

banca betano - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: banca betano

Dia do colheita de mexilhões na fazenda marítima Westdiep

A tripulação da fazenda marítima Westdiep está trazendo **banca betano** colheita para o barco: cordas de 12 metros de comprimento carregadas com aglomerados de mexilhões azuis. Flutuando na água a apenas três milhas náuticas da costa belga, a tripulação de quatro homens no pequeno Smart Farmer vermelho BR uma grua para levantar as cordas no convés. Os mexilhões vão para uma faixa de aço, diretamente para a "declumper", uma máquina que irá quebrar grupos de moluscos **banca betano** grupos menores.

Isso pode parecer uma cena típica de final de verão na costa norte da Bélgica, mas a colheita de mexilhões é uma novidade. Embora a Bélgica seja famosa por suas *moules frites*, ela luta há muito tempo para cultivar o fruto do mar para seu prato nacional **banca betano** escala comercial. Da estimativa de 20.000 toneladas de mexilhões que a Bélgica consome a cada ano, a maioria é importada de Zeeland nos Países Baixos.

Cordas de mexilhões sendo alimentadas na máquina 'declumper' a bordo do Smart Farmer. [cbet telegram](#)

Mas agora o grupo de supermercados belga Colruyt obteve sucesso na colheita de mexilhões cultivados localmente após uma década de pesquisas e espera coletar 50 toneladas de mexilhões este ano, **banca betano** comparação com seis toneladas **banca betano** 2024, a primeira colheita.

"Temos o mar perfeito para cultivar mexilhões", diz Stijn Van Hoestenbergh, gerente operacional da fazenda marítima. "Você precisa ter a combinação de barcos, biologia e geografia, e é isso que temos aqui. [O Mar do Norte] não é muito profundo, então na maré baixa é apenas de 12 a 13 metros de profundidade."

Acima de tudo, o Mar do Norte oferece águas ricas **banca betano** nutrientes que são perfeitas para as abundantes sementes de mexilhões (jovens mexilhões) que ocorrem naturalmente. "Há muitos nutrientes na água, muitos planctons devido ao sedimento aqui", diz Van Hoestenbergh. "Biologicamente, é fantástico."

Espalhados a vista, boias laranja e amarelas estão boiando nas ondas suaves. Mexilhões estão crescendo **banca betano** cordas **banca betano** loop submersas – feitas de redes de pesca recicladas – suspensas por linhas longas mantidas juntas por boias e âncoras. Até agora, a Westdiep está usando apenas uma fração de **banca betano** área de 1 km², cerca de 40 linhas. A fazenda espera produzir anualmente até 2.000 toneladas de mexilhões quando todas as 600 linhas potenciais estiverem **banca betano** uso. Os especialistas consideram isso otimista, prevendo uma produção mais modesta de 1.300 toneladas.

Competir com os Países Baixos não é o objetivo", diz Timmermans. "É criar um novo produto belga."

Loren Timmermans, gerente de projeto da Westdiep. [cbet telegram](#)

Ordenar mexilhões **banca betano** muitos restaurantes belgas significa um quilo de mariscos servidos **banca betano** uma grande olla preta, com uma generosa porção de batatas fritas e maionese do lado. De acordo com o historiador de alimentos flamengo Regula Ysewijn, os mexilhões eram servidos **banca betano** refeitórios humildes no final do século XIX, mas realmente decolaram como cozinha belga após a Feira Mundial de Bruxelas de 1910, quando a nação ainda jovem estava "construindo uma identidade culinária".

A fazenda marítima Westdiep foi lançada após anos de almost misses e algumas curta duração de sucessos. Na década de 2000, uma empresa conseguiu cultivar mexilhões **banca betano** gaiolas, mas a fazenda marítima fechou após o equipamento ser danificado **banca betano** uma

tempestade. "As gaiolas não eram fortes o suficiente, então elas afundaram no fundo", diz Daan Delbare, chefe de aquicultura no Instituto para Agricultura, Pesca e Alimentos, um órgão de pesquisa independente apoiado pelo governo flamengo.

Houve um experimento falhado para cultivar mexilhões entre as turbinas eólicas, enquanto uma ideia de fixar gaiolas no lado dos molhes nunca saiu do papel. Delbare, que esteve envolvido na pesquisa para longas linhas do Mar do Norte, mas não trabalha para o Colruyt, diz que o sistema de cordas provavelmente será mais durável. "Desenvolvemos uma linha longa que funciona com o mar, então é flexível e não se quebra tão facilmente quanto as gaiolas."

O Smart Farmer colhendo mexilhões cultivados **banca betano** cordas na fazenda marítima Westdiep no Mar do Norte, perto da costa da Bélgica.[cbet telegram](#)

Esta temporada de colheita vai de junho a setembro, aproveitando mares calmos, embora **banca betano** futuro seja provável que se estenda para o outono conforme mais linhas forem usadas. As condições raramente são perfeitas, no entanto, e o Smart Farmer pode ver apenas 20 dias bons por ano.

Há muitos dias ruins. Às vezes, quando o vento está forçando o barco longe das cordas, o trabalho é precário. "Se a tensão ficar muito forte, [as cordas] podem partir, ou a grua pode quebrar, e então você percebe, OK, temos que parar agora, porque as coisas ficam muito difíceis", diz Van Hoestenberghe, enfatizando a importância da segurança no mar.

Conhecedores dizem que os mexilhões belgas têm um sabor particular, refletindo a mistura de nutrientes do Mar do Norte **banca betano** que se alimentam durante o período de crescimento de 18 meses. Correntes fortes que carregam abundante alimento significam que os mexilhões belgas crescem mais rapidamente e se tornam mais inchados do que aqueles criados **banca betano** águas mais calmas, dizem os especialistas.

"Eles realmente têm o sabor do mar, mas muito delicado, ligeiramente salgado e muito macio ... como um praliné", diz Shannah Zeebroek, gerente do Café du Parc, um elegante brasserie art déco **banca betano** Ostende, uma das apenas 15 restaurantes que servem os mexilhões Westdiep, que também são vendidos **banca betano** quatro das lojas de varejo de alto padrão do Colruyt.

O Café du Parc serve mexilhões **banca betano** um caldo de vinho branco francês, cebolinha picada, um pouco de limão e um pouco de manteiga.[cbet telegram](#)

No Café du Parc, os mexilhões são servidos como um aperitivo **banca betano** um caldo saboroso de vinho branco da região francesa de Jura, com cebolinha picada, um pouco de limão e um pouco de manteiga. Apenas dois dias antes, eles estavam sendo retirados do mar pela tripulação do Smart Farmer.

Para o brasserie, que se especializa **banca betano** alimentos locais e sazonais, servir mexilhões belgas é óbvio. "É local, está ao canto da rua", diz Zeebroek. "Não trabalhamos com atum, por exemplo, com peixe que vem da metade do mundo. Trabalhamos com peixe que vem do Mar do Norte. Acho que é o futuro: local, sazonal."

Mostrar apenas eventos-chaves.

Ative JavaScript para usar esse recurso.

Joe Pearson comenta com uma previsão: "Depois da exibição pirotécnica de ontem à noite (não a partida, mas no meu bairro), espero que um jogo sem pontuação bastante sedado vá para as penalidades. Se tudo o que posso contribuir é sorte eu fiz minha parte."

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: banca betano

Palavras-chave: **banca betano - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-04