

Condé Nast Traveller

THE WORLD MADE LOCAL

AUTUNNO 2025

BYRON BAY
SURFISTI PREPARATE LE TAVOLE PER LA COSTA PIÙ HIPPY DELL'AUSTRALIA

FORESTA NERA
NATURA SPLENDIDA E POCO WI-FI

MARCHE
LUOGHI NUOVI DOVE DORMIRE, PICCOLI RISTORANTI DELIZIOSI

Lentamente
NELLA SAVANA, ALL'AVVENTURA E IN TRENO

CHENNAI – GENOVA – HONG KONG – LISBONA – KENTUCKY

Una, nessuna, centomila

Storia della chef Mariya, dalla bidonville all'alta cucina inclusiva

Quando racconta la sua storia, la chef cambogiana Mariya Un Noun non trattiene nulla per sé: la nascita in una bidonville di Phnom Penh, la madre che a 12 anni è costretta a venderla a una famiglia ricca, le molestie, la fuga: una sorte, purtroppo, toccata a migliaia di bambine. Fino alla lenta e cocciuta risalita che oggi l'ha resa cuoca (e tiktoker) celebrata di Farmhouse Resort & Spa, rifugio a circa 60 km a nord della capitale con 34 camere e tre ristoranti che si muovono sotto la sua regia, utilizzando gli ingredienti coltivati nei 150 ettari della proprietà. La novità è l'insegna fine dining che porta il suo nome: UN. Esperienza intinta in influenze francesi ribattezzata «nouvelle khmer cuisine»: ricette materne incontrano tecniche europee apprese da maestri come il tristellato svizzero Andreas Caminada. Per un menù degustazione di sette portate che fa pregustare il viaggio: consommé con maiale in pak-choi, luffa (un cetriolo tropicale) e gamberi. Vitello con salsa al pepe kampot e melanzane ripiene di una pasta di pesce fermentato: prahok ktis. Il ristorante accoglie giovani da avviare al lavoro. Affinché nessun'altra bambina possa vivere quanto ha vissuto lei. *farmhouse-smilinggecko.com*



La chef Mariya Un Noun al tempio di Udong, l'antica capitale khmer, a mezz'ora dal suo ristorante.

TESTO **RAFFAELE PANIZZA**; FOTO **DIGITALE MASSARBEIT**