



ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

Decembrie 2020

ICE Agenția Bucuresti

contractitaliano

PROIECTUL CONTRACT ITALIAN LANSAT DE AGENTIA ICE

Proiectul Contract Italian lansat de Agenția ICE www.contractitaliano.it/en este o vitrină pentru companiile italiene din lanțul de aprovizionare și un instrument de lucru interactiv care vă permite să găsiți furnizori italieni pentru o gamă largă de produse Made in Italy.

Activitatea de Contract este o realitate în continuă expansiune pe plan internațional și implică o gamă variată de sectoare: ospitalitate (hoteluri, aeroporturi, reședințe), comerț (magazine, restaurante, centre comerciale), afaceri, cultură și yachting.

Portalul Contractitaliano are o audiență internațională de 50.000 de vizitatori și peste 6.000 de utilizatori înregistrați și vă permite să activați canale și contacte pentru a vă găsi noi furnizori italieni de produse și servicii Made in Italy.

<http://www.contractitaliano.it/en>



CĂLĂTORIE ÎN SICILIA PENTRU A DESCOPERI CAȘCAVALUL RAGUSANO DOP

Renumită pentru producția de brânzeturi, Italia se mândrește a fi (alături de Franța și Germania) țara europeană cu cel mai mare număr de brânzeturi cu denumire DOP și IGT. Sicilia se numără printre principalele regiuni italiene pentru producția de brânză, care se mândrește cu șaisprezece brânzeturi istorice tradiționale, dintre care patru cu denumirea DOP (Ragusano, Pecorino Siciliano, Piacentino Ennese și Vastedda Valle del Belice). Dintre cele mai cunoscute brânzeturi siciliene, cu siguranță trebuie menționat caciocavallo (în siciliană „cosacavaddu”), o brânză cu pastă opărită făcută din lapte de vacă obținut de la vacile de rasă autohtone. Caciocavallo este produs în aproape tot teritoriul sicilian și este unul dintre cele mai vechi tipuri de brânză de pe insulă, astfel încât Cosacavaddu Ibleo (un tip de caciocavallo produs în zona Ragusa) este menționat în documente din 1412. Printre tipurile de caciocavallo, cele mai faimoase din regiune trebuie cu siguranță menționat Ragusano Dop: o brânză în formă de paralelipiped cu o culoare galben-aurie, care poartă pe crustă semnele frânghiilor folosite pentru a o atârna în timpul maturării. Gustul acestui tip de caciocavallo este foarte special și se modifică considerabil în funcție de perioada de maturare. Astfel, în primele luni, Ragusano Dop are un gust dulce și ușor picant, iar pe măsură ce se maturizează devine deosebit de picant. Chiar și alegerea vinurilor cu care să-l însoțim variază în funcție de durata maturării: este preferat un vin alb cu Ragusano puțin maturat, în timp ce un vin roșu merge cu Ragusano maturat mai mult.

<https://www.aifb.it/cibo-e-cultura/gran-tour-italia/sicilia/i-formaggi-storici-siciliani/>

<https://www.consorzioragusanodop.it/>



FIAT CHRYSLER PACIFICA ESTE MAȘINA ALESĂ PENTRU LANSAREA PRIMULUI SERVICIU ROBOTAXI DIN LUME FĂRĂ ȘOFER

Startup-ul susținut de AliBaba numit AutoX a anunțat că va implementa peste 100 de robotaxi în cinci orașe chinezești (inclusiv Shanghai și Wuhan). Noutatea constă în faptul că masinile robotaxi vor fi complet automatizate și, prin urmare, prezența unui șofer la bordul vehiculului nu va fi necesară. Mașina aleasă pentru acest serviciu este Fiat Chrysler Pacifica, a grupului italo-american FCA, o mașină capabilă să se miște și să ia decizii într-un mod complet autonom, reușind să se deplaseze în trafic evitând obstacolele (descărcarea camioanelor, alte mașini la intersecții, pietoni) și chiar făcând o întoarcere. Utilizarea serviciului va fi foarte simplă, datorită aplicației create de

Alibaba care permite pasagerilor să rezerve rapid un robotaxi cu un simplu clic.

<https://video.lastampa.it/motori/parte-in-cina-il-prim-servizio-taxi-senza-conduttore-sono-le-vetture-pacifica-di-fiat-chrysler/124895/125030>



CU UN PROIECT DE 9 MILIOANE DE EURO, SICILIA VA GĂZDUI CEL MAI MARE PARC EOLIAN DIN LUME

Într-o eră în care protecția mediului și redescoperirea resurselor naturale ca surse de energie câștigă teren, ultima frontieră a energiei regenerabile sunt parcurile eoliene plutitoare: platforme mari ancorate pe fundul mării care susțin turnuri lungi care exploatează puterea vântului pentru a produce electricitate. Din acest motiv, grupul italian Toto a decis să investească 9 miliarde de euro pentru crearea unui imens parc eolian plutitor în canalul sicilian, la peste 60 de kilometri de coasta, între Tunisia și zona dintre Mazara del Vallo și Trapani, unde adâncimea variază de la 100 la 600 de metri. Versiunea plutitoare a parcurilor offshore, este soluția perfectă pentru Marea Mediterană, care are adâncimi mult mai mari decât Marea Baltică și Marea Nordului, acolo unde este dificil să se fixeze platformele utilizate pentru parcurile eoliene offshore. Proiectul implică instalarea a 190 de turbine, la distanță de 3,5 kilometri una de alta, capabile să producă o cantitate de energie în măsură să satisfacă nevoile a 3,4 milioane de familii, atingând o cifră de afaceri anuală de un miliard de euro atunci când platforma este complet operațională.

https://www.repubblica.it/green-and-blue/2020/12/07/news/eolico_il_futuro_e_in_mare_ma_galleggiante_in_sicilia_parte_il_primo_progetto_nel_mediterraneo-274652589/

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 - Agentia
All right reserved

Urmariti-ne pe   

Primiti acest e-mail deoarece sunteti inscris in lista destinatarilor Newsletterului ICE Agentia Bucuresti.
Pentru a va dezabona de la newsletter clicati aici.

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