

1xbet ug - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 1xbet ug

José Pizarro: 'Eu quis espalhar a palavra sobre a comida espanhola no Reino Unido'

Quando José Pizarro chegou pela primeira vez ao Reino Unido **1xbet ug** 1999 com a missão de expandir seus horizontes culinários, ele encontrou um país **1xbet ug** um estado de ignorância **1xbet ug** relação à comida espanhola. "As pessoas confundiam o jamón ibérico com o presunto de Parma", diz com um ar de repulsa. "Todo mundo achava que era tudo apenas patatas bravas e sangria. Eu gosto de patatas bravas e sangria, não se enganem, mas a Espanha é muito mais do que isso."

Felizmente, o público estava ansioso para aprender e Pizarro, que cresceu comendo a "comida simples, mas incrível" de **1xbet ug** mãe **1xbet ug** Extremadura, fez da divulgação da palavra **1xbet ug** missão. Ele trabalhou **1xbet ug** vários restaurantes espanhóis, incluindo o Brindisa, onde foi chef executivo. Em 2011, ele abriu dois restaurantes **1xbet ug** Bermondsey Street, sul de Londres: uma pequena tasca de tapas chamada José e o maior Pizarro, ambos sucessos retumbantes. Cinco restaurantes seguiram **1xbet ug** Londres, Esher e Abu Dhabi, todos tempos para **1xbet ug** culinária natal, com mais por vir. À medida que isso acontecia, ele também promovia a comida espanhola na televisão, **1xbet ug** seis livros de receitas e **1xbet ug** festivais e palestras da indústria. Em março, **1xbet ug** reconhecimento a seus "serviços extraordinários à Espanha", Pizarro recebeu a cruz de oficial da Ordem Real de Isabel, a Católica da mão do embaixador espanhol **1xbet ug** Londres. (Sua mãe, presente aos 90 anos, estava "muito feliz" com tudo isso.)

Não está nada mal para um menino com problemas de concentração de uma pequena vila agrícola no oeste da Espanha. Pizarro admite que não era um aluno muito bom, incapaz de se concentrar **1xbet ug** alguma coisa por mais alguns minutos, a menos que se tratasse de comida ou animais. Ele estava à beira de se tornar um técnico dental **1xbet ug** Sevilha quando um curso de cozinha o desviou para a hospitalidade. Seus pais ficaram desapontados, mas Pizarro - que diz: "Eu tenho TDAH. Eu sou disléxico" - descobriu que as pressões das cozinhas, onde sempre há "tantas coisas acontecendo", o ajudavam a se concentrar.

Uma posição de chef de cozinha **1xbet ug** Madrid logo se seguiu e então **1xbet ug** mudança para Londres, onde ele floresceu há 25 anos. Diferentemente de muitos chefs que constroem impérios, ele ainda não fechou nenhum de seus restaurantes, apesar da Brexit, do Covid e de outras pressões. O que é a **1xbet ug** explicação? "Eu quero que as pessoas se divirtam, que saiam mais felizes do que quando entraram", diz. Também ajudou o fato de que ele opera sem investidores que lhe digam o que fazer - parte do financiamento para seus primeiros restaurantes veio da venda de suas ações no Brindisa; o restante veio de quatro outros parceiros comerciais, a quem ele comprou depois.

Mais tarde este verão, Pizarro abrirá um terceiro restaurante **1xbet ug** Bermondsey Street, chamado Lolo. Enquanto isso, ele escreve dois livros de receitas mais e hospeda turnês culinárias **1xbet ug 1xbet ug** villa na Espanha do sul, a Iris Zahara. "Eu não durmo muito", admite. "É minha própria culpa. Mas estou feliz. O trem passa apenas uma vez, meu amigo, e definitivamente você tem que pegá-lo."

O esforço parece ter valido a pena, com Pizarro reconhecendo que as atitudes **1xbet ug** relação à comida espanhola mudaram no Reino Unido desde que começou a promovê-la há um quarto de século.

Tortilha de camarão pil pil

Uma tortilha espanhola verdadeira sempre é um pouco cremosa no centro, então retire-a do pão antes de estar completamente cozida.

Ser "" ""

Você pode ter seguido um link desatualizado ou digitado incorretamente uma URL. Se você acredita que isso é erro, por favor relate-o.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 1xbet ug

Palavras-chave: **1xbet ug - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-18