

aposta esportiva super quina - symphonyinn.com

Autor: [symphonyinn.com](https://www.symphonyinn.com) Palavras-chave: aposta esportiva super quina

Café Social: Una Empresa Social en Ilkley y su Lucha por Mantenerse

Existe un café en la encantadora ciudad balneario de Ilkley, en el borde de los Yorkshire Dales, llamado "Outside the Box". Es un lugar acogedor y despreocupado donde puedes disfrutar de una deliciosa enchilada a precios razonables en las mesas que se asoman a la acera. Es una empresa social dedicada a brindar habilidades y confianza a las personas con síndrome de Down y otras discapacidades de aprendizaje que entusiastamente trabajan en el café, con el objetivo de "liberar todo su potencial" y ayudarlos a llevar "vidas más independientes y realizadas". El café y sus habitaciones administrativas asociadas ocupan el Arcade, una estructura victoriana con techo de vidrio, fachada de piedra y barandillas de hierro forjado que había caído en desuso hasta que el café y sus habitaciones administrativas se mudaron allí en 2024. El edificio pertenece al consejo de Bradford, que recientemente anunció que este y 154 otros activos estaban siendo considerados para la venta para cerrar una brecha en las finanzas del consejo local al recaudar los esperados £60m.

El Programa de Austeridad y la Privatización de Activos Públicos

El "OWO" es un hotel de cinco estrellas en Whitehall, Londres, un palacio eduardiano barroco que solía ser la antigua sede del Ministerio de Guerra - "la dirección más famosa de Londres", como se promociona en el entusiasta folleto. Es operado por la cadena de hoteles Raffles, después de una transformación definitiva de seis años por el conglomerado transnacional Hinduja Group y el grupo de administración de inversiones Onex Holding, por un costo total del proyecto de R\$1.5bn (£1.2bn). Aquí, los huéspedes pueden alojarse en espacios lujosos tocados por la asociación con figuras como Winston Churchill, TE Lawrence y Ian Fleming, quienes solían trabajar en el edificio. Los precios comienzan en £1,000 por noche para las habitaciones y £20,000 por noche para los "suites" herencia.

El OWO, que se inauguró el otoño pasado, es uno de los resultados de un programa de austeridad para recaudar fondos vendiendo valiosos edificios públicos. La posible venta del Arcade en Ilkley es una manifestación actual de la misma idea, expandida a autoridades locales de todo el país y sus carteras de activos generalmente más modestos. Las nuevas políticas bajo consideración por el secretario de Nivelación, Michael Gove, que permitirían las ventas de "propiedades de inversión" para compensar los déficits presupuestarios sin la aprobación del gobierno, probablemente acelerarán la escala y la tasa de las posibles ventas por parte de consejos desesperados y sin efectivo.

El Impacto Cultural y Social de la Privatización de Activos Públicos

El impacto de estos cambios, dice Matthew Topham del grupo de campaña We Own It, que se opone a la privatización y apoya "la propiedad pública del siglo XXI", será "como abrir al máximo las llaves".

Es difícil sobrestimar lo radical que podrían ser estos cambios. Casi toda la infraestructura cultural local del país, que hemos dado por sentada desde la época victoriana, está en juego.

Entonces, ¿importa si los espacios de gobierno nacional y de historia y magnificencia se entregan al disfrute de los ricos? No mucho, dice el exministro conservador Oliver Letwin, quien pasó la mayor parte de su vida laboral en salas y corredores de poder. "Lo grandioso y histórico no hace ninguna diferencia en el funcionamiento del gobierno", dice. "De hecho, pueden empeorar las cosas. Puedes hacer el grave error de pensar que tienes tanta importancia como ellos si trabajas en la misma habitación donde Disraeli o Churchill se sentaron". A veces, dice Simon McDonald, exsecretario permanente del Ministerio de Relaciones Exteriores, "algunos edificios necesitan tener un gran impacto para funcionar para el país. Necesitan verse como los serios alrededores de un jugador importante". También cree que es bueno si aquellos que trabajan allí "conocen nuestra historia" y "saben de dónde venimos".

Y, ¿importa si los edificios más modestos de la historia local se absorben en el sector privado? Sí, dice el director de la Sociedad Victoriana, James Hughes. Tales edificios son "expresiones de un enorme orgullo cívico local" que "ayudan a unir a las comunidades. Perdés mucho", dice, "mientras se logra muy poco. Se logra una cantidad mínima para tapar agujeros enormes en las finanzas públicas".

En una zona terrenal de Catania, en la costa este de Sicilia, se eleva el humo de puestos callejeros que venden carne de caballo a la parrilla y jóvenes locales se reúnen en quioscos que venden la bebida única de la región, "seltz limone e sale" (seltzer con limón y sal marina). Es aquí donde una familia encantadora de ex pescadores ha abierto un restaurante de mariscos que desafía valientemente las convenciones regionales arraigadas.

La familia Salamone vende todas las especialidades locales habituales en su nuevo negocio sofisticado "La Fish", como el famoso espadín siciliano, las sardinas y el atún. Sin embargo, el plato destacado del menú de degustación de esta noche, que atrae a clientes que van desde familias locales hasta conocedores de la comida, es un recién llegado a estas costas y a las mesas sicilianas: el cangrejo azul del Atlántico.

Dentro del restaurante, alrededor de media docena de cangrejos azules se exhiben en un mostrador de pescado grande junto con una variedad de otros mariscos. Estos cangrejos, con sus pinzas de color azul intenso y su caparazón de color verde oliva, están causando una crisis en Italia. Originarios del Océano Atlántico occidental, no tienen depredadores naturales en el Mediterráneo y se alimentan de almejas jóvenes, lo que perturba las cosechas tradicionales de mariscos y afecta la posición de Italia como uno de los principales productores de almejas en el mundo.

El chef Mario Contadino, a cargo de la cena de esta noche en La Fish, dice que ama el sabor del cangrejo azul, citando su delicioso y dulce sabor que, dice, agrega profundidad a cualquier plato. Para atraer a los lugareños a probar este bicho extranjero, lo sirve sobre arroz pegajoso de sushi con cebollas, pimientos, ajo, tomates y cilantro, adornado con flores amarillas comestibles vibrantes.

Dice que la gente de Catania puede ser "cerrada" cuando se trata de probar ingredientes inusuales como el cangrejo azul. "Es posible que la gente piense para sí misma, '¿Qué es esto?' o diga, 'Oh no, no me gusta esto'. Pero cree que el sabor hablará por sí mismo y conquistará a los comensales más escépticos. "Esa primera mordida no miente."

Francesco Tiralongo, biólogo marino en la Universidad de Catania, ha documentado el crecimiento explosivo de la población del cangrejo azul. Explica cómo las temperaturas crecientes del agua en el Mediterráneo han convertido las aguas sicilianas en un entorno acogedor para especies exóticas como el cangrejo azul. "Cambiar los hábitos de consumo de pescado en Sicilia para incluir especies exóticas como el cangrejo azul es una respuesta necesaria al cambio climático y los desafíos ecológicos actuales", dice.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: aposta esportiva super quina

Palavras-chave: **aposta esportiva super quina - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-02