

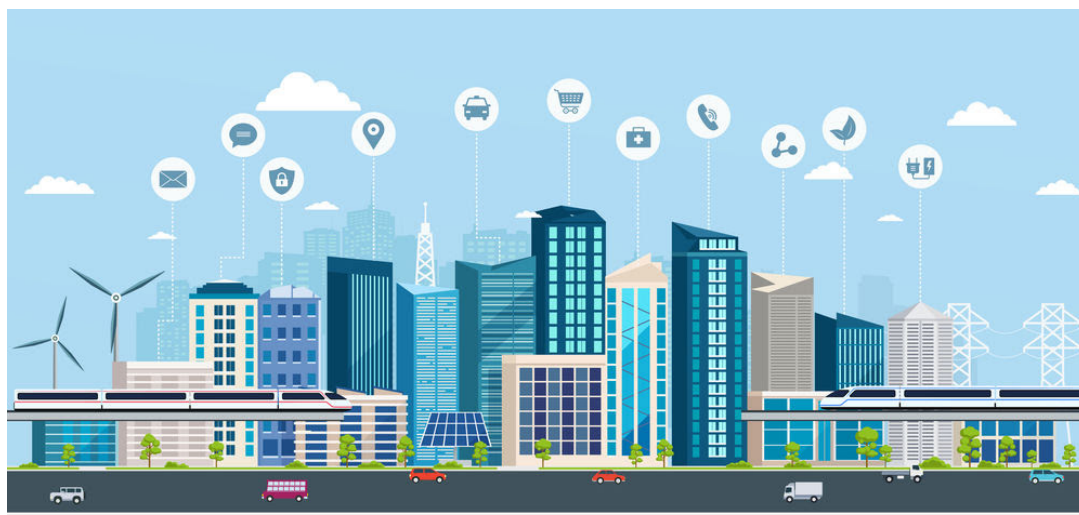


ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

aprilie 2021

ICE Agenția București



NOUL ROBOT-MĂTURĂTOR DURABIL PENTRU VIITOAREA PROVOCARE A ORAȘELOR INTELIGENTE

Într-o fază istorică în care tranziția în domeniul mediului este o temă importantă în agenda politică a cancelariilor europene, având în vedere investițiile uriașe alocate de Recovery Fund acestui sector, propunerile tinere și inovatoare sunt cele care trebuie susținute cel mai mult. Deja finalist al Premiului Green Alley, primul premiu european pentru startup-uri pentru economia circulară, startup-ul italian Pixies format din trei tineri ingineri propune un robot menit să îmbunătățească decorul urban în orașele inteligente ale viitorului.

Fabricat în întregime din plastic reciclat grație imprimării 3D, robotul-măturător Pixies funcționează într-un mod total autonom, datorită utilizării inteligenței artificiale și a unui sistem de încărcare cu energie solară prin panouri plasate atât pe dispozitiv, cât și pe băncile publice, pe care le va utiliza drept adevărate „pit stop”. Robotul inteligent își propune să îndepărteze resturi mici, cum ar fi bucăți de hârtie și resturile de țigări care afectează cel mai mult decorul orașelor noastre.

Pentru orașele care aderă la această inițiativă, acest proiect ar garanta o economie în bugetelor primăriilor de aproximativ 35%. Pentru început s-a prevăzut plasarea roboților în zone publice, cum

ar fi parcuri și piețe, fără a exclude însă posibilitatea de utilizare chiar și în zonele urbane mai aglomerate.

<https://corriereinnovazione.corriere.it/cards/arriva-robot-spazzino-energia-solare-made-italy-pronto-pulire-citta-parchi/torna-l-armonia-citta-ambiente.shtml>



DE LA CENUȘĂ LA MATERII PRIME: PROIECTUL UNIVERSITĂȚII DIN CATANIA PENTRU RECONVERSIA RESTURILOR DIN ERUPȚIA ETNEI

O idee inovatoare ia naștere din cenușa Etnei, care în ultimele luni a acoperit zona Catania după erupțiile vulcanului. Proiectul de studiu, numit REUCET (Recuperarea și utilizarea cenușii vulcanice Etna), este rezultatul muncii unor cercetători ai Universității din Catania și are ca obiectiv reconversia cenușei de lavă a Etnei ca material pentru construcții și pentru pavarea drumurilor. Proiectul a primit finanțare de la Ministerul italian al Mediului.

Potrivit profesorului Paolo Roccaro, director științific al REUCET, utilizarea cenușii vulcanice ar avea dublul avantaj ecologic de a reduce, pe de o parte, consumul altor resurse naturale și, pe de altă parte, de a promova tranziția către o economie circulară.

În plus, proiectul își propune să opereze un transfer tehnologic și către întreprinderile mici și mijlocii din zonă pentru utilizarea acestor materiale vulcanice, cum ar fi utilizarea în beton, mortare, tencuieli sau crearea de produse tradiționale din ceramică sau lut, cărămizi, fundații de drumuri, lucrări geotehnice, panouri izolatoare, până la utilizarea acestor materiale ca absorbante pentru reducerea poluării.

<https://corriereinnovazione.corriere.it/cards/vulcano-diventa-business-lapilli-cenere-lavica-dell-etna-usati-edilizia-strade/favorire-risparmio.shtml>





ÎNCEPE COLABORAREA DINTRE COLDIRETTI CAMPANIA ȘI NOVAMONT PRIVIND UTILIZAREA PLASELOR DE PESCUIT BIODEGRADABILE

În Golful Napoli, începe experimentarea unei metode revoluționare pentru pescuitul durabil. Cooperarea dintre Coldiretti Campania și compania Novamont, deținătoare a brevetului „Mater-bi” pentru producția de bioplastic, vizează utilizarea de plase de pescuit biodegradabile la trei ferme de midii care s-au alăturat inițiativei.

Trei fermieri selectați de Coldiretti au primit plasele bioplastice încă din martie, iar Novamont va avea sarcina de a supraveghea performanța durabilității acestor instrumente revoluționare și rolul lor în reducerea poluării ecosistemului marin.

După cum a subliniat Salvatore Loffreda, directorul coldiretti Campania, prin îmbunătățirea acestor ferme durabile din zona Tirreniana „se poate profita de ocazie, pornind de la acest proiect cu Novamont, pentru a imagina un comitet de promovare care să recunoască midia napoletană ca un brand european care îi garantează originea.”

https://napoli.repubblica.it/cronaca/2021/03/15/news/parte_a_napoli_la_sperimentazione_di_reti_biodegradabili_per_le_cozze-292350350/





PROVOLONE DEL MONACO DOP: COMOARA MUNȚILOR LATTARI

Amplasată între Golful Napoli și Golful Salerno, Peninsula Sorrentina găzduiește importante specialități culinare și vinicole din regiunea Campania și Italia. Leagănul multor dintre aceste produse se află în Munții Lattari, coloana vertebrală a peninsulei, unde Monte Faito se remarcă între faimoasele orașe Sorrento, Positano, Amalfi și Gragnano.

În această zonă unică, a luat naștere la începutul anilor 1700 producția de “Provolone del Monaco”, o brânză tip “pasta filata” semi-dură, produsă exclusiv cu lapte crud derivat dintr-o specie aflată acum în pericol de dispariție, vaca Agerola. Acest animal, prezent doar în stațiunile montane Agerola și Gragnano, produce lapte de cea mai înaltă calitate, utilizat și pentru producția altor produse lactate din zonă, precum fiordilatte. Produsul necesită o îmbătrânire minimă de 6 luni, care are loc în mod tradițional în peșteri.

Originea numelui este legată de istoria și legendele zonei. Produsul era vândut în orașul Napoli, iar pentru a ajunge acolo, țăranii coborau pe coastă și apoi se îmbarcau din portul Castellammare di Stabia traversând apele golfului. Pentru a rezista frigului nopții, călătorii care debarcau în portul Napoli erau acoperiți cu mantii mari asemănătoare cu cele purtate de călugări.

<https://magazinepragma.com/enogastronomia/benessere-in-cucina/monti-lattari-culla-campana-dei-formaggi-dop/>



DIETA MEDITERANEANĂ ȘI SUCCESUL SECTORULUI AGROALIMENTAR ITALIAN ÎN LUME

În clasamentul întocmit de U.S. News, dieta mediteraneană ocupă primul loc printre cele mai bune diete complete. Un echilibru bun de proteine, carbohidrați și grăsimi face din această dietă un adevărat stil de viață extrem de sănătos, care îmbracă diferite nuanțe în fiecare țară mediteraneană. În general, dieta mediteraneană este structurată după un sistem piramidal în care legumele, fructele, leguminoasele, fasolea, alunele și plantele aromatice joacă un rol central, alături de pește și o utilizare moderată a cărnii și a produselor lactate. Acest lucru, împreună cu activitatea fizică constantă, are beneficii enorme pentru sănătate și longevitate.

Mediatizarea dietei mediteraneene este de asemenea importantă pentru Italia, țara cea mai reprezentativă pentru acest stil de viață. De-a lungul anilor, Made in Italy a devenit sinonim cu calitate și prestigiu în întreaga lume. Acest lucru este valabil mai ales în ceea ce privește sectorul agroalimentar, care, în pofida pandemiei de anul trecut, a înregistrat o creștere a exporturilor de 1,7% față de anul precedent, atingând un record istoric de peste 46,1 miliarde de euro.

Potrivit președintelui Coldiretti Ettore Pradini, sectorul agroalimentar italian are potențialul de a trage după sine întreaga economie națională prin crearea unui milion de noi locuri de muncă „verzi” în decurs de 10 ani. Prin urmare, sectorul ar trebui să urmeze valul tranziției ecologice și digitale, prin digitalizarea campaniilor și intervenții ad hoc la ferme, sau prin adoptarea de noi practici durabile pentru o gestionare adecvată a apei și reducerea poluării aerului și a solului.

<https://health.usnews.com/best-diet/best-diets-overall>
<https://www.stampaitaliana.online/notizie/agroalimentare-made-in-italy/>

ICE - Agenția București vă ajută să luați legătura cu companii italiene

<https://www.ice.it/it/mercati/romania/bucarest>

bucarest@ice.it

www.ice.it

Copyright ICE - Agenția

All right reserved

Urmariti-ne pe



Primiti acest e-mail deoarece sunteți înscris în lista destinatarilor Newsletterului ICE Agenția București.

Pentru a vă dezabona de la newsletter clicati aici.

--

Hai ricevuto questo messaggio perché sei iscritto al gruppo "ICE Bucarest" di Google Gruppi.