

Piazza Romana



Asociația Italianilor din România - RO.AS.IT.

iunie 2012

www.roasit.ro

ISSN 2069-5918

Performanță unică pentru RO.AS.IT. în alegerile locale!



Doi dintre candidații sprijiniți de Asociația Italianilor din România – RO.AS.IT. au câștigat alegerile pentru funcția de primar și consiliile locale. Este vorba despre Robert SCHELL, care a fost ales cu peste 72% din voturi la Primăria Brezoi (jud. Vâlcea), și despre Sorin VALS, care este noul primar al comunei Greci din județul Tulcea. Potrivit informațiilor furnizate de Biroul Electoral Central, în județul Vâlcea, prezența la vot a fost de 61,65%, în timp ce în județul Tulcea s-au prezentat la urne 56,23% din cetățeni. Cei doi edili sunt membri de marcă ai minorității italiene din România, în Brezoi și la Greci existând comunități istorice ale etnicilor italieni.

Grație eforturilor domnului deputat Mircea GROSARU, Asociația Italianilor din România – RO.AS.IT. a sprijinit constant aceste comunități, și nu numai.

Finanțarea lucrărilor de restaurare a bisericilor aflate într-o stare avansată de degradare sau implicarea în cazuri sociale punctuale sunt numai două exemple ale modului în care s-a concretizat sprijinul RO.AS.IT.

La Curtici (jud. Arad), o alianță electorală la care a participat RO.AS.IT. a câștigat două locuri în Consiliul Local și un post de viceprimar.

O analiză a rezultatelor obținute de RO.AS.IT. ne conduce la concluzia că Asociația Italianilor din România poate

obține peste 100.000 de voturi la ora actuală, ceea ce o plasează pe un loc pe podiumul minorităților din România.

„Popularitatea, notorietatea și proiectele RO.AS.IT. au fost urmarea firească a ceea ce electoratul a apreciat și considerăm că nu au niciun motiv să nu ne aprecieze cel puțin la fel de mult și la alegerile parlamentare. Vreau să mulțumesc, personal și în numele RO.AS.IT., tuturor pentru încrederea acordată”, ne-a declarat domnul Mircea GROSARU.

În numărul următor al „Piazza Romana” vom publica interviuri în exclusivitate cu primarii Robert SCHELL și Sorin VALS.

Politică

USL a obținut o victorie categorică la alegerile locale

Pagina a 6-a

Italiani

RO.AS.IT. – partener al Grupului de Acțiune Locală „Valea Siretului”

Pagina a 4-a

Robert Schell: „Mai am multe de spus”

Robert Schell, primarul cu origini italiene al orașului Brezoi, lucrează deja de 12 ani în această instituție. Iată ce declară edilul în prefața alegerilor din 10 iunie: „Sunt convins că mi-am făcut datoria și mi-am dedicat viața acestei primării. Cred că mai am multe de spus, chiar dacă sunt de 12 ani în primărie. Planurile mele nu s-au finalizat încă. Există proiecte care vor fi derulate în următorii patru ani, care sunt antamate deja, sunt o serie de finanțări pe care le așteptăm, care s-au făcut în mandatul meu și aș vrea să le duc la capăt. Țin la acest oraș foarte mult, sunt brezoian, iubesc orașul Brezoi, iubesc brezoienii”.



Meniu italianesc cu mici și sărmăluțe

Sunt sute de restaurante italienești în România... Scuze, afirmația este eronată. Reformulez: sunt sute de restaurante cu nume italianesc în România. Mulți dintre cei care au bani să își deschidă un asemenea stabiliment îl botează în limba lui Dante pentru că așa este la modă. Este „catchy”. Gastronomi italiană este a doua ca întindere pe mapamond, după ce chinezească. Românii se numără printre fanii ei și preferă să iasă în oraș la un restaurant bănuț, după titlatură, că ar servi mâncăruri cu un asemenea specific. De multe ori se întâmplă să fie șocați de meniuri: sărmăluțe, mici, tochitură, etc. Întrebați unde sunt preparatele italienești, chelnerii ridică din umeri. Acum câțiva ani, împreună cu un amic italian, am fost la o terasă din Parcul Tineretului. Se numea „Pizza Maria” (parcă). Am vrut să mâncăm pizza, dar replica băiatului care lua comanda a venit prompt, vibrând a dojană: „Nu avem pizza”. „Nu aveți acum sau nu aveți în general?”, am întrebat. „Nu avem în general. Nu am făcut niciodată” ... Pe același principiu, unii producători își numesc produsele mozzarella, gorgonzola, parmezan etc. deși acestea nu au nicio legătură cu brânzeturile cu același nume pe care le găsești în Italia. Nimeni nu îi deranjează, chiar dacă au intrat cu aceste produse pe rafturile hipermarketurilor, deci au vizibilitate maximă. Acesta este motivul pentru care „Piazza Romana” inițiază campania „Stop falsurilor”. Contăm pe sprijinul cititorilor care se lovesc zi de zi de situații precum cele prezentate mai sus, dar și pe suportul instituțiilor care reprezintă Italia în România. În special pe cel al Agenției pentru promovare externă și internaționalizarea întreprinderilor italiene. De fiecare dată când vom depista sau când ni se va semnala un produs italianesc contrafăcut ne vom adresa Oficiului pentru Protecția Consumatorului. Nu mai vrem meniuri italienești cu mici și sărmăluțe. Nu mai vrem să fim bătaia de joc a celor care cred că clientul poate fi prost. Trebuie făcută diferența între „Made in Italy” și „Made in Romania”. (Victor Partan)

PUBLICITATE ÎN PIAZZA ROMANA. OFERTĂ SPECIALĂ
Detalii în pag. 7



Stop falsurilor: produse italienești Made in Romania!

Românii sunt păcăliți zi de zi cu produse care au denumiri italienești, dar care sunt fabricate după o rețetă diferită de cea originală. De asemenea, numeroasele restaurante cu nume italienești au în meniu mâncăruri specifice din Peninsula, preparate în stil pur românesc. Numai cunoscătorii își dau seama că este vorba de falsuri. Că, de exemplu, în salata caprese unii pun mozzarella pentru pizza în loc de mozzarella potrivită.

„Piazza Romana” vă invită să vă alăturați în campania „Stop falsurilor!”. Cine încearcă să păcălească, fie el comerciant, fie patron de restaurant, trebuie să fie demascat și va avea de ales între a-și corecta atitudinea și a ieși din afaceri. O altă categorie de întreprinzători care își bat joc de români e formată din acei intermedieri (le putem spune și „bișnițari”) care importă produse din Italia și le vând aici la preț triplu. De exemplu, un borcan cu sos pentru paste (oricare, nu contează ce fel de sos este sau cine îl produce) poate fi cumpărat din magazinele românești la un preț de aproximativ 3 euro, în timp ce „la raft” în Italia costă 1 euro.

O poveste relevantă

Iată o poveste relevantă apărută în revista „Bucătăria pentru toți” anul trecut: „Am intrat într-un magazin cu specific italian situat pe una dintre străduțele ce fac legătura între bulevardele Dorobanți și Floreasca, atras fiind de amenajarea interioară. De excepție! Însă când am pus mâna pe o punguță de roșii uscate, nu cred să fi avut mai mult de 100 de grame, orice entuziasm m-a părăsit. Mi-am zis că este de ultra calitate, cultivate în agricultura biologică, dar le-am pus la loc.



M-am mai învârtit printre rafturi ca să constat că orice borcănel de 100 g cu pastă pentru bruschetta, de exemplu, costă 45 de lei. Iarși mi-am închipuit că sunt obținute din caviarul măslinelor, din vreun soi de care nici nu am auzit, care crește doar în vârful Alpilor italieni. Însă tot muntele de bunăvoință mi s-a năruit când am văzut prețul parizerului Mortadela – 107 lei/kg! Adică un aliment care în Italia costă destul de puțin este vândut aici la preț de prosciutto crudo. Am ieșit val-vârtej”.

Asta nu e mozzarella, e o glumă proastă

Revenind la produsele falsificate, putem da exemplul mozzarellei. O companie producătoare de brânzeturi și alte lactate, al cărei nume începe cu „De” și se termină cu „o” a intrat în hypermarketuri cu un produs căruia îi spune „mozzarella”, dar care este un caș ordinar, fără nicio legătură cu gustul adevărat. Și nu este unicul caz. Opt din zece producători nu vând mozzarella, ci doar o glumă proastă. Aceasta este problema produselor italienești „made in Romania”. Vorbeam mai sus despre diferența care ar trebui făcută între mozzarella pentru pizza și mozzarella care ar trebui să fie folosită la salata caprese. Un bucătar italian i-a șocat pe chelnerii dintr-un restaurant cu pretenții când, mergând să mănânce acolo, a refuzat salata, făcând această observație.

Nu vrem imitații la preț de produs original

Tot ce cerem este ca produsul să ne fie vândut la prețul corect. Dacă este o imitație, să nu coste cât costă produsul original în Italia sau chiar mai mult. Nu putem avea pretenția să cumpărăm cu bani puțini un aliment a cărui producere necesită perioade mari de timp și procedee costisitoare. Este cazul produselor bio veritabile. De aceea, când vedeți eticheta „bio” asociată cu un preț mai mic decât ar fi normal, este bine să fiți atenți. Am prezentat cazul lui Marco Grassi, un producător italian de la Câmpulung Moldovenesc, care ne povestea: „Pe piața din Iași suntem două firme care vindem produse sută la sută bio. Bineînțeles, avem prețuri mai mari decât cei care vând mezeluri cu chimicale. Lumea vine, se uită, apoi cumpără de la ceilalți”.

Atentat la imaginea Italiei

Produsele „Made in Italy” reprezintă cel mai bun ambasador al Italiei în lume. Astfel, falsificarea lor reprezintă un adevărat atentat la imaginea acestei țări. „Festivalul italian” este unul dintre evenimentele care luptă împotriva pirateriei prin diversele promoții organizate în hypermarketuri precum Metro sau Real. Agenția pentru promovare externă și internaționalizarea întreprinderilor italiene, fostă ICE, a făcut și în acest an o propagandă bună produselor veritabile.

„Produsele agroalimentare și bucătăria italiană reprezintă, alături de patrimoniul artistic și de stilul de viață italian, una din caracteristicile care definesc cel mai bine cultura și frumusețea țării noastre. Sectorul agroalimentar este de fapt unul din principalele sectoare economice din Italia, fiind poziționat pe locul doi, după sectorul metal-mecanic. Pentru a avea o idee asupra dimensiunii producției agroalimentare italiene precizăm că valoarea acesteia este echivalentă cu valoarea PIB-



ului României.

Una din caracteristicile societăților italiene care aparțin acestui sector este aceea de a fi puternic orientate către export; peste 17% din producția aferentă este destinată exportului.

Iată principalele motive pentru care Institutul Italian de Comerț Exterior acordă întotdeauna o atenție deosebită activităților promoționale din sectorul agroalimentar”, declara dl. Mario Iaccarino, directorul acestui institut.

Să spunem „STOP” bății de joc!

Scrieți-ne la adresa victor.partan@ufficio.ro dacă depistați produse italienești contrafăcute, dacă vă loviți de prețuri exagerate atunci când vreți să cumpărați produse italienești, dacă vă sunt servite mâncăruri cu denumire italienească preparate după rețete românești etc. Luptați alături de noi contra falsurilor și contra bății de joc!

„Sunt câteva zeci de restaurante cu nume italienești în București, dar, de fapt, nu există niciun restaurant italian în adevăratul sens al cuvântului. Ca să fie restaurant italian, ar trebui să aibă măcar un bucătar italian, sau care să fi lucrat șase ani în Italia, iar 80 la sută din ingrediente trebuie să fie aduse din Italia. Specificul nu înseamnă numai mâncare, ci de la preluarea clientului din ușa și ducerea la masă, până la servicii în cele mai mici detalii”

Pierluigi Maniero - membru al A.I.S. (Asociația Italian Sommelier), al ONAG (Asociația Națională a Brânzeturilor), al ONAV (Asociația Națională a Vinurilor), al F.I.C. (Federația Italiană a Bucătarilor)



All'estero "taroccati" 3 prodotti alimentari italiani su 4

Il falso made in Italy a tavola fattura 60 miliardi di euro e all'estero sono falsi tre prodotti alimentari di tipo italiano su quattro. E' quanto sottolinea Coldiretti che mette in evidenza come l'andamento sui mercati internazionali del cibo italiano "potrebbe ulteriormente migliorare con una più efficace tutela nei confronti della agropirateria internazionale, che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che si richiamano all'Italia per prodotti taroccati che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale". Il mercato dei falsi nel settore supera i 60 miliardi di euro così suddivisi: 25 miliardi in Europa, 25 in Nord america e 10 nel resto del mondo.

Il fenomeno frena la diffusione del made in Italy e causa di danni economici e di immagine. Il rischio reale è che si radichi nelle tavole internazionali un falso made in Italy che toglie spazio di mercato a quello autentico e banalizza le specialità nostrane frutto di tecniche, tradizioni e territori unici e inimitabili".

Polenta? In Montenegro diventa "palenta". Il Barbera? Sugli scaffali dei supermarket rumeni è un comune vino bianco. Il pecorino cinese? E' fatto con latte di mucca. La mortadella di Bologna? In Usa si fa col tacchino. Sono questi alcuni degli esempi dei prodotti alimentari tipici taroccati, da vntempo che ormai sono diventati un marchio di alcune catene di distribuzione Usa. Un vero campionario di orrori che raccoglie oltre cento patacche alimentari d'autore. Ed ecco che accanto al Chianti californiano e alla fontina svedese, si trovano la ricotta australiana e inquietanti imitazioni di gorgonzola, soppressata calabrese, salame toscano, asiago e pomodori San Marzano spacciati come Made in Italy. Ovviamente il più imitato e falsificato è il formaggio parmigiano reggiano che assume nel mondo gusti e nomi più strani. Un vero e proprio "furto" perpetrato ai danni dei produttori agroalimentari italiani e rappresentato dal fenomeno crescente della pirateria agroalimentare internazionale che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che si richiamano all'Italia ("italian sounding") per prodotti taroccati che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale. Il rischio reale è che si radichi nelle tavole internazionali un falso Made in Italy che toglie spazio di mercato a quello autentico e banalizza le specialità nostrane frutto di tecniche, tradizioni e territori unici e inimitabili. I Paesi dove sono più diffuse le imitazioni sono Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti, in cui appena il 2 per cento dei consumi di formaggio di tipo italiano sono soddisfatti con le importazioni di formaggi Made in Italy, mentre per il resto si tratta di imitazioni e falsificazioni ottenute sul suolo americano con latte statunitense.

Ma a preoccupare sono anche le tendenze di Paesi come la Cina dove il falso Made in Italy è arrivato prima di quello originale e rischia di comprometterne la crescita. Un inganno globale per i consumatori i - che causa danni economici e di immagine alla produzione italiana e che va combattuto cercando un accordo sul commercio internazionale nel Wto. A livello nazionale ed europeo occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari". (Fonte: Repubblica.it)



I 10 prodotti enogastronomici italiani pi venduti nel mondo

Vi presentiamo una lista con i 10 prodotti enogastronomici italiani pi venduti nel mondo, almeno secondo www.toomaki.com:

1) In testa alla classifica c il formaggio grana, nelle sue due famose qualit; il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano. Essi guidano la classifica generale dei pi venduti e quella del loro comparto, tuttavia giusto farvi osservare che si vende pi Padano di Reggiano (probabilmente per il prezzo inferiore) e che c una crescente richiesta di Trentingrana.

2) I Vini italiani, al secondo posto non poteva esserci nessun altro prodotto; dopo il Grana i nostri vini sono i pi richiesti. Dalla nostra enoteca escono soprattutto Spumanti (Berlucchi, Ferrari, Asti Spumante), Brunello di Montalcino, Chianti, Barolo. C una fortissima richiesta al livello mondiale di Sassicaia. Vino toscano di altissima qualit, pensate che pu vantare un ordine di cavalierato ad esso dedicato e una versione in 12 esemplari della mini Cooper S con delle areografie che riproducono fedelmente letichetta Sassicaia sullintero tetto della vettura.

3) Il Prosciutto Di Parma la terza voce tra i 15 prodotti enogastronomici italiani pi venduti nel mondo da GBianchi S.p.A. Un prodotto che da quando nel 1996 la Comunit Europea gli ha conferito il riconoscimento DOP, ogni anno aumenta i suoi volumi di vendita. Meno venduto e comunque richiesto, seppur altrettanto pregevole in qualit il Prosciutto di San Daniele.



4) La Pasta, e pi precisamente, in ordine dimportanza, spaghetti, tagliatelle e maccheroni siano essi i classici Barilla oppure pi di nicchia come per esempio per fare una citazione particolare la Pasta di Gragnano. La realt alimentare italiana composta da una miriade di piccole aziende artigianali, fra di esse la produzione del pastificio di Gragnano rappresenta una delle pi antiche, vi ricordo che la produzione di maccheroni per uso non familiare a Gragnano ebbe inizio nel 1550.

5) Restiamo in Campania con uno dei formaggi DOP storicamente pi conosciuti, la Mozzarella di Bufala.

6) Il Gorgonzola, un altro formaggio DOP prodotto in Piemonte e in Lombardia ma di cui la miglior produzione sicuramente quella Novarese. Santi il pi richiesto e a nostro avviso il migliore, la qualit degli erborinati di questa azienda veramente sublime.

7) Olio di Oliva, difficile stilare una classifica di quale in particolare. Sicuramente l'extra vergine pi ricercato, la provenienza soggettiva a seconda del cliente.

8) Il Lardo D'Arnad un prodotto di nicchia forse pi nel nostro paese che nel resto d'Europa, probabilmente per via della nostra prevalente cultura alimentare mediterranea. Prodotto in Valle DAosta come la pasta di Gragnano la sua origine remota. La prima citazione si ebbe in un documento del 1570 (ventanni dopo quella della pasta).

9) Le Olive verdi in salamoia, un prodotto che vi sembrer una sorpresa, il loro inconfondibile e saporito gusto e l'ideale abbinamento con piatti a base di carne bianca ne fanno un altro prodotto molto richiesto.

10) Il Pecorino ma non solo, oserei scrivere infatti anche i formaggi freschi di capra. Nella sua forma pi dura ordinerei le vendite per Sardo, Romano, Siciliano, Toscano.



RO.AS.IT. – partener al Grupului de Acțiune Locală „Valea Siretului”



Sansele oferite de liniile actuale de finanțare din Fonduri Europene deschid perspective de dezvoltare în multiple domenii și pentru diverse activități, mai cu seamă economice. Recent, au fost acceptați ca eligibili și actori din domeniile educației și culturii, în vederea accesului la aceste fonduri.

Perseverență în identificarea cât mai multor și mai variate resurse pentru proiectele sale, Asociația Italianilor din România – RO.AS.IT. a devenit de curând partener al Grupului de Acțiune Locală „Valea Siretului” (GALVS), înființat pentru a sprijini zona de Nord-Est a județului Neamț (comunele Săbăoani, Tămășeni, Doljești) și zona de Sud-Est a județului Iași (comuna Răchițeni). Teritoriul GALVS este o zonă cu mare potențial de dezvoltare agricolă, economică, culturală și turistică, ceea ce a încurajat grupul de inițiativă, format din 21 de actori locali, să conceapă un nou proiect care să contribuie la dezvoltarea, în ansamblu, a regiunii.

Existența pe acest teritoriu a unui grup de etnici italieni, alături de alți cetățeni și investitori din Peninsula stabilă în zonă după 1990, a determinat includerea în cadrul Planului de dezvoltare locală a unor proiecte culturale și schimburi de experiență menite să se conserve, să revitalizeze și să promoveze tradițiile, obiceiurile și cultura comunității italiene. RO.AS.IT. își propune ca, în calitate sa de membru al GALVS, să fie unul dintre cei mai activi inițiatori și coordonatori de activități care să conducă la realizarea efectivă a dezideratului propus.

Cu sediul în comuna Săbăoani, GALVS a început încă din anul 2010 să deruleze o serie de activități: întâlniri, consultări și dezbateri publice cu factorii locali, în încercarea de a găsi cele mai bune soluții pentru a relansa în varii domenii mediul rural respectiv. Doi ani mai târziu, a fost elaborat Planul de dezvoltare locală, depus pentru evaluare și aprobare în cadrul programului Fondul European pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală – FEADR – Axa Leader. Planul propune derularea unor programe de dezvoltare previzionate pe o perioadă de 4 ani cu domenii strategice de dezvoltare durabilă bine ancorate în agricultură, zootehnie, mediu, meșteșuguri, educație și mediul de afaceri local. RO.AS.IT. este reprezentată în GALVS de domnul Mircea Grosaru, președintele Asociației, precum și de sucursala Tămășeni, organizație etnică de drept privat, cu statut de utilitate publică, ale cărei obiective sunt conservarea tradițiilor și obiceiurilor strămoșești ale minorității italiene, promovarea limbii, culturii, istoriei și civilizației italiene în spațiul românesc. Ea poartă un dialog constructiv și permanent atât cu populația majoritară și cu celelalte minorități etnice, cât și cu țara-mamă, din convingerea că diversitatea în unitate formează zestrea de aur a omenirii. (articol preluat din revista „Siamo di nuovo insieme”)



INAS - CISL



*Cosa fa l'INAS
in Italia e nel mondo*

*Ce face INAS
în România*

L'INAS svolge attività di informazione, di assistenza e tutela per il conseguimento delle prestazioni in materia socio-previdenziale, assistenziale e sanitaria erogate da Amministrazioni e Enti Pubblici, da gestori di fondi di previdenza complementare e da stati esteri a favore dei cittadini italiani o di origine italiana.

Puoi rivolgerti all'INAS per:

- Pensioni vecchiaia/anzianità;
- Pensioni d'invalidità;
- Pensioni reversibilità/superstiti;
- Controllo posizioni assicurative;
- Riscatto e ricongiunzione di periodi assicurativi;
- Trattamenti familiari;
- Indennità di disoccupazione;
- Infortuni e malattie professionali;
- Prestazioni socio-assistenziali;
- Compilazione dei modelli reddituali (RED);
- Informazioni sul sistema sanitario;
- Cittadinanza italiana/ricerca documentazione italiana;
- Pratiche consolari;
- Riconoscimento dei titoli di studio;
- Informazioni in campo fiscale;
- Rientro in patria e legislazioni regionali.

INAS desfășoară activități de informare, asistență și protecție în domeniul securității și sănătății în muncă în relația cu Administrația și Instituțiile Publice italiene, Fondul de Pensii Complementare, dar și cu Instituțiile altor țări, în favoarea cetățenilor italieni sau de origine italiană și a cetățenilor comunitari.

Puteți apela la INAS pentru:

- Pensii în regim internațional/pro-rată;
- pensii pentru limită de vârstă,
- pensii anticipate/vechime în muncă,
- pensii de invaliditate,
- pensii de urmaș;
- Transferul pensiilor INPS/INPDAP/ENPALS în România;
- Controlul perioadei de asigurări sociale din Italia – Estratto Conto;
- Cumularea stagiului de cotizare în U.E.;
- Prestații familiale și de maternitate;
- Indemnizații de șomaj;
- Indemnizații pentru accidente și boli profesionale;
- Declarația anuală de venituri pentru pensionarii INPS (RED/EST);
- Informații despre serviciile consulare;
- Informații din domeniul fiscal, etc.



ROMANIA

Sede Romania: Bdul. Alexandru Ioan Cuza nr. 10,

Et. 1, Ap. 7, Sect. 1, București

Tel. +40213105011 - Fax +40213126668

romania@inas.it; inas.romania@yahoo.it

Sede nazionale: Viale Regina Margherita,

83/D - 00198 Roma

Tel. +3906844381 - Fax +39068547856

www.inas.it

TOATE SERVICIILE OFERITE DE I.N.A.S. SUNT ABSOLUT GRATUITE





Il più grande parco eolico in Europa

La società ceca CEZ completerà entro la fine di quest'anno il parco eolico di Fantanele-Cogeaalac, (Dobrogea), il più grande dell'Europa continentale. Il parco eolico Fantanele-Cogeaalac è l'investimento principale del gruppo CEZ nel settore dell'energia rinnovabile, con una capacità installata di 600 megawatt. Secondo quanto dichiarato da Ion Lungu, direttore generale dell'azienda, attualmente sono in funzione 387,5 MW ed entro la fine dell'anno sarà pienamente operativo.



L'Energia solare solare determiner à un nuovo boom

Secondo i dati Transelectrica, l'Ente nazionale di trasporto dell'energia elettrica della Romania, sono state rilasciate finora 80 autorizzazioni per la connessione di impianti fotovoltaici alla rete nazionale che totalizzano una capacità di circa 335 MW.

Quest'anno sono 26 i progetti in attesa di essere messi in funzione per un totale di 220 mil. di Euro di investimenti. Si prevedono a breve termine un totale di investimenti che supererà gli 1,6 miliardi di Euro.

Questo potrebbe significare l'inizio di un nuovo boom nel settore locale dell'energia proveniente da fonti rinnovabili, che potrebbe superare il volume di investimenti nel settore eolico che è di circa 1,5 miliardi di Euro.

Al momento, i produttori di energia fotovoltaica beneficiano di un numero di 6 certificati verdi, il massimo concesso tra le varie fonti rigenerabili. Il valore di un certificato può variare in funzione del mercato, tra i 27 e 55 Euro.

Date le nuove condizioni del mercato e le agevolazioni offerte dal Governo romeno per incentivare la produzione di energia elettrica da fonti alternative, molte imprese

straniere si sono mostrate interessate ad investire.

Tali aziende cercano, generalmente, progetti di impianti di produzione che siano parzialmente o totalmente autorizzati alla costruzione e fornitura di elettricità nella rete nazionale.

Un'altra tipologia di investitori sono quelli che acquistano diritti di utilizzo di aree idonee alla produzione di energia eolica o fotovoltaica e che realizzano autonomamente l'iter burocratico per l'ottenimento delle autorizzazioni.

L'Ufficio ICE di Bucarest è a disposizione per fornire informazioni sulle modalità di reperimento di potenziali partner locali detentori di progetti per la realizzazione di impianti o di società di consulenza specializzate nel settore della produzione di energia rigenerabile. (ICE Bucarest)

Finanziamenti di 20 milioni di euro per i raggruppamenti di imprese

Le Piccole e Medie Imprese (PMI) romene hanno a disposizione per i prossimi due anni fondi europei del valore complessivo di 20 milioni di euro per progetti di formazione, consulenza o marketing con la condizione di aderire al cosiddetto "cluster", associazioni di tipo industriale, come quello dell'industria auto esistente a Titu o Craiova creati in base al modello dei centri IT di Silicon Valley (USA).

I finanziamenti europei per progetti presentati dalle associazioni di tipo cluster delle PMI sono disponibili nell'ambito del Programma Operativo per la Crescita della Competitività Economica (POS CCE), misura 1.3.3 Sostegno all'integrazione delle imprese nella rete di fornitori o

cluster, asse prioritario 1.

Per questa linea di finanziamento si possono presentare due tipi di richieste: progetti con un valore di 200.000 euro, per cui tutta la somma è a fondo perduto, e progetti del valore di 1,2 milioni di euro, per cui le società devono coprire tra il 15% e il 50% del valore del progetto.

Il budget di 20 milioni di euro per progetti per i cluster finanziati tramite fondi europei coprirà 50 progetti del valore di 200.000 euro e altri 8 progetti per un valore di 1,2 milioni di euro ciascuno.

Attualmente, in Romania, operano 35 raggruppamenti di imprese (cluster) nei settori auto, IT&C, elettronica, agricoltura, industria alimentare e del legno, secondo i dati dell'Associazione dei Cluster della Romania.

I progetti possono essere presentati nel periodo 2 luglio-3 settembre e 15 ottobre-14 dicembre. (ICE BUCAREST)

Metrorex - Gara di appalto a settembre



È stato pubblicato sul sito SEAP (Sistema Elettronico di Acquisti Pubblici, www.e-licitatie.ro), l'annuncio di intenzione per l'organizzazione della gara di appalto relativa alla realizzazione del tratto della metropolitana che connette la città di Bucarest con l'Aeroporto Internazionale Henri Coanda - Otopeni (1 Mai - Aeroporto Otopeni - Henri Coanda)

Il contratto ha un valore di 1,050,000,000 Euro e prevede la costruzione di 14 fermate per una lunghezza di 16 chilometri. La durata del progetto, finanziato dal budget dello stato e crediti esterni, è di 60 mesi, mentre la data prevista per l'inizio delle procedure di aggiudicazione del contratto è il 3.09.2012. (ICE BUCAREST)

ASOCIAȚIA ITALIENILOR
DIN ROMÂNIA - RO.AS.IT.
organizează

L'ASSOCIAZIONE DEGLI ITALIANI
DI ROMANIA - RO.AS.IT.
organizza



Cursurile sunt ținute de profesori universitari la sediul din Strada Lipsicani nr.19. Detalii la telefon 0372772459





USL a obținut o victorie categorică la alegerile locale



Uniunea Social Liberală (USL) a câștigat majoritatea primăriilor și consiliilor locale în urma alegerilor desfășurate pe 10 iunie. Cea mai categorică victorie a fost obținută în Capitală, acolo unde Primăria Generală și cinci din șase primării de sector au revenit candidaților USL, respectiv Sorin Oprescu

(Primăria Capitalei), Andrei Chiliman (Sectorul 1), Robert Negoită (Sector 3), Cristian Popescu Piedone (Sector 4), Marian Vanghelie (Sector 5), Rareș Mănescu (Sector 6). Singurul sector în care USL nu și-a impus primarul este Sectorul 2, unde a fost reconfirmat Neculai Onțanu, de la UNPR.

„Este clar că suntem în fața unei victorii categorice a USL. Rezultatele confirmă faptul că aceasta construcție politică este acceptată și susținută de o majoritate clară a electoratului din România. În această situație, nouă ne rămâne să continuăm trăgând învățămintele care sunt de tras pentru următorul pas decisiv al alegerilor parlamentare”, a spus Crin Antonescu, completat de Victor Ponta: „Este pentru prima dată când polițiștii și jandarmii nu se întorc cu spatele când apar probleme. Asta înseamnă că instituțiile statului pot fi arbitri corecți și să-i sancționeze pe toți cei care încalcă legea.

A fost o foarte bună pregătire pentru alegerile parlamentare și prezidențiale. Practic, Guvernul pe care îl conduc a trecut două teste: testul de legitimitate, în momentul în care USL câștigă atât de clar alegerile locale, și primul test al organizării corecte a alegerilor.

Silviu Prigoană a anunțat dezastrul

Candidatul PDL la Primăria Capitalei, Silviu Prigoană, a interpretat procentajul general de aproximativ 16% obținut de formațiunea sa drept o victorie. „Eu mă așteptam să avem 11%, faptul că a fost 16-17% e un succes incredibil. Noi știam rezultatele aproximative deci să nu vă faceți iluzii că noi știam că o să avem 19% și am fost surprinși să avem 17%. Cum dracu să fii surprins când toate sondajele, totul spunea care e rezultatul. S-a votat politic, nu s-a votat omul gospodar și proiectul, s-a votat politic”, a afirmat Prigoana, continuând: „Ce vi se pare așa senzațional că există democrație și alternanță la putere? Așa a vrut poporul, e foarte bine, și poporul va vedea. O să vedeți ce dezastru se va întâmpla”. La rândul său, deputatul PDL Cristian Boureanu a spus că „Partidul va merge mai departe. Partidele sunt formate din oameni, poate unii oameni or să dispară, poate o să apară alții noi (...) Totuși, lecția este foarte clară: pe momente de criză, în momentul în care anunți măsuri de austeritate, e bine s-o faci cu oameni credibili și, mai ales, să fii pregătit totuși ca după șapte ani de guvernare - opt ani, în care și-ai asumat niște decizii grele pentru România, să te aștepti să ajungi în opoziție, și astăzi, cel puțin după alegerile locale, cred, suntem în multe județe în opoziție”.

Întrevvedere între ministrul Ioan Rus și ambasadorul Italiei la București

Ministrul Administrației și Internelor, Ioan Rus, s-a întâlnit pe 29 mai, la sediul ministerului, cu ambasadorul Republicii Italiene la București, Excelența Sa Mario Cospito. Potrivit unui comunicat de presă, în cadrul întrevederii, cei doi oficiali au subliniat excelențele relații de colaborare existente între cele două state. Ministrul Administrației și Internelor și-a exprimat intenția de a dinamiza și intensifica cooperarea bilaterală și a transmis omologului italian invitația de a efectua o vizită în România. Ambasadorul Italiei a evidențiat buna cooperare operativă dintre structurile de combatere a infracționalității din cele două țări și a subliniat profesionalismul polițiștilor români care își desfășoară activitatea în Italia, în cadrul misiunii ITA.RO, care a ajuns la cea de-a 11-a etapă. Totodată, ambasadorul italian a reafirmat susținerea statului italian pentru aderarea României la spațiul Schengen, exprimându-și speranța că țara noastră va deveni stat membru cu drepturi depline în cel mai scurt timp. La întrevedere a mai participat șeful Departamentului Schengen, Afaceri Europene și Relații Internaționale, chestor șef de poliție Marian Tutulescu.



Premierul Italiei este în pericol

Șeful guvernului italian, Mario Monti, a fost amenințat de către anarhiștii din gruparea „FAI Calabria”. Aceștia au trimis o scrisoare către mai multe publicații din Peninsula în care au precizat că pun la cale un atentat pentru eliminarea premierului. „Îi spunem lui Monti că el este unul din cei șapte rămași”, s-a scris în respectiva scrisoare. Potrivit financiarul.ro, o celulă a FAI a revendicat atentatul în care a fost rănit patronul de la Ansaldo Nucleare, o filială a gigantului public Finmeccanica, și a anunțat noi acțiuni pentru a răzbuna opt anarhiști aflați în închisoare în Grecia. Printre țintele anarhiștilor este directorul pentru sudul Italiei al Equitalia, agenția de recuperare a impozitelor devenită simbolul crizei prin care trece țara și al actelor disperate, luări de ostatici sau sinucideri, comise de către antreprenori sau alte persoane care se simt sugrumate de către Fisc. În scrisoarea de trei pagini, FAI amenință că va considera fiecare sinucidere a unei persoane disperate drept „o crimă comisă de către stat”, care va fi „pedepsit”. Ministrul de interne, Anna Maria Cancellieri, „a declarat că un atac împotriva Equitalia va fi considerat drept un atac împotriva statului. Prin urmare, vom ataca statul prin intermediul Equitalia, până când statul își schimbă politica și începe să apere poporul, muncitorii și întreprinderile”, s-a mai scris în „comunicatul” FAI Calabria.





Publicitate în Piazza Romana OFERTĂ SPECIALĂ

Promovați-vă afacerea prin intermediul Piazza Romana. Oferta noastră (valabilă pentru contractele semnate în iunie pe minim șase luni) vă dă posibilitatea să atrageți noi clienți investind cam cât ați cheltui pentru o cină în oraș. **În plus, vă publicăm gratuit un articol de prezentare pe o jumătate de pagină color.**

100 mm x 50 mm
20 euro/lună

100 mm x 100 mm
35 euro/lună

Pentru detalii, contactați-ne la telefon 0372.77.24.59 sau pe email: victor.partan@roasit.ro

Asociația Italianilor din România – RO.AS.IT.
vă așteaptă la

CURSURI DE BUCĂTĂRIE ȘI BUNE PRACTICI ÎN SERVIREA MESEI

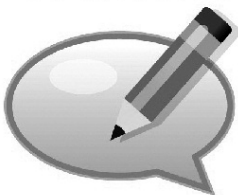
CU

barmanul Bogdan Nicolae Bucătarul Pierluigi Maniero, reprezentantul în România al Federației Italiene de Bucătări
somerierul Sergiu Nedelea

- Lecții de degustare vinuri**
- Lecții de educație alimentară**
- Cursuri amatoriale de cocktail**
- Cursuri pentru degustare de brânzeturi**

Dorim să venim în întâmpinarea celor care își propun să afe mai multe despre secretele artei culinare. Dacă sunteți interesați să urmați cursurile de bucătărie și bune maniere în servirea mesei, scrieți-ne la adresa ufficio@roasit.ro sau sunați la telefon 037277459 pentru detalii.

Comentați pe blog!



Articolele din "Piazza Romana" se regăsesc și pe blog. Accesați <http://romulussiremus.wordpress.com> și comentați-le.

Ziarul Asociației Italianilor din România - RO.AS.IT.

Piazza Romana



Asociația Italianilor din România - RO.AS.IT.



Editată de
Asociația Italianilor din România - RO.AS.IT
Președinte membru fondator
Mircea GROSARU

Senior editor:
Gabriela TARABEGA
.....
Redactor șef:
Victor PARTAN
email: victor.partan@roasit.ro
tel.: 0749/997.481
Redacție: 0372.77.24.59

Redacția:
Pierluigi MANIERO
Bruno LABATE
Antonio RIZZO
Marco RAVOT

Tipărit la: RH Printing



Cea mai scumpă mașină din lume valorează 35 de milioane de dolari



Ferrari GTO 1962



Piața de lux nu a auzit de criza financiară. Un Ferrari GTO fabricat în anul 1962 a fost vândut cu suma astronomică de 35 de milioane de dolari, adjudecându-și titlul de cea mai scumpă mașină din lume.

Cumpărătorul se numește Craig McCaw și este un colecționar de mașini de epocă, iar cel care a vândut autovehiculul este un olandez pe nume Eric Heerema. El cumpărase mașina cu 15 ani înainte, pentru suma „modică” de 3,5 milioane de dolari. Ultima dată, exemplarul a fost expus în public în 2011, la Pebble Beach Concours d'Elegance.

Bolidul de culoare verde unică a fost



Ferrari 250 Testa Rossa 1957

construit pentru britanicul Stirling Moss, legendarul pilot de Formula 1 care a câștigat 16 Grand Prix-uri. Pasionații de automobilism spun că este mașina visurilor, cu un motor de e 3 litri V 12 și 302 de cai putere, care o ajută să ajungă repede la viteza de 290 km/h.

Primul model hibrid creat de italieni

Precedentul record în materie aparține tot unui bolid fabricat de italieni. Este vorba despre un Ferrari 250 Testa Rossa fabricat

în 1957, vândut la Pebble Beach în 2011 pentru 16,5 milioane de dolari. Și pentru că tot a venit vorba de Ferrari, președintele acestei companii, Luca di Montezemolo, a confirmat lansarea unui succesor pentru celebrul Enzo. Potrivit masini.ro, acesta ar putea să fie numit Ferrari F70 și va fi primul model hibrid creat de italieni, cu o tehnologie care va reduce consumul de combustibil și emisiile cu până la 30%.



Ferrari F70



SOCIETATEA ROMÂNESCĂ DE INSOLVENȚĂ

MEMBRĂ A UNIUNII NAȚIONALE A PRACTICIENILOR ÎN INSOLVENȚĂ DIN ROMÂNIA

SOLUȚII INTEGRATE PENTRU SPRIJINIREA MEDIULUI DE AFACERI:

- DREPT COMERCIAL ȘI ECONOMIC
- RECUPERĂRI CREAȚE
- LICHIDARE VOLUNTARĂ
- REORGANIZARE JUDICIARĂ,
- ADMINISTRARE JUDICIARĂ,
- FALIMENT

www.insolventa-romania.ro

office@insolventa-romania.ro

BUCUREȘTI

Phoenicia Business Center, 030031 București, str. Turturelelor nr. 11/A, et. IV,
Tel: +40 (21) 313 0882, Fax: +40 (21) 326 0286

SATU MARE

440055 Satu Mare
str. Liviu Rebreanu nr.30, parter
Tel/Fax: +40 (361) 424 699

BRAȘOV

500403 București
str. Zizinului nr.23 bl.8 sc.E ap.3
Tel/Fax: +40 (268) 211 111

SUCEAVA

720043 Suceava
str. Tipografiei nr.1, et.1, ap.20
Tel/Fax: +40 (230) 214 432

SIBIU

550241 Sibiu
bd. Victoriei nr. 19, ap. 4
Tel/Fax: +40 (369) 405 274

**SOLUȚII COMPLETE
PENTRU
AFACEREA TA!**

