

klage gegen bwin - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: klage gegen bwin

Brocolini: o alimento que está presente todos os lugares

Brocolini não é italiano e não é um broccoli bebê ou um broccoli rabe mais doce. É um cruzamento entre o brócoli regular e o gai lan, ou o repolho chinês, e tem apenas 31 anos. Desde jantares de alto nível até refeições de pratos únicos da noite de século XXI, o brocolini parece estar todos os lugares. O que nosso amor por este vegetal recém-chegado diz sobre nós?

Origens do brocolini

Este vegetal patenteado foi criado em estufa na empresa japonesa de sementes Sakata Inc. "Todos os criadores, usando técnicas de reprodução clássicas, têm um pouco de tempo de brincadeira – ou vamos dizer 'tempo de diversão' – para experimentar e tentar criar algo novo", disse Dave Samuels, diretor de marca da divisão da Europa da Sakata, para o Guardian. "E um dos criadores de nossos brócolis, seu tempo livre, criou este brócoli de longos talos que todos nós conhecemos e amamos."

Após oito anos de cruzamentos caprichosos, estava finalmente pronto para os agricultores em 1993. Sua origem ficou tão entrelaçada com os anos 90 que, quando começou a aparecer cardápios, o Washington Post o chamou de "Ally McBeal dos vegetais".

"A coisa importante a ser entendida é que as novas variedades de vegetais não são apenas algo comestível que vai para o mundo", disse o crítico de restaurantes do Observer, Jay Rayner, para o Observer. "Eles são produtos licenciados como iPads e Skodas."

"É uma abordagem inteligente e coordenada gastar dinheiro marketing de novidade. Você está entediado com o brócoli. Tente isso vez disso."

Devido aos seus talos longos e semelhantes aos de aspargos, a Sakata inicialmente considerou nomeá-lo "asparbroc", antes de se mudar para "asparation". Um artigo de 1998 no LA Times previu que "a asparation provavelmente nunca se tornará um vegetal básico".

Que longe ela veio. É agora o 25º vegetal mais popular no Reino Unido, de acordo com a YouGov, e o décimo mais popular entre os milenários. Os britânicos consomem mais dela do que de espargos. O brocolini, ou tenderstem broccoli, seu outro nome comercial, é consumido por 27,5% de todas as casas britânicas e quase metade das casas Australianas. Os britânicos comem 750 toneladas de brocolini por mês. É uma façanha considerável, para um vegetal que só tem trinta anos – comparação com, por exemplo, batatas, que foram domesticadas há 8.000 anos.

Ele também apareceu na forquilha das pessoas mais poderosas do mundo. Quando o presidente chinês, Xi Jinping, visitou os EUA em 2024, a pressão estava no alto. Eis o brocolini, um híbrido ocidental-chinês adequado, que ele comeu pelo menos duas vezes durante sua viagem. O vegetal, servido carbonizado, estava no menu de um almoço histórico do Estado que Biden hospedou para Xi. Mais tarde naquela semana, Xi se encontrou com executivos da Apple e da BlackRock, falando sobre negócios "um jantar de US\$ 2.000 por pessoa de carne preta Angus e brocolini", relatou o Financial Times.

A escritora de alimentos australiana Alice Zaslavsky não se lembra de quando tentou o brocolini pela primeira vez, mas se lembra de aprender que ele é um vegetal com marca registrada enquanto estava em uma "hort con", ou conferência hortícola.

"Pensei: Há dinheiro brassicas.", disse ela.

Como o brocolini chegou à Austrália

A Sakata não cresce brocolini e o vende aos consumidores. Em vez disso, ele licencia empresas para crescer e vender diferentes países, embora não revelasse como o acordo de licenciamento funciona. Na Austrália, a licença exclusiva é de propriedade da Perfection Fresh.

Michael Simonetta, CEO da Perfection, viu o brocolini uma feira de comércio nos EUA no final dos anos 90 e está "grato todos os dias desde então".

"O momento que o vi pela primeira vez, pensei: 'O que é essa coisa?'

"Então, olhei para ele, saboreiei e gostei muito", disse ele. "Como um conselho de um, gostei muito." (Descobrir novas variedades de produtos frescos é uma parte grande do trabalho de Simonetta. E nem tudo funciona – uma de suas maiores falhas foi uma variedade de tomate de carne chamada "Sucesso".)

Ele poderia ter comercializado como tenderstem ou brocolini, e a escolha foi clara, disse ele.

"Não considere por um momento chamá-lo de tenderstem neste país", disse ele. Como uma pessoa de herança italiana, gostou de que tivesse um tom italiano.

O nome é "um pouco charmoso, um pouco como se fosse um bebê", disse Samuels.

O volume de brocolini consumido todo o mundo cresce 20% a cada ano, de acordo com a Sakata. Na Austrália, a Perfection vende cerca de 60 milhões de unidades de brocolini por ano para supermercados. A um preço de varejo médio de AR\$ 3,50 (pelo menos três vezes o preço, por 100 gramas, do brócolis), isso equivale a AR\$ 210 milhões. A Austrália vê média crescimento anual de 10% – mas a empresa não está esperando isso nos próximos anos. (Ele não é popular na França, diz Samuels, o que ele supôs ser devido à forte cultura alimentar do país, que é menos "rápida e conveniente".)

Agora, existem alternativas ao vegetal brocolini-esque aparecendo mercados independentes.

Um deles vendido na Austrália é chamado "broc-baby". O distribuidor dos EUA do verdadeiro brocolini, a Mann Packing, lançou uma campanha para educar os consumidores sobre o produto real. Ele quer que os restaurantes listem o ingrediente com o nome de marca e marca registrada nos menus.

"Muitos restaurantes americanos simplesmente listam 'brocolini' no menu, sem atribuir o nome de marca e marca registrada corretos que permitem que os clientes saibam que estão obtendo o produto real - e não um brocoli bebê inferior com um gosto amargo, um talo fibroso e um texto duro", escreve a Mann Packing um comunicado à imprensa recente.

Uma das maneiras como é comercializado, além de seu nome conspicuamente elegante e de som italianizado, é que você pode comer a coisa toda. Isso é uma das vantagens relação ao brócolis, por exemplo.

"Tem algumas qualidades funcionais que o brócolis não tem", disse Rayner. "Primeiro, devido à sua forma, não mantém a umidade da mesma forma que o brócolis tradicional faz, então uma porção não será encharcada. Cozinheiros apreciam isso. Segundo, novamente devido à sua forma, é mais fácil carbonizar. Todos os brassicas se dão bem com o carbonizado, mas é difícil fazer isso com o brócolis tradicional, apenas devido à redondeza. E terceiro, devido à sua forma, é mais fácil enfartear: você pode empilhar sob pão ralado ou molho holandês da maneira que não pode com a antiga coisa."

"Não me engane, o brócolis é ótimo", disse o chef Yotam Ottolenghi. "Mas o brocolini se encaixa melhor como uma salada, um acompanhamento ou um wok de arroz ou massa."

O brocolini ocupa menos espaço um prato, disse Ottolenghi. "É mais fácil de comer e mais rápido de cozinhar."

E, disse Samuels, "é um vegetal muito Instagramável, não é?"

Há mais vida do que o brocolini, este vegetal fino, conspicuamente nomeado, conveniente, Instagramável – esterilizado, mesmo – disse Zaslavsky.

Para amar a pobre velha couve, disse ela, uma pessoa deve "abraçar o caule". Cozido e sem casca, um caule de couve é mais doce do que o talo de brocolini e, durante os períodos do ano que o brocolini não está temporada, a couve é muito mais barata.

Tendências de vegetais vêm e vão, disse ela, adicionando que a única tendência que as pessoas devem estar abraçando é a estacionalidade.

O ataque coordenado ao navio, que era parcialmente de propriedade do bilionário israelense Abraham Ungar foi o início da campanha por seis meses dos militantes iemenitas para aterrorizar embarcações ocidentais usando a rota resposta aos conflitos na Faixa.

A campanha desde então tem escalado: navios na rota de navegação chave estão sendo alvo por mísseis e drones, com os houthis reivindicando 107 ataques. Três marítimos foram mortos; o resultado foi um realinhamento completo do comércio global...

O Canal de Suez, através do qual 12% da indústria comercial global costumava passar no ano passado e viu o tráfego cair 66% abril.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: klage gegen bwin

Palavras-chave: **klage gegen bwin - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-17