

ИБЕРО-АМЕРИКАНСКАЯ МОЗАИКА

Иберо-американские предприятия в «Forbes». Журнал представил список 2000 крупнейших компаний мира, исходя из объемов их продаж, прибыли, активов и рыночной стоимости. В нем латиноамериканские и испанские фирмы занимают весомые позиции. К примеру, бразильская «Petrobras» стоит на восьмом месте и одновременно является первой среди компаний Латинской Америки.

Среди 100 крупнейших компаний мира фигурируют также бразильские «Bradesco» (46 место) и Banco do Brasil (51 место), «Vale» (53 место), мексиканский оператор телефонной связи «América Móvil» (88 место).

Кроме того, в рейтинговый список включены девять чилийских предприятий: «Falabella» (586 место, реализация продуктов), консорциум предпринимательских капиталов «Cencosud» (611 место), инвестиционная компания «Antarchile» (829 место), холдинг в области лесной и бумажной промышленности «CMPC» (923 место), Banco de Crédito e Inversiones BCI (1134 место), LAN (воздушные авиалинии, 1290 место), частная горнорудная компания SQM (1408 место), предпринимательский консорциум «Quinenco» (1442 место) и предприятие по производству стали CAP (1525 место).

Среди 27 испанских предприятий, которые фигурируют в представленном списке, первое занимает 13-е место — Banco Santander, за ним следуют «Telefónica» (31 место) и банковская группа BBVA (66 место).

В целом предприятия по странам распределились следующим образом: Бразилия (37), Испания (27), Мексика (18), Чили (9), Португалия (8), Колумбия (6), Венесуэла (4), Перу (2) и Панама (1). Следует также сказать, что большинство компаний в списке «Forbes» осуществляют свою деятельность в финансовом, нефтяном и газовом секторах.

Удачное испытание. В Мексике успешно приземлился самолет, работающий на биотопливе. Это горючее было произведено в Чьяпасе, где в настоящее время на территории в 10 тыс. га выращивается культура, необходимая для биотоплива. Специалисты считают, что по сравнению с другими странами Мексика имеет особые условия для производства подобного самолетного горючего, так как в различных штатах страны в изобилии произрастают именно те растения, которые необходимы в его производстве.

Полет совершил лайнер Airbus A320-214 рейсом из Мехико в г. Тукстлу-Гутьеррес (штат Чьяпас). Организаторы полета надеются, что в будущем проект будет развиваться, и уже в краткосрочной перспективе начнется промышленное производство нового топлива. Для этого потребуется по меньшей мере четыре специальные очистные заводы, строительство которых обойдется казне в сумму от 120 до 180 млн долл. Специалисты признают, что на сегодня использование биотоплива обходится весьма дорого, однако уверены, что в будущем его цена снизится.

Рекорды гастрономические... и не только. В Аргентине кулинары приготовили бутерброд со шницелем (milanesa) 2,6 м длиной и 50 см шириной. Творение оказалось самым большим в мире и попало в Книгу рекордов Гиннесса. «Если бы я знал, что попробовать его захотят столько людей, я бы приготовил два одинаковых», — сказал автор кулинарного шедевра Виктор Тирадор.

Миланеса очень популярна в стране и представляет собой филе говядины, политое яйцом и посыпанное тертым хлебом, которое жарится в печи. Обычно ее подают с жареным картофелем или используют для бутерброда. Для приготовления Виктору потребовалось 12 кг мяса, 50 яиц, салат и томаты, а затратил он на работу два часа.

В достижении кулинарных рекордов не отстает и Венесуэла: там испекли гигантскую лепешку-арепу весом почти полтонны и длиной шесть метров, которая также оказалась достойной быть включенной в Книгу рекордов Гиннесса. Для ее приготовления потребовалось 230 кг кукурузной муки, которую смешали с водой, добавили соли и масла и получили массу весом 632 кг. Сразу десять поваров сделали из нее тесто и разложили на специальной сковороде диаметром более шести метров. После выпекания вес несколько снизился, и готовая арэпа весила 493, 2 кг.

Представители Книги рекордов Гиннесса зафиксировали рекорд. Затем лепешка была разделена на 2800 порций, которыми с удовольствием угостились многочисленные венесуэльцы, пришедшие на мероприятие.

А в Бразилии две компании «Citrosuco» и «Citrovita», являющиеся крупнейшими поставщиками апельсинового сока на Евросоюз, получили одобрение Европейской комиссии на создание совместного предприятия, которое станет самым крупным в мире в области производства апельсиновых соков. Ежегодный доход создаваемого предприятия составит порядка 1,2 млрд долл., и оно будет выпускать 25% мирового объема производства апельсинового сока. В Еврокомиссии уверены, что подобная сделка не станет препятствием для здоровой конкуренции на этом рынке, и интересы европейских потребителей не будут ущемлены.

В настоящий момент проект находится на рассмотрении в антимонопольной комиссии Бразилии.

Претендует на мировой рекорд также Куба. Хосе Кастелар, более известный как Ку-это, побил свой же рекорд 2008 г. и скрутил сигару длиной почти 82 м (в том году ее длина составила 45,3 м). Она содержит около 90 кг табака, и хотя ее можно курить, все же этот шедевр решили использовать лишь в рекламных целях. На создание сигары-гиганта автору потребовалось восемь дней.

Кастелар — признанный специалист в сфере производства сигар, занимается этим делом уже более 50 лет. По его словам, он не намерен останавливаться на достигнутом и попытается скрутить сигару длиной 100 м. Среди клиентов Кастелара — многие богатые зарубежные предприниматели и даже один арабский принц.

Перу обратилась в ЮНЕСКО с просьбой признать ее кухню нематериальным культурным достоянием человечества (в разделе мировой гастрономии). В 2010 г. подобный статус уже получили традиционные кухни Мексики и Франции. Сюда же включена средиземноморская кухня после совместного обращения Испании, Италии, Греции и Марокко: межправительственный комитет посчитал, что национальные мексиканские, французские и средиземноморские блюда являются неотъемлемой частью того наследия, которое передается из поколения в поколение, а потому заслуживают подобного статуса. На такое решение рассчитывают сегодня Перу и Италия для своей неаполитанской пиццы.

Перуанцы уверены, что их кухня — лучшая в Латинской Америке. Рецепты таких блюд, как ceviche (рыба, маринованная в лимонном соке со специями), и по-особому приготовленная картошка, сделали перуанскую гастрономию всемирно известной.

Правительство страны через Интернет обратилось к перуанцам с призывом поддержать инициативу. Оно надеется, что к моменту рассмотрения этого вопроса в ЮНЕСКО в 2012 г. сумеет собрать миллион подписей.

Другие страны Латинской Америки тоже не отстали. К примеру, **Эквадор** предложил включить в список широко известную шляпу-панаму, которая на самом деле называется «хипихапа», **Боливия** — праздник «Аласита», зародившийся еще в доиспанские времена, а **Венесуэла** — ритуал «Танцующих дьяволов», который отмечается в стране с XVII в.

В рубрике использованы материалы информационных агентств и печати.