



ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

Novembre 2022

ICE Agenția București



TALEGGIO

Brânză veche cu coajă, moale și cremoasă

Taleggio este o brânză cu origini foarte vechi, a cărei istorie începe, probabil, încă din secolul al X-lea d.Hr. Este o brânză predominant moale, iar în interior este chiar cremoasă. La exterior, taleggio este acoperită cu o crustă moale și subțire, de culoare roz și peste care cresc mușcăiuri gri-verzi. Centrul brânzei este, în schimb, fărâncios, având în vedere lungul proces de maturare prin care trece, este uniformă și destul de compactă; culoarea crustei poate varia de la alb la galben pâi sau chiar galben intens. Acest tip de brânză are un gust predominant dulce

ca are la gustul par sau unii gustul intens. Acest tip de brânză are un gust predominant dulce, cu doar câteva note acide și o aromă foarte intensă, care amintește de gustul trufelor. Inițial, zona în care se producea taleggio s-a rezumat la valea omonimă dar, în prezent, întreaga regiune Lombardia este responsabilă de producția sa, iar Piemontul și Veneto au devenit zone tipice și recunoscute legal pentru producția de Taleggio DOP. Acest titlu a fost acordat în 1996 de către Uniunea Europeană. Vă reamintim că titlul "D.O.P." poate fi atribuit doar produselor realizate în anumite zone specifice, după o metodă care le face tradiționale și le demonstrează autenticitatea. Laptele folosit pentru a produce această brânză este laptele de vacă, care poate fi folosit atât crud, cât și pasteurizat. Taleggio este maturată pe scânduri de lemn, pentru a reproduce cât mai fidel condițiile în care se întâmpla acest proces cu secole în urmă. Inițial, era maturată în peșterile tipice ale văii Taleggio, în zona Bergamo. Timpul minim de maturare este de 35 de zile. Acest tip de brânză se consumă nu doar ca fel principal, ci și la sfârșitul unei mese, însoțit de fructe de sezon precum perele și merele. În plus, este, de asemenea, brânza ideală pentru a pregăti mâncăruri delicioase, cum ar fi risotto sau ca ingredient special în prepararea pizzei, a plăcintelor sărate și budincilor cu legume.

Puteți gusta taleggio încercând următoarea rețetă:

<https://www.fromageria.ro/reteta/dovlecei-cu-taleggio/>

https://www.assolatte.it/it/home/salute_benessere_detail/1433415726016/1467214589629





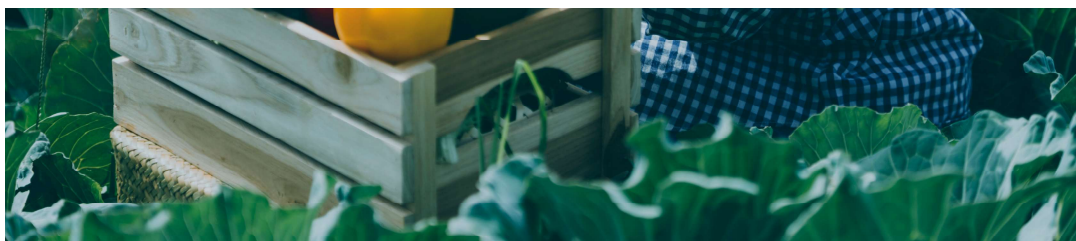
MSC SEASCAPE, CEL MAI MARE ȘI MAI INOVATOR VAS DE CROAZIERĂ CONSTRUIT VREODATĂ ÎN ITALIA

Pe 16 noiembrie 2022, societatea italiană Fincantieri a livrat cea mai recentă navă din flota MSC Crociere, a douăzeci și una din acest grup, MSC Seascapes. Este vorba despre cea mai mare și mai avansată navă de croazieră construită vreodată în Italia.

MSC Crociere s-a angajat întotdeauna să construiască unele dintre cele mai inovatoare nave de croazieră din lume, acordând, de asemenea, o atenție deosebită protecției mediului raportat la obiectivul de lungă durată de a deveni neutră la nivelul consumului de carbon, până în anul 2050. MSC Seascapes nu face excepție: dispune de tehnologii avansate și sisteme de ultimă generație capabile să minimizeze impactul asupra mediului și care i-au permis să primească „Green Plus”, calificativul de cel mai înalt nivel în domeniul sustenabilității mediului, eliberat de organismul de certificare RINA. Calificativul recunoaște soluțiile de proiectare, echipamentele de bord și procedurile de operare implementate în mod voluntar - atât în faza de construcție, cât și în timpul exploatarea navei - menite să îmbunătățească performanța de mediu peste nivelurile minime cerute de legislația internațională din acest sector. MSC Seascapes a necesitat o investiție de peste 1 miliard de euro, generând un impact asupra economiei italiene de aproape 5 miliarde.

<https://tg.la7.it/cultura-e-societa/fincantieri-consegna-a-msc-la-seascapes-la-nave-pi%C3%B9-grande-e-tecnologicamente-avanzata-costruita-in-16-11-2022-177749>





INTELIGENȚA ARTIFICIALĂ ÎN CONTROLUL CALITĂȚII VIȚEI-DE-VIE

Antares Vision Group, partener tehnologic prin excelență în digitalizare și inovare pentru companii, instituții și autorități guvernamentale, a introdus un sistem de înaltă tehnologie în procesele de selecție a strugurilor, precum și în producerea și îmbutelierea vinului de cea mai bună calitate. Noul sistem, care funcționează printr-o aplicație, implică inițial utilizarea inteligenței artificiale, dezvoltată de Oròbix Life, menită să detecteze cu acuratețe și în cel mai scurt timp ciorchinii de struguri cu defecte, prezența putregaiului, precum și daunele cauzate de ploaie sau grindină, precum și prezența pe banda transportatoare de ramuri, frunze și insecte. Această examinare permite oenologului să decidă în mod obiectiv către ce procese vor fi direcționați strugurii, în funcție de calitatea produsului inițial. Într-o etapă ulterioară intră în joc spectroscopia laser, care are ca scop nu doar prevenirea fenomenelor de oxidare sau a defectelor la îmbutelierea vinului, ci și monitorizarea sistemelor de inertizare sau vid total. În acest fel, s-ar putea evita producerea a mii de sticle cu defecte de îmbuteliere, care ar putea pune în pericol calitatea produsului și, prin urmare, ar putea compromite reputația mărcii de băuturi. După cum subliniază conducerea Antares Vision Group, acestea sunt două tehnologii care urmează tendința actuală în lumea băuturilor, o tendință care nu mai este legată exclusiv de procesul de inspecție și control al calității, ci necesită adăugarea valorii prin digitalizare.

<https://www.ilssole24ore.com/art/intelligenza-artificiale-e-tecnologia-laser-controllare-qualita-uva-e-vino-AEvn69HC>



BIODIVERSITÀ, PROIETTO PENTRU PROTECȚIA INSECTELOR POLENIZATORE

În ultimii zece ani, în Europa, numărul de insecte polenizatoare a suferit o scădere semnificativă, punând în pericol 80% din florile și culturile sălbatice din zonele temperate și peste 70% din culturile agricole din Italia, pagubele având o valoare estimată la aproximativ 2 miliarde de euro, în doar un an. Pentru a face față acestei situații limită, s-a născut ideea creării în Italia a unei structuri care să protejeze insectele polenizatoare, aspect fundamental pentru protecția activităților agricole, pentru hrană și, deci, pentru sănătatea noastră. Această inițiativă s-a concretizat prin Bee Hotel, creat în rezervația naturală Scarperia, în Mugello, în provincia Florența. Este o structură realizată din lemn, trestie de bambus, scoarță și lemn perforat care măsoară aproximativ 3 metri pe 3 metri, capabilă să reproducă habitatul natural pentru albinele și fluturii diurni, amenințați de pesticide și schimbările climatice. Mai mult, în jurul structurii există microhabitate de sol nisipos și gol care favorizează reproducerea insectelor polenizatoare. Inovația, este un adevărat laborator de biodiversitate, s-a născut din colaborarea dintre Sanpellegrino, Federparchi și Școala Sant'Anna din Pisa și face parte din proiectul mai amplu „Sursa biodiversității Acqua Panna”, născut în urmă cu aproximativ doi ani pentru a efectua un recensământ, pentru a proteja flora și fauna acestei rezervații istorice și, prin urmare, pentru a consolida ecosistemul. În viitor, Bee Hotel poate fi un model replicat și în alte zone ale Italiei.

<https://www.ilsole24ore.com/art/biodiversita-toscana-progetto-tutelare-l-habitat-api-AEN9BpBC>

ICE - Agenzia Bucuresti va ajuta sa luati legatura cu companii italiene

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

bucarest@ice.it



www.ice.it

Copyright ICE - Agenzia

All right reserved

Urmariti-ne pe



Primiti acest e-mail deoarece sunteti inscris in lista destinatarilor Newsletterului ICE Agenzia Bucuresti.

Pentru a va 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/15f0ac36589e4aa1afcca39a7d19f574%4079987756>.