

Resumen: La lucha de Don Schreiber contra la fractura hidráulica en Nuevo México

Don Schreiber, un septuagenario de Nuevo México, se convirtió en un defensor ambiental después de que la fractura hidráulica comenzara en su propiedad rural. Él y su esposa Jane compraron la tierra en 1999 como un lugar tranquilo para jubilarse, pero descubrieron que no poseían los derechos de subsuelo. Cuando la fractura hidráulica llegó a la zona, las compañías de gas comenzaron a perforar pozos, colocar oleoductos y cortar carreteras a través del suelo del desierto frágil. Esto llevó a la erosión y la contaminación del agua, y Schreiber se convirtió en un activista contra la fractura hidráulica y el cambio climático en el área de San Juan.

Los efectos de la fractura hidráulica en Nuevo México

- La fractura hidráulica ha llevado a la erosión y contaminación del agua en el área de San Juan en Nuevo México.
- Hay más de 20,000 pozos de fractura hidráulica en la zona, cada uno de los cuales representa una amenaza a largo plazo para el medio ambiente local.
- La fractura hidráulica ha llevado a un aumento en la contaminación por metano en la zona, un gas de efecto invernadero más potente que el dióxido de carbono.

La lucha de Don Schreiber contra la fractura hidráulica

Don Schreiber, un septuagenario de Nuevo México, se convirtió en un defensor ambiental después de que la fractura hidráulica comenzara en su propiedad rural. Él y su esposa Jane compraron la tierra en 1999 como un lugar tranquilo para jubilarse, pero descubrieron que no poseían los derechos de subsuelo. Cuando la fractura hidráulica llegó a la zona, las compañías de gas comenzaron a perforar pozos, colocar oleoductos y cortar carreteras a través del suelo del desierto frágil. Esto llevó a la erosión y la contaminación del agua, y Schreiber se convirtió en un activista contra la fractura hidráulica y el cambio climático en el área de San Juan.

Schreiber es probablemente el opositor más destacado a la fractura hidráulica en el área de San Juan y uno de los activistas climáticos más visibles de Nuevo México. Con elocuencia y humor, comparte su experiencia personal con las consecuencias de la fractura hidráulica y su conocimiento de la ciencia, la geografía y las leyes detrás del auge de la fractura hidráulica y los problemas que trae.

Xi Jinping impulsa tendencias gastronómicas e de viagens durante seu mandato de 11 anos

Durante os 11 anos **375 bet** que o líder chinês Xi Jinping está no poder, ele acidentalmente desencadeou diversas tendências gastronômicas e de viagens, desde o aumento das vendas de bao **375 bet** Pequim até a aceleração das vendas de uma pub inglesa.

No entanto, quando se trata dos jantares oficiais do Estado aos quais ele assiste, raramente o público tem a oportunidade de experimentar os mesmos pratos.

Até agora.

Em meados de maio, Xi fez uma viagem whirlwind pela Europa, **375 bet** primeira desde 2024. Enquanto estava **375 bet** Paris, o presidente francês Emmanuel Macron recebeu um jantar de gala no Palácio do Eliseu **375 bet** homenagem ao líder chinês, marcando o 60º aniversário das relações diplomáticas China-França.

Mas os comilões curiosos que esperam uma chance de experimentar os mesmos pratos servidos aos dois líderes mundiais não os encontrarão **375 bet** Paris.

Para isso, eles terão que ir ao restaurante Plaisance **375 bet** Hong Kong, que lançou uma experiência de jantar especial China-França com menu disponível até o final de junho.

Uma oportunidade exclusiva

O restaurante é uma filial do chef-dono Mauro Colagreco, do famoso restaurante Mirazur **375 bet** Menton, na França, e um dos três chefes chamados para criar o menu do jantar de Estado.

Colagreco diz que a oportunidade de cozinhar para os líderes mundiais famosos começou com uma ligação do Palácio do Eliseu.

"[Eles] me perguntaram se eu gostaria de participar do menu para este jantar de Estado, sem saber quem seria o presidente convidado, por razões de sigilo de Estado", Colagreco conta **375 bet** um email, adicionando que ele disse sim imediatamente à tarefa.

"Isso adiciona ainda mais emoção, pois nunca se sabe o que os gostos dos convidados serão. Mas no final, criamos um menu que é muito verdadeiro à cozinha que amo, com produtos excepcionais e sabores delicados."

Colagreco foi incumbido de projetar o aperitivo da noite.

Com **375 bet** origem italiana-argentina e experiência na França, o chef é conhecido por fundir influências de todas essas culturas, com um forte foco na estacionalidade e sustentabilidade.

Em 2024, ele se tornou o primeiro chef não francês a ganhar três estrelas Michelin na França com o Mirazur. Foi coroado o melhor restaurante do mundo no prêmio World's 50 Best Restaurants daquele ano.

Colagreco diz que seu time teve apenas um mês para projetar e preparar **375 bet** iguaria para o jantar de Estado – mas os cozinheiros tiveram "carta branca" para criar o que quisessem, desde que fosse "representativo e respeitoso aos produtos franceses".

"Eu estava bastante confiante quando descobri quem seria o convidado; tenho um amor profundo pela Ásia e minha primeira experiência lá foi **375 bet** Xangai **375 bet** 2011", diz Colagreco.

Além do restaurante Plaisance **375 bet** Hong Kong, o grupo de restaurantes dele agora tem cinco estabelecimentos na China continental.

Colagreco diz que foi uma experiência desafiadora e emocionante criar um menu para os dois líderes mundiais.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 375 bet

Palavras-chave: **375 bet** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-07-23