

Lalla, lo chef di Liscia

di **Generoso
D'Agnese**

Una passione vera per la terra dei Thai, una passione che non è venuta meno neanche durante i terribili minuti del terremoto catastrofico di fine marzo, e che anzi ha rafforzato ancora di più la sua scelta di vita. Oggi Nicolino Lalla, nato nel piccolo paese abruzzese di Liscia (Chieti), sposato e padre di un bambino di 6 anni, si divide tra lavoro e riparazioni al suo ristorante, colpito, per fortuna in modo lieve, dalla terribile onda tellurica che ha sconvolto

il Myanmar, e causato ingenti danni anche in Thailandia. E di sicuro non riprenderà il suo girovagare per il mondo, iniziato nel 1997 con un tour professionale che l'ha portato in dodici nazioni diverse, prediligendo in particolare il Sudest asiatico, con varie tappe: da Kuala Lumpur alle Maldive, dal Qatar alla Gran Bretagna, dalla Germania alla Spagna, dalla Svizzera agli Stati Uniti.

«Il mio primo viaggio di lavoro all'estero l'ho fatto quando avevo 16 anni – racconta Lalla –. Frequentavo l'istituto alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti), e durante le vacanze estive il mio professore di cucina mi trovò un lavoro in un hotel in Svizzera. Ricordo che avevo due valigioni quasi più

grandi di me sul treno diretto a Lucerna. Dalla prima esperienza all'estero a oggi sono passati un po' di anni. La Thailandia mi ha stupito fin da subito, quindi ci anni fa quando ci sono venuto per la prima volta, grazie alla sua cultura e ai suoi abitanti con il loro modo di interpreta-



re la vita. Dopo il primo viaggio, per vacanza, decisi di fare di tutto per trovare un lavoro in Thailandia. Arrivato a Bangkok, cominciai a girare per i ristoranti e gli alberghi in cerca di lavoro. Alla fine trovai un ristorante italiano con manager italiano che mi diede il primo lavoro come "Italian Chef". Da lì, anno dopo anno, è iniziata la mia carriera in Asia che dura tuttora».

Nicolino Lalla lavora da quasi venticinque anni nella promozione e nella valorizzazione della cucina italiana collaborando spesso con le istituzioni italiane all'estero, senza mai dimenticare le proprie origini abruzzesi e il paese in cui spera di tornare per chiudere il proprio cerchio professionale. «La pandemia mi ha dato

la possibilità di trascorrere sei mesi nel mio paese natale, con i miei familiari e amici d'infanzia. Per me è stata l'occasione per riscoprire la buona cucina antica abruzzese, quella locale, quella della mamma con prodotti genuini, metodi di cottura antichi. Ho cercato di carpire tutte le conoscenze dei miei genitori e quelle della gente del paese, per esempio sulle erbe spontanee di campo presenti in grande varietà. Ho appena iniziato a importare una serie di salumi abruzzesi direttamente da un piccolo salumificio artigianale di Roccaspinalveti (Chieti), per poi allargare questa importazione all'olio evo, ai vini abruzzesi e ad altri prodotti di nicchia».

Lalla ha lasciato ottimi ricordi a Yangon, dando vita al

primo e unico ristorante italiano in Myanmar dell'Hotel Pullman Centrepont di Yangon, certificato con la targa dell'Ospitalità italiana, e lavorando in sinergia con l'Ambasciata d'Italia per la promozione dell'Italia e della cucina italiana in Myanmar. «Con l'Ambasciata d'Italia, e con l'ambasciatrice Alessandra Schiavo abbiamo organizzato diversi eventi per promuovere l'Italia, come la Settimana della cucina italiana nel mondo, con dimostrazioni di cucina italiana, invitando chef italiani grazie al supporto dell'Alma, la Scuola di cucina italiana. Abbiamo invitato anche cantanti e artisti italiani, e organizzato la promozione della Sardegna. Nel febbraio scorso, abbiamo organizzato l'Italian Food Festival».