

# ponto bets - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: ponto bets

---

nos segundos iniciais do novo filme dos irmãos Ross, um adolescente professa sua esperança de descobrir o lugar "weirdos" como ele pode chamar casa. A abertura levanta dúvidas sobre a novidade que poderia seguir: os tropos da outsider foram infinitamente revisitado no ensino médio singly encerado por uma criança com deficiência física (Gasoline Rainbow) – anunciado forma dum gen Z Road trip movie - começa repetindo as festas familiares na estrada; enquanto novos graduados das escolas secundárias Makai Micah Natha se juntam nas imagens mais antigas!

Nós nos movemos para um novo território de boas-vindas quando uma má sorte deixa sua van fora da ação, e o grupo é deixado no deserto quente tentando percorrer seu caminho a frente. Encontrar estranhos ao longo do percurso que se aproxima; Os diretores Bill Ross IV & Turner Ross são conhecidos por misturar não ficção com fantasia ficcional ou ficções – enquanto os atores livres estão interessados fazer filmes como “O Arcoris” (Gasolo) - eles foram seus primeiros momentos felizes: há elementos capazes...

Os retratos dos cinco se desdobram lentamente, construindo uma imagem de um América que é ansioso e instável enquanto cheio com bolsos da bondade. Conversações tocar deportação brutalidade policial contra homens negros - a revelação do clima emergência – fiel ao estilo emocional coração irodiente filme-fazer os irmãos Ross 'empático tudo sobre olhar ou ouvir essas cenas nunca sentir forçado; estes tópicos são como eles estão na vida cotidiana "envolvidos por ruminations pessoais." Em comparação aos outros momentos tais

## Minha intensa paixão por restaurantes começa na infância

Meu interesse intenso restaurantes pode ser rastreado até a infância, quando eu cobiçosamente criei o meu próprio pequeno lugar no banheiro vitoriano externo do pai, algum lugar de um local de hipster (acho agora). Um estabelecimento de vida curta, mas altamente memorável - no meu funeral, certamente haverá piadas de velhos irmãos sobre como eu mal escrevi "alface" - tudo no menu foi desenhado por mim a lápis e então cortado à mão. O atendimento era rápido, o sumo de laranja era grátis e a atmosfera na cozinha era diretamente fora de *The Bear*. Ao cliente que ousou rir ao receber uma porção de ervilhas que consistia apenas três minúsculos discos de papel verde-limão, mal lhe desejava! Eu não tinha sous-chef e nenhum tesoura decente.

Algo ficou preso meu pequeno cérebro nesse freezing cold washhouse e nunca me deixou. O que funciona e o que não? Por que um restaurante terá sucesso e outro falhará? (Verduras de papel não é a metade do problema.) Durante passeios cidade, onde quer que eu esteja, é tão frequente quanto confuso o quanto de paixão é necessário para sobreviver na hospitalidade - e, no entanto, quantas vezes essa paixão parece ter desaparecido ou ter enviado os donos na direção errada. Tão muitos paradoxos, tão muitas confusões. Do exterior, soluções rápidas são óbvias, mesmo para os olhos amadores. Diminua seu menu! Pinte essa parede marrom imediatamente. Mas é igualmente indubitável que alguns restaurantes muito ruins estão cheios e alguns muito bons estão com o coração partido vazios.

Não é de admirar, então, que eu tenha pulo no memório de Simonetta Wenkert, *Ida na minha mesa*, como se tivesse encontrado a Chave para Todos os Mitos. Eu estava à espera de ler algo assim: um livro que fala, sem qualquer bobagem, sobre a experiência de dirigir um pequeno restaurante, nos bons e maus momentos. Em 2007, Wenkert, uma escritora, e seu marido, Avi, um engenheiro de TI, abriram um pequeno restaurante de vizinhança uma estrada pouco promissora um canto um pouco obscuro do oeste de Londres (você chama isso de Queen's Park, eu chamo isso de west Kilburn).

Nenhum deles tinha experiência hospitalidade e nem eram ricos (eles também, devo dizer, tinham três filhos jovens). Mas era seu sonho e eles o fizeram realidade, nomeando-o Ida homenagem a

avó italiana de Avi, cuja cozinha caseira é, parte, a inspiração para o seu menu. Dezesete anos depois, ainda está forte - um lugar tão amado por seus proprietários quanto por moradores e frequentadores assíduos. (Como Wenkert observa, esses não são sempre as mesmas coisas - embora ambos sejam muito mais a sua fonte de vida do que, digamos, o Príncipe Harry e Meghan, que passaram por uma fase de comer lá antes de partirem para as saladas de chicken caesar de Montecito.)

*Ida na minha mesa* é cativante, não apenas porque, como mencionei aqui o mês passado, vem com receitas. (Quanto estou tentado a fazer Clara-Rosa's Amalfi limoncello? A resposta é: muito tentado.) Em um nível, é sobre amor e família e stoicismo. Simonetta e Avi passam por tanto: a crise financeira de 2008 os leva a vender sua casa para continuar; a pandemia os tem repurposing Ida como um pequeno deli e café; a luta para encontrar e manter pessoal é contínua. Mas seu verdadeiro interesse para mim está na forma como Wenkert captura a estranha alquimia de um restaurante de vizinhança: o feito de um certo equilíbrio. Tudo deve estar certo, mas não - como colocar isso? - muito certo. Um restaurante de vizinhança bem-sucedido, como ela sabe muito bem, precisa ser perfeito, mas de uma maneira um pouco torta, quase caseira. No caso de Ida, a massa deve certamente ser al dente, mas tão importante quanto isso são os encantadores desenhos nas paredes (comprados um lote Portobello Market); o fato de suas mesas sempre estarem cobertas com pano de mesa fresquamente lavado.

É um clichê - e horrivelmente sacarina para boot - escrever de um abraço neste contexto, mas é, acho, o que os clientes leais estão procurando: calor, confiabilidade, a sensação de que este é o seu lugar, oposição ao melhor lugar (embora Ida, as pessoas me dizem, seja excelente). O restaurante de vizinhança verdadeiramente bom é uma criação rara; também é, um mundo do Instagram e críticos fanfarrones, um herói não cantado. Se você tiver sorte suficiente para ter um, não o dê por granted. Coma lá hoje à noite, não na próxima semana.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: [jandlglass.org](http://jandlglass.org)

Assunto: ponto bets

Palavras-chave: **ponto bets - [jandlglass.org](http://jandlglass.org)**

Data de lançamento de: 2024-11-29