

# Cultura Thai si racconta in cooking show firmato EVA Air

**Autore:** Monia Marchese

**Data:** 31 Maggio 2024



Si è svolto il 29 maggio, presso Farm65 Culinary Hub a Milano, il cooking show event dedicato alla cucina thai organizzato da EVA AIR ed Ente Nazionale per il Turismo Thailandese. Già famosa in tutto il mondo per la sua affascinante varietà di sapori, la gastronomia thailandese si basa sulla saggezza locale di secoli fa, rielaborata in chiave moderna, per favorire salute, benessere, e felicità attraverso il cibo. L'evento, un workshop di cucina a tema thailandese, ha offerto ai partecipanti l'opportunità unica di imparare a cucinare il Pad Thai, piatto iconico della tradizione culinaria della Thailandia, sotto la guida di uno chef thailandese di eccezione. Ogni invitato ha avuto una postazione dedicata per un'esperienza interattiva e immersiva. Tra gli ospiti d'onore, influencer noti nel settore food e travel, agenti di viaggio e professionisti del turismo.

Il Pad Thai è il piatto tradizionale della cucina thailandese, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Si tratta di un piatto di noodles di riso saltati in padella, che vengono combinati con una varietà di ingredienti che includono uova, tofu, germogli di soia, arachidi tritate, coriandolo fresco, e spesso gamberetti o altri tipi di carne. Il tutto è condito con una salsa che può includere tamarindo,

salsa di pesce, aglio, peperoncino e zucchero, creando un equilibrio perfetto tra i quattro sapori principali della cucina thailandese: l'acidità, il piccante, il dolce e il salato. Il Pad Thai è noto per la sua capacità di fondere insieme diversi sapori e texture in un unico piatto, offrendo un'esperienza culinaria ricca e complessa. È un piatto versatile che può essere adattato per soddisfare diverse preferenze alimentari, come vegetariane o vegane, semplicemente sostituendo o escludendo certi ingredienti

Per celebrare una delle cucine più iconiche del mondo sono stati presenti Eric Hsueh, General Manager di EVA AIRWAYS CORPORATION Italia, con il suo Team Marketing & Sales; Nanthasiri Ronnasiri, Direttrice per l'Italia dell'Ente Nazionale per il Turismo Thailandese; Sandro Botticelli, Marketing Manager dell'Ente Nazionale per il Turismo Thailandese.

“La collaborazione con l'Ente Nazionale per il Turismo Thailandese ci permette di elevare la qualità di eventi esperienziali per promuovere la cultura e le tradizioni thailandesi. In questo caso, grazie all'aiuto di uno chef thailandese, gli invitati hanno avuto l'opportunità di immergersi nella preparazione di uno dei piatti più amati della Thailandia, scoprendo i segreti di una cucina che ha conquistato il mondo – commenta Eric Hsueh, General Manager EVA AIR CORPORATION Italia – EVA AIR è orgogliosa di essere il ponte che collega l'Italia alla Thailandia, non solo attraverso i nostri voli, ma anche attraverso esperienze culturali come questa.”

“Siamo entusiasti di aver presentato questo esclusivo evento che ha celebrato la ricca tradizione gastronomica della Thailandia. Il Pad Thai non è solo un piatto, ma un simbolo dell'armonia dei sapori che caratterizza la cucina thai. Attraverso questo workshop, abbiamo voluto offrire un assaggio autentico del Paese del sorriso – ha detto Sandro Botticelli, Marketing Manager Italia dell'Ente Nazionale per il Turismo Thailandese – Quando si visita la Thailandia, l'esperienza culinaria è parte integrante del viaggio. Per chi cerca il lusso, consiglio vivamente Scirocco, il ristorante dell'Hotel Lebua, dove ogni piatto è una celebrazione dei sensi. Per un'atmosfera più trendy, il Pastel Roof Top offre un'esperienza unica che combina ottima cucina e divertimento in un ambiente esclusivo. Infine, per assaporare l'autenticità della Thailandia, non c'è nulla di meglio dello street food di Chinatown, dove i sapori tradizionali si incontrano in un vivace bazar di delizie culinarie”.

Grazie all'invito del Thai Tourism Bureau e Central/Robinson Department Store, EVA Air è l'unica compagnia aerea privata taiwanese a godere di un “Welcome to Travelers Event 2024”. L'evento, che dura fino al 28 febbraio 2025, offre la possibilità di beneficiare di coupon in contanti fino a 1.800 BAHT (circa 45 euro) e vantaggi personali in tutti i grandi magazzini Central e Robinson in Thailandia, presentando la carta d'imbarco EVA Air.

<https://www.evaair.com/en-th/plan-and-book/special-offers/promotions/bangkok/2024-04-19-cpn.html>

---

Riferimento articolo: [https://travelnostop.com/news/compagnie-aeree/cultura-thai-si-racconta-in-cooking-show-firmato-eva-air\\_601715](https://travelnostop.com/news/compagnie-aeree/cultura-thai-si-racconta-in-cooking-show-firmato-eva-air_601715)

Generato il 17/06/2025