

## Bagnaia vence o Grande Prêmio da Áustria de MotoGP e lidera o campeonato

Francesco Bagnaia venceu o Grande Prêmio da 6 Áustria de MotoGP no domingo, completando um fim de semana duplo e indo cinco pontos à frente no topo do 6 campeonato mundial, chegando à bandeira quadriculada à frente de seu rival Jorge Martín.

O bicampeão mundial Bagnaia, que largou 6 **sport net** segundo na grade para a Ducati Lenovo depois de dominar as práticas e vencer a partida sprint no sábado, 6 ultrapassou o Prima Pramac Racing de Martín na segunda volta.

Após quebrar o recorde de volta para conquistar 6 a pole position no Red Bull Ring **sport net** Spielberg no sábado, Martín teve que se contentar com o segundo lugar. 6 O companheiro de equipe e compatriota italiano de Bagnaia, Enea Bastianini, terminou **sport net** terceiro para completar um pódio com três 6 pilotos da Ducati.

A vitória de Bagnaia na partida sprint e na corrida principal o levou para 275 pontos, 6 cinco a mais que o espanhol Martín, na disputa pelo título. Bastianini mantém **sport net** posse do terceiro lugar **sport net** 214 6 pontos.

Bagnaia disse: "O ritmo era incrível. Acho que Jorge e eu fizemos algo inacreditável **sport net** termos de velocidade 6 e consistência. Eu apenas estava tentando fazer um pouco melhor do que ele a cada volta para abrir uma lacuna 6 porque sei que nos últimos giros poderiam acontecer coisas aqui com o pneu traseiro. Mas estou muito feliz - quero 6 dizer obrigado a todos meus caras da equipe e à academia pelo trabalho que estão fazendo todos os dias. É 6 um dia especial para nós."

Francesco Bagnaia lidera 6 o pelotão através de uma chicane. [com bet 365com bet 365](#)

Não houve parar Bagnaia assim que teve estrada 6 à frente dele, enquanto Martín lutava para corresponder ao seu ritmo. Bagnaia cruzou a linha de chegada bem à frente 6 do pelotão **sport net** busca de **sport net** terceira vitória consecutiva no Grande Prêmio da Áustria.

Marc Márquez foi o terceiro 6 mais rápido nas qualificatórias, mas teve que recuperar várias posições para terminar **sport net** quarto depois de sair largo na primeira 6 volta. O espanhol de 31 anos também caiu na partida sprint e agora está **sport net** quarto no ranking dos campeonatos. 6

## Um Dia Soleado **sport net** Papeete, Capital da Polinésia Francesa

É uma manhã sem nuvens e o sol está brilhando intensamente na costa de Papeete, capital e maior cidade da Polinésia Francesa, realçando as cores vibrantes do mar.

Apesar de estar a apenas alguns metros do maior porto comercial, terminal de cruzeiros e aeroporto do território, a água está limpa e transparente, realçada pela presença de recifes de coral coloridos e uma variedade diversificada de criaturas marinhas.

Meu guia de pesca submarina está à procura de algo que possa fazer uma boa refeição, mas espero que capture atum, cavala ou peixe-papagaio para fazer *poisson cru à la chinoise*, uma versão chinesa do prato nacional, *poisson cru au lait de coco* (peixe cru **sport net** leite de coco).

Tanto a versão nacional quanto a *chinoise* do prato nacional são tão ubíquas quanto saborosas, mas a popularidade da versão *chinoise* faz levantar uma pergunta interessante: como a culinária chinesa se tornou uma das cozinhas favoritas dessa possessão francesa?

# Forjando novas vidas, milhares de quilômetros de suas casas

De acordo com contas históricas, o primeiro grupo de imigrantes chineses, principalmente da etnia Hakka e Punti, chegou à Polinésia Francesa **sport net** 1865.

A maioria foi trazida da província chinesa de Guangdong para trabalhar **sport net** uma plantação de algodão **sport net** Atimaono, localizada no lado sul da ilha principal da Polinésia Francesa, Taiti.

Mas **sport net** 1873, o proprietário da plantação morreu; apenas um ano depois, a empresa de algodão da região entrou **sport net** falência.

Encontrando-se a mais de 11.000 quilômetros de suas casas e com pouco dinheiro, muitos dos trabalhadores chineses permaneceram na Polinésia Francesa para forjar novas vidas.

Alguns continuaram a trabalhar na antiga plantação, outros abriram pequenas lojas e restaurantes por todo o arquipélago.

Desse pequeno começo, a população chinesa cresceu para se tornar uma parte integrante do setor empresarial da Polinésia Francesa. A língua chinesa é agora o segundo maior grupo étnico do país, representando mais de 10% da população da região ultramarina da França.

No início, os cozinheiros chineses tiveram que se adaptar ao que estava disponível na Polinésia Francesa, utilizando mais frutos do mar frescos, frutas como coco e fruta-pão, e ingredientes básicos como taro **sport net** vez de arroz. Molho de soja e molho de ostra, juntamente com outros ingredientes necessários para cozinha chinesa mais complexa, ficariam disponíveis apenas com ondas posteriores de imigração da China no início a meados do século 1900, diz um artigo no Journal of Pacific History.

Este ritmo lento de evolução culinária também deu aos paladares locais mais tempo para se acostumar com alimentos mais saborosos; antes da chegada dos chineses, a cozinha taitiana era muito simples e predominantemente temperada com apenas alguns ingredientes, como sal, pimenta, limão, cebola e leite de coco.

É difícil imaginar exatamente o que as primeiras cozinhas taitianas-chinesas podem ter parecido ou sabido, especialmente com a prevalência de ingredientes chineses nas prateleiras dos supermercados hoje. Felizmente, uma relíquia da cozinha chinesa-taitiana inicial resistiu à prova do tempo.

Ma'a Tinito, literalmente significando "comida chinesa" na língua taitiana, é também o nome de um prato que é considerado uma das primeiras criações culinárias chinesas-taitianas.

De acordo com a pesquisa da Associação Sinitong, que supervisiona as associações culturais chinesas da Polinésia Francesa, foi inventado por um assistente de cozinha chinês na pequena região de Atimaono.

A história conta que o cozinheiro, com poucos ingredientes à mão, teve que improvisar rapidamente para saciar os apetites dos trabalhadores famintos da região.

Na despensa, ele encontrou feijões vermelhos e carne de porco salgada, e então, para dar um pouco de cor ao prato, ele pegou repolho chinês (repolho chinês) e feijões longos do jardim de vegetais. Curiosos locais perguntaram aos trabalhadores: "O que vocês estão comendo?" Os trabalhadores responderam: "Ma'a Tinito!" (Comida chinesa!)

Fácil de cozinhar, barato, saboroso e facilmente adaptável, o prato, e seu nome, ficaram para sempre.

Uma maneira garantida de se imergir não apenas nos sabores, mas também na cultura da cozinha chinesa-taitiana é se inscrever **sport net** uma turnê de comida.

"Nossa comida chinesa é sobre família e amigos", diz Orama Mollimard, fundadora da empresa local de turnês e viagens Tahiti With Me.

"É algo que é destinado a ser compartilhado e apreciado com todos na mesa."

Com quase dois anos de experiência como guia de turnê de comida, Orama decidiu fundar **sport net** própria empresa **sport net** 2024 para poder compartilhar seus pratos favoritos com novos amigos do mundo inteiro.

Sua turnê de comida **sport net** Papeete destaca lanches chineses-taitianos como um tributo à **sport net** própria herança chinesa-taitiana.

Gourmets famintos podem se dar ao luxo de algumas das preferidas de Orama, como bolinhos de arroz de frango cozidos a vapor, beignets de peixe chineses e mangas **sport net** pó de ameixa.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)

Assunto: sport net

Palavras-chave: **sport net - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-12