



ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

Octombrie 2022

ICE Agenția București



SCAMORZA

Scamorza este o brânză de tip *pasta filata* tipică regiunii Campania, chiar dacă acum este produsă și în alte zone ale peninsulei. Originea acestei varietăți de brânză este, așa cum se întâmplă adesea, neclară: se spune că în timpul preparării provolei, care seamănă cu scamorza, o roată nu a ieșit tocmai bine; pentru a remedia acest lucru, producătorul a încercat să o trateze cu apă la o temperatură mai mare decât de obicei și așa s-a născut scamorza. Numele său derivă, în schimb, de la verbul „scamazzare”, adică de a elimina o parte. Forma scamorzei este destul de caracteristică: arată ca o pară, mai bombată în partea de jos și cu vârful mai mic; partea superioară este strânsă cu o sfoară astfel încât hrânzeturile să fie atârinate în perechi și

partea superioară este strânsă cu o creșteră, astfel încât brânzeturile să nu scurgă în porci și lăuate să se scurgă. În varianta afumată așa-numitul „cap” adesea lipsește, deoarece în timpul procesului de afumare bucățile se învârt, iar brânza care este atârnată doar de această parte superioară cade. Scamorza are o aromă intensă de lapte, cu un gust deosebit. Este moale, de culoare albă sau galben pai, la fel ca și coaja exterioară, a cărei culoare variază în funcție de condimentele adăugate. Aroma scamorzei depinde și de laptele din care este produsă. În Campania se prepară, de obicei, din lapte de vacă sau de bivoliță, în timp ce în Puglia se pregătește în mod tradițional din lapte de oaie. Pe piață se găsește și scamorza afumată, care are o aromă mai intensă, chiar acidulată. Această varietate de brânză poate fi consumată de sine stătătoare, tăiată felii sau alături de mezeluri și pâine proaspătă. În unele regiuni se consumă tradițional tăiată felii și topită pe pâine prăjită, peste care se adaugă câteva picături de miere. Această brânză, mai ales învechită, este ideală pentru pregătirea unor plăcinte savuroase, pentru că dă o aromă intensă preparatului fără a acoperi celelalte gusturi.

Puteți gusta scamorza încercând următoarea rețetă:

<https://www.petitchef.ro/retete/felul-principal/rulouri-din-piept-pui-cu-rucola-si-scamorza-fid-1358459>

https://www.assolatte.it/it/home/salute_benessere_detail/1433415726016/1467214312050



LEGENDARUL GRANTURISMO DE LA MASERATI DEVINE ELECTRIC

Casa Tridentului relansează pe piață un model istoric în industria automobilistică, prezentând primele detalii ale noului GranTurismo. Noua variantă are un motor V6 Neptune sau este 100% electrică. În urmă cu șaptezeci și cinci de ani, primul A6 1500 Gran Turismo a marcat un punct de cotitură pentru Maserati: a fost un model cu spirit revoluționar, care exprima ADN-ul mărcii: lux, performanță și plăcere de a conduce. Aceleași valori caracterizează și noul model, excelența Made in Italy, marcând intrarea mărcii în lumea full electric cu versiunea Folgore. Folgore este prima

mașină 100% electrică din istoria Maserati cu un sistem de propulsie bazat pe tehnologie de 800 V și echipat cu trei motoare cu magneți permanenți de 300 kW, atingând o putere maximă a roților de peste 760 CP. Folgore a fost dezvoltat cu soluții tehnice de ultimă generație derivate din Formula E, cu intenția explicită de a oferi aceleași performanțe, confort și senzații de a conduce ca și versiunile cu motor cu ardere internă. Noua arhitectură concepută special pentru GranTurismo este extrem de inovatoare: realizată din materiale ușoare precum aluminiu și magneziu, împreună cu oțeluri de înaltă performanță, este modulară și poate fi utilizată atât cu motoare tradiționale, cât și cu sisteme de propulsie electrice. O caracteristică cheie a GranTurismo este reprezentată de noua arhitectură electronică dezvoltată intern de Maserati: totul este adunat într-un singur centru de control care permite intervenții care nu mai sunt reactive, ci predictive, adică bazate pe predicții despre modul în care se va comporta mașina. De asemenea, compania a decis să integreze un asistent vocal: acesta își extinde funcționalitatea și în lumea exterioară, de exemplu, utilizatorii acestei mașini pot primi informații despre destinația lor în timp ce conduc sau pot deschide garajul chiar înainte de a ajunge. Lansarea este programată pentru începutul anului 2023.

https://www.ilsole24ore.com/art/maserati-reinvento-l-icona-gran-turismo-ora-c-e-anche-versione-elettrica-folgore-AEU2Zt5B?refresh_ce=1

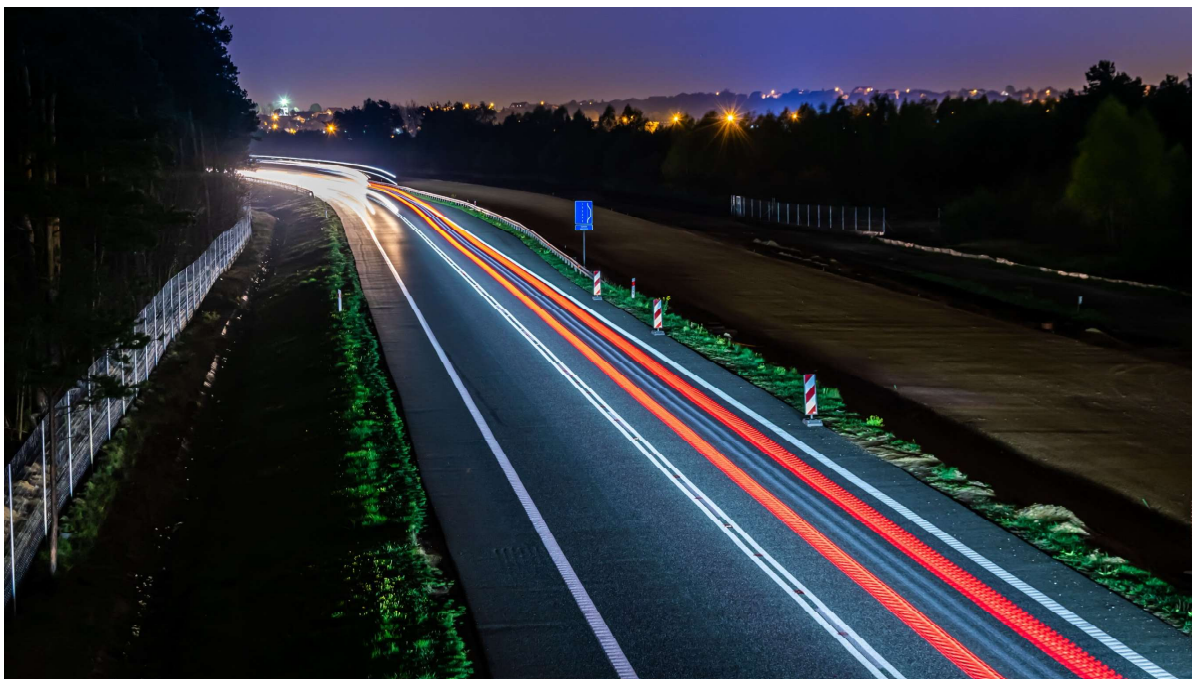


ROCKET, MAȘINILE PENTRU CAFEA ÎNTRE ISTORIE ȘI INOVAȚIE

Rocket este o companie italiană înființată în 2007 datorită intuiției lui Daniele Berenbruch, fondator și CEO cu experiență în sectorul aparatelor de cafea și a doi importatori din Noua Zeelandă care au avut visul de a crea o companie dedicată în principal pieței de uz casnic. Rocket își are sediul la periferia orașului Milano și este specializată în aparate de cafea espresso casnice și profesionale, care se inspiră din trecut, dar în același timp, aduc inovație, în pas cu prezentul. De exemplu, la aparatele Rocket temperaturile sunt gestionate prin algoritmi matematici pentru a obține 60% din ceea ce înseamnă o cafea bună, de restul se ocupă calitatea râșniței și amestecul folosit; tehnologia a depășit și una dintre problemele care apar în general la mașinile profesionale și anume furnizarea de abur la prima utilizare: cu Rocket se obține abur uscat de la prima degajare, fără umiditate sau condens. Cu 98% din vânzările sale efectuate în străinătate, Rocket aduce valoarea *Made in Italy* în

condens. Cu 99% din vânzările sale create în străinătate, Rocket aduce valoarea *made in Italy* în întreaga lume și este recunoscută de fanii sectorului ca produs de cel mai înalt nivel. Ennio Berti, șef cercetare și dezvoltare, este arhitectul din spatele funcționării aparatelor Rocket, dar este și omul care a proiectat de la zero și pe hârtie toate modelele aflate în circulație. Produsele sunt construite din oțel italian, alamă și cupru. Catalogul produselor Rocket este foarte vast, dedicat atât pieței interne, cât și celei profesionale, oferă numeroase soluții capabile să se adapteze practic tuturor tipurilor de utilizări.

<https://tg24.sky.it/tecnologia/now/2022/10/20/rocket-macchine-per-il-caffe-tradizione-innovazione>



A4 MILANO-TORINO, PRIMA AUTOSTRADĂ HI-TECH ȘI VERDE DIN EUROPA

A4 Milano-Torino, administrată de grupul ASTM, al doilea cel mai mare operator mondial de rețele de autostrăzi în concesiune, va deveni prima autostradă verde cu asfalt hi-tech de pe scena europeană. Este rezultatul unor cercetări care au durat 6 ani și care au fost posibile datorită Gipave, un brevet 100% *Made in Italy* dezvoltat de Iterchimica (o companie activă în 90 de țări în producția de tehnologie pentru asfalturi durabile), în colaborare cu G. Eco, Universitatea din Milano-Bicocca și Studiourile Directa Plus. Aceasta va fi construită dintr-un asfalt inovator, durabil și sigur, realizat din grafen și materiale plastice dure reciclate, precum jucării, lăzi de fructe sau coșuri, și cu reutilizarea a 70% din frezat de pe suprafața veche a autostrăzii existente. Federica Gannattasio, CEO Iterchimica, explică faptul că marile economii în materie de mediu realizate prin adoptarea acestei tehnologii se datorează, cu siguranță, utilizării materialelor plastice dure, aflate la sfârșitul vieții, a reutilizării complete a vechiului asfalt în noul pavaj și prelungirea vieții acestuia cu 75%, ceea ce va însemna o necesitate mai redusă de efectuare a lucrărilor de întreținere în viitor. În plus, au fost estimate economii de energie cu 30%, egale cu necesarul anual a 30 de mii de familii, reducerea cu 38,5% a emisiilor de CO2, egală cu absorbția a 115.000 de arbori, precum și recuperarea a 100% tone de materiale care nu erau folosite. Umberto Tosoni, CEO ASTM, anunță intenția de a exporta acest model în toată rețeaua societății (de exemplu, în Brazilia, unde există 5.000 km), sperând că va deveni un standard pentru întreaga rețea italiană.

<https://stream24.ilssole24ore.com/video/italia/a4-prima-autostrada-europa-asfalto-hi-tech-e->

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 Bucuresti" di Google Gruppi.
Per visualizzare questa discussione sul Web, visita <https://groups.google.com/a/ice.it/d/msgid/bucarest/8d2027a5fa744809bc5edfd25681d388%4079987756>.