

Presidente chinês Xi Jinping destaca importância de profundas reformas na China

O presidente chinês, Xi Jinping, destacou na quinta-feira a necessidade de aprofundar ainda mais as reformas em todos os domínios, com esforços centrados no avanço da modernização chinesa.

Xi, que também é secretário-geral do Comitê Central do Partido Comunista da China (PCCh) e presidente da Comissão Militar Central, fez essas declarações enquanto presidia um simpósio em Jinan, na Província de Shandong, com a presença de representantes de empresas e da academia.

Reformas para impulsionar o desenvolvimento

"A reforma é a força motriz para o desenvolvimento", disse Xi, observando que, para aprofundar ainda mais a reforma em todas as frentes, os esforços devem se concentrar nos objetivos gerais de melhorar e desenvolver o sistema socialista com características chinesas e modernizar o sistema e a capacidade de governança da China.

Ele acrescentou que a China deve tomar medidas resolutas para remover as barreiras ideológicas e institucionais que impedem o avanço da modernização chinesa e dobrar seus esforços para resolver desafios institucionais profundos e questões estruturais.

Visita à Shandong

A viagem de Xi à Shandong é a primeira inspeção local que ele fez desde que o Comitê Político do Comitê Central do PCCh realizou uma reunião em 30 de abril.

Foi decidido na reunião que a terceira sessão plenária do 20º Comitê Central do PCCh será realizada em Beijing em julho, e que a sessão examinará principalmente questões relacionadas ao aprofundamento abrangente das reformas e ao avanço da modernização chinesa.

Opiniões e sugestões

Nove representantes, incluindo empresários de empresas estatais, privadas e financiadas por estrangeiros, falaram no simpósio para apresentar opiniões e sugestões sobre o aprofundamento da reforma em toda a linha, cobrindo questões como o desenvolvimento do investimento de capital de risco, atualizações das indústrias tradicionais, melhoria da governança corporativa das empresas privadas e otimização do ambiente de negócios para empresas estrangeiras.

Consulta e absorção de opiniões

É uma abordagem consistente e bela tradição do PCCh conduzir pesquisas aprofundadas e solicitar extensivamente opiniões de várias partes antes de tomar decisões importantes e formular documentos importantes, disse Xi, acrescentando que os departamentos relevantes devem estudar cuidadosamente e absorver opiniões e sugestões para aprofundar a reforma de uma maneira abrangente que foram levantadas durante o simpósio.

Pequeño puesto de tacos en México obtiene una estrella de

la guía Michelin

Un pequeño y sencillo puesto de tacos en México con solo cuatro elementos en su menú ha recibido una estrella de la prestigiosa Guía Michelin.

Taquería El Califa de León, ubicada en el vecindario de San Rafael de la Ciudad de México, fue uno de los establecimientos que obtuvieron una o dos estrellas en la primera Guía Michelin México, publicada la semana pasada, lo que la convierte en la primera taquería mexicana en recibir el honor.

El chef Arturo Rivera Martínez, quien atiende a los clientes en Taquería El Califa de León desde hace al menos dos décadas, recibió el famoso chaquetón de chef blanco mientras servía sus populares tacos el miércoles.

"El secreto es la sencillez de nuestro taco", dijo Rivera Martínez a la Associated Press. "Solo tiene una tortilla, salsa roja o verde y eso es todo. Eso, y la calidad de la carne".

Taquería El Califa de León, que tiene solo alrededor de 10 pies de ancho, lleva más de 50 años y es conocida por su taco Gaonera, aparentemente nombrado en honor al torero mexicano Rodolfo Gaona.

"Este taqueria puede ser escueto con solo espacio suficiente para que unas pocas personas se pongan de pie en la barra, pero su creación, el taco Gaonera, es excepcional", lee una declaración en el sitio web de la Guía Michelin.

"Lonchas finas de filete de res se cocinan a la orden, sazonadas solo con sal y unas gotas de lima.

"Mientras tanto, un segundo cocinero prepara las excelentes tortillas de maíz junto a él. La combinación resultante es elemental y pura."

Cuando se le preguntó qué bebida recomendaría que los comensales coincidan con los "excepcionales" tacos, Rivera Martínez le dijo a los reporteros, "Me gusta una Coca-Cola".

Además del mencionado anteriormente taco Gaonera, los clientes pueden optar por tres variaciones de carne rellenas, incluida una rellena de bistec (bistec) servida en un plato de plástico por alrededor de R\$5.

"Con carne y tortillas de esta calidad, la pareja de salsas caseras es prácticamente innecesaria", dice la Guía Michelin.

El restaurante de alta cocina Quintonil, dirigido por el chef Jorge Vallejo y Alejandra Flores, galardonado con dos estrellas, y el restaurante Rosetta de la chef Elena Reygadas, galardonado con una estrella, fueron algunos de los otros establecimientos incluidos en los primeros rankings de Michelin para México.

Concéntrate en la Ciudad de México, Oaxaca, Baja California, Los Cabos y Nuevo León, los inspectores de la Guía Michelin viajaron por todo el país en busca de las mejores experiencias culinarias disponibles.

"¡Qué alegría es honrar la singularidad del paisaje gastronómico mexicano en la Ciudad de México!", dijo Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías Michelin, en un comunicado.

"La primera y muy prometedora selección es una ilustración de cómo el país está mostrando sus regiones, con sus culturas y tradiciones que son tan únicas como distinguibles".

En 2024, el quiosco de comida callejera de Chan Hon Meng en Singapur se convirtió en el primer establecimiento de comida callejera en ser reconocido por la guía distinguida.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: pixbet código afiliado

Palavras-chave: **pixbet código afiliado - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-08