. "Cerchiamo di salvaguardare le nostre tradizioni e la nostra cultura originaria" spiega Nok che ha 40 anni e gestisce questo posto con la moglie, i genitori e gli zii. Un alfiere della "decrescita felice" perché qui si vive con semplicità ma anche con molta serenità. Risaie e bufali, ma anche pittura e libri. Nok ha scritto "Il profumo antico della terra", un volume con cui intende spiegare il perché della sua scelta e la storia di questo ospitale lembo della Thailandia. Chi viene qui e si ferma



Le risaie e il piccolo lago: tutto intorno si respira un'aria di pace

qualche ora o qualche giorno, può davvero ritemprarsi. Ammirando anche insolite curiosità, che magari altrove sono perfino ignorate. Come i pesci da combattimenti, esposti, in assoluta solitudine, in piccole vasche una accanto all'altra. Perché i pesci, splendidi, coloratissimi, con svolazzanti piumaggi e pinnaggi bianchi, rossi, blu, vanno tenuti in rigoroso isolamento, altrimenti cominciano a combattere. O, almeno, a far finta. Ce ne sono una decina, e rappresentano un piccolo investimento: anche se l'animo pacifico di Nok non consente di utilizzarli in battaglia. "Sono bellissimi – dice - li trattiamo e li consideriamo per quel che sono, una magnifica creazione della natura. A farli combattere, anche se è un uso comune, non ci pensiamo proprio".

Alcuni studenti, accompagnati dagli insegnanti, vengono per partecipare a lezioni più piacevoli del solito. "Lavoriamo per non disperdere il nostro passato" aggiunge Nok, proprio mentre un gruppo di ragazzi si prepara per interpretare una danza tradizionale. Nulla di improvvisato, ci sono abiti disegnati da loro, con i brillanti colori della tradizione, se serve li aggiustano, magari stringendo o allargando un corpetto. "Siamo molto orgogliosi – spiegano i ragazzi – e ogni volta che veniamo siamo contenti di imparare qualcosa in più". "La nostra non è affatto una resa – aggiunge ancora Nok - ma una grande sfida per migliorare il mondo di oggi. Siamo convinti che l'importante sia la felicità, non il denaro. E nel donare il nostro sapere o nel condividere le nostre cose noi proviamo gioia".

Si respira un senso di pace intorno al piccolo lago sul quale si affacciano camere semplici e confortevoli, compreso un piccolo eremo, una minuscola camera in cima a una scaletta. C'è spazio appena per un sottile materasso sul quale si può dormire in due e su ogni lato di questa specie di torre di guardia si apre una finestrella: quella che guarda a nord si affaccia sulle risaie, spettacolo unico. È il posto ideale per un riposo ristoratore, accarezzati da un lieve venticello, nel silenzio di questo mondo fatato.

È una struttura piccola, ancora in fase di espansione, non paragonabile per dimensioni e organizzazione a Baan Na Ton Chan, ma anche per questo interessante, perché mostra un altro modo di interpretare il "turismo esperenziale". Come sempre accade in queste comunità, c'è grande attenzione all'offerta di cibo e anche quando si va nella risaia, a controllare il riso, a raccoglierlo, se è stagione, o semplicemente a perdersi fra il verde, passeggiando fra le piantine o andando in bicicletta lungo i sentieri, quando ci si ritrova tutti insieme non mancano frutta, verdure fritte, dolcetti, tè, riso. È la gioia della condivisione, come spiegava Nok, un giovanotto con gli occhi buoni, lo sguardo carico di entusiasmo, le mani piccole e spesso aggrappate all'amuleto che porta al collo, come tutti fanno in questa parte di Thailandia. "Buddha ci ha insegnato che la vita deve scorrere con naturalezza – dice Nok – e io voglio rimanere lungo la via che ci ha indicato. È la strada della nostra felicità".

Baan Na Ton Chan

L'armonia del villaggio rurale

Baan Na Ton Chan è un villaggio rurale, ormai famoso per molte ragioni: per lo stile di vita autentico e rilassato, per una stoffa originale e molto apprezzata, per una pietanza particolare inventata e preparata soltanto qui. È stato tra i primi a sviluppare il programma reale di Villaggi Rurali, favorendo il soggiorno in casa delle famiglie locali, chiamato anche home stay, piccole guest house, strutture simili ai nostri b&b: si dividono gli spazi con i residenti, con loro si può provare la vita nei campi e varie altre attività. Si possono scoprire i piccoli piaceri di una vita lontana dagli affanni: le risaie sono un panorama che ingentilisce l'animo, appaga la vista, calma. Anche se poi per qualche ora si va a provare – ma non è mai obbligatorio – l'esperienza del lavoro, duro, davvero faticoso, tra le file di piantine e con i piedi nell'acqua. Oppure ritrovarsi fra i bufali, bestioni da 600 chili e passa, che qui sono compagni di lavori indispensabili per gli adulti e diventano invece per i bambini irrinunciabili compagni di gioco. Un altro mondo. Dove si scopre che il gusto aspro del limone può diventare molto più gradevole se accompagnato dalla papaia matura: e allora, combinare insieme le due fette, magari condite da un po' di miele prodotto qui, è una scoperta dal risultato davvero dolce.

È qui che Yai ha inventato il "kao perb", cibo originale e molto gustoso

Il villaggio è anche famoso per la lavorazione di un tessuto particolare, ottenuto dopo un lungo procedimento e un piccolo segreto. La storia riguarda **Khun Sangeam**, che si accorse come la sua gonna si ammorbidiva sempre più attraversando i campi per andare a lavorare: strusciava tronchi e piante, ma soprattutto si sporcava di fango. Passò un po' di tempo prima

che Khun Sangeam si accorgesse che la ragione di quella morbidezza era proprio del fango. E insieme ad altre donne cominciò a pensare come poter utilizzare l'improvvisa scoperta. Oggi i tessuti di Na Ton Chan sono apprezzati ovunque. Li lavorano così. Tinteggiano i fili di cotone con il colore indaco e poi li fanno asciugare al sole, li lavano per rimuovere il colore e li stendono di nuovo ad asciugare prima di intrecciarli secondo i modelli tradizionali. A questo punto vengono fatti fermentare nel fango per una notte intera, in modo che si impregnino profondamente. È bene ricordare che tutti i coloranti usati sono naturali e derivano dalle cortecce degli alberi, da foglie e fiori. Il procedimento si completa aggiungendo del sale in modo da evitare scoloramenti e restringimenti del tessuto.

Ma Baan Na Ton Chan è famosa anche per un piatto particolare, il **Kao Perb**, invenzione di Yai Krueng e realizzato per la prima volta nel 1978. "Non riuscivo a fare i noodles per bene, a tagliarli come si doveva – racconta Yai Krueng – mi venivano kao perb, tagliati male, questo significa. E allora ho lasciato un grande pezzo di farina di riso e ho messo lì dentro il contenuto della zuppa: verdure, l'uovo, profumi". Ne è venuta fuori una specie di crepes in brodo, squisita. Costa 25 bath a porzione, circa 60 centesimi di euro. È gustosa, insolita e si mangia soltanto qui. E allora il locale è sempre affollato, tra i tavoli all'aperto c'è una continua animazione che mette allegria. Anche molti monaci vengono qui, e distribuiscono benedizioni.

Khun Sangeam

Atmosfera unica, come piace a Yai. Vive sopra il suo ristorante, in una casa ampia e con numerose camere, alle quali si accede attraverso una specie di cortile centrale. Si può visitare ed è molto interessane, perché offre un quadro esatto del modo di vivere di una famiglia Thai. Yai non affitta le camere, come invece fanno in molti qui a Baan Na Ton Chan. La vita del Villaggio si fonda proprio sulla condivisione. Gli ospiti soggiornano nelle case delle famiglie e condividono, appunto, le loro giornate. Non è obbligatorio andare nelle risaie o badare alle anatre, ma queste attività sono parte di quel "turismo esperenziale" che si afferma sempre più come l'asse portante di

un nuovo modo di viaggiare. Non più spettatori semplici di quel che accade intorno, ma protagonisti della vita reale nel paese che si visita.

La Thailandia in questo senso offre molto. Lo voleva il compianto re Bhumipol che già a partire dalla fine degli anni '60 si era impegnato per risolvere e progettare soluzioni a lungo termine per realizzare un modo di vita sostenibile nelle aree più remote e depresse del paese e migliorare la qualità della vita delle popolazioni. Ban Na Ton Chan è un successo, che riscuote sempre maggiore apprezzamento.

VIETATO DORMIRE ALLE SIMILAN

LE ISOLE DEVONO RIPOSARE

Per rimediare ai danni che il turismo di massa ha provocato all'ecosistema delle Similan, la Thailandia ha deciso di limitare il numero di visitatori che dall'1 gennaio 2019 non potranno superare le 3.325 persone al giorno. Attracco vietato anche alle barche che trasportano più di 100 passeggeri. Inoltre, non vi si potrà più trascorrere la notte, a meno che non si sia parte di una spedizione organizzata da una compagnia di immersioni autorizzata.

All'interno del Mu Koh National Park, le Isole Similan accoglievano 5.000 visitatori giornalieri, attratti dalle acque cristalline e dalla bellezza della barriera corallina. Negli ultimi anni, però, l'arcipelago è diventato vittima della sua stessa popolarità, ed è ora necessario prendere provvedimenti volti a ristabilire l'equilibrio di un ambiente marino che ha subito gravi danni. Così, dopo la chiusura a tempo indeterminato di Maya Bay, la Thailandia si schiera in difesa di un altro suo paradiso.

In 10 anni sono raddoppiati gli arrivi italiani in Thailandia. Nel 2008 furono 140.000, nel 2018, secondo le cifre diffuse dal Ministero del turismo thailandese, sono stati 280.532, con un incremento del 6,06% rispetto all'anno precedente. Non sono solo i flussi turistici ad aumentare. Parallelamente si registra un incremento della spesa turistica pro capite, dato che conferma quanto la Thailandia sia un paese dove i turisti amano non solo trascorrere i propri momenti di relax ma anche spendere bene per rendere migliori le proprie vacanze. Il mare rimane il punto di forza della destinazione, anche se sono sempre di più gli italiani che decidono di completare il proprio viaggio integrando nel programma la scoperta dei luoghi più legati alla tradizione storico culturale del centro nord in cui si registra una crescita degli arrivi del 12%.

IN 10 ANNI RADDOPPIATI

I TURISTI ITALIANI: SONO 280 MILA

ICONSIAM, SHOPPING E NON SOLO

SULLA RIVA DEL CHAO PHRAYA

È il nuovo lussuoso punto di riferimento lungo il fiume Chao Phraya, un centro commerciale di oltre 750 mila metri quadrati, una sorprendente combinazione di Thainess e modernità. È considerato uno dei progetti più innovativi ed entusiasmanti in Asia, grazie al quale si continua a rivitalizzare il fiume Chao Phraya. Iconsiam riunisce, in una singola destinazione e con un'invidiabile posizione sul fiume, arte, cultura, stili di vita, infinite opzioni di ristorazione, residenze di lusso e shopping: è un luogo per scoprire il meglio della Thailandia ed il meglio dell'offerta da tutto il mondo. Sarà caratterizzato dal River Park, un enorme spazio aperto al pubblico tutti i giorni, dal Sooksiam, piattaforma per prodotti locali da lanciare con innovative idee di merchandising e marketing in modo da aiutarli a penetrare nei mercati internazionali. E poi True Icon Hall, un auditorium all'avanguardia, il più tecnologicamente avanzato in Thailandia, e ampi spazi per mostre temporanee.

THAI, MIGLIORE COMPAGNIA
PER PASTI A BORDO IN ECONOMY

La Thai Airways è la migliore compagnia aerea al mondo per offerta gastronomica in Economy class. E lo è per il secondo anno consecutivo. Oltre a essere, sempre per il secondo anno consecutivo, World's Best Economy Lounge e World's Best Airline Lounge Spa per le classi Business e First, questo però per il quarto anno consecutivo. Premi assegnati da Skytrax, "l'Oscar dell'industria aeronautica". Thai, compagnia di bandiera nazionale del Regno di Thailandia, non è nuova ai riconoscimenti - è tra le dieci migliori linee aeree al mondo e Best Economy Class in Asia. Leggendaria la grazia delle sue assistenti di volo, ma a colpire è l'impegno sul fronte gastronomico. Tutti i prodotti freschi utilizzati per la preparazione dei pasti da servire in volo provengono dai Progetti del Regno della Thailandia del Nord: sono coltivati in maniera sostenibile e costituiscono fonte di sostentamento per molti abitanti delle regioni montane.

SALUTE
SCATTA IL DIVIETO DI FUMO IN 6 AEROPORTI

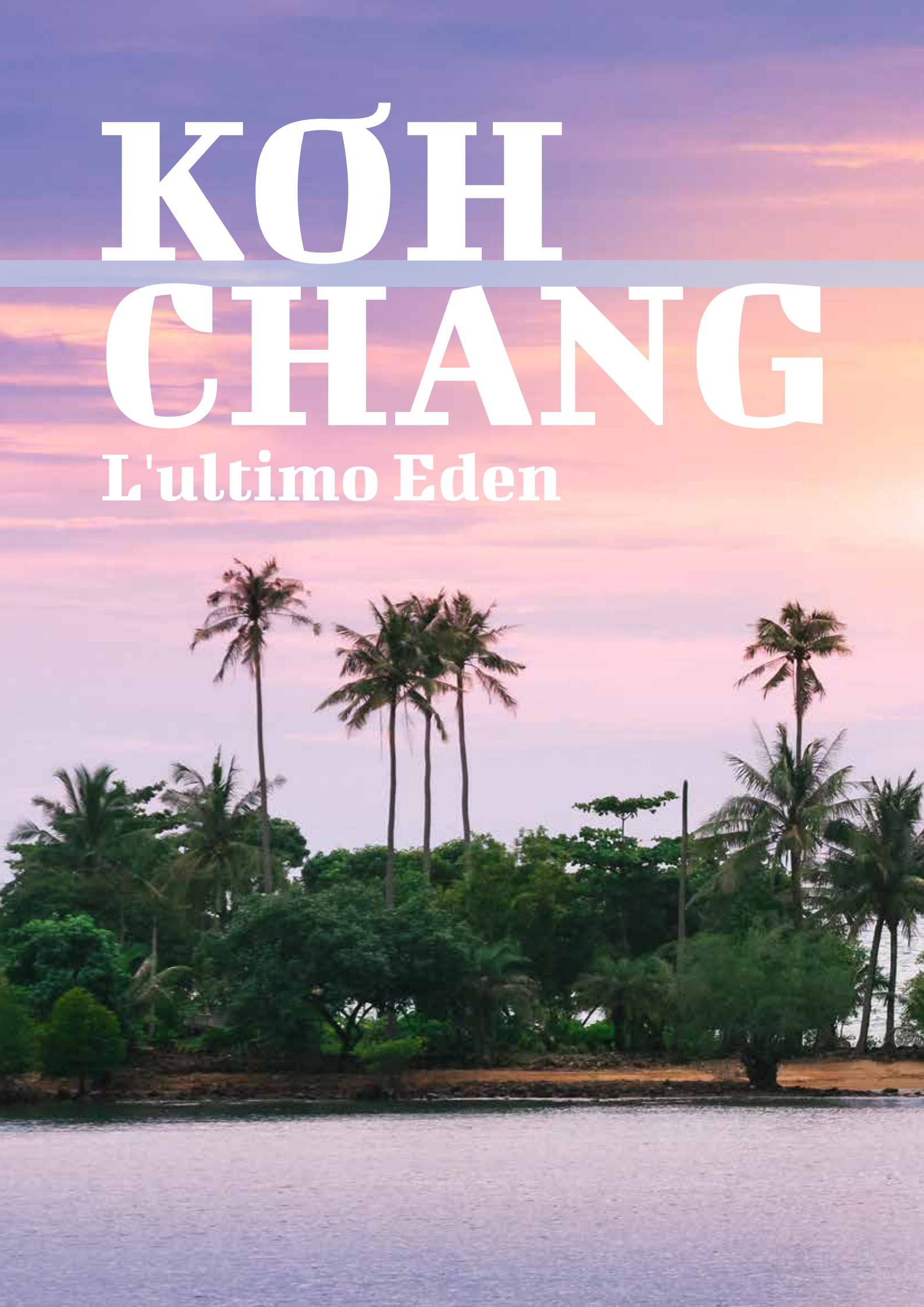
In sei aeroporti thailandesi è stato introdotto il divieto di fumo: sigarette vietate a Bangkok Suvarnabhumi e Don Mueang, Phuket, Chiang Mai, Hat Yai e Mae Fah Luang Chiang Rai, tutti gestiti dalla società Airports of Tha iland (AOT). L'annuncio ufficiale è del Ministero della salute pubblica che ha incluso "le aree pubbliche degli aeroporti" tra le nuove zone in cui è vietato fumare. La Thailandia è parte della Convenzione quadro dell'Organizzazione mondiale della sanità per il controllo del tabacco ed è sempre stata uno dei paesi precursori del mondo nella lotta per vietare il fumo nei luoghi pubblici. Come si ricorderà, recentemente è stato introdotto il divieto di fumo anche sulle spiagge thai. TAT vuole esprimere un ringraziamento particolare a tutti i turisti e viaggiatori per la loro comprensione, affermando allo stesso tempo la convinzione che il divieto proattivo di fumo in Thailandia sia volto a mantenere un ambiente più pulito e sicuro per tutti.

"HELLO TASTE",
NUOVA GUIDA PER ITINERARI GASTRONOMICI

Tourism Authority of Thailand (TAT) ha lanciato Hello Taste Thailand, una nuova guida realizzata in collaborazione con operatori esperti in tour gastronomici che pone l'accento sulle esperienze culinarie per i turisti. TAT ha invitato Local Alike, Siam Rise Travel, Black Rice e Friday Trip a sviluppare itinerari che esplorino la ricca diversità culinaria del Paese attraverso 10 nuovi tour gastronomici. Nelle intenzioni di TAT, la guida apre un nuovo capitolo del turismo gastronomico a una nuova generazione di amanti del viaggio utilizzando rotte alternative alla ricerca di esperienze uniche. I 10 nuovi itinerari turistici gastronomici presentati dalla guida si snodano fra Bangkok, Ayutthaya, Chanthabury, Chian Mai, Phuket, Surat Thani. I professionisti del viaggio e tutti coloro che siano interessati a mangiare ottimo cibo thailandese possono scaricare su **https://www.tourismthailand.org/…/20181022_HELLOTASTE_Ebook…** il nuovo e-book della guida Hello Taste Thailand.

KØH CHANG

L'ultimo Eden



Un arcipelago quasi vergine. Dove si va dai pescatori per un sushi di cappesante, si fa l'elephant trekking e si pratica il diving in fondali da cartolina. Mu Koh Chang, è l'ultimo eden thailandese, un arcipelago di oltre cinquanta tra isole e faraglioni, isolotti e scogli disseminati nel Golfo di Thailandia, a poche miglia dalla Cambogia. Scenari da cartolina, fondali da documentario, spiagge come farina, vegetazione incontaminata, una sfilata di palme da cocco, ananas e alberi della gomma.

Koh Chang è per estensione la seconda isola della Thailandia, inferiore solamente a Phuket, e la più vicina alla terraferma (si raggiunge con un ferry-boat dal porto di Trat). Presenta un rilievo molto accidentato che la accompagna per tutta la sua estensione. Ricoperta da una jungla lussureggiante, con baie da cartolina e infuocati tramonti, Koh Chang assomiglia ad un gigantesco elefante verde disteso a rinfrescarsi nelle chiare acque costiere: Chang significa elefante in lingua Thai. Il mare è tropicale, caldo e con fondali perfetti per i fan di snorkelling e diving. Decine le spiagge tra cui scegliere.

Per scoprire il volto selvaggio dell'isola basta inoltrarsi tra i sentieri che attraversano la foresta, magari sul dorso di un elefante e raggiungere le spettacolari cascate di **Khlong Phlu**. Da non perdere la foresta di mangrovie intorno al villaggio di pescatori di **Salak Khok**, sulla costa orientale: da qui si parte per l'esplorazione dei canali di acqua salmastra che portano fino al mare.

Koh Chang è ricca di **verde natura selvaggia**, di **flora** e **fauna marine**. Le sue spiagge più belle si trovano lungo il versante occidentale: tutte con le classiche caratteristiche di un'isola tropicale, sabbia bianca, palme, mare azzurro e caldo. Il turismo nell'isola è cresciuto negli ultimi anni soprattutto grazie alle sue straordinarie bellezze naturali: più del 70% della zona montagnosa è ancora coperta da foresta vergine. L'isola offre la possibilità di vivere emozionanti avventure nell'entroterra come il trekking nella foresta o cavalcare elefanti nella giungla secolare, abitata da cinghiali, manguste giavanesi, rettili, piccoli daini e da oltre 60 specie diverse di uccelli. Ed infatti Koh Chang si mostra al visitatore come un luogo quasi completamente inesplorato e selvaggio. Le sue montagne sono interamente ricoperte da una fitta ed impenetrabile vegetazione tropicale che si interrompe solo sulle spiagge di finissima sabbia bianca. Alcune di queste, come ad esempio **Hat Sai Khao** (in thai significa "la spiaggia dalla sabbia bianca"), considerata la spiaggia più bella dell'isola, si prestano perfettamente all'attività balneare grazie al livello del mare che scende in modo graduale ed al fondale sabbioso.

A chi avrà voglia di partire per l'esplorazione dell'interno selvaggio, Koh Chang saprà regalare occasioni avvincenti e suggestive. Buone scarpe ed una certa agilità sono necessarie per intraprendere un breve ma intenso percorso di trekking che porta a contatto con una serie molto interessante di cascate. La più vicina ad Hat Sai Khao è la cascata **Khlong Phlu** mentre sul lato opposto dell'isola si trovano le **Than Ma Yom**, distribuite in diversi salti consecutivi, i più alti dei quali sono raggiungibili attraverso un percorso piuttosto arduo ed adatto a scalatori. Per chi preferisce invece evitare i percorsi difficili ed impegnativi consigliamo di noleggiare una mountain bike e partire per l'esplorazione attorno all'isola, costeggiandola per tutto il suo perimetro. Il rilievo montuoso crea a volte lunghe ed impegnative salite in cima alle quali si potranno scorgere fantastiche panoramiche sul mare.

Mario Degl'Innocenti

ALTRE SPIAGGE

Ao Khlong Phrao, la baia situata sul lato opposto rispetto ad Hat Sai Khao, e Hat Kaibae, più a sud, è la giusta via di mezzo tra la Khlong Phrao e la **Lonely Beach**, prediletta dai backpackers o comunque da viaggiatori poco pretenziosi. Da visitare anche **Bang Bao Beach**, essenzialmente un villaggio di pescatori situato all'estremità meridionale della medesima costa. Troverete qui l'imbarco per le isole minori, ottimi ristorantini ove gustare pesce freschissimo e diving centers. Assolutamente da non mancare la visita delle isole limitrofe. Senza contare gli atolli, nell'area di Koh Chang vi sono ben 52 isole ancora quasi del tutto vergini e disabitate. Questa particolare connotazione del territorio si può ammirare agilmente noleggiando una speed boat o una "long tail" boat (la tipica imbarcazione da pesca thailandese). Il paesaggio suggestivo diviene incantevole sul versante di mare che confina con la Cambogia: le isole di Koh Mak e Koh Kood sono un capolavoro della natura.

Altra destinazione dell'arcipelago è Ko Mak, mini–isola di sabbia bianca, ideale per una fuga romantica. Da visitare le piantagioni di cocco e di alberi della gomma (c'è anche la possibilità di vedere come si trasforma il lattice in "fogli" di caucciù) e il tempio buddista a picco sul mare. Consigliata anche un'escursione a Ko Rang, a ovest di Ko Mak, famosa per il suo reef e i fondali bassi. A Ko Mak si dorme al Plubpla Retreat , una serie di villini e bungalow tra palme da cocco, vegetazione tropicale e infinity pool. Le camere sono collegate tra loro da passerelle sopraelevate, tutte con jacuzzi vista mare e terrazzo privato

VILLAGGI DEI PESCATORI

Per scoprire cosa fosse Koh Chang prima dell'avvento del turismo organizzato risulta particolarmente illuminante la visita dei suoi villaggi di pescatori. **Ban Salak Phet** e **Ban Salak Khok** sono due villaggi di pescatori situati rispettivamente a sud–est e a sud–ovest di Koh Chang.

Il remoto e sonnolento Salak Phet ha fatto per lungo tempo da riparo alle barche durante le tempeste. Oggi il villaggio è famoso per l'abbondanza di pesce fresco e per le comode sistemazioni presso le famiglie del posto, dove i turisti possono condividere al meglio le tradizioni locali. È, inoltre, possibile affittare barche a buon prezzo per esplorare l'arcipelago e fare snorkeling. Dal villaggio si accede anche ad alcuni percorsi di trekking. Le escursioni per andare a vedere le lucciole o il noleggio dei kajak sono curati dagli amichevoli abitanti del villaggio. Adiacente al villaggio di SalakPhet sorge Ban Rong Than, la più grande comunità locale di Koh Chang.

Salak Khok è allo stesso tempo una comunità agricola ed un villaggio di pescatori. Le barche da pesca ancorano lungo un canale affiancato dalle foreste di mangrovie. Situato alla fine della Salakkok Bay, sulla costa sud–orientale dell'isola di Koh Chang, il villaggio offre ai turisti l'opportunità di sperimentare lo stile di vita peculiare di un villaggio di pescatori e di esplorare la ricchezza della vicina foresta di mangrovie. I visitatori alla ricerca di una fuga romantica possono approfittare di una cena al tramonto preparata dagli abitanti del villaggio: navigando su una piccola barca tradizionale, nota come *Rua Mad,* vengono serviti frutti di mare freschissimi e vino bianco ghiacciato. Una guida locale controlla la barca dalla parte posteriore e conduce i turisti in un tour nella foresta di mangrovie incontaminata, passando le case degli abitanti del villaggio costruito su palafitte, prima di dirigersi verso il mare aperto per ammirare il tramonto. Altra attività divertente è il kayaking all'interno della foresta di mangrovie.

LA SAUNA ALLE ERBE... NEL POLLAIO

La comunità di *Ban Chang Tune* in provincia di Trat introduce una nuova, unica esperienza di sauna. La gente del posto pratica da molto tempo bagni di vapore alle erbe all'interno di un tradizionale pollaio di bambù intrecciato, di comune utilizzo nella Thailandia rurale. Una sauna di vapore alle erbe è tradizionalmente utilizzata per disintossicarsi, rimuovere le impurità, stimolare la circolazione sanguigna ed alleviare la tensione muscolare e lo stress. A Ban Chang Tune, il pollaio circolare a forma di campana, è utilizzato come una cupola per effettuare un bagno di vapore "personalizzato". Ognuno dei pollai è dotato al suo interno di una pentola che di solito viene utilizzata per la cottura del riso: in questo caso vengono introdotte delle erbe al posto del cereale…il vapore fa tutto il resto! Il processo è semplice, ed il trattamento non dura più di una ventina di minuti. Ci si accomoda, seduti, all'interno del pollaio in vimini, mantenendo fuori la testa grazie al grande foro posizionato nella parte superiore del pollaio mentre i vapori alle erbe trattano il vostro corpo. Oltre alla sauna, la comunità offre altre attività tra cui fanghi termali, la creazione di composti aromatici alle erbe e il setacciamento dei sedimenti del vicino fiume alla ricerca di pietre preziose. Sono disponibili programmi di mezza giornata o di una giornata intera per i visitatori.

KOH KOOD

Montagne e picchi scoscesi tra **cascate** e lussureggiante **vegetazione tropicale**. Paesaggi contornati dalle scogliere di dura roccia granitica o porosa lava vulcanica, uno specchio di baie e lagune incontaminate. Spiagge di sabbia bianchissima e mare limpido. Reef e barriere coralline ricche di pesci tropicali dai mille colori. Questa è Koh Kood. **Quarta isola per grandezza della Thailandia** (dopo Phuket, Koh Chang e Koh Samui) la meravigliosa Koh Kood è di fatto l'ultima località della Thailandia ad essersi sviluppata turisticamente. A causa infatti della sua vicinanza con il confine cambogiano, l'isola è stata per molti anni trascurata dal governo Thailandese, ma dai primi anni del 2000, Koh Kood ha nuova vita, e ha cominciato a sviluppare un timido turismo.

Con il passare del tempo, il numero degli Hotel e dei Resort è andato progressivamente aumentando, seppur in modo completamente diverso rispetto alla maggior parte delle località turistiche della Thailandia. Sia per la natura stessa dell'isola, caratterizzata da un interno montuoso ricco di cascate e selvaggia vegetazione tropicale, sia per l'assenza di traffico (esiste infatti solo una strada asfaltata che collega una minima parte dell'isola) Koh Kood è stata scelta dalle catene alberghiere più esclusive e per questo vanta una selezione di resort che non ha eguali in tutto il Paese.

Tra questi il **Soneva Kiri**, un resort a 6 Stelle che vanta una laguna mozzafiato ed un piccolo aeroporto (situato in un'isoletta) dove giornalmente atterrano piccoli jet provenienti da Bangkok di proprietà esclusiva del resort. A titolo indicativo, un soggiorno di 10 giorni al Soneva Kiri può arrivare a costare anche € 200.000. Ad ogni modo, tralasciando l'offerta esclusiva del Soneva Kiri, l'Isola di Koh Kood offre l'opportunità di vacanze all inclusive in splendide strutture a prezzi ben più contenuti e accessibili.

La località di Koh Kood si colloca nella parte sud all'arcipelago di Koh Chang, ed è situata subito dopo l'isola di Koh Mak, da cui dista solo 15-20 minuti di barca. Le spiagge più belle dell'isola si trovano nella costa occidentale, su tutte, in modo particolare quella di Hat Tapho. La costa sud offre inoltre uno spettacolare percorso lungo caratteristiche pareti rocciose che vi permetterà di visitare a piedi moltissime piccole baie. Realizzato nel pieno rispetto della natura circostante questo semplice percorso di *trekking* vi regalerà una splendida passeggiata e un paesaggio mozzafiato. Oltre ai magnifici *resort* nei quali soggiornare, **Koh Kood** offre la possibilità di visitare alcuni villaggi tipici, ancora fondati sulle attività tradizionali della pesca e della coltivazione della palma da cocco.

M. D. I.

PESCI BELLISSIMI, DA COMBATTIMENTO

Siamesi da combattimento. No, i piranha non c'entrano niente. Scientificamente si chiamano **Betta splendens**, e splendenti sono davvero, con **colori fantastici** e **un pinnaggio che stupisce**. Vivono in acqua dolce e sono originari del sud est asiatico, dove si trovano soprattutto nel bacino del fiume **Mekong**. I maschi sono molto appariscenti e colorati, con pinne fluttuanti di tonalità che possono variare dal blu al rosso. Le femmine invece, come in altre specie, sono meno appariscenti, con colori tra il dorato e il marrone e pinne di piccole dimensioni.

Il loro nome comune e la loro fama sono determinati dall'indole piuttosto aggressiva degli esemplari maschili, che si mostra soprattutto nei confronti di altri maschi.
In origine il Betta Splendens veniva chiamato "pla kat" che letteralmente significa "pesce che morde". Una caratteristica che è stata trasformata in attrazione, tanto che in Thailandia, come in altri paesi del sudest asiatico, si organizzano veri e propri incontri e combattimenti fra i pesci, intorno ai quali fiorisce un ricco giro di scommesse. Le battaglie avvengono ovviamente in uno spazio ristretto, con morsi e testate, finchè uno dei due si arrende. Spesso, purtroppo, il pesce che perde muore dopo poco tempo e anche il vincitore tende a deperire facilmente.

I combattimenti servono anche come "selezione della specie", per individuare i soggetti più robusti e più adatti alla riproduzione, per trasmettere le migliori caratteristiche di aggressività. Molto spesso, comunque, i combattimenti si riducono ad una specie di recita, con i pesci che mostrano un atteggiamento molto minaccioso, ma alla fine la loro aggressività si riduce a mostrare all'avversario le pinne ben tese gli opercoli branchiali ben spiegati. In genere si affiancano uno all'altro, come per valutare il rischio di dover affrontare l'avversario. Ed è questo il momento in cui uno dei due cercare di mordere l'altro, che arretra e contrattacca. Ma dura poco, perché c'è uno che cede, rinuncia alla battaglia e se ne va.

Il **Pesce combattente**, oltre ad essere un sorprendente fenomeno della natura, può anche diventare uno splendido elemento di arredo. Inseriti in un acquario rendono la casa più colorata e si resta ad ammirarli quando sembrano danzare nell'acqua. Addirittura importanti stilisti hanno confessato di essersi ispirati proprio a questi pesci per realizzare pieghe e svolazzi per alcuni abiti di alta moda.

Il pesce combattente maschio ha la caratteristica di essere molto possessivo dell'ambiente in cui è e quindi non ama la compagnia di altri pesci. Per evitare che si inneschino lotte dove potrebbe anche rimanere ferito, è preferibile tenerli isolati.

In cattività, il pesce combattente vive solamente 2-3 anni e per evitare che si scatenino guerre tra maschi, è bene non mettere altri pesci nell'acquario, a meno che non si tratti di un paio di femmine della sua stessa specie.

Quando vive libero nei fiumi, il Betta splendens ha un interessante ritualità produttiva. La sua caratteristica aggressività, infatti, si riscontra anche in questo ambito. Accade spesso che la riproduzione giunga nella stagione delle piogge, quando l'ingrossarsi dei corsi d'acqua porta nuova fauna, femmine comprese: sarà qui che il maschio comincerà a costruire il suo caratteristico nido di bolle di saliva che il pesce impasta e rilascia l'una accanto all'altra fino a costruire un corpo compatto e schiumoso a cui ancorerà le uova. Il nido normalmente viene ancorato a delle piante galleggianti e il maschio comincerà a fare avanti e indietro tra il nido e la femmina, passandole accanto in parata ed esibendo al meglio le sue pinne ed i suoi colori per corteggiarla ed attirarla sotto al nido. Capiterà all'inizio che la femmina sia riluttante ed il maschio la morda per "spronarla", talvolta strappandole le pinne; non è raro che nel tentativo di convincerla la uccida. **Pesci bellissimi** e **spietati**.

Monica Quaranta

OSCAR DEL VOLO, **VINCE LA THAI**

I RICONOSCIMENTI DI SKYTRAX AWARDS 2018 FANNO BRILLARE DI SUCCESSO LA COMPAGNIA AEREA

“And the winner is... Thai Airways International”. Premi e celebrazioni, veri “Oscar” delle compagnie aeree, fanno brillare di successo i voli della THAI. **World's Best Economy Lounge** per il secondo anno consecutivo, **World's Best Airline Lounge Spa** per il quarto anno consecutivo per le classi Business e First, **Best Economy Class Onboard Catering** per il secondo anno consecutivo. Inoltre, la THAI si è classificata tra le 10 migliori compagnie aeree del mondo, oltre a vedersi attribuiti i riconoscimenti di **Best Cabin Crew in Thailand** e **Best Economy Class in Asia**. Non solo, si è anche aggiudicata il titolo di migliore compagnia per il food offerto in classe economica. Un trionfo. E infatti con molto orgoglio THAI ha ricevuto i tre Skytrax 2018 World Airline Awards attribuiti alla compagnia di bandiera thailandese durante la cerimonia di premiazione che si è svolta al The Langham Hotel di Londra.

L'ORGOGLIO DI ESSERE

UNA COMPAGNIA CHE SA RINNOVARSI E ADATTARSI AI TEMPI CHE MUTANO

Merito della storia della compagnia, ma anche della capacità di rinnovarsi e adeguarsi ai tempi che mutano. La THAI ha infatti recentemente avviato una serie di importanti cambiamenti, un programma decennale di novità iniziato con il rinnovo della flotta, con l’arrivo dell’**A350-900**, un vero gioiello, e poi con ulteriori miglioramenti nelle comodità di volo e nel servizio, e l’ampliamento della rete di collegamenti con nuove destinazioni. A questo deve sommarsi il grande valore aggiunto di essere l’unica compagnia in grado di volare **non-stop dall’Italia alla Thailandia** con uno schedule che garantisce **due giorni di vacanza in più**, con arrivi a Bangkok la mattina presto e partenze subito dopo mezzanotte.

È quello che in termini tecnici è stato battezzato “Transformation Plan”, e che guiderà le scelte fino al 2027, ribadendo così tutti gli obiettivi di THAI, da sempre impegnata ad essere una compagnia aerea diversa dalle altre: **forte identità** e **rispetto della tradizione**, per farsi preferire anche grazie alla propria storia di qualità, costruita su punti di forza inattaccabili, quali l’accoglienza e l’ospitalità, elementi chiave, che caratterizzano l’azienda quasi come un DNA.
I World Airline Awards non sono certo un caso. Si tratta dei risultati del sondaggio Skytrax lanciato per la prima volta nel 1999 come prima rilevazione indipendente e annuale a livello mondiale sulla soddisfazione dei clienti delle compagnie aeree. Vengono considerati un punto di riferimento globale per l'eccellenza delle compagnie aeree, una specie di “Oscar” dell'industria aeronautica.

I premi ricevuti dalla THAI sono i risultati del sondaggio condotto per un anno intero su oltre 20 milioni di partecipanti, rispetto all’operato di 335 compagnie aeree. Il sondaggio Skytrax valuta gli standard dei prodotti e dei servizi aerei, a partire dal momento in cui i passeggeri entrano in aeroporto fino all’assistenza in volo includendo il servizio di check-in, il comfort delle poltrone e della cabina passeggeri, i pasti e le bevande, il servizio dell’equipaggio e sistema di intrattenimento di bordo. Tutto quello che Thai sa offrire al meglio.

Nel quadro del **“Transformation Plan”** della compagnia, molto significativo è stato l’avvio del **rinnovamento della flotta**

lungo raggio con aeromobili di ultima generazione, di grande efficienza, contraddistinti dal tocco THAI che da sempre caratterizza la Compagnia: **qualità, comfort, atmosfera** e **unicità del servizio**.

Anche grazie a **THAI Smile**, la sussidiaria di THAI premiata da Tripadvisor, i passeggeri possono proseguire con comode coincidenze verso 10 destinazioni nel Regno e 48 destinazioni in Asia e Australia. **THAI Airways** e **THAI Smile** offrono numerosi collegamenti giornalieri da Bangkok verso Phuket, Chiang Mai, Krabi, Chiang Rai, Hat Yai e molte altre destinazioni domestiche in Thailandia. Comode coincidenze sono previste verso numerose destinazioni in Asia tra cui Thailandia, Vietnam, Cambogia, Birmania, Malesia, Indonesia, Corea e Giappone. Anche Australia e Nuova Zelanda fanno parte del network globale della compagnia, composto da oltre 70 destinazioni in tutto il

I MIGLIORI

mondo. Oltre all'Italia THAI opera da altri 11 aeroporti europei. "Una serie di importantissime novità – sottolinea Armando Muccifora, direttore commerciale della THAI per l'Italia – che hanno avuto subito una rilevante ripercussione positiva sui nostri risultati".

Il decennio di cambiamenti prevede anche l'**apertura di numerose nuove rotte**. Si è cominciato con la Francoforte-Phuket, poi è stata inaugurata Mosca, mentre per il prossimo futuro è prevista una ulteriore espansione verso Cina e Giappone, un rafforzamento dell'Europa ed il ritorno verso gli Stati Uniti, probabilmente prediligendo Seattle o San Francisco. Importante sarà anche il ruolo di **Thai Smile**, sorella minore di THAI e asset strategico per il futuro sul corto e medio raggio.
È stata completata la transizione dell'intera flotta su un unico tipo di aeromobile, l'**A320**, ed il piano di sviluppo ha già visto l'aumento di frequenze e destinazioni: Siem Reap si è trasformata in un doppio volo giornaliero, frequenze aggiuntive per Rangoon, Mandalay, Kuala Lumpur, Luang Prabang, nuove rotte su Da Nang, Vientiane, Manila, Cebu e Medan nelle Filippine e Kota Kinabalu.

PARLA ARMANDO MUCCIFORA, DIRETTORE COMMERCIALE THAI PER ITALIA, SUD-EST EUROPA, MEDITERRANEO E AFRICA

Trent'anni è la soglia degli anniversari più impegnativi, degli incontri che hanno segnato una vita. Maggio 1989 - Maggio 2019: per **Armando Muccifora** sono 30 anni di lavoro con la Thai, che oggi lo impegna come direttore commerciale per l'Italia, sud-est Europa, Mediterraneo e Africa. "No, nessuna stanchezza – sorride – la Thailandia è un paese magico, Bangkok una città che sa rinnovarsi senza sosta. Non so quante volte sarò andato, ma ad ogni arrivo trovo sempre qualcosa che prima non c'era: un ristorante, un locale jazz, un museo, un grattacielo, insieme all'intramontabile fascino del fiume. È una capitale scintillante, dove sono sempre felice di tornare".

"RESTIAMO GLI UNICI A VOLARE NON-STOP"

ARMANDO MUCCIFORA

Il suo lavoro è portarci passeggeri.

"È importante lavorare con entusiasmo, riesce tutto meglio. Proponiamo una città e un paese che sono davvero unici, per mille motivi: natura, mare, sole, cibo, calore umano, rapporto qualità-prezzo. E poi, da quando abbiamo i nuovi aerei, i passeggeri sono davvero entusiasti di volare con noi".

L'Airbus A350-900: è così magnifico come si dice?

"Potrei affrontare un discorso tecnico e noioso. Segnalerò poche cose, quelle che sorprendono piacevolmente i passeggeri. Innanzitutto quelle che non vedono, ma sentono. La pressurizzazione è diversa rispetto agli altri velivoli, stabilizzata su una quota ottimale per il benessere dei passeggeri: non sentirà un bambino piangere, perché non avverte il dolore che la pressione provoca sulle orecchie. Ho portato in Thailandia le mie figlie di 3 e 5 anni quattro volte negli ultimi 15 mesi, hanno viaggiato in Economy e non si sono mai lamentate. L'aria viene pulita e cambiata con un riciclo totale ogni 2/3 minuti con un sistema simile a quello che si usa nelle sale operatorie: e questo migliora di molto la qualità del volo. Infine, la silenziosità, che consente di riposare bene: i motori Rolls Royce di ultima generazione consumano meno carburante e hanno minor impatto ambientale. Poi ci sono le cose che si vedono".

THAI Smile

DICONO DI NOI

Roma - Bangkok | Internazionali | Economy

Puntualità ..cortesia...attenzioni

Attenzione delle gentilissime hostess verso i tuoi bisogni.Al check in occhio di riguardo per ospiti con disabilità . I posti a sedere sul nuovo A350 sono ora un po più comodi.
La puntualità degli orari di partenza e arrivo è la cosa che più mi piace. Il cibo è gustoso e per varie necessità anche nella economy

Mostra meno

Data del viaggio: novembre 2018

- Spazio per le gambe
- Comodità dei posti
- Intrattenimento in volo
- Servizio clienti
- Rapporto qualità/prezzo
- Pulizia
- Check-in e imbarco
- Cibo e bevande

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un viaggiatore di TripAdvisor e non di TripAdvisor LLC.

da www.tripadvisor.it

E cioè?

"Piace molto l'allestimento dell'aereo, i colori scelti, lo spazio in cabina. E poi le nostre hostess, una leggenda nel mondo dell'aeronautica: non perché siano bellissime, e lo sono, ma perché sono le uniche che cambiano abito più volte durante il volo. Indossano uniformi di seta in tinte splendide e il pubblico resta affascinato dalla loro eleganza, dalla grazia con cui si muovono, dalla gentilezza, dal sorriso che non abbandonano mai".

Incarnano la "thainess", l'essenza della cultura thailandese.

"Esattamente. Chi sale a bordo è accolto dal "wai", il saluto a mani giunte, che non è soltanto un gesto ma un modo di aprirsi all'altro: noi diciamo ciao, loro chinano il capo e portano le mani sul cuore. In Thailandia la ricerca della felicità è un autentico comandamento, come suggeriscono espressioni tipiche della lingua Thai, quali "sanuk" ("diverti, goditi la vita") o "mai pen rai" ("non preoccuparti, sii felice") che indicano un preciso modo di essere nei confronti della vita. Nei nostri voli cerchiamo di proporre già l'essenza di questi atteggiamenti, che sono parte della Thainess: un caldo sorriso, la delicatezza nel tratto e nei movimenti, la "pace della mente" nel "paese del sorriso". E poi bisogna ricordare che i thailandesi preferiscono dire si piuttosto che no e applicano i principi del kreng jai, il cuore prudente. Accarezzano la vita, evitano gli scontri".

Undici ore di volo sono lunghe, renderle piacevoli è difficile.

"Crede che due voli da sei ore con in mezzo una sosta di tre o quattro ore sia meglio? Siamo gli unici ad offrire il volo diretto dall'Italia: oltre a far guadagnare due giorni di vacanza, perché si arriva all'alba e si riparte la notte rientrando a casa di mattina, evitiamo uno stress fisico che altrimenti diventa notevole. Le fasi di volo sono scandite da ritmi e attività precisi e collezionare più decolli e atterraggi, inframezzati dal servizio dei pasti, il ritiro dei vassoi, il passaggio del duty free, rende il riposo quasi impossibile. Sui nostri aerei, invece, il relax è garantito, grazie a poltrone che sono particolarmente comode anche in economy. E poi, per chi è sveglio e ha sete, le hostess passano ogni mezz'ora, silenziose, con un vassoio di bevande. Chi viaggia in business può godere di attenzioni privilegiate e servizi dedicati: dal fast track service che consente il check-in prioritario a spaziose cabine con temi decorativi rilassanti, un ampio spazio personale e un sorprendente schermo touchscreen da 16 pollici, poltrone larghe oltre 50 centimetri con accesso diretto al proprio posto, e sedili reclinabili di 180° che si trasformano in letti lunghi oltre 180 centimetri. Oltre a un servizio attento e puntuale, paragonabile a quello di un albergo a 5 stelle".

Dunque i giudici di Skytrax non hanno sbagliato a sommergervi di premi?

"In realtà sono stati i passeggeri a sceglierci, e noi ne siamo molto fieri. Cerchiamo di fare il nostro meglio, di interpretare le esigenze di chi vola con noi. Abbiamo vinto il premio come migliore compagnia per il cibo offerto in economy. I passeggeri di business possono poi gioire del Samrab Thai menù, un'autentica esperienza di cucina siamese servita nel tradizionale stile thai. E in più, spuntini ispirati allo street food thailandese, disponibili per tutta la durata del volo".

Bangkok non è soltanto la destinazione finale, ma è anche comodo hub sia per destinazioni nazionali che per altre mete d'Asia.

"Sia Thai che la consorella minore, **Thai Smile**, raggiungono moltissime destinazioni. In particolare Thai Smile, che vola da entrambi gli aeroporti di Bangkok, opera sul corto e medio raggio: raggiunge tutta l'Indocina, va in Malaysia, India, Cina, con tariffe vantaggiose, scelta del posto senza sovrapprezzo, pasti gratuiti. È una compagnia "trendy, friendly, worthy", come è stata definita "di tendenza, amichevole, di qualità". Certo, poi ci sono tutti i voli Thai, con connessioni ottimali e i nostri elevatissimi standard. Quelli che ci hanno fatto vincere i premi Skytrax".

Corrado Ruggeri

THAI FOOD

IL MIGLIOR CIBO AL MONDO PER LA CLASSE ECONOMY

La Thai Airways è **la migliore compagnia aerea al mondo per offerta gastronomica in Economy clas**s. E lo è per il secondo anno consecutivo, così come è stato stabilito dal premio Skytrax. Tutti i prodotti freschi utilizzati per la preparazione dei pasti da servire in volo provengono dai Progetti del Regno della Thailandia del Nord: sono coltivati in maniera sostenibile e costituiscono fonte di sostentamento per molti abitanti delle regioni montane. Così, il pasto in volo con THAI non solo è di ottima qualità, ma contribuisce a migliorare le condizioni di vita e di lavoro dei contadini locali. Una scelta lodevole e ambiziosa, che sa coniugare qualità per il passeggero e finalità sociali.

I pasti caldi delle Classi Premium Economy e Economy offrono una selezione di primi piatti e sono accompagnati da insalata fresca, pane, frutta o dolce. Naturalmente, per necessità alimentari specifiche, religiose o mediche o anche di semplice scelta personale, è possibile ordinare anticipatamente pasti specifici contattando gli Uffici Prenotazioni THAI in tutto il mondo. I pasti sono sempre accompagnati da vini, liquori, succhi e bevande calde e fredde, e serviti con la grazia e la cortesia tipiche dello stile tailandese.

LE DELIZIE SAMRAB

Champagne o succo di frutta? Inizia così, prima ancora del decollo, il viaggio gastronomico dei passeggeri che viaggiano in Royal Silk Class. Una volta decollati, il servizio dell'equipaggio di cabina dedicato alla Royal Silk Class continua con il pasto e ancora lungo l'intera durata del volo, riservando un'attenzione meticolosa ad ogni dettaglio. I nuovi menù di bordo introdotti dalla THAI sono parte della innovazione introdotta sui voli della Compagnia, il New Royal Silk Service. Il nuovo servizio si basa su cinque pilastri fondamentali: cura personalizzata 'one-to-one' delle esigenze di ogni passeggero; qualità equivalente a quella dei servizi di un hotel 5 stelle; Samrab Thai menu, ossia autentica cucina siamese servita nel tradizionale stile thai; spuntini ispirati al Thai Street Food; menù disponibili per l'intera durata del viaggio. I nuovi menù consentono la possibilità di scegliere tra l'opzione THAI o Western. L'unica eccezione rispetto alla loro uniformità riguarda i formaggi e i dessert che variano a seconda delle tradizioni culinarie delle stazioni di riferimento. Per i voli in partenza dall'Italia, tutti i piatti sono preparati da uno chef thailandese.

ROYAL SILK LOUNGE

LE LOUNGE ALL'AEROPORTO SUVARNABHUMI

La leggendaria ospitalità thailandese non poteva non trovare espressione presso il Bangkok Suvarnabhumi Airport, l'hub principale da cui opera Thai Airways: qui, eccellenza e qualità sono a disposizione dei passeggeri di Prima e Business Class per snellire con i loro plus i tempi d'attesa e l'iter d'imbarco mettendo a disposizione dei viaggiatori tutto l'inconfondibile e pluripremiato stile della Compagnia dell'Orchidea.
Royal First Lounge: standard eccellenti e facilities di ultima generazione affiancate ad un livello altissimo di comfort e riservatezza ne hanno fatto un vero e proprio rifugio di lusso, più volte premiato come World's Best First Class Airline Lounge (Miglior Lounge di Prima Classe al Mondo). Destinata ai passeggeri di Royal First Class, offre 2 Vip room, sala ristorante à-la-carte, postazione Internet Wi-fi con 4 PC, suite doccia, Music Room esclusiva, aree riposo.

Royal Silk Lounge: le 5 lounge aeroportuali destinate ai passeggeri Thai Airways di Business Class offrono lounge lobby bar, postazione Internet Wi-fi, aree riposo, buffet bar.
Royal Orchid Spa Lounge: insignita dello Skytrax Award 2016 e 2017 quale 'Best Airline Lounge Spa Facility', è dedicata ai passeggeri Premium, ed offre una vasta gamma di servizi che include trattamenti tradizionali e non, Gym room, tisane depurative e snack naturali.
I passeggeri Royal First Class possono rigenerarsi con un massaggio rilassante della durata di un'ora denominato Touch of Silk con olii essenziali, mentre i passeggeri Royal Silk Class godranno di un massaggio tradizionale della durata di 30 minuti al collo ed alle spalle o plantare, per alleviare la tensione di un lungo viaggio. Punta di diamante sono le 3 suite con vasca Jacuzzi e doccia cascata per i passeggeri Royal First Class.

ROYAL FIRST CLASS

ROYAL ORCHID SPA LOUNGE

AYATANA

I SEI SENSI THAI

Ayatana significa letteralmente "legame" o "sfera" e nella cultura Thailandese si riferisce ai legami che intercorrono tra i sei sensi vista, gusto, olfatto, udito, tatto, ma soprattutto il senso del cuore (che non è presente nei cinque della cultura occidentale) che ci indicano la via che ci conduce alle porte della percezione.

Il concetto di Ayatana espresso da THAI si rivolge ai passeggeri affinché sperimentino un tocco della cultura Thailandese unico, autentico e aggraziato attraverso tutti questi sensi.

La Thailandia, come la maggior parte delle mete e delle culture del sud est-asiatico, regala luoghi, suoni, sapori ed emozioni uniche capaci di elevare ogni singolo senso ad un livello successivo.

THAI vuole prendere ispirazione dal concetto di Ayatana, continuando ad offrire delle esperienze di vita attraverso la gioia della scoperta che solo il viaggio verso posti incantevoli può regalarti.

Ecco alcuni esempi.

VISTA

La Thailandia meridionale ha spiagge incontaminate e paesaggi marini idilliaci.
Uno di questi è il primo 'UNESCO Global Geopark' di Satun che, circa 450 milioni di anni fa era il centro di produzione d'ossigeno del mondo primitivo.

GUSTO

I Thailandesi mangiano anche con gli occhi. Il Samrab tailandese prevede la combinazione e la presentazione di piatti che si completano l'un l'altro nell'uso di ingredienti, sapori e consistenze esclusivamente thailandesi.
Tom Yum Kung (zuppa piccante di gamberi con citronella, kaffir lime e funghi), Chor Muang (granchio alle erbe o ravioli di carne di pollo), Saeng Wa (relish di gamberi selvatici con tamarindo, zenzero e arancio amaro) e Khao Neow Mamuang (riso basmati dolce con fette di mango fresco).

OLFATTO

I khrueng-khwaen sono delle decorazioni sospese realizzate a mano con fiori profumati.
Originariamente solo alla Famiglia Reale era consentito presentarle come offerta al Buddha e appenderle alle finestre dei templi.
Oggi vengono preparate dai Thailandesi di tutte le classi sociali per essere appese alle finestre di casa per profumare naturalmente gli ambienti con la brezza.

UDITO

Il saw sam-sai (violino a tre corde) è uno strumento del periodo Sukhothai. La cassa armonica è realizzata con il guscio di una rara varietà del frutto del cocco.
Re Rama II era un maestro e amava così tanto il saw sam-sai da esonerare dal pagamento delle tasse tutti i proprietari dei terreni nei quali cresceva questa varietà del frutto del cocco, in cambio della conservazione del frutto musicale dell'albero per gli artigiani che costruivano gli strumenti.

TATTO

L'arte della seta riflette le tradizioni di ciascuna regione. Modelli e colori variano in base al luogo e alla cultura.
Esistono sei tipi di tessitura (tessitura semplice, mudmee, chok, khit, yok e tessitura montata) e varie tecniche di lavorazione.
Il popolo Thailandese detiene un forte patrimonio culturale quale maestri del mestiere artigianale della tessitura e del design delle lavorazioni.

CUORE

L'umiltà del cuore è una caratteristica importantissima per il popolo Thailandese che deriva dal buddismo e dalla cultura della compassione.
I Thailandesi si rivolgono agli altri con gesti come il Wai (saluto thailandese) e la frase Sawasdee, che significa benedire con buon merito.

PER I PIÙ PICCOLI

Per far divertire i passeggeri più giovani, sia sui voli internazionali che su quelli nazionali, la THAI mette a disposizione una scelta di giocattoli, giochi e libri per bambini di tutte le eta': fino ai 3 anni, dai 3 ai 6, e dai 7 ai 12. L'equipaggio di cabina THAI è specificamente formato per occuparsi dei più piccoli durante il volo.

WIFI IN VOLO

Il servizio internet THAI Wi-Fi in volo e' disponibile sui velivoli Airbus 380-800, 350-900, su alcuni 330-300 e sui Boeing 787. Il servizio è fornito da SITAONAIR e PANASONIC SYSTEM con una vasta gamma di possibilità tariffarie.

NEWS E SPORT IN DIRETTA TV

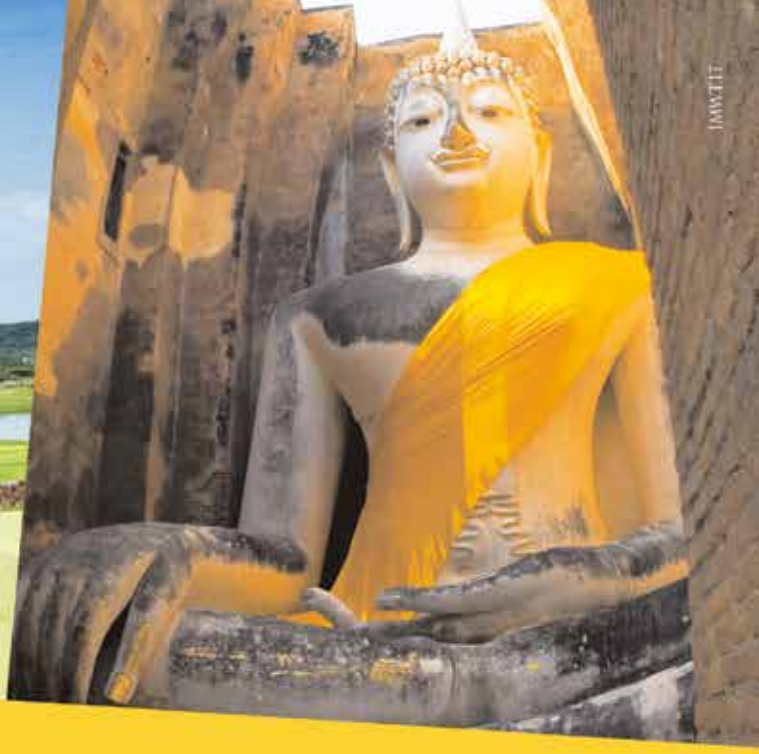
Guardare la televisione in streaming mentre si vola a bordo dell'Airbus A350-900. I passeggeri THAI possono così continuare ad essere informati, anche mentre viaggiano, sulle ultime notizie. "LIVE TV on Board" consente infatti a chi viaggia con THAI di accedere a canali dedicati con notizie di attualità e sport. I canali televisivi disponibili sono CNN, BBC, NHK e Sport 24. I passeggeri possono quindi informarsi in tempo reale e godere in diretta di emozionanti eventi sportivi, proprio come a casa. E senza pagare alcun costo aggiuntivo, che invece da altre compagnie viene richiesto per poter usufruire di questo servizio.

OLTRE 1000 ORE DI FILM E INTRATTENIMENTO PER TUTTI I GUSTI

20 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE LA THAILANDIA

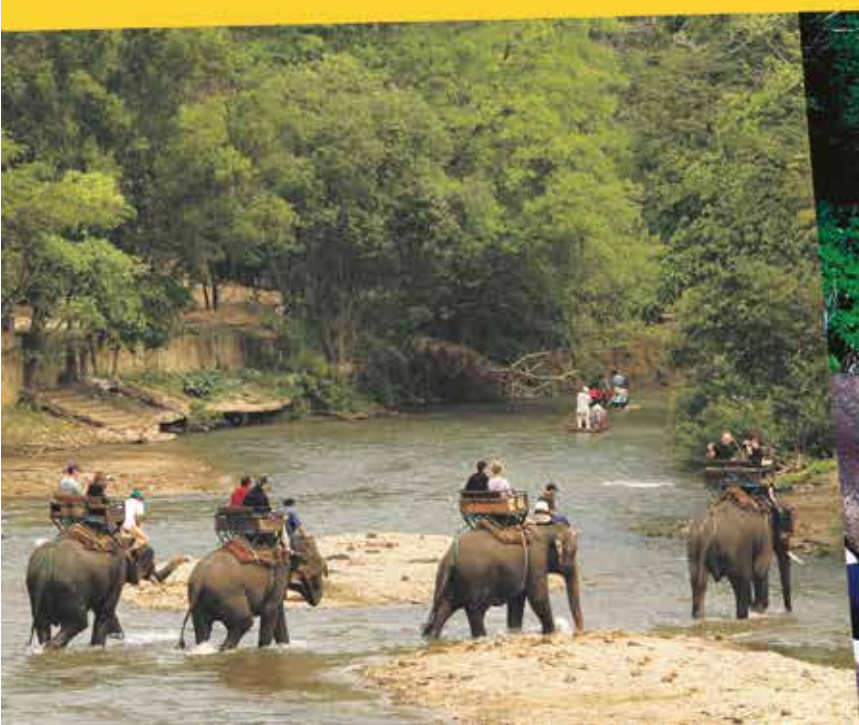
amazing THAILAND

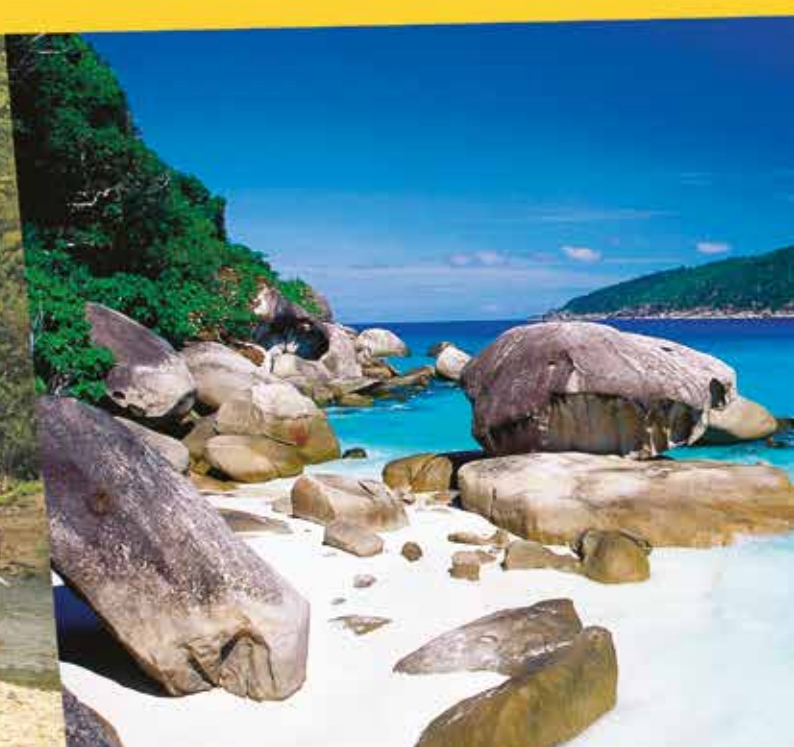
www.turismothailandese.it



1) Sole e mare tutto l'anno
2) Il paese del sorriso
3) Rapporto qualità/prezzo
4) Alberghi 5 stelle: lusso accessibile
5) Mare caldo e cristallino
6) Immersioni fantastiche
7) Spiagge bianche
8) Shopping
9) Wellness e benessere
10) Best Asian food
11) Cultura
12) Golf e sport
13) Turismo medico
14) Turismo ecosostenibile
15) Il paradiso per gli honeymooners
16) Night life
17) Attività all'aria aperta
18) Bangkok: affascinante porta d'oriente
19) Ottimi collegamenti aerei dall'Italia

20) THAILANDIA, la destinazione orientale più amata dagli italiani!





10 BEST ASIAN FOOD

La cucina thai, insieme alla giapponese e alla cinese, è una delle tre massime espressioni gastronomiche dell'Oriente. Il suo **riso profumatissimo** e i **preziosi prodotti del mare**, i migliori **ingredienti esotici** che abbondano nei mercati, frutto di scambi e commerci con India e Cina, assortiti e rielaborati in una raffinata cucina. Sono questi in estrema sintesi i punti di forza del patrimonio culinario del "Paese del Sorriso", che si è fatto apprezzare nel mondo.

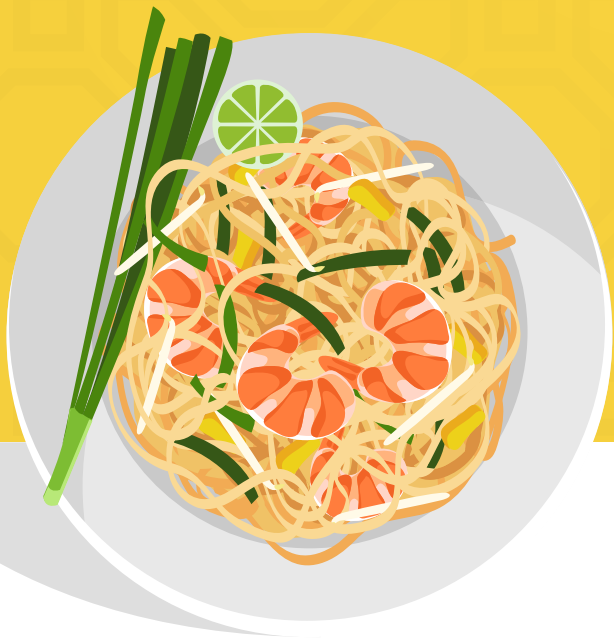
In Thailandia è comune domandare quando si incontra un conoscente: "Hai già mangiato"? La risposta in genere è un invito a "mangiare una cosa". In effetti i thailandesi mangiano 3 volte al giorno ma, fra un pasto e l'altro, sempre molto leggero, aggiungono una serie di spuntini. Sono **momenti di sanuk** (gioia di vivere), concetto importante per la cultura locale. Creato unicamente per soddisfare tutti i gusti, il piatto thailandese abbina splendidamente i sapori, le consistenze, i colori ed una presentazione spettacolare. Unendo la varietà dei piatti presenti sul territorio nazionale con i segreti antichi della cucina e con la consueta ospitalità troverete qualcosa che vi garantirà un'esperienza indimenticabile.

Ed infatti, un altro modo per avvicinarsi al Thainess (alla thailandesità) è quello di immergersi nelle sue delizie gastronomiche: i gourmands qui possono trovare non solo il meglio della cucina Thai ma anche una gamma infinita di proposte internazionali. E proprio nell'offerta della cosmopolita Bangkok, spicca la folta presenza di **ristoranti italiani di altissimo livello**, che nella sola "città degli angeli" hanno superato quota 200.

La Thailandia è mèta ideale per chi è alla ricerca dell'eccellenza culinaria grazie ai **numerosi ristoranti top class** di cucina thailandese, universalmente riconosciuta come una delle migliori al mondo, ma anche di specialità e tradizioni provenienti da tutto il globo da scoprire nelle maggiori località turistiche così come nella capitale. Dal **"cibo di strada"** al recupero della tradizione in **ristoranti stellati**, passando per un pranzo di genuina ordinarietà cucinato da una famiglia del posto. In fatto di sapori e pietanze il Paese offre ai visitatori un viaggio nel viaggio.

Il cibo è un elemento imprescindibile della cultura, così profondamente legato alla quotidianità sino a diventare uno degli argomenti principali di conversazione: i piatti preferiti dai thailandesi sono sempre al centro di feste, celebrazioni e riunioni di famiglia. Una varietà enorme di sapori e gusti, attraverso l'uso frequente di erbe, spezie ed ingredienti freschi: così il cibo thai è conosciuto per il suo **equilibrio** e la sua **armonia**. Un abbinamento di **5 sapori fondamentali**: piccante, dolce, aspro, salato e un pizzico di amaro che si contrastano e completano allo stesso tempo ed aggiungono gusto e consistenza ad ogni piatto. Inoltre il latte di cocco, i frutti di mare e la frutta giocano un ruolo importante nella cucina thai. Un mix di sapori, di aromi, un'esplosione di colori e di gusti che raramente lascia indifferenti.

La freschezza dello zenzero e della citronella, spezie come il curry portate a braccetto da peperoncino e aglio, ma anche erbe aromatiche a noi più familiari come il basilico e l'erba cipollina; ogni piatto ha un'impronta forte e ben definita, spesso viene accompagnato dal riso che fa le veci del pane, a volte anche per dare un maggiore equilibrio al piatto. Il cibo thailandese ha la giusta reputazione di essere particolarmente piccante ma è in realtà basato su un equilibrio tra sapori diversi. Questo va oltre la semplice combinazione all'interno di un piatto individuale ma comprende anche il contrasto di sapori tra due o tre portate diverse. Fondamentale l'uso di spezie e ingredienti freschi acquistati poco prima al mercato. Un aspetto distintivo del "mangiare Thai" è l'uso di erbe aromatiche e mediche, così come l'utilizzo della salsa di pesce fermentata in quasi ogni piatto al posto del sale.

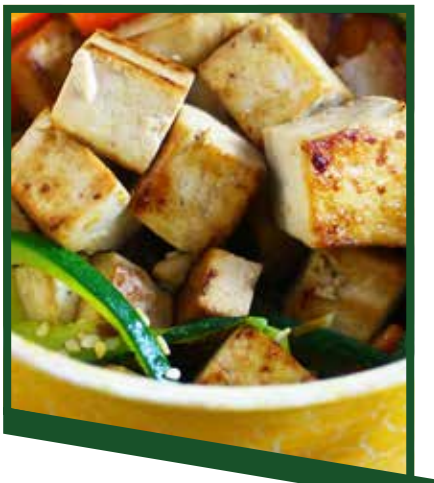


LA RICETTA

TOFU CON SALSA DI SOIA AGLIO E PEPERONCINO

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

TOFU, 500 g DI TOFU CONSISTENTE, LA QUALITÀ SOFFICE RISCHIA DI SQUAGLIARSI
CIPOLLA TRITATA, 1 OPPURE DEI CIPOLLOTTI TAGLIATI A FETTINE
SALSA DI SOIA, 3 CUCCHIAI
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE (SECCO SBRICIOLATO), 1 CUCCHIAINO
AGLIO TRITATO, 1 CUCCHIAINO COLMO
SEMI DI SESAMO (TOSTATI E SCHIACCIATI) 2 CUCCHIAI
OLIO DI SESAMO, 1 CUCCHIAIO
ZUCCHERO, 1/2 CUCCHIAINO



Il **tofu** è ricco di proteine e povero di gusto, molto usato dagli appassionati di cucina vegetariane e vegana. È un ottimo recettore di sapori, ossia assorbe molto bene gli aromi che si usano per cucinarlo. Dunque è bene usare spezie ed erbe aromatiche in grande quantità come suggerisce questa ricetta, a base di soia, aglio e peperoncino.

PREPARAZIONE

1. Risciacquate con cura il tofu, poi mettetelo in una casseruola coperto di acqua fredda e mettetelo sul fuoco medio, portatelo ad ebollizione. Quindi spegnete o abbassate il fuoco e tenetelo in caldo fino al momento di servire.
2. Nel frattempo riducete tutti gli altri ingredienti in una pasta omogenea.
3. Al momento di andare a tavola, togliete con delicatezza il tofu dall'acqua calda, e mettetelo a sgocciolare su carta da cucina. Tamponatelo, senza schiacciarlo, per asciugarlo bene.
4. Mettete il tofu su dei piattini e copritelo con la salsa preparata in precedenza.
5. Servitelo subito mentre è ancora caldo.

LA MIA THAILANDIA

RACCONTI IN DIRETTA E RICORDI IN DIFFERITA DA UN PAESE STRAORDINARIO

di **ANDREA PETRONI**

Un viaggio in Thailandia non è un viaggio qualunque. È un'esperienza che coinvolge talmente tanto il visitatore che ci si approccia con rispetto e con una giusta dose di curiosità, da far scattare in lui una sorta di attrazione magica che prima o poi lo farà tornare per conoscere nuovi luoghi, per arricchire il suo bagaglio culturale, e per riempirsi gli occhi di sorrisi e il cuore di gentilezza. Ed è proprio quello che è capitato a me dopo aver trascorso un'intensa settimana a contatto con le comunità locali delle province di Trat, Chantaburi e Rayong, con un po' di relax nell'isola di Koh Samet e una giornata culturale a Bangkok. Ora ho il "mal di Thailandia" che lenirò ricordando quel viaggio sulle pagine di questa rivista ma che spero presto di alleviare tornando nel Paese dei Sorrisi.

> **"Ora ho il "mal di Thailandia" che lenirò ricordando quel viaggio sulle pagine di questa rivista ma che spero presto di alleviare tornando nel Paese dei Sorrisi"**

Faccio una piccola premessa: il mio è stato un viaggio un po' diverso da quelli che in genere si fanno nel Paese asiatico, ma forse proprio per questo particolarmente affascinante. Non ho visitato le antiche capitali e non mi sono spinto fino al Triangolo d'Oro, ma ciò che ho vissuto durante il mio soggiorno sono emozioni talmente forti che custodirò per sempre nella scatola dei ricordi più preziosi, e che suggerisco, anzi che auguro a chiunque di provare almeno una volta nella vita.

Tra le esperienze che ricordo con più nostalgia c'è in primis l'incontro con la comunità di Ban Nam Chiao, un piccolo

Andrea Petroni
Travel blogger

instagram.com/@vologratis

www.vologratis.org

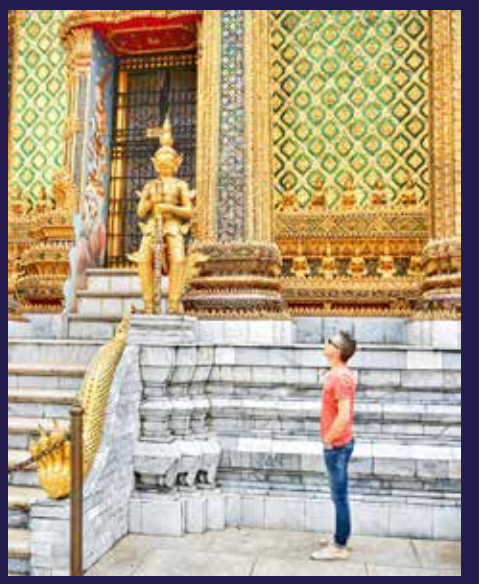
VOLO GRATIS.org

villaggio in cui il tempo sembra essersi fermato e in cui gli abitanti vivono dei proventi della pesca di Tongue Shell, molluschi simili a telline ma con una coda lunga e pescate rigorosamente a mani nude, e di granchi. Una giornata di pesca sul fiume Nam Ciao che sfocia nel Golfo di Siam, costeggiando mangrovie popolate da simpatiche scimmiette, e i tanti sorrisi che mi sono stati regalati dalla gente del posto poco abituata al turismo, mi hanno accolto con grazia ed educazione in quello che avevo sempre sentito chiamare come "Paese dei Sorrisi", ma che prima di metterci piede pensavo fosse il solito luogo comune o un semplice slogan pubblicitario "acchiappa turisti". Niente di tutto questo: sorrisi veri di chi non possiede beni materiali ma che è allo stesso modo ricco nell'animo.

Indimenticabile anche la giornata trascorsa a cercare pietre preziose con la comunità Chong del Chang Thun Eco-museum di Amphoe Bo-rai, a soli 20 km dalla Cambogia, e a depurare la mia pelle cospargendomi il corpo con una crema di fango e spezie, e ad eliminare le tossine accumulate da una vita vissuta in una metropoli seduto dentro a una campana fatta con foglie di palma e riscaldata da un pentolone con acqua bollente speziata.

Ma quello che mi ha particolarmente entusiasmato è stata la mattina passata in compagnia dello zio Tom nel villaggio di Thachalap, un allevatore di ostriche che vive con la moglie su una casetta di legno galleggiante nel bel mezzo del fiume. Lui che mi raccontava il suo lavoro con gli occhi colmi di orgoglio aprendo davanti a me ostriche giganti come bistecche alla fiorentina, e la moglie che preparava un pranzetto ovviamente a base dei loro preziosi molluschi, che abbiamo poi consumato insieme in quel posto fuori dal mondo, fuori dal tempo. Mi sono però anche concesso un paio di giorni di assoluto relax nel paradiso terrestre chiamato Koh Samet, che si raggiunge in barca dal porto di Ban Phe che dista circa 200 km da Bangok. Un'isola frequentata per lo più dai locali e poco dal turismo di massa, con una vegetazione rigogliosa, sabbia bianchissima, e con un mare dalle mille sfumature di azzurro e con una temperatura dell'acqua piuttosto calda, perfetta per chi come me ha qualche problemino ad immergersi in mari freddi.

Ho però solo un rimpianto, l'aver trascorso solo un giorno a Bangkok, 24 ore che però mi hanno fatto innamorare a prima vista della capitale, con i suoi grattacieli e i suoi moderni centri commerciali che convivono alla perfezione con gli antichi palazzi e con i mistici templi. Un motivo in più per tornarci presto e per scoprire altre zone di questo Paese che ammalia con la sua semplicità, ma che strizza l'occhio al futuro con grande rispetto per il passato.



IL CAFFÈ DI PADRE BRUNO

Può una tazzina di caffè cambiarci la vita? Fino a quarant'anni fa il profondo nord della Thailandia era tristemente noto per le coltivazioni d'oppio. Ai confini con Laos e Birmania, nell'area conosciuta come triangolo d'oro, le distese di papaveri scandivano i ritmi di un florido mercato illegale, con tutti gli effetti collaterali del caso: criminalità, tossicodipendenze, deforestazione, danni ambientali.

Nel 1987, però, per volere della principessa madre **Srinagarindra**, la monarchia thailandese ha avviato una campagna governativa lungimirante e d'ampio respiro, accompagnata da inevitabili misure repressive di lotta alla droga. Ma per avere successo bisognava prima di tutto intervenire sulla qualità del lavoro. Così le piantagioni d'oppio lasciarono spazio alle **coltivazioni di caffè** e piccoli e profumati chicchi di varietà arabica, introdotta principalmente dall'Etiopia, presero il posto allora occupato dai papaveri. Parallelamente la vita d'interi villaggi contadini fu riorganizzata con progetti di scolarizzazione per i bambini, programmi di reinserimento al lavoro per gli adulti, corsi di formazione in agricoltura e artigianato, ma anche piani di ripristino e recupero ambientale e realizzazione d'infrastrutture per migliorare i collegamenti con le città e i commerci di caffè, tè e altri prodotti della terra.

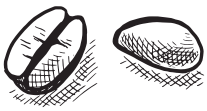
IN VIAGGIO VERSO IL NORD

Quando ho letto di questa storia, ho deciso che volevo andare nella Thailandia del nord per scoprire in prima persona un territorio che in pochi anni è riuscito a riconvertirsi positivamente, diventando anche un esempio per altre aree del mondo ancora afflitte da problemi immensi.

Così, attrezzatura fotografica in spalla, dopo un lungo viaggio aereo su **Chiang Mai** e un transfert di un paio d'ore dall'aeroporto, arrivo finalmente nel villaggio di Doi Tung, zona di produzione del **Doi Tung Coffee**, tra i marchi thailandesi simbolo della riconversione agricola del nord. Oltre che per una buona tazza di caffè, che certamente non disdegno, il villaggio merita una visita per i meravigliosi giardini **Mae Fah Luang**, ricchi di

piante esotiche e coloratissime decorazioni floreali, all'interno di un parco che comprende la Villa Reale della Regina Madre, un'architettura moderna tutta di legno tek e attrazioni come la Sala dell'Ispirazione.

Ma è nel villaggio di Mae Suai che entro nel vivo della produzione di una grande cooperativa di caffè equo e solidale, la **Doi Chaang Coffee**, una solida azienda con connessioni in Canada e commercio anche in Italia attraverso la Oro Caffè di Udine; prima società in Europa a sposare questo progetto a marchio Fair Trade con una miscela per l'espresso e uno specialty coffee di solo caffè Thai.



CHIACCHIERE E CAFFÈ CON I PRODUTTORI

Alla Doi Chaang Coffee mi accoglie il direttore **Panachal Phisailert**, figlio del fondatore della cooperativa, **Pikor Phisailert**, un signore che a fine anni '80 riunì attorno al progetto una quarantina di famiglie delle minoranze cinesi Akha e Lisu, arrivate nel nord della Thailandia durante gli anni della "rivoluzione culturale" di Mao e della Repubblica Popolare Cinese.

«Le famiglie riunite da mio padre – ricorda il figlio Panachal - cominciarono a coltivare 500-600 ettari di piantagioni di caffè, ma a causa della mancanza dei collegamenti stradali e dei ribassi applicati dai distributori delle città, che ci dimezzarono i prezzi, il tentativo si rivelò un disastro e si decise di eliminare le piante e pensare ad altre coltivazioni. Ma queste ricrescevano e nel frattempo il re Rama IX, che aveva promosso studi microclimatici sui terreni per capire quali coltivazioni si adattassero meglio alle nostre colline, spronò mio padre Pikor a perseverare con il caffè e a coinvolgere altri terreni e tribù cinesi dello Yunnan e di varie minoranze. Le vendite migliorarono e fu realizzata la prima strada sterrata – sottolinea il direttore Phisailert - ricoperta d'asfalto solo una decina d'anni fa».

Oggi la Doi Chaang Coffee è una cooperativa di grandi numeri: vi lavorano 1.200 famiglie su 30mila ettari di piantagioni di varietà arabica su terreni statali dati in gestione ai contadini. Produce 3.500 tonnellate di caffè l'anno, in parte esportato grazie a distributori del Canada in diversi Paesi (Giappone, Singapore, Indonesia e anche in Italia). In Thailandia lo troviamo in 300 caffetterie e in una cinquantina di negozi in franchising.

VACANZA E SCUOLA EQUE E SOLIDALI

Se nel resto del Paese lo stipendio mensile si aggira sui 4.800-6.000 bat (120-150 euro), quasi il doppio a Bangkok, le famiglie che lavorano per la cooperativa sono impegnate a tempo pieno sulla coltivazione del caffè «e guadagnano 13-15.000 bat, una cifra che – afferma Phisailert - va a ripagare gli sforzi e la bontà di questo progetto solidale e sostenibile».

L'azienda è aperta alle visite, ha bar e bistrot di cucina Thai e cinese "espresso" e propone, in particolare, corsi di formazione all'**Accademia del Caffè** per insegnare a coltivare la pianta, a raccogliere le bacche, tostare i chicchi, analizzare il caffè dal profilo gustativo, etc. I corsi sono un'occasione per trascorrere una breve vacanza a contatto con i contadini del caffè. Durano 3 giorni e il pacchetto comprende 2 notti in azienda, pasti compresi, a 6.000 bat (155 euro).

PICCOLI COLTIVATORI CRESCONO

Il caffè non era autoctono della Thailandia, infatti le piante di arabica furono introdotte dall'Etiopia e dal Kenia, trovando un microclima ideale. Dall'Italia, invece, sono state importate le macchine per la tostatura e per l'espresso. Anche questo, oltre all'esempio delle grandi cooperative, ha favorito la nascita di piccole imprese familiari, che nel tempo hanno "macinato" chicchi e terreno.

Otto anni fa il giovane Lee Ayu Chuepa, originario della minoranza Akha, creò una piccola coop con alcune famiglie del villaggio di Mea Chen Tai, provincia di Chiang Rai, una graziosa cittadina ricca d'attrazioni; a partire dal Tempio Bianco Wat Rong Khun, un tempio buddista ancora in divenire e in espansione. Un po' per scaramanzia, perché proseguire l'opera "allunga la vita", come ha affermato l'artista che lo sta realizzando, Ajarn Chalermchai Kositpipat.

Ma torniamo alla nostra tazzina nera. Oggi il giovane Lee Ayu Chuepa produce una tonnellata l'anno di caffè e ha realizzato una serie di caffetterie a marchio Akha Ama Coffee, dove possiamo assaggiare una ventina di proposte, dal classico espresso alle bevande di "nero bollente".

Invece, accanto al Museo della Casa Nera – una collezione di opere dell'artista scomparso Thawan Duchanee (dipinti, sculture, ossa, pelli di animali, corna di bisonte incrociate contro gli spiriti maligni, etc); artista che evidentemente non amava i colori chiari - la piccola caffetteria Nanglae Coffe House serve il caffè da loro stessi coltivato, tostato e venduto a marchio Alama Coffe Farm (Fb: alamacoffeefarm). Il giovane proprietario Thanagorn Lonagind lascia fermentare i chicchi nella buccia per tre anni, prima di tostarli e macinarli, ispirandosi a un metodo d'affinamento giapponese.

E anche questa è una storia imprenditoriale a lieto fine. Sarà mai che le vie del caffè sono infinite?

Max Rella

"BELLO STARE CON VOI SIAMO COSÌ SIMILI"

"Sai cosa mi piace dei turisti italiani? Quando li accompagno a fare shopping comprano un sacco di cose e scelgono con cura. Dicono "questo per mia madre, questo per mia sorella, per lo zio". Amano la famiglia, proprio come noi Thailandesi". **Anna** – il vero nome è Ann, ma agli italiani viene più facile aggiungere la vocale finale – è nata nella Thailandia settentrionale, a Chiang Mai, la città incastonata fra le montagne e definita la "rosa del nord". "Dicono che le donne più belle del nostro paese vengano dalla mia città: forse è vero". È orgogliosa delle sue origini e fiera delle scelte che ha fatto. Ha studiato turismo all'università e incrociato quasi per caso la strada delle guide. "Mi piaceva incontrare persone nuove e la possibilità di farlo davvero, 25 anni fa, era considerata un'opportunità davvero smart. Avevo imparato l'inglese e stavo studiando il giapponese. Fu una scelta che potrei definire razionale: il Giappone è un paese ricco, vicino, pensavo ci fossero delle similitudini con noi. Invece scoprii di avere sbagliato. Sono molto diversi dai thailandesi e non mi trovavo affatto bene. Per fare bene il mio lavoro bisogna riuscire a entrate in sintonia con le persone con cui si lavora e con i giapponesi non era affatto facile. Così decisi di cambiare e di imparare l'italiano".

Oggi Anna è una delle guide più apprezzate e ricercate dai turisti italiani. **Lavora per Easy Smile**, con cui fa periodici corsi di aggiornamento. "Ho cominciato a esercitarmi con libri e cassette, per un anno e mezzo, e poi ho preso lezioni da un italiano che viveva a Chiang

Mai. Certo, qualche problema ce l'abbiamo, soprattutto con le consonanti dentali, la elle, la erre, anche quando dobbiamo pronunciare parole con gl, come aglio, che peraltro in cucina usiamo molto...".

Sorride, Anna. È naturalmente portata alla socialità, è comunicativa, sa entrare in empatia. "Amo il mio lavoro e mi piace conoscere persone diverse. C'è anche un aspetto personale da non trascurare: anche noi guide impariamo molto da chi accompagniamo, ci arricchiamo continuamente delle esperienze altrui. E questo è per me un aspetto molto importante".

Anna ha una storia particolare. È sposata con Asue, un uomo della etnia Lisu, molto diffusa intorno a Chiang Mai. "Era originario di una tribù, ma come altri bambini aveva voglia di studiare, di andare a scuola. Per farlo bisognava essere aiutati da qualcuno e per lui si adoperò una famiglia di missionari americani. A 9 anni già

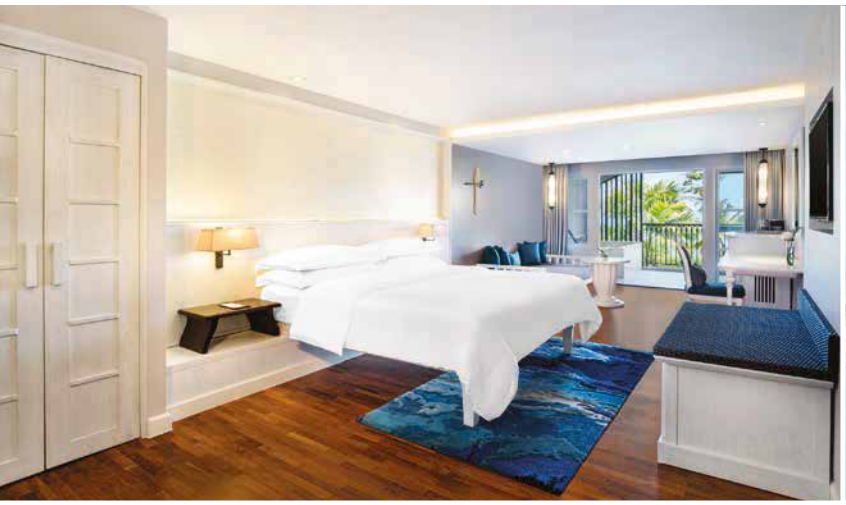
ADORA IL SUO PAESE, LA STORIA, LE TRADIZIONI, LE PIACE RACCONTARLE ALLE PERSONE CHE ACCOMPAGNA. E, LO VUOLE RIPETERE, "AGLI ITALIANI IN PARTICOLARE"

parlava benissimo inglese. Ci siamo conosciuto molto tempo dopo, quando lui era già una guida di successo, perchè conosceva benissimo il territorio e le tribù. Mi ha insegnato molto, sia per quel che riguarda i monumenti e i templi, sia per il trekking nella natura, nelle foreste al confine fra Thailandia e Myanmar. Facciamo lo stesso lavoro, e questo è molto bello, perché discutiamo, cerchiamo continuamente di migliorarci: l'unico rimpianto è che non ci vediamo mai. La nostra casa è a Chiang Mai, ma siamo sempre in giro".

Adora il suo paese, la storia, le tradizioni, le piace raccontarle alle persone che accompagna. E, lo vuole ripetere, "agli italiani in particolare". "Abbiamo molte cose in comune – dice Anna – come la passione per il cibo. Non è vero che gli italiani pensano solo agli spaghetti e alla pasta, quando sono con me sono curiosi di tutto, vogliono assaggiare, provare, conoscere le ricette. Sarà che la cucina thai è davvero buona... E poi non si lamentano mai del piccante, gli piace da morire. L'ho detto, siamo molto simili".

Filippo Del Gallo

Sheraton®
SAMUI RESORT



Experience the best of Thailand's beaches and cuisine

Experience the serene ambience and soft, powdery sands of stunning Chaweng Noi beach, one of the island's most desirable locations for an unforgettable beachfront vacation.

Enjoy a seamless stay with the island's airport and many cultural attractions only a short drive away. Play with friends and family in our two swimming pools, or keep little ones energized in the Starkid Kid's Club, just footsteps away from the beach.

Try the freshest catch of the day, alongside a wide variety of International, Asian and Thai cuisines from our signature sea-view restaurant Long Talay.

Relax on the wooden beachfront terrace and enjoy a signature cocktail or cool beverage as you admire the beautiful Gulf of Siam vistas.

For reservations call +66 (0)77 422 020
Email: reservations.kohsamui@sheraton.com | www.sheratonsamui.com

sheratonsamuiresort

SHERATON SAMUI RESORT
86 Moo 3, Chaweng Noi Beach, Bo Phut, Koh Samui, Surat Thani 84320 Thailand

La vera storia Red

L'ha raccontata il South China Morning Post. La ricetta è degli anni 70, e la sua fortuna nasce dalla guarigione 'miracolosa' del jet lag di un uomo d'affari

della Bull

Oggi **Red Bull** fa rima con squadre di calcio sparse tra Austria, Germania, Brasile e Stati Uniti, con la velocità della Formula 1 e con l'adrenalina di sport avventurosi. Ma se pensate che la celebre bevanda energetica sia soltanto il prodotto recente di una multinazionale vi sbagliate. La sua storia comincia nel 1976 in Thailandia grazie al farmacista Chaleo Yoovidhya. L'ha raccontata il quotidiano cinese South China Morning Post.

LA KRATING DAENG, IL DRINK PER TASSISTI E MURATORI

Le bevande energetiche, disponibili in diversi marchi, sono molto apprezzate in Thailandia, dove vengono vendute in piccole bottiglie per circa 50 centesimi di € ciascuna presso gli onnipresenti negozi 7-Eleven e chioschi. La loro pubblicità è rivolta a lavoratori a basso reddito che sopportano lunghe ore di lavoro: taxi, tuk-tuk, camionisti e conducenti di autobus e lavoratori edili.

L'inventore del Krating Daeng, **Chaleo**, era figlio di immigrati cinesi che per vivere allevavano anatre nella Thailandia rurale. A metà degli anni '50, l'intraprendente giovane Chaleo si trasferì a Bangkok per vendere prodotti farmaceutici. Nel 1956, creò la propria attività farmaceutica per produrre antibiotici.

Solo vent'anni più tardi trova l'intuizione che gli cambierà la vita: un energy drink che prende spunto dalla Lipovitan D, una bevanda giapponese portata in Thailandia dai nipponici che a Bangkok lavorano come supervisori nelle fabbriche. Chaleo migliora la ricetta della Lipovitan D, rendendola più dolce per fare appello alle papille gustative locali.

Adesso la bevanda ha un **buon profumo** e un **buon sapore**, afferma Chaleo. Alcuni altri marchi danno le palpitazioni cardiache mentre il contenuto di caffeina del Krating Daeng è di 32 mg per 100 ml: l'**effetto rivitalizzante** non è istantaneo, ma graduale.

UN ENERGY DRINK CHE PRENDE SPUNTO DA UNA BEVANDA GIAPPONESE PORTATA IN THAILANDIA DA LAVORATORI NIPPONICI

Il gusto e l'efficacia però non bastano: serviva **un'immagine forte**, un logo che rimanesse impresso. Due bisonti a testa bassa, uno di fronte all'altro pronti a caricare, colorati di rosso. Si dimostrò una formula vincente: l'iconografia con tori intrisi di sottofondi mitologici sposati alla mistica di intrugli rigeneranti. Il logo rimanda alle **lotte tra tori**, una tradizione thailandese in voga ancora oggi (Krating Daeng si traduce approssimativamente come "toro rosso").

LA TAURINA PROVIENE DAVVERO DAI TESTICOLI DEL TORO?

Per alcuni dei primi clienti, Krating Daeng ha avuto un'aura speciale. Nella medicina tradizionale si ritiene che alcune parti animali e fluidi corporei abbiano effetti afrodisiaci. Alcuni uomini thailandesi credevano che la taurina di Krating Daeng derivasse dai testicoli dei tori: l'ingrediente magico che, secondo la leggenda, servirebbe a donare al drink la capacità di energizzare il consumatore.

Parte dell'iniziale successo di quella bevanda, scrive il South China Morning Post, andrebbe fatta risalire proprio a questa credenza popolare, che in realtà è però falsa. La taurina non proviene da animali ma viene prodotta sinteticamente da aziende farmaceutiche.

Chaleo capisce che il marketing gli può regalare successo e ricchezza: una pubblicità degli anni '70 suggerisce ai consumatori di provare a mescolare il drink con il whisky, e poco più tardi arriva la prima sponsorizzazione che lega il nome della Krating Daeng alla Muay Thai, la disciplina sportiva più popolare del Paese.

SUCCESSO E DIFFUSIONE SONO MERITO DI UN IMPRENDITORE AUSTRIACO DI DENTIFRICI

STORIA DI UN JET LAG CURATO PRODIGIOSAMENTE

Se oggi la Red Bull abita gli scaffali dei supermercati di mezzo mondo il merito è di un imprenditore austriaco di dentifrici, Dietrich Mateschitz, che nel 1984 viaggia in Thailandia. Spossato dagli effetti del jet lag, assaggia la Krating Daeng e si sente meglio: conosce Chaleo e i due stringono l'accordo. In Austria nasce la Red Bull GmbH, la società che porta nel nome la traduzione letterale di Krating Daeng. Obiettivo, commercializzare fuori dal mercato asiatico il popolare energy drink.

Stessi ingredienti e stessa ricetta, con la sola aggiunta di anidride carbonica per rendere effervescente e più adatta ai gusti europei quella bevanda. Nel 1987 nasce lo slogan *"**Red Bull ti mette le ali**"*, e a decollare sono anche gli affari. A maggio 2018, secondo Forbes, Red Bull valeva 10,4 miliardi di dollari e lo scorso anno ha venduto quasi sei miliardi e mezzo di lattine in 171 Paesi.

In Thailandia, però, la Krating Daeng - che nel Paese continua a chiamarsi così - sta perdendo quote di mercato. La concorrenza è agguerrita, a cominciare dalla bevanda M-150 che sta puntando sulla stessa strategia di marketing: sponsorizzare gli incontri di boxe.

Mario Degl'Innocenti

ZIO HO, TRISCIÒ
INCENSI E CANNELLA
HANOI

Gli incensi bruciano sull'altare degli antenati, nella stanza delle preghiere. È da lì che desideri e speranze volano verso il cielo, avvolte da nuvole profumate di arancio e cannella. Anche gli spiriti subiscono le mode, e gli aromi di agrumi e spezie sono diventati trendy, i più graditi ed efficaci, sembra, per far esaudire i desideri. Così anche i prezzi sono aumentati.

Hanoi sa badare agli affari. E per un futuro migliore, e più ricco, la tradizione prescrive ancora un banchetto a base di carne di cane da fare nell'ultimo giorno del mese lunare, brindando con Vodka Hanoi, intruglio alcolico che infiamma lo stomaco e può condannare senza appello a tormenti intestinali. Hanoi è questa. Auto corrono in strada, fra motorini e rumori di clacson, tra donne piegate sotto il peso degli antichi bilancieri, carichi di merci e di cibo. Trisciò a pedali scivolano nel quartiere Vecchio dove i giovani si ritrovano nei cyber bar, per chattare senza fili con il mondo bevendo tè verde o Coca Cola.

CHỦ TỊCH
HỒ - CHÍ - MINH

HANOI È L'ORIENTE CHE STREGA E CONQUISTA, CHE IMPRIGIONA L'ANIMO E NON LO LIBERA PIÙ

È l'Oriente della piccole magie, dei riti semplici e intensi, del furore che diventa sorriso e del sorriso che inganna. L'Oriente che strega e conquista, che imprigiona l'animo e non lo libera più. L'Oriente che cancella i desideri e accende le passioni. Hanoi è il Vietnam rimasto quasi puro, dove le donne abbassano gli occhi se scoprono che lo sguardo vuole essere un inizio di seduzione ma alzano la testa e accettano la sfida se capiscono che la famiglia o il paese hanno bisogno del loro aiuto. Sono madri, sono state guerrigliere, sono lavoratrici instancabili e la città dedica loro un museo, unica, forse, nel panorama mondiale, a celebrare la fatica e la dolcezza femminile. Con il velo, però, imposto dall'ideologia. C'è una statua bellissima, la Madre del Vietnam, tre metri e mezzo di un'affascinante e fiera figura femminile che tiene in braccio, poggiato sulla spalla, il piccolo paese nato da poco. L'opera è di uno sculture affermato, Nguyen Phu Cuong: una cupola simboleggia un seno materno, con un grande capezzolo rovesciato dal quale scendono gocce di latte, rappresentate da pietre luccicanti.

Nel museo si celebrano le donne in battaglia, al lavoro nei campi, si esalta il loro impegno nel sindacato, quello politico contro il colonialismo, ci sono perfino curiose foto di Miss e donne della tribù Kinh che indossano impermeabili di foglie di palma. Ma del lavoro in casa, degli equilibri familiari, della fatica quotidiana fra le mura domestiche non si fa cenno. Forse perché qui la donna è ancora - e forse si vuole

che resti - vittima obbediente di decisioni altrui: l'uomo è il suo imperatore.
Corre il Vietnam, il prodotto interno lordo cresce pure nei periodi di crisi, ma ci sono cose che restano immobili, immutate nel tempo. La tradizione è un valore da custodire e la famiglia non cambia i suoi equilibri in questa giovane metropoli che ha da poco celebrato i suoi primi mille anni. Era il 1010 dopo Cristo quando venne fondata e il suo primo nome fu <Thang Long>, la città del drago che vola in alto. Con il correre dei secoli ha cambiato nome diverse volte e per alcuni decenni venne chiamata <Dong Kinh>, capitale dell'Est, fonetica alla quale si ispirarono gli europei per ribattezzare tutto il Vietnam settentrionale, chiamandolo Tonchino.

Ciò che in Hanoi non è mai mutato troppo, è quella sua atmosfera quasi magica, un fascino misterioso che avvolge chiunque si ritrovi a passeggiare nelle stradine tortuose del Quartiere Vecchio, quello che i francesi chiamarono Cité Indigène, fra le Trentasei strade dove si scolpiscono lapidi o intrecciano stuoie, dove si battono gli argenti o si affidano al vento gli aromi delle erbe. Da lì, non si andrebbe mai via. Si passeggia inseguendo un ricordo, un'atmosfera, un sogno, immaginando come era e come sarebbe stato bello – forse – esserci allora. Vicoli che nascono e muoiono in cortili ombreggiati, rumori, profumi, ceste, sandali, ristorantini attrezzati sui marciapiedi, amache stese a regalare un riposo, mercati, pesci che saltano nelle vasche, barbieri. Tutto come era uno, due, tre secoli fa.

VIETNAM

BANDIERA	
POPOLAZIONE	92.7 MILIONI
CAPITALE	HANOI
PROVINCE	58
LINGUA	VIETNAMITA
MONETA	ĐỒNG (VND)

UN PRESENTE INEVITABILMENTE LEGATO AL PASSATO. LONTANO E RECENTISSIMO

Hanoi vive un presente inevitabilmente legato al passato. Lontano e recentissimo. Ricordi di guerra, fatti di monumenti, cimiteri, ma purtroppo anche di tragedie attuali scatenate dalle conseguenze dell'agente Orange, il diserbante usato dagli americani che fa ancora nascere bambini malati o deformi. Chi arriva dall'Occidente non sfugge a un senso di colpa che lo accompagnerà per tutto il viaggio e, magari, anche dentro la prigione di Hoa Lo, quella che venne ribattezzata Hanoi Hilton e che fra i prigionieri americani ha visto anche lo sfidante di Obama, il repubblicano McCain, che qui rimase per anni. La visita è dura, emotivamente impegnativa, non adatta ai bambini.

Quello che invece non si può perdere è il Mausoleo di Ho Chi Minh. è un'inutile fatica svegliarsi all'alba per mettersi in attesa alle 6 di mattina e provare ad

evitare la coda: gente in attesa c'è sempre, dunque tanto vale prendersela comoda. Perquisizione, metal detector, in fila per due per entrare. Nulla, neppure nel comportamento dei visitatori, deve essere meno che marziale: passo lento e cadenzato, come quello della guardia d'onore che veglia il corpo di Ho Chi Minh 24 ore al giorno, ogni giorno dell'anno, con cambi fissi ogni 5 ore. Dentro, nel gelo, Ho Chi Minh è disteso, protetto da cristalli talmente puliti che sembrano non esistere. Indosso ha una giacchetta scura da funzionario, il volto sereno, i capelli striati di bianco, la bocca segnata in un lieve sorriso che infonde tranquillità. La stessa espressione di tutta l'iconografia, dalle statue ai busti, evidentemente ben studiata e ottimamente realizzata. Si passa, si guarda e si va via. La visita dura un attimo: vietate le foto, le riprese, vietato entrare se si è vestiti in modo meno che rispettoso, vietato parlare e stare con le mani in tasca. Un sacrario laico, dove davanti alla morte del corpo si celebra la vita di un grande condottiero.

Hanoi vive un presente inevitabilmente legato al passato. Lontano e recentissimo. Ricordi di guerra, fatti di monumenti, cimiteri, ma purtroppo anche di tragedie attuali scatenate dalle conseguenze dell'agente Orange, il diserbante usato dagli americani che fa ancora nascere bambini malati o deformi. Chi arriva dall'Occidente non sfugge a un senso di colpa che lo accompagnerà per tutto il viaggio e, magari, anche dentro la prigione di Hoa Lo, quella che venne ribattezzata Hanoi Hilton e che fra i prigionieri americani ha visto anche lo sfidante di Obama, il repubblicano McCain, che qui rimase per anni. La visita è dura, emotivamente impegnativa, non adatta ai bambini. Quello che invece non si può perdere è il Mausoleo di Ho Chi Minh.

IL TRAFFICO HA INVASO HANOI: PER LE VIE DELLA CITTÀ UN ESERCITO DI MOTORINI

È un'inutile fatica svegliarsi all'alba per mettersi in attesa alle 6 di mattina e provare ad evitare la coda: gente in attesa c'è sempre, dunque tanto vale prendersela comoda. Perquisizione, metal detector, in fila per due per entrare. Nulla, neppure nel comportamento dei visitatori, deve essere meno che marziale: passo lento e cadenzato, come quello della guardia d'onore che veglia il corpo di Ho Chi Minh 24 ore al giorno, ogni giorno dell'anno, con cambi fissi ogni 5 ore. Dentro, nel gelo, Ho Chi Minh è disteso, protetto da cristalli talmente puliti che sembrano non esistere. Indosso ha una giacchetta scura da funzionario, il volto sereno, i capelli striati di bianco, la bocca segnata in un lieve sorriso che infonde tranquillità. La stessa espressione di tutta l'iconografia, dalle statue ai busti, evidentemente ben studiata e ottimamente realizzata. Si passa, si guarda e si va via. La visita dura un attimo: vietate le foto, le riprese, vietato entrare se si è vestiti in modo meno che rispettoso, vietato parlare e stare con le mani in tasca. Un sacrario laico, dove davanti alla morte del corpo si celebra la vita di un grande condottiero. Certo, sono più dolci altri panorami, in questa Hanoi che sa concedersi anche a squarci di romanticismo. Succede intorno ai laghi, dove i giovani si ritrovano al tramonto, a confessarsi passioni, a stringersi, quasi in segreto, le mani, a giurarsi amore eterno. Il nord e questa capitale sono ancora prigionieri di pudori antichi e sarà forse per questo che comincia a sbocciare anche qui l'industria del sesso in leasing. Niente di industriale, nessuna villa dei piaceri proibiti, ma nei centri estetici di qualche albergo, accanto ai banchi della reception spuntano le foto delle ragazze che fanno i massaggi. Non essendoci alcuna descrizione delle qualità professionali, vince il criterio estetico: si sceglie la più carina. E perché mai? Corre il Vietnam, e si adegua. Anche perché se una ragazza non viene scelta per un paio di settimane, il suo destino è segnato: viene cacciata. Socialismo di mercato, si diceva, un severissima terza via.

Lo sviluppo è spesso esercizio faticoso della mediazione. Succede nell'arte, che ad Hanoi ha espressioni molte alte. La Francia istituì all'inizio del secolo scorso una formidabile scuola di Belle Arti che contribuì alla formazione di una promettente classe di pittori. Nessuna adesione obbligata allo stile europeo ma insegnamento nel rispetto delle tradizioni locali, lacche comprese. Ne è nata una scuola vietnamita – passata naturalmente anche attraverso la pittura di propaganda - che oggi vanta artisti apprezzati in tutto il mondo. Basta fare un giro per le gallerie d'arte - da non perdere la Apricot – per intuire le suggestioni, e conoscere i prezzi, che questi autori sanno proporre. Per avere un'idea completa, meritano la visita il Museo delle Belle Arti e quello Etnografico, oltre, naturalmente, al tempio della Letteratura, vera istituzione. Come il Pho, la zuppa tradizionale di tagliolini e carne. La più buona si mangia nella catena Pho24, con ristoranti in tutta l'Asia e anche negli Usa e in Australia. Una zuppa costa meno di un euro ed è sufficiente per saziare anche chi è abituato a pasti sostanziosi. È gustosa e nutriente. È la Hanoi che insieme allo sviluppo insegue anche la tradizione. Come lo spettacolo delle marionette d'acqua. Non si può perdere, è unico al mondo. Dura un'ora: ma dieci minuti bastano per tutta la vita.

Corrado Ruggeri

LUNGHI CAPELLI NERI E CAPPELLI A CONO: IL VIETNAM È UN PAESE FORTEMENTE LEGATO ALLA TRADIZIONE

QATAR AIRWAYS القطرية

TRAVEL GO FUTURVIAGGI

amazing THAILAND

VI EDIZIONE

AMAZING THAILAND & QATAR AIRWAYS GOLF CUP 2019

PARTECIPA E VINCI IL TUO VIAGGIO IN THAILANDIA

31 MARZO ROMA
Golf club Fioranello

12 MAGGIO VENEZIA
Golf club Albarella

02 GIUGNO LECCE
Golf club Acaya

23 GIUGNO PRATO
Golf club Le Pavoniere

30 GIUGNO MILANO
Golf club Ambrosiano

14 LUGLIO GENOVA
Golf club Sant'Anna

08 SETTEMBRE TREVISO
Villa Condulmer

FINALE ITALIANA
FOLGARIA 15 SETTEMBRE

golf & turismo

GRUPPO DELBARBA CONSULTING

CONTRIBUTI PUBBLICI PER LE IMPRESE

Tutti i vincitori delle singole tappe saranno ospiti della finale italiana di Folgaria

FAIR HOUSE
BEACH RESORT & HOTEL
CHAWENG NOI BEACH

FAIRHOUSE
Villas & Spa

The Fair House Beach Resort & Hotel e Fair House Villas & Spa sono le scelte ideali per chi in Thailandia cerca l'autenticità. I Fair House sono alberghi di stile moderno, splendidamente situati in un ambiente tropicale in riva al mare di Samui.

Godetevi un servizio personalizzato, un'atmosfera romantica, eccitanti attività, gastronomia favolosa e sperimentate il vero servizio thailandese.

THE FAIR HOUSE BEACH RESORT & HOTEL, CHAWENG NOI BEACH

FAIR HOUSE VILLAS & SPA, MAE NAM BEACH

Sale Department, Bangkok Office
Tel. +66 (0) 2 651 1381 – 3
E-mail: gdosm@fairhousesamui.com info@fairhousesamui.com

Smile

ALESSIO DI MAURO

disegnatore e giornalista, dirige il nuovo Candido,
la storica testata di Giovannino Guareschi rieditata nel 2014

PESCI *COMBATTENTI*

STAR CLIPPERS

Unique Sailing Adventures

Dedicato a chi ama vivere il mare e la navigazione nella più antica tradizione velica. La flotta Star Clippers regala un'esperienza unica a bordo dei suoi velieri che rievocano i leggendari Clipper di un secolo e mezzo fa. Il perfetto connubio tra la tradizione della navigazione a vela, il comfort e la modernità di una nave da crociera e l'intimità di un grande yacht.

SALPATE CON NOI A BORDO DI STAR CLIPPER ALLA SCOPERTA DELLE MERAVIGLIE DELLA TAILANDIA.

SUD-EST ASIATICO CARAIBI MEDITERRANEO TRAVERSATE OCEANICHE CANALE DI PANAMA

Per informazioni e disponibilità contattate la vostra agenzia di viaggi oppure Star Clippers Italy, info.italy@starclippers.com , +39 342 192 6573

www.starclippers.com

THAI

A STAR ALLIANCE MEMBER

UN VIAGGIO IN ORIENTE INIZIA CON THAI

Thai Airways International vola **non-stop dall'Italia alla Thailandia** e opera tutti i giorni da **Roma** o **Milano** per **Bangkok** con agevoli coincidenze verso le principali mete di Asia e Australia, parte del suo network di **oltre 70 destinazioni nel mondo**.

ThaiAirwaysInternationalItalia

www.thaiair.it