

# up bet paga mesmo - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: up bet paga mesmo

---

## Carla Tomasi: Uma Professora e Inspiração para Muitos

Carla Tomasi, que faleceu Roma no final de Agosto aos 70 anos, foi uma professora para muitos, incluindo a mim. Nos conhecemos por acaso 2012. Eu tinha visto um tweet de uma amiga mencionando que ela estava coletando pickles de uma certa Carla Tomasi perto de Ostia, nos arredores de Roma. Pensei que gostaria de conhecer essa Carla e seus pickles, então escrevi um email para ela dizendo isso. Recebi uma resposta imediatamente, que incluiu várias perguntas e um convite para almoçar sua casa.

A porta automática verde não funcionou; você tinha que ligar para ela, esperar, então, após um tempo, ela veio e te levou pela calçada ao lado do jardim praticamente comestível, estourando até às cadeiras de vime na varanda. Nós comemos focaccia e pickles, sopa de feijão borlotti, peixe assado e batatas rosmaninho, e três sabores de sorvete.

Depois do primeiro almoço, nós tornamo-nos amigos e ela se tornaria minha professora, inspirando dezenas de receitas nesta coluna e meus livros – ninguém me influenciou mais. Ela havia começado a mencionar ensinar novamente e querer entrar Roma, o que coincidiu com nossa amiga comum Alice Adams abrindo um estúdio. Nossa primeira colaboração foi uma venda caseira para a qual Carla fez 20 bolo de Natal de Jane Grigson. A segunda foi uma ceia do Oriente Médio, e Carla fez pilhas de pitta de acordo com a receita no livro dela que ela mantinha na sua "prateleira de favoritos", junto com o trabalho de Dan Leopard, Anna Del Conte, Paula Wolfert e, claro, Jane Grigson.

## Um Jardim Explosivo e Almoços de Mercado para a Mesa

Mais tarde, Carla, Alice e eu nos reunimos para almoços que chamamos de "mercado para mesa". Carla pegaria o que estivesse pronto de seu jardim e colocá-lo sua cadeira de roleta rosa, enquanto um grupo de nós foi para o mercado de Testaccio para pegar tudo o mais, então nós nos encontramos e transformamos o lote um almoço épico. A estrutura era sempre a mesma: coisas fritas, focaccia, massa fresca, peixe assado ou carne grelhada, e sobremesa. Também, três tipos de vegetais, o que era a parte que Carla desfrutava mais, e por isso a chamamos de "sussurradora de vegetais", uma piada que se tornaria seu hashtag. Carla também era uma estudante natural, tão interessada como todos os outros faziam coisas, também. Mesmo com pratos que ela havia feito por décadas, se alguém tivesse uma maneira que melhorasse, ela pegaria isso como uma bola de neve rolando para baixo de uma encosta.

## Uma Amor por Cozinhar

Carla nasceu Roma Maio de 1954, que era então o meio de um crescimento urbano enorme, com novas habitações preenchendo os arredores da cidade e o metrô redefinindo-o. A família se mudou do centro para uma casa com um jardim não muito longe de Ostia. Suas avós, de Le Marche e Sardenha respectivamente, eram boas cozinheiras, assim como seu pai que cultivava vegetais. Todos os três moldaram Carla. No entanto, foi a cozinha terrível e descuidada de sua mãe diariamente que a fez entrar na cozinha. Aos 10 anos, Carla perguntou se podia fazer a compra e usar o forno. Ela descobriu que amava cozinhar. Isso nunca mudou: ela

*amarava*  
cozinhar.

## Uma Carreira Londres

Aos 18 anos, 1972, ela "escapou" para Londres, onde, no início, trabalhou como au pair, e que também lhe deu a oportunidade de explorar a cozinha inglesa que ela havia lido livros. Certa de que queria estar uma cozinha de restaurante Londres, Carla se matriculou um diploma na Leith's School of Food and Wine sob a tutora Maxine Clark, que se lembra de Carla como séria, determinada e ligeiramente aterrorizante. Ela se formou com distinção Julho de 1982.

O primeiro emprego de Carla durou apenas dois meses e resultou ela sendo banida dos locais por dois anos por Antonio Carluccio (ela contou essa história com desafio). Em seguida, veio o restaurante Frith's, na rua de mesmo nome Soho, onde ela permaneceu, primeiro como chefe e depois como chefe-dona, até que fechou 1990. Para Peter Gordon, um jovem cozinheiro que acabara de chegar da Nova Zelândia, começar no Frith's se sentiu como entrar outro mundo: "Parte fantasia, parte ditadura", com sistemas estranhos, mas clientes leais e fiéis a Carla e sua cozinha.

Ela então liderou a brigada italiana, marroquina, britânica-chinesa, galesa no gastropub pioneiro o Peasant Clerkenwell, onde Carla era notória por perguntar a qualquer um que passasse pela cozinha, "O que sua mãe cozinha?" Se gostasse da resposta, ela colocaria no menu, o que é hilariante à luz do que sabemos sobre a própria mãe de Carla.

## Um Jardim e uma Sala de Aula Casa

Tudo mudou no final dos anos 90, quando ela retornou à casa que cresceu e arrancou as pedras do pavimento na frente da casa para criar um jardim de vegetais, árvores frutíferas, flores e ervas, que foi adotado por uma colônia de gatos que se alinharam lugares ensolarados. Mas a cozinha era seu lugar e ela se movia nela tão bem; seus dedos como dançarinos, amassando a focaccia ou tirando a massa das rolos, e eles captivavam aulas. À medida que ela lisava a massa, seu fluxo constante de conhecimento e conselhos enchia a sala e nós todos tentávamos pegar algum.

## Ensino Generoso Durante a Pandemia

Talvez o ensino mais generoso de Carla tenha sido durante a pandemia. Carla foi uma das primeiras a abrir seu computador para hospedar horas de aulas de cozinha gratuitas e dicas: como um igualitária que odiava a snobismo alimentar, ela via seu ensino prático como um antídoto a isso, e estava compelida a compartilhar. Carla confessou que encontrar sair da pandemia foi ainda mais difícil do que estar nele, mas isso não a impediu de cuidar de seu jardim ou terminar o longo projeto de converter seu salão de estar uma sala de aula de cozinha, o que significava que 12 poderiam participar de uma aula, depois – uma toalha seu lugar – sentar-se para almoçar. Ela deu uma dúzia ou mais aulas sua nova cozinha e planejou muitas mais.

Ao longo de sua vida, ela enviou milhares de receitas e aulas para o mundo, e eles agora fazem parte de milhares de vidas, destinados a serem atuados repetidamente. Anos depois, alguém vai comer uma focaccia que foi moldada com um movimento específico de batendo-esticando, porque alguém assistiu Carla fazer exatamente assim, admirou seus dedos e se perguntou sobre sua tatuagem de pulso do tamanho de um selo. Alguém que talvez tenha ouvido ela dizer "Se ele continua se recuperando, ele precisa de mais relaxamento, então deixe-o descansar por um tempo" – o que é, claro, conselho sábio para focaccia, mas poderia facilmente ser conselho para a vida.

Os comentários de Ten Hag, feitos um programa esportivo na Holanda no domingo (26) confirmaram a especulação que circulava pelo clube desde o mês passado quando eles ganharam uma Copa da Inglaterra do ano anterior à publicação oficial.

"Como qualquer organização, e isso me parece muito sensato para mim há uma avaliação",

disse Ten Hag. "As conclusões foram tiradas de lá: a nova liderança está jogando futebol pela primeira vez", ele se referiu ao proprietário da minoria Sir Jim Ratcliffe".  
A empresa de Ratcliffe, Ineos tinha falado com outros treinadores. incluindo o ex-gerente do Chelsea Thomas Tuchel disse Ten Hag: "Isso não é segredo." Todo mundo já ouviu falar que eles falaram a vários candidatos na Holanda e isso ainda nem está feito no clube; você também pode conversar se houver um treinador atual lá casa mas as regras da Inglaterra são diferentes... Mas ao final chegaram à conclusão segundo ela ter sido escolhida como melhor formadora".

---

**Informações do documento:**

Autor: jandlglass.org

Assunto: up bet paga mesmo

Palavras-chave: **up bet paga mesmo - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-02