

THE END / LA FINE
SPRING / PRIMAVERA 2006



พริมา
จากรพณ
ณ
อภัยยา

PRIMA CHAKRABANDHU NA AYUDHYA.
TEXT BY ANNALISA MERELLI



PRIMA CHAKRABANDHU
NA AYUDHYA AND HER
FAVOURITE CREATION –
CIGARETTE ICE-CREAM

PRIMA CHAKRABANDHU
NA AYUDHYA E LA SUA
CREAZIONE PREFERITA –
GELATO ALLA SIGARETTA

SHE WAS BORN IN BANGKOK 25 YEARS AGO AND SHE WAS GIVEN A LONG AND DIFFICULT NAME: PRIMA CHAKRABANDHU NA AYUDHYA. BROUGHT UP WITH TRADITIONAL THAI PRINCIPLES, PRIMA LONG THOUGHT SHE WOULD BECOME A BUDDHIST MONK⁰⁵. BUT FEMALES WERE NOT ALLOWED TO BECOME BUDDHIST MONKS AND HER FATE HAD SOMETHING DIFFERENT IN STORE. PRIMA BECAME A DESIGNER. AN ICE-CREAM DESIGNER.

"I grew up in a very art-conducive environment. My mother and grandmother had always been very interested in art and design. As a child I would frequently design clocks, purses and other objects I would have wanted to use. I had always regarded it as a hobby, until I had to choose what to do at university. My cousin knew how fond I was of designing new items and he suggested I should do Industrial Design at the School of Architecture. And that was good advice indeed.

After graduation I was convinced that design was not necessarily limited to objects. It could be used in other fields as well. Ice cream seemed to me a good start. Ice cream was also a family-acquired passion. My father was mad about ice cream, but there were very few ice cream parlours in Bangkok at the time and none of them stood out for their high quality. So Dad decided that he would prepare our ice cream himself, at home. When I started designing ice creams I would actually use my father's recipes. Later I followed lessons at the Food Science Department, the course was called Creamery Science.

My first ice creams tasted like cocktails, and I had to learn how to prepare cocktails first. I remember having to taste them all to see whether they were good or not. It was then I realized I had an allergy to alcohol. I created a wide array of flavours, including colour-blind ice creams – traditional flavours with unrelated colours – and ice cream that looks and tastes like milk and cereal, but my favourite remains the cigarette flavour!

I have 3 different types of customers. Restaurants and bars looking for some special dessert, shop owners looking for something particular for their forthcoming opening, and people who are organizing a special event. I have a catalogue of ready-made flavours, or I can propose or let the customer propose something totally new. Like in traditional product design, the customer can have the last word on all production stages.

All of my projects go through a shape and flavour design stage before they are actually sent to production. I provide the client with the final product for the whole contract duration and I have begun supplying a number of restaurants and bars in Thailand on a long term basis, but I would like to take up some short term projects like events or openings when I am back. My turnover has increased substantially since the early days and I have set up a small team of 10 people, including my father, to look after all aspects of my company, from accountancy to production. I can now rely on my team to work independently while I am away from Bangkok. I have

been living in Treviso for 9 months⁰⁶ now and Europe provides a great opportunity to broaden my horizons. I am in Italy, the land of ice cream! To be honest, my first impact with the country was not so encouraging. I had never been abroad before and it was a major change to my life. At first everything seemed to be too far away from the world I had grown up in and I have to say many things are still unclear to me... But my stay at Fabrice has made me stronger. And fatter!"

Nata a Bangkok 25 anni fa, il suo nome – lunghissimo, impronunciabile – è Prima Chakrabandhu Na Ayudhya. Educata come la più tradizionale delle ragazze thailandesi, Prima è stata a lungo convinta che da grande sarebbe diventata un monaco⁰⁵ buddhista. Ma il destino, unito alla regola religiosa che proibisce alle donne di diventare monaco, l'ha portata su una strada diversa. Così è diventata una designer. Di gelati.

"Sono cresciuta in un ambiente artisticamente piuttosto vivace: nella mia famiglia, soprattutto da parte di mia madre e di mia nonna, c'è sempre stato un forte interesse nei confronti dell'arte e del design. Così, fin da quando ero bambina, mi capitava di disegnare orologi, borsellini ed altri oggetti che avrei voluto usare. Si è trattato di un semplice passatempo, fino a che non è stato il momento di iscrivermi all'università. Fu allora che mio cugino, che conosceva bene la mia passione per il disegnare nuovi oggetti, mi consigliò di seguire i corsi di Industrial Design della facoltà di architettura. Decisamente un buon consiglio.

Dopo essermi laureata ero convinta che il design non fosse limitato agli oggetti ma potesse essere applicato a qualunque aspetto della vita. I gelati mi sembrarono un buon inizio. Anche questa è una passione che ho ereditato dalla mia famiglia. Quando ero piccola a Bangkok c'erano pochissime gelaterie e non proprio di qualità. Così mio padre, che adora il gelato, decise di farselo da sé, in casa. Quando ho iniziato con l'icecream design preparavo i gelati seguendo le indicazioni di mio padre, ma in seguito ho seguito delle lezioni presso il dipartimento di scienze alimentari: il corso si chiamava Creamery Science!

I primi gelati che ho realizzato avevano il sapore di cocktail alcolici. Prima di prepararli ho dovuto seguire un corso per imparare a miscelare i cocktail: dovevo assaggiarli tutti personalmente per rendermi conto se fossero buoni o meno. Fu in quell'occasione che mi accorsi di essere allergica all'alcol... Ho creato i gusti più diversi, dai "color blind icecream" – gusti tradizionali con colori completamente



diversi – al gelato con la forma e il sapore del latte ai cereali. Ma il mio gusto preferito resta quello di sigaretta. I miei gelati interessano clienti molto diversi. Si può trattare di ristoratori e baristi che vogliono offrire qualcosa di particolare, ma anche di proprietari di negozi che vogliono stupire all'inaugurazione con un evento insolito. Io offro svariate soluzioni: ho un catalogo con gusti già pronti, posso creare un sapore nuovo secondo il mio gusto personale o lasciare intervenire il cliente in tutte le fasi della lavorazione, proprio come avviene nel caso del product design più tradizionale.

Il mio lavoro si svolge in due momenti separati: il primo riguarda la progettazione della forma e del gusto, il secondo la produzione vera e propria del gelato. Fornisco infatti il prodotto finito al cliente per tutta la durata del contratto. In Thailandia ho avviato una serie di collaborazioni con caffè e ristoranti: si tratta di progetti di lungo periodo, ma una volta tornata a casa vorrei dedicarmi più a lavori di breve periodo, come inaugurazioni o eventi. Rispetto all'inizio dell'avventura come icecream designer, il volume delle richieste che ricevo è aumentato in modo piuttosto sostanzioso. Ho dovuto

mettere in piedi una piccola squadra di circa dieci persone, inclusi me e mio padre, per seguire tutti gli aspetti di questo progetto, dalla contabilità alla produzione. Si tratta di una struttura ormai ben avviata, tanto che continua a lavorare anche adesso che sono lontana da Bangkok.

Vivo a Treviso da ormai nove mesi⁰⁶ e l'Europa rappresenta una grande opportunità per allargare i miei orizzonti. E poi sono in Italia, la patria del gelato! Ad essere sincera, però, il primo impatto che ho avuto con questo paese non è stato particolarmente incoraggiante. Prima di trasferirmi qui non ero mai stata fuori dalla Thailandia. È stato un grosso cambiamento, in certi momenti piuttosto difficile: tutto mi sembrava troppo lontano dalla realtà a cui ero abituata e devo dire che, anche a distanza di mesi, per me molti aspetti dell'Occidente restano incomprensibili... Devo però ammettere che l'esperienza fuori dal mio Paese mi ha cambiata, mi ha resa più forte. E molto più grassa."

[www.icedea.net]