



ITALIAN TRADE AGENCY  
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

---

## Newsletter Agenzia ICE Bucuresti - Dicembre 2022

---



ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior  
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

*Dicembre 2022*

**ICE Agenzia Bucuresti**

---



ITALIAN TRADE AGENCY

TRADE AND INVESTMENT

OPEN DOORS TO A WORLD  
OF OPPORTUNITIES

*Buon Natale e felice  
anno nuovo 2023!*

*Crăciun fericit și un  
2023 minunat!*



*Merry Christmas and  
a happy 2023!*

*Ufficio di Bucarest*



[www.ice.it](http://www.ice.it)



### **CASTELMAGNO DOP**

Castelmagno DOP este una dintre brânzeturile din nordul Italiei cu o poveste extrem de veche și fascinantă. S-a născut în munții piemontezi și a cucerit imediat bucătăriile naționale și europene cu aroma sa intensă, care tinde spre picant. Castelmagno DOP este o brânză bogată și gustoasă, care sintetizează tradiția și cunoștințele străvechi care s-au transmis de-a lungul secolelor. În bucătărie, se poate folosi atât ca ingredient, dar este ideal și pentru aperitive, feluri întâi, feluri principale și garnituri, datorită versatilității sale și a bogăției gustului. Între brânzeturile piemonteze, Castelmagno DOP se remarcă ca o brânză semi-tare, grasă și cu maturare medie. Primele urme ale existenței sale datează din 1277, din zona pășunilor orașelor Castelmagno și Celle di Macra. A căpătat maxima notorietate în secolul al XIX-lea, fiind prezent în toate meniurile celor mai importante bucătării englezești și franceze. Astăzi, Castelmagno DOP este considerată una dintre brânzeturile tipice italiene împreună cu Gorgonzola DOP. Această brânză aparține categoriei așa-numitelor brânzeturi albastre sau albastre. Această denumire (DOP) indică brânzeturile caracterizate prin prezența mucegaiurilor din genul *Penicillium*, care conferă brânzei venele sale caracteristice, a căror culoare tinde spre verde și albastru. Castelmagno este produs din lapte de vacă, la care se adaugă lapte de oaie sau de capră, pe baza unor procente bine definite: între 5% și 20%. Brânza se prezintă consumatorului într-o formă cilindrică, cu diametrul cuprins între 15 și 25 cm, înălțime de 12 - 20 cm și o greutate cuprinsă între 2 și 7 kg. Coaja este subțire și crețată și are o culoare galbenă, cu tendință spre roșu, care se închide treptat, în funcție de vârsta de maturare a brânzei. Castelmagno DOP are o aromă care variază în intensitate de la una mai delicată la una mai picantă, pe măsură ce perioada de maturare crește. Există două tipuri de Castelmagno DOP: „produs Castelmagno din munți”, cu etichetă albastră care indică zona de producție montană; „Castelmagno di Alpeggio”, cu etichetă verde care indică zona de producție la o altitudine de peste 1000 m. În bucătărie, Castelmagno DOP este folosit ca și condiment pentru gnocchi, risotto, tortelloni și plăcinte sărate și este, de asemenea, un ingredient ideal pentru feluri principale: de la sufleuri cu brânză la plăcinte cu cartofi sau feluri de mâncare pe bază de legume.

Puteți gusta Castelmagno DOP încercând următoarea rețetă:

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/gnocchi-al-castelmagno/>

[https://www.assolatte.it/it/home/salute\\_benessere\\_detail/1433415726016/1563274543470](https://www.assolatte.it/it/home/salute_benessere_detail/1433415726016/1563274543470)

---

---



## **SUPERCOMPUTERUL LEONARDO VA ADUCE EUROPA ÎN ERA CUANTICĂ**

Unul dintre primele sisteme cuantice din Europa va fi instalat în Italia și, foarte probabil, în centrul tehnic Cineca din Bologna, la Consorțiul interuniversitar italian pentru calcul automat, unde este gata de funcționare supercomputerul Leonardo, "creierul" pus la punct de Atos, societate care figurează în primele trei poziții în Top500 mondial dedicat supercomputerelor. Avantajul pentru Italia este cel de a fi aleasă, împreună cu alte cinci țări, de către European High Performance Computing Joint Undertaking (EuroHPC JU), entitatea care se ocupă de să încurajeze și să dezvolte calculul de înaltă performanță pe Bătrânul Continent, este semnificativ din cel puțin două motive: pe de o parte, ar permite tehnologiei italiene să fie implicată într-un proiect care va asigura integrarea computerelor cuantice în infrastructurile existente pentru a acționa ca acceleratori ai noilor aplicații în domeniul cercetării în domeniile științific și industrial, al sănătății și meteorologic; pe de altă parte, cercetătorii italieni din sectorul public și privat vor avea la dispoziție încă un instrument pentru a efectua experimente și a crea competențe care vor influența procesul de inovare a întregului sistem. Noua mașină cuantică va crește capacitatea actuală de procesare a lui Leonardo de 250 de trilioane de operațiuni pe secundă.

<https://www.ilsole24ore.com/art/il-supercomputer-bologna-portera-l-europa-nell-era-quantistica-AE5mkDGC>

---





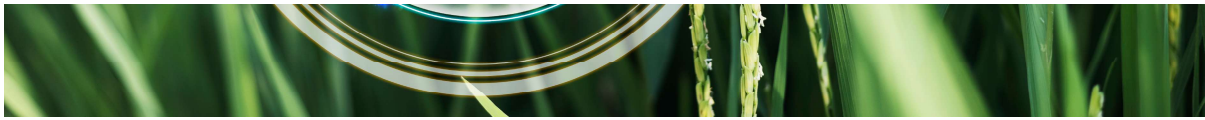
### **NEMO'S GARDEN, O GRĂDINĂ ÎNTR-UN LAC**

Se vor transforma adâncurile mărilor și ale lacurilor în noi redute pentru a răspunde provocării alimentare? Peste 70% din scoarța terestră este acoperită de apă, reprezentând un bazin cu potențial interesant, atât pentru identificarea de noi suprafețe cultivabile, cât și pentru dezvoltarea de soluții eco-durabile cu consum redus (sau zero) de energie pentru conservarea produselor și combaterea schimbărilor climatice. Pariul pleacă de la un proiect inovator născut în Noli Ligure. Este vorba de Grădina lui Nemo, o „grădină subacvatică” prezentă în adâncurile lacului Nemo cu sere independente, alimentate cu energie regenerabilă, unde se cultivă diferite legume în hidroponie, precum busuioc și căpșuni. Mai mult, în aceste biosfere subacvatice plantele medicinale devin mai parfumate, iar legumele mai gustoase. Deocamdată este un experiment, dar ar putea deveni un răspuns la diverse nevoi de producție. Lumea vinurilor este sectorul care se concentrează cel mai mult pe maturarea subacvatică, având în vedere că această tehnică face posibilă reducerea emisiilor de CO<sub>2</sub> și a costurilor energetice în pivniță. Alături de producătorii de vin în această călătorie s-a înscris și Jamin Portofino, un start-up specializat care a brevetat un sistem de pivniță subacvatică pentru vinuri și băuturi spirtoase și care construiește acum rețeaua „UnderWaterWines”: de la producție până la vânzare în magazinele și restaurantele sale.

<https://www.ilsole24ore.com/art/serre-formaggio-olio-e-vino-produrre-sott-acqua-e-sostenibile-AElybZHC>

---





## **AGRICULTURĂ REGENERATIVĂ, REDUCEREA GAZELOR CU EFECT DE SERĂ PRODUSE DE OREZĂRII**

În orezăriile din Pavia, s-a lansat un proiect pilot de agricultură regenerativă, care derivă din colaborarea dintre Knorr și Parboriz cu cercetători și profesori de la Universitățile din Torino, Pavia și Milano și de la Innova-techKnorr. Scopul este adoptarea de practici agronomice inovatoare care să permită reducerea cu până la o treime a emisiilor de gaze cu efect de seră dăunătoare mediului, în comparație cu condițiile obișnuite de cultivare, cum ar fi scufundarea în timpul iernii. În același timp, este posibilă îmbunătățirea calității apei prin alegerea și utilizarea cu mai multă atenție a produselor pentru apărarea orezului, precum și printr-o gestionare adecvată a apei din orezării. În ceea ce privește calitatea solului, îmbunătățirea fertilității se poate obține, de exemplu, prin tehnica gunoiului de grajd verde, care se bazează pe semănarea unei culturi în succesiune cu recoltarea orezului și apoi îngroparea acesteia înaintea unui nou ciclu de cultivare a orezului. Creșterea biodiversității în zona orezăriilor se va realiza printr-o serie de intervenții care vor permite creșterea prezenței insectelor polenizatoare, a amfibienilor și a păsărilor, în special acvatic. Abordarea „regenerativă” stă la baza marelui obiectiv global al Knorr, care este acela de a oferi alimente de bună calitate pentru 7 miliarde de oameni prin implementarea a 50 de proiecte de agricultură regenerativă care vor acoperi 80% din ingredientele cheie ale produselor sale în următorii 4 ani.

<https://www.ilssole24ore.com/art/agricoltura-rigenerativa-risiere-possibile-30percento-meno-gas-serra-AEqPhkLC>

---

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

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

bucarest@ice.it



[www.ice.it](http://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/2b6096a8bafb48cbbc3b064eec9be8fe%4079987756>.