



ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

mai 2021

ICE Agenția Bucuresti



BURETELE CARE EXTRAGE APA POTABILĂ DIN AER PENTRU A ACOPERI NEVOILE GLOBALE DE APĂ

Invenția echipei de cercetători din grupul Smart Materials al Institutului Italian de Tehnologie (IIT) condusă de Despina Fragouli ar putea reprezenta un punct de cotitură pentru una dintre cele mai importante provocări ale timpului nostru: lipsa apei potabile. Acesta constă dintr-un burete multistrat care conține grafit expandat capabil să facă potabilă apa de mare și să producă apă din umiditatea aerului cu ajutorul energiei solare.

Buretele, numit HEPF (spumă fototermală îmbunătățită hidrofil), este alcătuit din materiale fototermale care permit utilizarea energiei potențiale a soarelui pentru a genera apă potabilă din apa mării și umiditatea atmosferică fără utilizarea altor surse de energie. Pentru viitor, echipa IIT lucrează pentru a dezvolta metode din ce în ce mai ieftine pentru a face posibilă producția la scară largă, precum și accesibilitatea acestor produse revoluționare.



TOSCANA: PLANTARE RECORD DE BAMBUS PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

Proiectul Forever Bambù a achiziționat recent 103 hectare de teren în Castiglione della Pescaia pentru realizarea celei mai mari păduri de bambus din Italia, care ar trebui să includă peste 100.000 de plante gigantice de bambus. Zona provinciei Grosseto, datorită numeroaselor rezerve de apă prezente în acviferele subterane, este ideală pentru începerea acestui tip de plantare. O plantație de bambus este capabilă să absoarbă de 36 de ori mai mult dioxidul de carbon absorbit decât o pădure. Se estimează că această plantație va putea absorbi aproximativ 27.500 de tone de CO₂ pe an deja din 2022.

Crearea acestei plantații de bambus în zona Grosseto este de asemenea extrem de relevantă din punct de vedere al biodiversității, contribuind la un tip de agricultură biodinamică și simbiotică deja prezentă în zonă prin plantațiile și livezile existente. Diversificarea speciilor de plante este astăzi un atu important pentru realizarea unei culturi durabile.

<https://corriereinnovazione.corriere.it/cards/italia-piantagione-record-bambu-144-campi-calcio-difesa-dell-ambiente/iniziativa-toscana.shtml>





CAMPANIA VENTURE PROMOVEAZĂ INOVAȚIA TEHNOLOGICĂ ȘI DURABILITATEA ÎN SUDUL ITALIEI

Casa Europeană - Ambrosetti a lansat o nouă platformă pentru relansarea ecosistemului antreprenorial din regiunea Campania. Născut dintr-un proiect comun al 8 companii locale - AET, Convergenze Società Benefit, E.P.M. Servizi, Graded, Green Fuel Company SpA, Network Contacts, RDR Spa și Tecno - Campania Venture se propune ca o comunitate de afaceri pentru promovarea și căutarea proiectelor inovative ale companiilor micro și mici specializate în transformarea digitală și durabilitate.

Scopul principal al acestor companii este de a căuta modalități alternative la metodele de dezvoltare antreprenorială prin investiții în afara propriului perimetru al companiei. În special, Campania Venture își propune să dezvolte paradigma inovației deschise pentru întreprinderile locale în acest ecosistem antreprenorial în creștere rapidă prin îmbunătățirea proiectelor de afaceri, să consolideze rolul companiilor partenere ale proiectului în inovare și cercetare în regiune și să sprijine rolul Regiunii Campania ca centru internațional pentru dezvoltare tehnologică și inovare în sinergie între actorii publici și privați.

Această strategie, denumită Capital de risc corporativ, a înregistrat o creștere a numărului de acorduri în lume din 2014 până în 2019 de la 1.494 la 3.234 pentru o valoare totală de investiții de 57,1 miliarde de dolari doar în 2019. Italia este astăzi pe ultimul loc la fonduri alocate din PIB pentru investiții în cercetare și dezvoltare (aproximativ 1,4%) comparativ cu Franța (2,2%) și Germania (3,2%). Cu toate acestea, Campania este prima regiune din sud după investițiile în cercetare și dezvoltare, cu o valoare de aproximativ 1,3 miliarde de euro, înregistrând o creștere de 3% din 2015 până în 2017, mai mare decât media națională (2,6%). Același lucru este valabil și pentru rata de creștere a IMM-urilor, care între 2015 și 2018 a fost de + 26,6% față de media națională de + 15%.

<https://startupitalia.eu/154925-20210426-al-via-campania-venture-lanciato-da-ambrosetti-per-rafforzare-lecosistema-imprenditoriale-campano>



ORANGELAB, NOUL PROIECT PENTRU PROMOVAREA ECONOMIEI CIRCULARE PRINTRE START-UP-URI ȘI IMM-URI

Născut în timpul lockdownului impus de pandemie, proiectul OrangeLab își propune să relanseze întreprinderile mici și mijlocii italiene care operează în economia circulară. Prin intermediul [site-ului](#) este posibil să va înregistrați pentru a solicita pachetul de servicii care prevede o cale de accelerare de 12 luni. Sesiunea de înregistrare va expira pe 31 mai și vor fi selectate 3 companii pentru a participa la inițiativa care va începe la jumătatea lunii iunie.

OrangeLab este alcătuit dintr-o rețea de profesioniști cu înaltă calificare care oferă servicii pentru strângerea de capital online și offline, consultanță strategică pentru inovația deschisă a startup-urilor și IMM-urilor în dezvoltarea lor ca actori eficienți în economia circulară. Acest proiect este doar ultima parte a unei strategii de sprijin pentru companii în dezvoltarea lor către piața internațională a economiei circulare, astfel încât să creeze un ecosistem și să atragă interesul noilor investitori interesați.

<https://startupitalia.eu/155521-20210507-nasce-orangelab-lacceleatore-di-startup-e-pmi-per-la-circularita>



MOZZARELLA SILANA PAT: O TRADIȚIE STRĂVECHE DIN MUNȚII CALABREZI

Produsă în cantități limitate și numai vara, mozzarella Silana este produsă cu lapte integral de vacă din rasa Podolica, care are un standard organoleptic ridicat, precum și un procent mai mare de grăsimi. Producția este tipică pentru munții Sila, pe versantul estic, între zonele incluse în provinciile Cosenza și Catanzaro, delimitate între munții Sila Greca și Sila Piccola.

Denumirea PAT derivă din tehnica complet artizanală pentru producerea acestei mozzarele. Se începe cu coagularea laptelui de vacă Podolica la o temperatură de 35-37 grade și, după o pauză de întărire de 30-40 de minute, cașul este tăiat în bucăți mici pentru a fi apoi îngrămădit în recipiente din lemn și lăsat să se maturizeze 2 sau 3 zile . În cele din urmă, filarea are loc cu o spatulă de lemn în apă fierbinte la 80 de grade Celsius timp de aproximativ 15 minute.

<https://www.calabriatours.org/typical/mozzarella-silana.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 - 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 clickați aici.

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