

Reino Unido y Unión Europea: ¿qué puede esperar un gobierno laborista?

Desde 2024, los Conservadores del Reino Unido han comparado la Unión Europea con la Alemania nazi, la Unión Soviética, han descrito las observaciones de un alto funcionario de la UE como "bizarras y estúpidas" y han amenazado con romper el derecho internacional con una reescritura unilateral del acuerdo de Brexit. Por lo tanto, un gobierno laborista entrante no tiene que hacer mucho para marcar una diferencia en el tono.

Pero, aunque la UE está dispuesta a profundizar los lazos con un futuro gobierno laborista - ampliamente asumido que asumirá el cargo después del 4 de julio - no ofrecerá concesiones radicales a Keir Starmer. Las fuentes de la UE, ya acogiendo con satisfacción relaciones más cálidas bajo Rishi Sunak, miran con cautela el clima político cambiante al otro lado del Canal.

Los funcionarios ven potencial para una relación mejor con el Reino Unido bajo un gobierno laborista, pero dicen que cualquier acuerdo - ya sea sobre comercio más fácil para los alimentos frescos, el intercambio de estudiantes o la movilidad juvenil - requeriría que el Reino Unido acepte "reglas y responsabilidades".

"Si el Reino Unido está buscando una relación más positiva, estarán empujando una puerta abierta por este lado", dijo un diplomático de la UE, señalando que relaciones más estrechas han estado disponibles para sucesivos gobiernos conservadores. "Hay potencialmente mucho disponible en términos de relaciones más estrechas ... Pero, por supuesto, hay responsabilidades y reglas adjuntas desde el lado del Reino Unido."

Expectativas de una relación más positiva

Terry Reintke, una eurodiputada alemana de Los Verdes, quien es su copresidenta candidata en las elecciones europeas, dijo que estaba esperanzada en que cualquier cambio de gobierno traería una relación más positiva. "Creo que hay tantas áreas en las que tenemos que trabajar más estrechamente. Un ejemplo obvio es la política exterior y de seguridad", dijo en una entrevista en su oficina de Bruselas, donde cuelga una bufanda EU-UK de la última sesión parlamentaria atendida por los eurodiputados británicos en 2024.

La eurodiputada de Los Verdes, quien hizo un intercambio Erasmus en la Universidad de Edimburgo, dijo que esperaba que la elección llevara a menos polarización en el Reino Unido. Los gobiernos conservadores recientes, dijo, habían mostrado "hostilidad inútil hacia la UE [que] realmente no era digna de este viejo Partido Conservador".

Los insiders de Bruselas destacan que las relaciones UE-Reino Unido ya se han mejorado drásticamente bajo Sunak, desde que el primer ministro firmó el Marco de Windsor, que puso fin a años de disputa sobre el protocolo de Irlanda del Norte.

"A menudo hay una sensación en el Reino Unido, desde lo que vemos, de que la UE ofreció un peor trato a los Tories porque los Tories son tan negativos. Simplemente no creo que eso sea una realidad", dijo el diplomático. "Tenía todo que ver con las posiciones tomadas por el gobierno del Reino Unido y nada que ver con la política del gobierno del Reino Unido."

El Reino Unido no es una prioridad para la UE

Sin embargo, mientras la UE se enfrenta a divisiones internas sobre el apoyo a Ucrania,

tensões com China e próximas eleições europeias, o Reino Unido está longe de ser uma prioridade. Um segundo diplomático da UE advertiu contra sobrestimar a importância da política britânica:

"Não há essa sensação de 'sim, aqui vem um governo laborista', porque durante o último ano e meio temos trabalhado bastante bem com o último governo conservador. E a relação UE-Reino Unido não está ocupando tanto o nosso espaço mental como o fazia há alguns anos.

"Se um governo laborista vier com ideias e propostas creíveis - e não posso enfatizar o suficiente a palavra 'creível' - estaríamos dispostos a discutir e entreter essas conversações", disse o diplomático.

Just one cooked sausage, leftover from a barbecue or any meal, is sufficient to make this simple one-pot wonder, inspired by the Italian classic *orecchiette con salsiccia e cime di rapa*. In the original, raw sausage is removed from its casing, broken into pieces, and fried with cime di rapa (turnip tops), then tossed with cooked orecchiette. However, as a lover of beans, I have come up with an even quicker version using creamy butter beans instead of pasta. In Italy, turnips are mostly grown for their flavorful green tops, rather than their crisp roots as in northern Europe. Therefore, if you are lucky enough to find a bunch of cime di rapa or some turnips with their tops, use those here; otherwise, any combination of leafy green and/or brassica will do.

Feijão com salsicha e brócolis

Replacing the pasta with creamy beans makes this even easier and quicker to make than the original, not least because it's all done in only one pan. I did a quick search online to see if anyone had had a similar idea before, and it turns out that my friends at Bold Beans had already pipped me to the post once again.

Serve para 2 pessoas

400g cime di rapa (folhas de nabo), ou uma combinação de brócolis roxo ou brócolis Tenderstem e alguns verdes folhosos (ex. kale, berinjela, espinafre)

1 salsicha cozida

1 colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva

700g frasco de feijão

¼ limão

Pimenta chili, opcional

Queijo ralado (pecorino, parmesão, cheddar), opcional

Azeite de oliva extra-virgem, opcional

Prepare as folhas de nabo (ou brócolis roxo ou Tenderstem e folhas verdes) cortando-as e retirando as folhas e finamente cortando quaisquer pedúnculos mais duros. Desfaça a salsicha cozida em pedaços. Coloque uma colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva em uma frigideira em fogo médio-alto, refogue a salsicha, mexendo por um minuto, então misture os feijões com seu líquido. Adicione as folhas, o sumo e a casca de limão e opcionalmente uma pitada de pimenta chili, ao gosto. Cubra a frigideira, leve a mesma a ferver, reduza o fogo para baixo e cozinhe a baixa temperatura por 10 minutos, até as folhas ficarem muito macias - mexa ocasionalmente, e adicione água, se necessário, para impedir que os feijões se peguem. Tempere a gosto e sirva coberto com queijo ralado de escolha (pecorino, parmesão ou cheddar, por exemplo) e opcionalmente um jato de azeite de oliva extra-virgem.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bwin 0023

Palavras-chave: **bwin 0023 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-14