



ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

Ianuarie 2022

ICE Agenția București



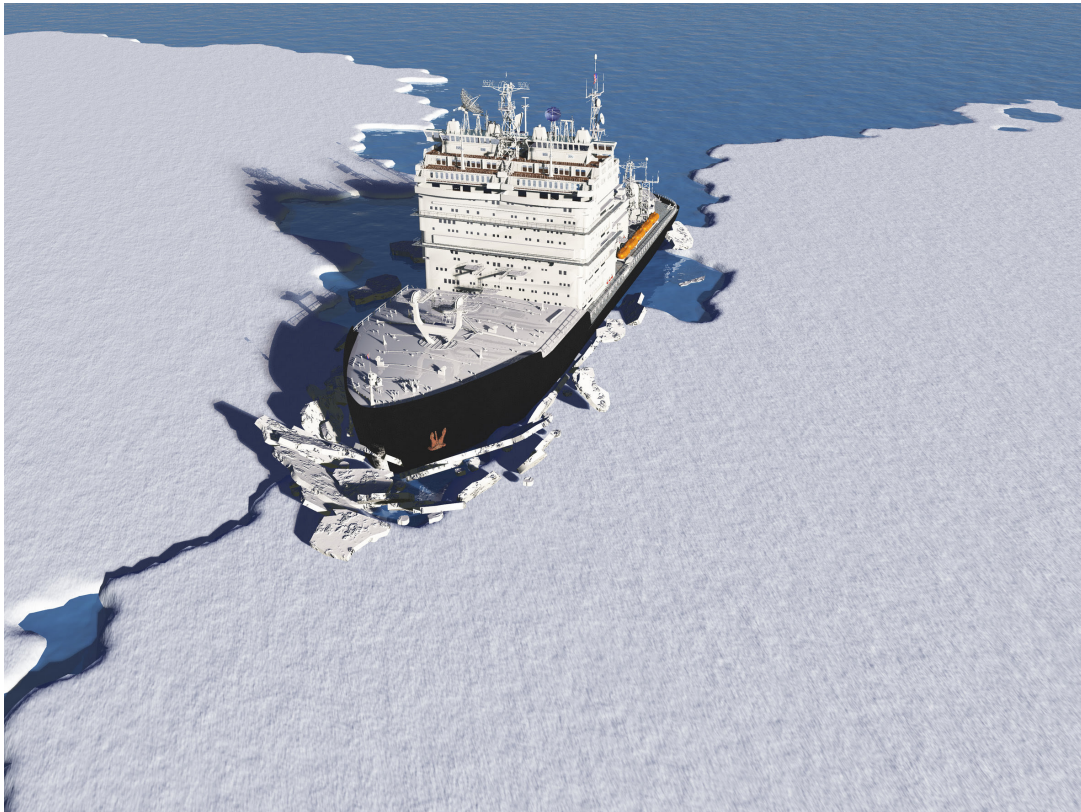
RICOTTA PROASPĂTĂ, PRODUS LACTAT DEGRESAT ȘI MOALE

Ricotta este un produs lactat, nu o brânză, adică un produs derivat. Este fabricat din zerul obținut în urma prelucrării brânzei, care, datorită prospețimii și conținutului său, este un aliment complet, cu conținut scăzut de grăsimi, foarte digerabil și, mai ales, iubit chiar și de copii. Ricotta este

conținut scăzut de grăsimi, foarte digerabil și, mai ales, iubit, chiar și de copii. Ricotta este considerată o brânză foarte versatilă și este folosită în nenumărate rețete italienești. De exemplu, poate fi folosită nu numai ca produs individual, ci și ca bază pentru umplerea pastelor tortellini sau ca bază pentru sosurile pentru paste. Între cele mai renumite sosuri se numără pesto de ricotta și nuci și cel din ricotta și spanac. Ambele sunt folosite atât ca și condiment, cât și ca umplutură. De fapt, datorită versatilității și popularității sale, ricotta este produsă în aproape fiecare lăptărie italiană.

Cea mai importantă parte în producția de ricotta este zerul. Din punct de vedere istoric, zerul folosit pentru a face ricotta era acidificat cu "agra", un amestec de zer și lămâie sau oțet. În prezent, se folosesc acidifianți naturali, cum ar fi acidul lactic sau acidul citric. Zerul, cunoscut ca partea lichidă care rămâne după fabricarea brânzei, fie că este vorba de lapte de vacă sau de alte tipuri de lapte, conține partea proteică, adică baza solidă pentru ricotta.

<http://www.formaggio.it/formaggio/ricotta-fresca/>

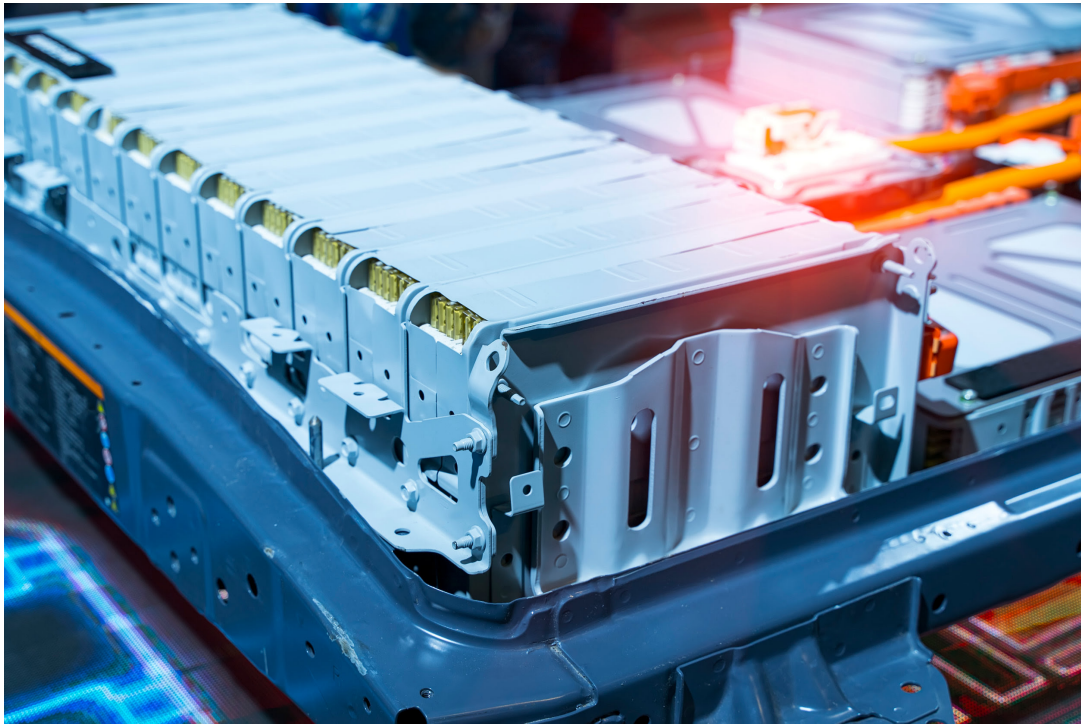


CONSILIUL NAȚIONAL DE CERCETARE DIN ITALIA COORDONEAZĂ O NOUĂ MISIUNE ÎN ANTARCTICA

Noi foraje în Antarctica; Centrul italian de cercetare va coordona misiunea "Beyond Epica", menită să găsească eșantioane de gheață care vor fi esențiale pentru evaluarea schimbărilor climatice de pe Pământ și pentru punerea în aplicare a strategiilor de atenuare a acestora. În prezent, o echipă franco-italiană a început să foreze în Antarctica cu scopul de a studia gheața care s-a format acum 1,5 milioane de ani. Directorul Institutului de Științe Polare din cadrul Consiliului Național de Cercetare (CNR), a declarat că se urmărește să se foreze până la 2.700 de metri adâncime. "Beyond Epica-Oldest Ice" este un proiect de șapte ani, în valoare de 11 milioane de euro, finanțat de Comisia Europeană. Baza de foraj este situată pe vârful Little Dome C din

euro, finanțat de Comisia Europeană. Baza de foraj este situată pe vârful Lillie Dome C din Antarctica, la o altitudine de 3.200 de metri. Temperaturile de la baza de foraj pot varia între -30 și -60 de grade Celsius. Prima parte a cercetării, desfășurată între 1996 și 2005, s-a numit "Epica" și a recuperat mostre de gheață de acum 800.000 de ani. Acum, cu noul proiect, cercetătorii își propun să găsească gheață veche de 1,5 milioane de ani.

<https://video.corriere.it/scienze/clima-via-perforazioni-antartide-team-cnr-studiera-ghiaccio-15-milioni-anni-fa/2a6c9230-73a4-11ec-947d-d1048d2c4770>



BATERII CUANTICE SUPER-RAPIDE CU ÎNCĂRCARE WIRELESS

Institutul de fonică și nanotehnologie din cadrul Consiliului Național pentru Cercetare, împreună cu Institutul Politehnic din Milano se află în avangarda inovației tehnologice și au creat un tip de baterie cu un timp de încărcare super-rapid, care va putea fi utilizat, în viitor, la încărcarea fără fir a bateriilor, a celulelor solare, dar și a aparatelor de fotografiat. Invenția este invers proporțională cu cantitatea de energie înmagazinată și funcționează conform principiilor fizicii cuantice. Rezultatul parteneriatului dintre CNC și PoliMi a fost publicat în jurnalul Science Advances. Potrivit unuia din membrii echipei, bateriile au o proprietate contra-intuitivă în care timpul de încărcare este invers proporțional cu capacitatea bateriei, motiv pentru care puterea bateriei crește mai repede, odată cu dimensiunea sa, iar încărcarea este super-extinsă. Noul dispozitiv creat este o microcavitate în care materialul activ este alcătuit din molecule organice dispersate într-o matrice inertă. Starea de suprapunere cuantică a moleculelor care reprezintă o unitate unică determină un comportament colectiv al sistemului, permite unităților să reacționeze în mod unitar, oferind posibilitatea unei încărcări super-rapide, care depinde de numărul de molecule-unități. Oamenii de știință consideră că, în viitor, acest tip de baterii va fi utilizat la scară largă, chiar și pentru încărcarea dispozitivelor de zi cu zi.

<https://www.ansa.it/sito/notizie/tecnologia/hitech/2022/01/17/batterie-quantiche-superveloci-per->



HUBFARM: PROIECTUL DIGITAL PENTRU COMPANIILE AGRICOLE

Confagricoltura, Reale Mutua și Microsoft. Cele trei mari instituții colaborează pentru dezvoltarea proiectului HubFarm, pentru susținerea tranziției societăților agricole către mediul digital. Platforma are ca scop sprijinirea societăților agricole în procesul de tranziție tehnologică, digitală și ecologică. HubFarm reprezintă un instrument de inițiere pentru societățile din sectorul agricol, care contribuie la re poziționarea acestora pe piață, la colaborarea dintre operatori, furnizori și incubatoare tehnologice. Structure își dorește să suplinească acele carențe structurale interne și de infrastructură externă care limitează introducerea și aplicarea inovațiilor tehnologice în culturi sau o mai bună poziționare pe piața internațională. Acest instrument permite simplificarea proceselor administrative, birocratice, de obținere a certificărilor, analiză a proceselor de tranziție tehnologică, ecologică și digitală a societăților interesate, conform cerințelor New Green Deal. Grație acestei noi platforme, Confagricoltura dorește să re poziționeze societățile agricole în centrul mediului economic național, unindu-le într-o structură unică, împreună cu dezvoltatori, lumea cercetării, agroindustrie avansată, parteneri tehnologici și colaboratori de cel mai înalt nivel.

<https://www.pmi.it/tecnologia/infrastrutture-it/375036/hubfarm-piattaforma-digitale-per-le-imprese-agricole.html>

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.
Per visualizzare questa discussione sul Web, visita <https://groups.google.com/a/ice.it/d/msgid/bucarest/bca373064a72449da4b71e0e4451fb44%4079987756>.