



ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

Iulie - August 2022

ICE Agenția București



BURRATA

Urmând tradiția prezentării brânzeturilor italiene, luna aceasta ne oprim la Burrata, o brânză foarte apreciată pentru textura și aroma sa, rezultat al experienței lăptăriilor și a tradițiilor populare italiene. Burrata s-a născut în regiunea Puglia, deși în prezent se produce și în Napoli, Caserta sau Salerno. Ceea ce deosebește Burrata de o Mozzarella clasică este interiorul: chiar dacă cele două produse sunt destul de asemănătoare la exterior, Burrata este făcută din caș întins manual la care se adaugă smântână. Inițial, Burrata a fost creată ca metodă de conservare a smântânii și a stracciatellei, undeva la sfârșitul anilor 1950. Pentru a pregăti Burrata, se efectuează diverse proceduri: în primul rând trebuie pregătit stratul exterior o cremă de brânză ca cea de mozzarella din care se crează un

rama, trebuie pregătită stratură exterioră, o cremă de brânză cu sos de mozzarella, amestecată cu sare și creșterea unui săculeț. Aceasta se umple cu fasii obținute din aceeași cremă, tăiate manual și amestecate cu smântână. Burrata este considerată o brânză proaspătă deoarece nu suferă un proces de maturare după aceste proceduri și tocmai din acest motiv trebuie consumată în câteva zile. Fiecare bucată de brânză cântărește, în mod normal, în jur de 0,3-0,35 kg. În ciuda faptului că este grasă, aroma Burratei este proaspătă, de intensitate medie-scăzută. Ideal ar fi să guști Burrata mușcând cele două părți în același timp pentru a combina aroma exterioară cu prospețimea interiorului. În plus, o poți consuma în cantități mici în salatele de vară sau alături de legume sau la salate din plante cu frunze verzi. Se poate întinde și pe felii de pâine prăjită și caldă. Se servește cu vinuri roșii tinere și spumante. Ca să te bucuri de aroma Burratei, te sfătuim să pregătești rețeta disponibilă la următorul link: <https://www.agrodolce.it/ricette/lasagne-burrata-asparagi-bimby/>

<http://www.formaggio.it/formaggio/burrini-e-burrata-di-bufala-p-a-t/>

https://www.assolatte.it/it/home/salute_benessere_detail/1433415726016/1467207150469



SECTORUL AGRICOL SE CONCENTREAZĂ PE INOVAȚIE

Al doilea sector economic din țară, ca importanță, cel agroalimentar vrea să-și recucerească poziția de vârf în volumul exporturilor din Italia. În calitate de ambasador de top al Made in Italy, datorită unor produse precum vinul, pastele sau alimentele cu denumiri de origine, companiile din industria agro-food de origine italiană vor să își reintre deplin în activitate, după criza generată de Covid, după cum rezultă și din discuțiile înregistrate la masa rotundă dedicată sectorului Food & Wine, care a avut loc recent în cadrul evenimentului Made in Italy - The Restart. Ca și în restul lumii, închiderea prelungită a barurilor și restaurantelor nu a afectat doar personalul direct implicat, ci și rețeaua de aprovizionare, inclusiv fermierii. În eforturile de a asigura repornirea, cheia este inovația, identificarea de noi modalități de a combina respectul pentru tradiții cu noile cerințe ale pieței. Unul dintre cei mai importanți pași făcuți în această direcție a fost extinderea rețelei de bandă largă și 5G

În zonele rurale, pentru a permite o digitalizare mai extinsă față de cea existentă. Aceste noi rețele vor permite dezvoltarea mai rapidă a agriculturii de precizie, a răspunsului la provocările tehnice ale cultivării, ținând cont și de schimbările climatice. Pe baza unor structuri asemănătoare blockchain-ului, va fi disponibilă o nouă generație de informații privind trasabilitatea sau comunicarea cu consumatorii, consolidând caracterul distinctiv al produselor Made in Italy în întreaga lume.

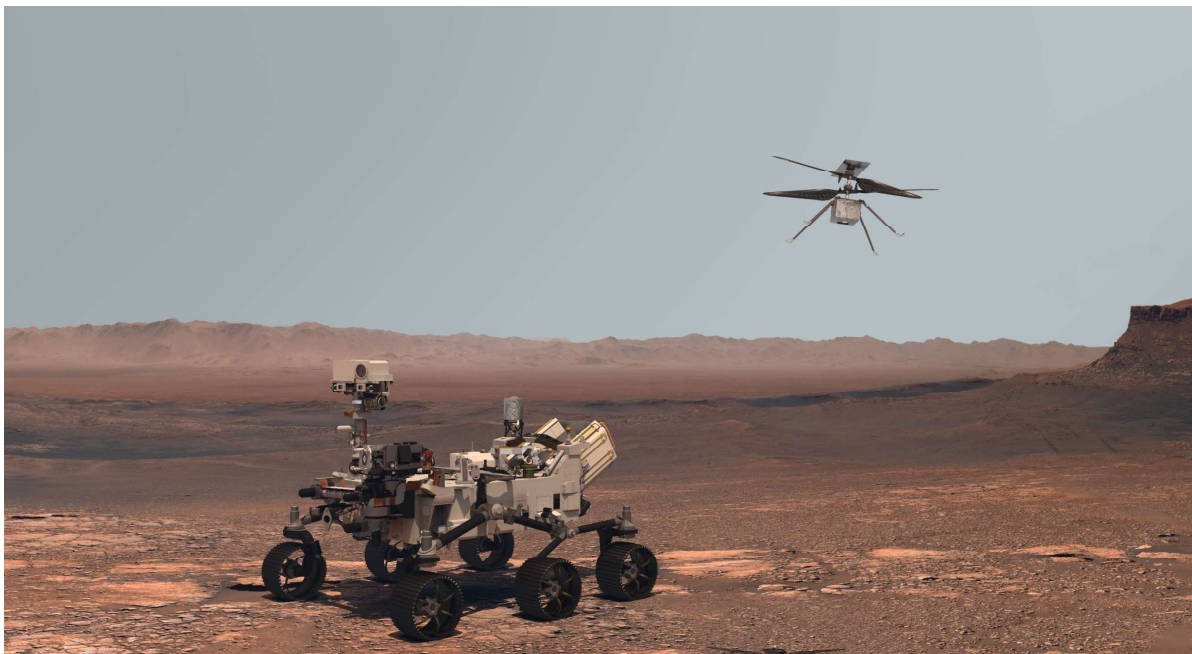
<https://www.ilsole24ore.com/art/dopo-l-emergenza-l-agrifood-punta-sull-innovazione-ADSbqHu>



VIITORUL ESTE REPREZENTAT DE TURISMUL SUSTENABIL

În linie cu tendințele globale în economisirea energiei, viitorul turismului este reprezentat de călătoriile durabile. Acest lucru este cu atât mai posibil pentru un stat ca Italia, care atrage milioane de turiști în fiecare an, în toate zonele țării. Mobilitatea electrică, cicloturismul, modulele fotovoltaice de pe acoperișurile gărilor sau băncile „inteligente” cu prize de încărcare sunt doar câteva dintre elementele care vor spori răspândirea turismului sustenabil. Potrivit Ministerului Turismului, tinerii preferă în prezent turismul slow (sate mici, drumeții în natură, turism enogastronomic, trasee de cale ferată pitorești) și sunt deosebit de atenți la alegerea destinațiilor lor. Una dintre cele mai potrivite soluții pentru atragerea turiștilor este îmbunătățirea constantă a rețelei feroviari, având în vedere că 60% dintre utilizatorii Săgeților sunt turiști, pentru a facilita accesul în anumite sate, destinații culinare și viticole, punând în valoare și trenurile istorice. În plus, trenul este cel mai sustenabil mijloc de transport, care poate fi folosit și împreună cu biciclete sau scutere electrice. Unul din patru italieni a avut cel puțin o experiență de turism lent (24%), de la sate mici la drumeții pentru descoperirea peisajelor, până la destinații culinare și viticole și 43% sunt interesați să facă acest lucru în viitor, potrivit datelor prezentate de Ministerul Turismului. cu ocazia semnării memorandumului de acord cu Enel și Trenitalia privind turismul durabil.

<https://www.ilsole24ore.com/art/dalla-mobilita-elettrica-cicloturismo-accordo-ministero-enel-trenitalia-rilanciare-turismo-sostenibile-AEKQfOpB>



MISIUNE PE MARTE PENTRU ITALIA

Datorită poziției actuale a planetei Marte, aflată la o distanță de doar 50 de milioane de kilometri de Pământ, în această perioadă, spre planeta roșie, au plecat trei misiuni cu scopul de a aprofunda studiile referitoare la acest mediu. Cele trei misiuni pleacă din Emiratele Arabe Unite, China și Statele Unite, cu un micro-elicopter marțian și roverul Perseverance. Ulterior, Europa și SUA se vor ajuta reciproc pentru cea mai dificilă parte a misiunii: să extragă mostre de sol marțian și să le analizeze pe Pământ. Italia contribuie și ea la această procedură extrem de complexă, care va dura câțiva ani, datorită capacităților dezvoltate în domeniul industriei spațiale, reprezentate de Leonardo și Thales Alenia Space. Italia, ca parte a unui parteneriat cu Airbus Defence and Space, va furniza designul, arhitecturile electrice și termice ale Modulului de inserție pe orbită, practic un motor fundamental pentru a introduce satelitul Ero pe orbita marțiană, unde va primi mostrele de sol, probabil în 2031. Partea lui Ero care va colecta probele de sol se va desprinde de restul sondei și va fi trasă spre planeta noastră. Contractul, care include și telecomunicații din spațiu are o valoare de circa 130 de milioane de euro.

<https://www.ilsole24ore.com/art/anche-l-italia-missione-marte-ADLWLQ5>

ICE - Agenția București va ajuta 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.
Per visualizzare questa discussione sul Web, visita <https://groups.google.com/a/ice.it/d/msgid/bucarest/61c861fe036d4caa84eddd390b52db14%4079987756>.