



Tailandia. Le forze vendita alla fiera Food&Hotel 2008

# Con la Sirman a Bangkok

In occasione del Food & Hotel di Bangkok, salone delle attrezzature per la ristorazione e l'hotellerie al quale la Sirman ha partecipato con un suo stand, l'azienda padovana ha ospitato a metà settembre nella capitale thailandese le sue forze vendita più attive non soltanto italiane. Un viaggio interessante, perfettamente organizzato (come al solito...) ricco di obiettivi storici e culturali, oltre a quelli ambientali davvero affascinanti. Templi, regge, grattacieli, mercati, barche, animali inconsueti (per noi), fra inchini a mani giun-

tra i quali il Wat Benchamabophit in cui l'architettura classica ha adottato il marmo bianco di Carrara. Alla sera il Gala al Marriot, con i discorsi, le premiazioni e uno spettacolo con le splendide danzatrici nei lunghi coloratissimi costumi e le movenze che richiamano gli antichi miti di mostri e principesse.

Il sabato è stato occupato dal viaggio prima in



1



2



3



4

1 - Premiazione alla "Seven Five". Ritira il titolare Sig. Virat che ha saputo supportare e superare brillantemente la crisi asiatica degli anni 90. Ha formato uno staff eccezionale attivo 7 giorni su 7, 365 giorni l'anno. Con le sedi di Bangkok, Phuket e Samoi copre praticamente tutto il paese con un servizio post vendita da fare invidia alle più grosse organizzazioni europee. 2 - Premiazione della Mettler France, partner strategico per lo sviluppo della serie Galileo (specialmente ingranaggi). Ritirano il premio il direttore Marc Marè e il responsabile prodotto Maurice Quievreux. 3 - Premiazione della ditta F.A.R.H.O. di Piccarriello e Valsecchi di Lecco. Ritira la targa il sig Roberto Piccarriello. 4 - Premiazione della ditta Ares 2000 di Roma. Motivo: encomiabile fedeltà al marchio.



te, sorrisi sempre, piatti piccanti, fiori esuberanti di colori e profumi, musiche appena sussurate.

Qualche appunto. Dopo un viaggio lungo per le soste aeroportuali e le fastidiose pratiche burocratiche, l'arrivo del gruppo e la sistemazione al Marriot Hotel in riva al Chao Phraya. Una breve parentesi e poi l'imbarco sulle tipiche long tail boat per conoscere la parte vecchia e tipica della città con le sue palafitte lungo i canali dall'acqua fangosa, i mostruosi varani, le palme, i panni al sole e i ragazzini che comunque fanno il bagno e salutano sempre. E subito il primo contatto



con uno dei tanti templi che saranno visitati, tutti sorprendenti per l'architettura, gli ori, le statue. Alla sera, cena nell'enorme Seafood Market Restaurant, un ristorante da millecinquecento coperti (aperto dalle 11 alle 23) e cinquanta cuochi, all'interno del mercato del pesce, una delle principali risorse economiche del Paese.

Il giorno successivo (venerdì) tutti al Siam Paragon, "vetrina" della produzione thailandese in un palaz-

zone al centro della capitale. Qui, nell'ambito del salone del Food & Hotels, la Sirman ha proposto in un grande stand tutta la sua tecnologia applicata alla ristorazione, e, tanto per dare un esempio pratico, sono stati serviti polenta e spezzatino (farina di polenta gialla feltrina cotta in 12 minuti in un microonde, Sirman ovviamente) preceduta da un'orzata ricca di sapori. Poi l'immane shopping e ancora in pullman per una successione di templi, attraversando la chiossa Chinatown,

pullman e dopo sulle agili piroghe a motore, attraverso un dedalo di stretti canali fino all'affascinante Damner Saduak, il grande mercato galleggiante un tempo dentro Bangkok ma ora spostato a una novantina di chilometri. Ad accogliere i visitatori uno stuolo di imbarcazioni, mosse con una corta pagaia soprattutto da donne, cariche di frutta, di proposte culinarie, di fiori. Il tutto in uno straordinario stordimento di profumi e di colori trasportati in un mondo che la civiltà dei grattacieli sta facendo inesorabilmente scomparire e di cui per qualche ora è stato possibile impossessarsi. Poi la pagoda di Nakhorn Pathos e un simpatico e applaudito spettacolo folcloristico all'interno di un villaggio thailandese ricostruito. La cena ha offerto al gruppo Sirman le specialità più tipiche della



## Si chiama "Madame" il cocktail creato a Bangkok

I famosi cocktail esotici si sono arricchiti di una nuova creazione: "Madame" (orchidea). Questo il nome dato dal noto ristoratore di San Marino, Giancarlo Braschi, barman d'eccezione nello stand *Sirman* al Food & Hotel di Bangkok. Un po' di frutta... ananas, arancia, qualche goccia di lime, una punta di zucchero, abbondante Prosecco appena miscelato e alle ore 13 del 19 settembre 2008 è nato "Madame". Questi gli ingredienti e le proporzioni: *3/10 succo di arancia; 1/10 succo di lime; 4/10 ananas; succo di mezzo melograno spremuto con l'Apollo, 2/10 di gin. Frullare il tutto con l'Orione e completare con Prosecco.*



Ares 200 di Roberto Pagano e Gabriele Ciprietti. Ritira il premio Gabriele Ciprietti. 5 - Premiazione con Spilletta d'Oro al Sig. Francesco Pavone della Tuttobar di Torino per la grandissima fedeltà da più di 25 anni. 6 - Premiazione per i più di 25 anni di collaborazione (spilletta d'oro) a Carlo Carlini della ditta Carlini srl di Mestre e Riccardo Garbato dell'omonima ditta di Venezia (Città). 7 - Premiazione collaboratore interno Alfredo Basile che segue il sud Italia. Motivo: passione e dedizione al lavoro, si è integrato in breve tempo nell'apparato commerciale, coopera con grande spirito di amicizia con tutti i colleghi interni ed esterni.



cucina locale proposte dal famoso Blue Elephant. Poi il mercato notturno, il Suan Night Bazar, un infinito mucchio di bancarelle con il famoso tutto-falso (borse, magliette, scarpe, orologi, sete, giocattoli...) al centro di Bangkok ha concluso l'escursione e soddisfatto molte tentazioni.

La penultima giornata thailandese è stata occupata da una visita alla città di Ayutthaya, l'antica capitale del Siam e da una suggestiva discesa lungo il Chao Phraya a bordo di una lunga imbarcazione con pranzo a bordo. Una lenta corsa tra coloratissime case in legno e grattacieli, contrastanti immagini della stessa realtà di un Paese che in pochissimi anni ha saputo cambiare volto senza rinunciare a tutti i simboli e le testimonianze delle sue origini. La sera è stata trascorsa nel giardino del Millennium Hilton Hotel dove la festa

del Loy Krathong (messaggi augurali affidati a ciotole con fiori e candeline abbandonate alle acque del grande fiume) ha creato una magica atmosfera. La conclusione del viaggio ha proposto altre suggestive offerte: il palazzo reale di Bangkok (erano già state visitate altre sedi reali) con il Wat Phra Kaew, una infinita somma di edifici religiosi con i loro ori abbaglianti e il famoso enorme Buddha di smeraldo. Una divertente corsa al sorpasso inaspettata nel traffico congestionato ma ordinatissimo della città, questa volta sui Tuk Tuk, i piccoli taxi che hanno ormai sostituito i tradizionali vecchi risciò, fino al Wat Pho per ammirare la grande statua del Buddha adagiato. Con una veloce passaggio tra i banchi di un laboratorio della lavorazione delle gemme, un cocktail e il ritorno in Italia dopo pochi giorni di "occupazione" della Thailandia dove la presenza *Sirman* è stata testimoniata dal suo logo onnipresente in striscioni e cartelli, nelle salviette detergenti, nei



È Federico Collado il vincitore dell'Elefantino d'Oro edizione 2008 per l'eccellente attività di promozione in Spagna delle migliori attrezzature italiane per la ristorazione d'alta qualità che da anni svolge con mirabile entusiasmo e successo. Congratulazioni a Federico!



sottobicchieri nei ristoranti, nei poggiatesta dei quattro pullman a disposizione e perfino nelle magliette dei conducenti dei settanta Tuk Tuk che hanno attraversato la capitale in allegro corteo. Un viaggio davvero indimenticabile di cui abbiamo riportato soltanto brevi flash, un'immersione totale in un'antica civiltà orientale che ha arricchito tutti di esperienze e di conoscenze di quel Paese lontanissimo.

E adesso arrivederci a...

C.M.



# Al Fortino due giorni di storia tra colpi di cannoni, scene di vita quotidiana, bivacco e alzabandiera

**G**iunta alla sua quarta edizione, l'ormai acclamata rievocazione storica di Portonovo si arricchisce quest'anno di una singolare novità: la presenza dell'*Empereur* in persona. Napoleone Bonaparte, infatti, accompagnato dalla sua augusta consorte Giuseppina è giunto quest'anno in carrozza e celeberrimo cavallo bianco al Fortino Napoleonico, storico baluardo edificato contro la flotta inglese che con le sue navi in quei tempi imperversava in Adriatico. Ad attenderlo "à la table de l'empereur" i molti clienti del Fortino tutti in costume d'epoca, realizzati da un'esperta sartoria della zona, con un menu a base di champagne ricco ed esclusivo. Per gli altri componenti della Grand Armée, soldati e gruppo cannonieri gaurdia coste, viene servito il più semplice e ormai ben noto rancio del soldato. A completare il salto all'indietro di 200 anni, sono le scene di vita quotidiana del soldato con l'alzabandiera il giorno successivo alle 9,



la raccolta e l'appello, l'allestimento di un campo militare del periodo napoleonico con reparti in uniforme storica, equipaggiamento e armi d'epoca, servizio di ronda ed addestramento. Il tutto, ovviamente, entro la splendida, anzi unica, cornice naturale verde e azzurra della nostra amata Portonovo.

## A visit to the Fort with two days of history amidst cannon fire, scenes from everyday life, camping out and flag raising

The historic commemoration in Portonovo is now at its fourth edition and this year has something new: the *Empereur* himself will be there.

Together with his stately wife Josephine, Napoleon Bonaparte will reach the Napoleonic Fort in his carriage with his famous white horse, to that historic defence stronghold built against the British fleet that was sailing around the Adriatic Sea at that time.

He is awaited "à la table de l'empereur" by the guests at the Fort in period costumes all made by a local dressmaker, with a rich and exclusive champagne based menu. For the other members of the Grand Armée, the soldiers and coastguard gunners, there is the simpler and better known soldier's mess. To complete the 200 years flash back in time are the scenes of everyday soldiering life, with the flag raising the next day at 9 am, the assembly and roll call, the preparation of a Napoleonic military camp with sections in historic uniforms, equipment and weapons, patrols and training, all in the wonderful and unique natural green and blue setting of our beloved Portonovo.

