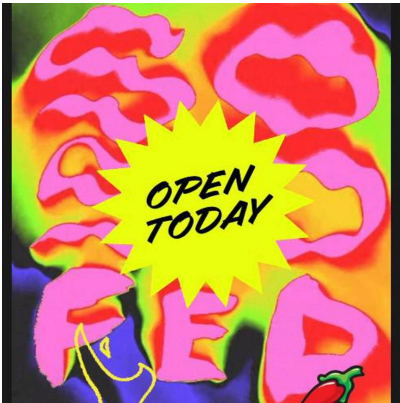




Aperto solo due sere a settimana, ad Atlanta il ristorante pop-up dove c'è sempre la fila

Descrizione

(Adnkronos) è?

Un ristorante pop-up, aperto solo due sere a settimana (domenica e lunedì) per 30 ore lavorative, per il quale la fila si forma già prima dell'ora di apertura e i numeri parlano da soli. Siamo ad Atlanta, dove il So So Fed di Molli Voraotsady, chef autodidatta, gestisce un locale laotiano-cinese-americano che è uno dei posti più alla moda dove mangiare in città. Il menù cambia una volta a settimana.

Come si legge su Cnn i ristoranti pop-up sono diventati più comuni in tutto il Paese dall'inizio della pandemia, a causa dell'aumento dei costi legati all'apertura e alla gestione di un ristorante. In genere, si tratta di uno chef che prende temporaneamente in gestione la cucina inutilizzata di un birrificio o magari di una cena organizzata nell'appartamento di qualcuno.

So So Fed, per, ha trasformato il suo sprint settimanale in una gara di resistenza. Dal 2023 opera all'interno dei locali di un ristorante giapponese chiamato OK YAKI, aperto cinque giorni alla settimana. Voraotsady e il suo staff prendono il controllo quando OK YAKI è chiuso la domenica e il lunedì.

Atlanta è diventata una sorta di laboratorio per il servizio pop-up. Con i finanziamenti difficili da ottenere e un contratto di locazione che rappresenta un impegno scoraggiante, uno chef può utilizzare un pop-up per verificare la fattibilità del proprio progetto, creandosi un pubblico per il barbecue indiano in stile texano o la cucina polacca moderna come hanno fatto con successo altri pop-up di Atlanta dimostrando al contempo ai potenziali investitori di essere in grado di preparare quei piatti in modo affidabile, efficiente e redditizio. Lo stesso OK YAKI è un ex pop-up che è diventato una sede fissa a tempo pieno.

Alcuni pop-up, per, sono semplicemente progetti divertenti per chef che non hanno intenzione di trasformarli in ristoranti a tutti gli effetti. Così, So Fed è nato come hobby, mentre Voraotsady lavorava a tempo pieno gestendo l'etichetta discografica del marito e part-time come cameriera. Voraotsady cucinava per gli amici a casa sua, poi ha esteso l'attività ai vicini, pubblicizzandosi tramite volantini e Instagram. Non sapeva nemmeno cosa fosse un pop-up quando un amico ha

convinta a organizzarne uno nel suo ristorante nel quartiere alla moda di Poncey-Highland.

â??

internazionale/esteri

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 20, 2026

Autore

redazione

default watermark