ASSE: 'Where world class fine dining meets Asia’s best cocktails'

20241029100950asiaindex-e4616f0a

È questo il titolo della prima edizione della 72 ore **organizzata da Roy Yerushalmi a Bangkok**, **ASSE** “Asian Sensation”. Il giornalista enogastronomico e fondatore della compagnia Rex Industries con cui crea i suoi eventi dedicati dal 2015, ha lanciato la versione asiatica di ASSE (se ne prevedono altre) **per celebrare l’unicità del rapporto tra alta miscelazione e alta cucina**, attraverso una serie di appuntamenti dislocati per la Capitale thailandese a cui hanno partecipato alcuni protagonisti della industry tra bartender, chef, giornalisti e buongustai uniti da una sola missione: provare i migliori ristoranti e bar di Bangkok e godere del loro dialogo edibile.

Roy, dopo aver lavorato come critico di vino e ristoranti per l’Israel Financial News, aver ricoperto mansioni importanti all’interno di redazioni e organizzazioni nazionali, hai deciso di intraprendere la tua strada da “solista” scrivendo delle guide di successo che raccontano Montreal, Nairobi e Bangkok, appunto. Poi l’idea di organizzare ASSE, da dove arriva? *«Volevo dimostrare che **in alcuni mercati ha più senso avere spiriti rispetto al vino**, semplicemente perché il vino lì non c’è, né fisicamente né culturalmente. Si possono però organizzare momenti conviviali e di alta cucina anche con il connubio cocktail-piatti, certo è una bella sfida ma si può»*.

Nasce così l’idea di ASSE: “Asian Sensation”, proprio perché **non si tratta**, come può essere con il vino, **di abbinamenti e “somme” studiate tra sapori ed aromi, ma più di sfumature e interpretazioni nuove** tramite abbinamenti inusuali sia per chi li crea che per chi li prova.

E **perché proprio a Bangkok?** *«È quando mi è stata commissionata la scrittura di una guida della città che è nato tutto, nel 2016. Speravo mi assegnassero Tokyo o Madrid e invece Bangkok. Non ero particolarmente contento ma poi una volta lì me ne sono innamorato follemente»,* sorride Roy. *«Nell’ultimo decennio, i cocktail bar e i ristoranti di Bangkok hanno ricevuto **riconoscimenti a livello mondiale**, molti sono anche inseriti nelle classifiche locali e globali della **50 Best** tra i migliori bar del*

*mondo. Una **scena giovane e creativa**, costruita su un'ospitalità eccezionale e tradizioni locali, che portano il meglio di entrambi i mondi nei drink e nelle ricette»*, afferma.

A dimostrarlo i fuoriclasse e le insegne coinvolte come il **ristorante Potong** e il **bar Opium** nello stesso antico edificio in China Town, dove la chef stellata **Pam Pichaya Soontornyanakij** e il bartender **Matteo Cadeddu** hanno dato sfoggio di grandi abilità; di più, la stessa sera nello speak easy all'ultimo piano è stata realizzata una guest shift con **Manja Stankovic**, arrivato direttamente dal Mimi Kakushi bar di Dubai. E ancora il ristorante **Nusara** nelle mani dei due giovani talenti, la star chef del paese **ThiTid Tassanakajohn, aka chef Ton**, e il fratello Tam che in mano hanno diverse insegne, una più famosa dell'altra a Bangkok e che per ASSE hanno organizzato una spettacolare cena con cocktail pairing nel loro ristorante di punta che dalle ampie vetrate guarda il gioiello del Buddha Temple. E ancora nel ristorante **Co?te by Mauro Colagreco** all'interno del **Capella Hotel** (Numero 1 nella World's 50 Best Hotel) lo chef italiano **Davide Garavaglia**, insieme alla sua squadra internazionale, ha messo in piedi una cena da ricordare, anche per avere alla base, appunto, un percorso non facile in cui i drink hanno accompagnato l'intero menu.

Tra le Capitali gastronomiche e della miscelazione dell'Asia orientale, vedi Hong Kong, Tokyo e Singapore, effettivamente **Bangkok è la più accessibile**, fisicamente e culturalmente, ai turisti occidentali, grazie alla sua **imprescindibile accoglienza, cultura del servizio informale** e spesso perfetto, **moltitudine di drink** che spaziano su tutti i gusti e soprattutto una **fascia di prezzo ragionevole** rispetto ai Paesi vicini. Presto dedicheremo a Bangkok uno speciale sul magazine con tutte le esperienze fatte a tavola e ai numerosi banconi bar della città. Intanto, se potete, prenotate un volo per la Thailandia e capirete da dove derivi questo nostro entusiasmo (gaudente).