

Stiri 26 martie 2024, a doua parte

UCRAINA

Radio Europa Liberă: Ucraina vrea să mute exporturile pe Dunăre după blocajele din Polonia. Cum poate câștiga România din asta? [Articole](#) • 26 Martie 2024 • [Redacția](#)

Ucraina vrea să redirecționeze exporturile de mărfuri care treceau de regulă prin Polonia pe Dunăre, inclusiv prin porturile românești. Poate oferi România infrastructura necesară? Dacă da, ce poate câștiga din asta, potrivit Rador Radio România.

Viceprim-ministrul ucrainean pentru reconstrucția Ucrainei, Olexandr Kubrakov, a anunțat încă de la începutul lunii februarie un plan de redirecționare a exporturilor care treceau prin Polonia către porturile de la Dunăre.

„Suntem gata să creștem exporturile prin porturile dunărene cu ajutorul unor caravane de barje pentru containere, pentru a redirecționa marfa blocată la granița cu Polonia”, a scris numărul doi din Guvernul Ucrainei, pe rețeaua X.

Ucraina vrea, astfel, să-și exporte bunurile către vestul Europei pe Dunăre, ca răspuns la blocajele din ultimele luni ale fermierilor polonezi, de la vămile dintre cele două țări.

Încă din toamna anului trecut, imagini cu grâul ucrainean aruncat pe șosele sau pe terasamentele de cale ferată de fermierii polonezi au devenit virale.

În acest context, rolul României și al porturilor sale de la Dunăre devine și mai important pentru exporturile ucrainene.

Olexandr Kubrakov a explicat că, de la începutul anului, prin porturile de la Dunăre, Ucraina a exportat 3,7 milioane de tone de marfă, din care peste 2,5 milioane de tone au fost produse agricole. Numai în ianuarie 2024, exporturile totale ale Ucrainei au cântărit 12 milioane de tone.

Peste 700 de nave încărcate cu mărfuri ucrainene au trecut în perioada 1 ianuarie – 20 martie și prin porturile românești, spune directorul general al Administrației Fluviale a Dunării de Jos Galați (AFDJG), Angela Ivan, pentru Europa Liberă.

În prezent, pe canalul navigabil românesc Sulina e mai liniște, adaugă șefa Administrației Fluviale a Dunării de Jos.

În cazul în care Rusia va lovi din nou portul Odesa, iar exporturile maritime ucrainene pe Marea Neagră vor fi astfel afectate, porturile dunărene se vor aglomera iar.

Din iulie 2023 și până acum, Rusia a atacat portul Odesa cu 880 de drone kamikaze și cu peste 170 de rachete, a precizat Ministerul pentru Reconstrucția Ucrainei.

Kievul a reușit să repare daunele și să reia exporturile pe Marea Neagră, de la Odesa, prin apele teritoriale ale României, Bulgariei și Turciei, toate trei membre NATO.

Exporturile de cereale ucrainene sunt vitale pentru multe state din Africa și unele din Orientul Mijlociu.

Tot viceprim-ministrul pentru reconstrucția Ucrainei, Olexandr Kubrakov, a anunțat că, din august 2023, peste o mie de vase încărcate cu aproape 30 de milioane de tone de mărfuri au folosit coridorul ucrainean pentru exporturi.

Din coridorul ucrainean fac parte porturile ucrainene de la Dunăre și de la Marea Neagră, canalul dunărean Bîstroe și drumurile (căi ferate și șosele) aferente.

Statisticile arată că, de la începutul invaziei Rusiei în Ucraina, în februarie 2022, traficul pe canalul românesc Sulina a crescut considerabil.

Datele Administrației Fluviale a Dunării de Jos Galați (AFDJG) arată că, dacă în 2021 pe canalul navigabil românesc au circulat 1.823 de nave, în 2023 numărul vapoarelor care au transportat mărfuri a fost de aproape 4.300.

Iar cantitatea de mărfuri transportate pe Canalul Sulina a crescut de la puțin peste 5 milioane de tone, în 2021, la aproape 16,5 milioane de tone în 2023. Așadar, mai mult decât triplu.

România percepe oricărui exportator și transportator diferite taxe: de import, de pilotaj, de operare.

Europa Liberă a întrebat AFDJG ce sume a încasat în ultimii doi ani de la operatorii care au exportat pe Dunărea românească mărfuri ucrainene, însă nu am primit încă un răspuns.

Directorul general al Administrației Fluviale a Dunării de Jos Galați, Angela Ivan, spune pentru Europa Liberă că, în 2024, instituția a scăzut la jumătate nivelul acestor taxe, pentru a ajuta Ucraina, afectată dramatic de război.

În schimb, Autoritatea Vamală Română a precizat pentru Europa Liberă că, numai în 2023, a încasat peste 486 de milioane de lei (aproape 100 de milioane de euro) taxe aferente importurilor ucrainene.

Pe lângă această sumă, operatorii economici mai au de achitat TVA (taxa pe valoarea adăugată) amânat la plată de statul român, de aproape 460 de milioane de lei (peste 90 de milioane de euro).

În 2022, Autoritatea Vamală Română a taxat importurile ucrainene cu aproape 1,2 miliarde de lei (240 de milioane de milioane de euro). Peste jumătate din sumă reprezintă TVA amânat la plată.

Războiul din Ucraina ar putea face Dunărea navigabilă non-stop, indiferent de vreme

Pentru ca exporturile pe Dunăre din Ucraina, Republica Moldova și România către centrul Europei să crească și mai mult, fluviul are nevoie de lucrări majore de inginerie hidrografică, explică șefa Administrației Fluviale a Dunării de Jos Galați, Angela Ivan.

În primul rând, ar fi necesare dragări în 12 puncte ale cursului Dunării, în România și Bulgaria.

Trei dintre aceste puncte sunt critice, au nevoie de dragări capitale, pentru că acolo se depun aluviuni constant – e vorba despre Bechet, Belena și Popina. Ultimele două se află pe teritoriul bulgăresc.

Uniunea Europeană a aprobat încă din 2014 finanțarea cu aproximativ 4,5 milioane de euro a unor lucrări esențiale pentru o navigație mai bună pe Dunărea românească și bulgărească.

Programul s-a numit Fast Danube (Dunărea rapidă).

Cea mai mare parte din sumă a fost atribuită părții române, adică Administrației Fluviale Dunărea de Jos. 30 de mii de euro au fost acordate instituției similare din Bulgaria.

Lucrările trebuiau să fie gata din 2018, însă nu s-au încheiat din cauza lipsei studiului de mediu pentru zona din Bulgaria. În 2020, a expirat valabilitatea programului.

De fapt, problema blocajului a fost alta, explica șefa Administrației Fluviale a Dunării de Jos Galați, Angela Ivan, pentru Europa FM, în aprilie 2022.

„Partea bulgară pune mare accent pe partea de construcții de poduri, iar partea română pe asigurarea navigabilității prin activitățile curente de dragaj. Există un raport de condiționalitate, adică partea română e obligată să se achite de responsabilitățile ei în ceea ce privește participarea construcției celui de-al doilea pod acum, cât de repede, dar partea bulgară e obligată, la rândul ei, să se achite de sarcinile privitoare la dragaj pe sectoarele de care răspunde.”

Până ca Ucraina să fie invadată de Rusia, în primăvara lui 2022, proiectul Fast Danube nu a mai primit atenția cuvenită.

Bulgarii n-au dragat unde era necesar, iar românii n-au făcut demersuri pentru construirea unor noi poduri peste Dunăre către Bulgaria.

În aprilie 2022, la două luni de la invadarea Ucrainei de Rusia, premierii României și Bulgariei și comisarul european pentru Transporturi au repus subiectul pe agenda discuțiilor oficiale. Asta după ce ministrul ucrainean de Externe, Dmitri Kuleba, solicitase, la București, acces sporit al navelor ucrainene pe Dunăre.

După aproape alți doi ani de discuții, pe 31 ianuarie 2024, ministrul bulgar al Transporturilor, Georgi Gvozdeikov, a declarat că Sofia și Bucureștiul au bătut palma pentru reluarea proiectului Fast Danube, iar planul a fost trimis la Bruxelles.

Investițiile care se vor face pe Dunăre „vor face fluviul navigabil timp de 340 de zile pe an, în loc de 280 de zile, în prezent, ceea ce va fi un avantaj pentru afaceri”, a spus atunci demnitarul bulgar.

Pe 21 februarie 2024, comisarul european pentru Transporturi, Adina Vălean, a confirmat depunerea proiectului destinat îmbunătățirii navigației pe Dunăre la Bruxelles, la limită, în luna ianuarie.

„România a reușit să propună acest proiect, să-l depună împreună cu Bulgaria. Eu sper ca el să fie selectat, astfel încât să beneficieze deja de finanțare în această schemă financiară multianuală”, a spus comisarul european pentru agenția de știri Agerpres.

În același timp, România a depus la Comisia Europeană, tot la limită, și un proiect dorit de Bulgaria, dar cerut și de Comisia Europeană – un nou pod peste Dunăre, între Giurgiu și Ruse.

„A venit relativ târziu proiectul pentru un studiu de fezabilitate, a fost depus de România pe fondurile de mobilitate militară. A fost aprobat, dar [aprobarea] este în acest moment doar pentru studiul de fezabilitate. În acest moment, el este

depus doar ca un pod rutier, cu opțiune pentru feroviar. Eu sper să fie un pod și cu feroviar, pentru că este pe acest Coridor Nord-Sud, care trebuie să fie deservit de o trecere modernă peste Dunăre”, a explicat comisarul european pentru Transporturi.

Directorul general al Administrației Fluviale a Dunării de Jos Galați (AFDJG), Angela Ivan, spune pentru Europa Liberă că Fast Danube 2 are aceleași obiective ca primul program, dar mult îmbunătățite: ecarturi de construcții hidrotehnice care să aducă apă cât mai multă pe șenal, dragări și alte lucrări necesare.

Valoarea proiectului a fost evaluată la 230 de milioane de euro, din care România va primi 119 de milioane de euro. 85% din sumă ar putea reprezenta granturi de la Uniunea Europeană, în cazul în care Comisia va aproba finanțarea.

Anunțul Comisiei este așteptat până în iulie 2024.

Directorul adjunct de proiect, de la AFDJG, Mihaela Irimia, spune pentru Europa Liberă că licitațiile pot începe deja, pentru că Fast Danube 2 este, de fapt, o continuare a programului anterior. Lucrările ar trebui finalizate cel târziu în 2028, adaugă Mihaela Irimia.

Până ce banii de la Comisia Europeană vor veni, România face totuși lucrările strict necesare, spune pentru Europa Liberă, președintele Consiliului de Administrație al Administrației Fluviale a Dunării de Jos Galați, Alexandru Șerban.

„Noi am dragat și în 2022, și în 2023, și la noi, și la bulgari, după ce s-au semnat acorduri între ministerele Transporturilor din România și Bulgaria”, explică Alexandru Șerban.

Un prim argument este că România s-a angajat la Comisia Dunării (organizație internațională care are atribuții de coordonare, informare reciprocă și de executarea a unor lucrări de interes comun pe Dunăre), să asigure o adâncime de navigație de cel puțin 2,5 metri pe Dunărea fluvială și 7 metri pe Dunărea maritimă (Brăila-Sulina).

Întrebat dacă România poate crește și mai mult capacitatea de intrare/ieșire a navelor care transportă mărfuri ucrainene pe Dunăre, președintele Consiliului de Administrație al Administrației Fluviale a Dunării de Jos Galați, declară: „Depinde de vreme, de gabarit. Noi acum putem gestiona între 18 și 22 de nave pe zi, intrări și ieșiri”.

Războiul din Ucraina a impins România să facă investiții de miliarde de euro în infrastructura de transport

De la începutul invaziei ruse în Ucraina, România a început și încă lucrează la nenumărate investiții menite inițial să crească exporturile ucrainene. Lucrările erau necesare oricum și României, dar fuseseră mereu amânate sau ignorate.

Investițiile, suportate parțial sau integral din bani europeni, modernizează și dezvoltă în sfârșit marile porturi românești și mai ales pe cel de la Constanța, cel mai mare al țării.

Printre acestea, se află o platformă multinodală la Galați, infrastructură nouă, în valoare de 45 de milioane de euro, noi vămi comune cu Republica Moldova, un nou sistem de balizaj, semnalizare și informatizare a portului Sulina, deblocarea a peste 100 de linii ferate scoase din uz la Constanța.

Toate acestea însumează peste 1,3 miliarde de euro.

Pe 17 martie 2023, CFR a lansat un program de modernizare în trei etape a Portului Constanța în valoare de 4,5 miliarde de lei fără TVA (peste un miliard de euro). Toți banii vin de la Uniunea Europeană și sunt nerambursabili.

Sursa: [EUROPA LIBERĂ](#) / Rador Radio România /

.....

UNGARIA

[Ungaria renunță la interdicția de import pentru mierea ucraineană, în ciuda protestelor apicultorilor locali. De ce a luat Budapesta această decizie](#), [Redacția](#) mart. 26, 2024

Ungaria nu va reintroduce o interdicție pentru importul de miere din Ucraina, în ciuda cererilor în acest sens din partea apicultorilor care au protestat spunând că mierea ieftină din Ucraina a împins prețurile în jos și amenință să îi scoată din afaceri, relatează Reuters, preluată de News.ro.

Guvernul premierului Viktor Orban a impus anul trecut o interdicție asupra importurilor a 24 de produse agricole din Ucraina, inclusiv cereale, carne de porc, dar și miere. La 19 februarie a abolit interdicția de import pentru miere, ceea ce a dus la proteste din partea celor aproximativ 22.000 de apicultori din țară.

Ministrul agriculturii, Istvan Nagy, a declarat pentru Reuters că interdicția unilaterală de import nu a reușit să aibă un impact pozitiv pe piața locală, deoarece prețurile de achiziție en gros nu au crescut în măsura în care sperau fermierii locali, în schimb a afectat companiile care ambalau și exportau miere în UE.

El a spus că exportatorii de miere au avut nevoie de mierea ucraineană, deoarece în caz contrar nu ar fi fost în măsură să respecte livrările contractuale.

“Deoarece interdicția nu mai putea susține interesele apicultorilor maghiari, nu a avut un impact palpabil, nu am vrut să creăm probleme și mai mari, de aceea a trebuit să ne redeschidem piața”, a explicat Nagy.

Întrebat dacă guvernul va lua în considerare reintroducerea interdicției de import, el a răspuns: “Nu, deoarece nu are niciun impact”.

Majoritatea importurilor de miere în UE provin din China și Ucraina. Importurile ucrainene au reprezentat 25% din importurile de miere ale UE în perioada ianuarie-august 2023, potrivit datelor Comisiei Europene.

FRANTA

Franța conduce un grup de state membre UE care cer restricții sporite la importurile de produse alimentare ucrainene, F.D.

[Internațional](#) , 26 martie

Franța a anunțat marți că, împreună cu alte state membre UE, solicită restricții mai mari la importurile de produse alimentare din Ucraina, în ideea de a împiedica destabilizarea piețelor agricole europene, relatează Reuters.

Statele membre UE discută modalitățile prin care să acorde Ucrainei o nouă prelungire de un an la eliminarea tarifelor la accesul pe piața comunitară, în timp ce în paralel îi calmează pe fermierii europeni care protestează de mai multe luni împotriva normelor de mediu ale UE și a importurilor ieftine.

În avanpremiera reuniunii miniștrilor europeni ai Agriculturii, care are loc marți la Bruxelles, ministrul francez al Agriculturii, Marc Fesneau, le-a spus jurnaliștilor că destabilizarea piețelor ar putea eroda sprijinul opiniei publice pentru Ucraina, ceea ce nu este nici în interesul UE și nici al ucrainenilor.

În apropiere, fermierii europeni au blocat centrul Bruxelles-ului cu aproximativ 250 de tractoare. Mai mulți fermieri au descărcat sfeclă de zahăr, fân și peleți de

lemn în fața unei baricade a poliției instalate în apropiere de clădirea Parlamentului European.

Comisia Europeană a propus eliminarea taxelor vamale la produsele agricole ucrainene pentru încă un an, până în luna iunie 2025, cu o nouă "frână de urgență" la carnea de pasăre, ouă și zahăr, care ar putea declanșa introducerea de taxe în situația în care importurile vor trece de media anilor 2022 și 2023. Între timp, pe listă au fost adăugate ovăzul, porumbul și mierea.

Marc Fesneau a spus că grâul ucrainean ar trebui inclus și el pe aceeași listă și a insistat că pragul de la care vor fi introduse taxe vamale ar trebui să fie media din 2021-2023. Asta ar însemna includerea anului de dinainte de invazia rusească, când exporturile ucrainene spre UE au fost limitate de tarife vamale și cote.

La rândul său, ministrul ungar al Agriculturii, Istvan Nagy, a spus că Budapesta va susține o prelungire a eliminării tarifelor pentru produsele ucrainene numai dacă se vor introduce limite la grâu.

David Clarinval, ministrul Agriculturii din Belgia, țara care deține în prezent președinția rotativă a UE, a afirmat că se așteaptă să se ajungă la o soluție în zilele următoare, fără a oferi detalii cu privire la ce ar presupune această soluție.

POLONIA

Fermierii polonezi primesc subvenții duble pentru vacile de lapte față de cei români, Florentina Nițu, 26.03.2024,

În 2023, fermierii polonezi au primit subvenții duble pentru vacile de lapte față de cei români, arată o analiză ZF pe baza datelor furnizate de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale din Polonia și a celor oferite de Agenția de Plăți și Intervenție pentru Agricultură, subordonată Ministerului Agriculturii din România.

Prin Politica Agricolă Comună 2023-2027 au fost stabilite anumite subvenții pentru fiecare ramură a agriculturii.

Pentru creșterea bovinelor, Polonia a acordat în 2023 o subvenție de 635 euro/cap de vacă de lapte, iar în același an România a acordat 338 euro/cap de vacă de lapte. Acesta este unul dintre motivele pentru care Polonia este pe locul al doilea în topul țărilor din care România importă lapte crud, din cauză că nu-și poate acoperi consumul.

De altfel, fermierii polonezi primesc subvenții de 1,5 ori mai mari decât cei români și pentru vacile de carne (407 euro/cap de animal, respectiv 279 euro/cap de animal).

UNGARIA

Ungaria a blocat legea pentru care fermierii europeni au ieșit în stradă

,Oana Timar - 26 martie 2024

Legea care i-a scos pe fermierii europeni în stradă în ultimele săptămâni a fost pe moment blocată de Ungaria. Legea refacerii naturii are un viitor incert după ce ieri, luni – 25 martie, Ungaria a anunțat că o va bloca, punând în pericol o majoritate fragilă de țări pe care contau inițiatorii.

Noua legislație europeană urma să fie votată ieri la reuniunea miniștrilor Mediului din țările UE, la Bruxelles, dar votul a fost amânat după ce reprezentanta Ungariei, secretara de stat Aniko Raisz, a anunțat că Budapesta ar vota împotriva. Raisz a invocat ca motiv costul prea mare pentru fermieri al măsurilor propuse în vederea refacerii naturii europene pe o cincime din teritoriul țărilor membre, până în 2030.

„Sectorul agricol este foarte important, și nu doar în Ungaria, ci peste tot în Europa”, a spus emisara guvernului conservator-naționalist de la Budapesta, potrivit Reuters.

Obiectivul principal al legii, considerată una din cele mai îndrăznețe măsuri ecologice din istorie, este de a „vindeca” cele 81% din habitatele europene considerate în prezent ca fiind în stare proastă.

România, între țările care susțin legislația UE de refacere a naturii

La acest moment, alături de Ungaria, alte țări care se opun sunt Italia, Olanda și Suedia. Austria, Belgia, Finlanda și Polonia spun că s-ar abține de la vot. Celelalte țări, care includ și România, sunt pentru.

Legea refacerii naturii a fost votată **luna trecută** în Parlamentul European, făcându-i pe deputații ecologiști să creadă că a fost depășit ultimul obstacol. N-a fost să fie. Deocamdată.

BELGIA

Protestul fermierilor belgieni da peste cap Bruxelles-ul / Perturbări ale circulației rutiere pentru ziua de marți – avertizare MAE, Articole • 25

Martie 2024 Ministerul Afacerilor Externe informează cetățenii români

care se află, tranzitează sau intenționează să călătorească în Regatul Belgiei că, potrivit unui raport al Poliției rutiere federale, protestul fermierilor belgieni va provoca marți perturbări considerabile pe rețeaua rutieră de pe tot teritoriul Regiunii Capitalei Bruxelles, transmite Agerpres.



Potrivit unui comunicat al MAE, transmis AGERPRES, începând cu ora 6,00, Strada Rue de la Loi (între Schuman și R20) și tunelul Reyers venind de pe E40 spre centru, precum și tunelul Cinquantenaire în direcția spre Rue de la Loi vor fi închise circulației. Centura Bruxellesului ar putea fi, de asemenea, inaccesibilă, precum și intersecția Arts-Loi.

Sunt așteptate perturbări în străzile adiacente Rue de la Loi și în cartierul european.

Dificultățile de circulație ar putea persista până la sfârșitul zilei de marți. Prin urmare, Poliția recomandă evitarea deplasării cu autoturismul către Bruxelles, precizează sursa citată.

Cetățenii sunt sfătuiți să urmărească informațiile privind traficul rutier, consultând pagina de Internet a poliției rutiere federale belgiene: <https://www.inforoutes.be/>.

Cetățenii români pot solicita asistență consulară la numerele de telefon ale Ambasadei României la Bruxelles: +32 (0) 2 347 5338, +32 (0) 2 344 1658, +32 (0)2 343 69 35, apelurile fiind redirectionate către Centrul de Contact și Suport al Cetățenilor Români din Străinătate (CCSCRS) și preluate de către operatorii Call Center în regim de permanență.

De asemenea, cetățenii români care se confruntă cu o situație dificilă, specială, cu un caracter de urgență, pot apela la telefonul de permanență al Ambasadei României în Belgia: +32 (0)4 974 28 663. Ministerul Afacerilor Externe recomandă consultarea paginilor web: <https://bruxelles.mae.ro/> și www.mae.ro.

ITALIA

Escrocherie cu ulei de măsline contrafăcut, în Italia / 40 de persoane sunt cercetate, inclusiv proprietari de restaurante / Uleiuri ieftine erau amestecate cu betacaroten și clorofilă , [Analize](#) • 25 Martie 2024 • [Redacția](#)

Procurorii italieni investighează un caz de escrocherie după ce a fost găsit în mai multe restaurante din Roma ulei de măsline extravirgin contrafăcut și dăunător pentru sănătate. 30 de proprietari de restaurante sunt acuzați că au primit marfă contrafăcută, relatează [La Repubblica](#).

Au fost identificați producători din Apulia, brokeri romani și patroni de baruri din centrul orașului care au cumpărat uleiul cu trei euro deși știau că este un produs contrafăcut.

Este vorba de o anchetă în cadrul căreia sunt 40 de persoane cercetate.

Rețeaua producea uleii de măsline fals, un amestec de cele mai proaste uleiuri din semințe amestecate cu betacaroten și clorofilă. Zeci de proprietari de restaurante l-au cumpărat știind că achiziționau un produs falsificat, periculos pentru sănătate, identic doar la vedere cu originalul și vag asemănător ca gust. Prețul de chilipir la care este vândut îl face, în ochii oamenilor de afaceri iresponsabili, o marfă atractivă.

Acum, procuratura a închis cercul și a identificat producătorii din Apulia, traficanții care îl distribuiau în Orașul Etern și cumpărătorii – proprietarii de localuri – care îl cumpărau știind că este vorba de „ulei fals”. Producătorii și vânzătorii sunt acuzați de conspirație și asociere în vederea comiterii de fraude comerciale, zece persoane în total. În timp ce administratorii localurilor, 30 fiind identificați până în prezent, sunt acuzați de primire de bunuri furate.

Printre restaurantele care au cumpărat uleiul contrafăcut apar și șapte aflate în lichidare judiciară, folosite de Camorra. Dar acesta este doar vârful aisbergului: cu afacerile distruse, s-ar putea ajunge la cifre amețitoare. Pentru procurori este vorba de un fenomen răspândit care pune în pericol sănătatea clienților care aglomerează localurile din inima Romei și nu numai.

Carabinieri din Nas au scotocit centrul istoric și au găsit restaurante și taverne care foloseau uleiul fals la câțiva pași de Senat și de Fontana di Trevi, altele în Testaccio, Trastevere din Fiumicino și Castelli Romani, chiar și două supermarketuri. Ancheta procurorilor a pornit de la producătorul clandestin care se afla în Puglia. Au urmărit lanțul, a lovit mai întâi producătorul, apoi retailerul roman și, în cele din urmă, câțiva dintre clienții finali, restaurantele.

Produsul costa 3 euro pe litru, față de o medie de 9 euro. Produsul era distribuit în quintaluri, câte o sută de sticle, și livrat direct la intrarea în restaurant.

Dar în ce constă acest fals extra virgin? Baza este uleiul de semințe îmbogățit cu betacaroten (pentru a masca aroma) și clorofilă (pentru a schimba culoarea). Lichidul este îmbuteliat cu etichete precum „extra virgin fabricat în Italia”.

Uleiul de semințe utilizat este de cea mai slabă calitate, nedetectat, de origine necunoscută, care ajunge în laboratoare depozitat în cine știe ce recipiente și, prin urmare, plătit la prețuri și mai mici. În această anchetă, și aceasta este o noutate, în vizor sunt și proprietarii de restaurante. Raționamentul procurorilor este simplu: managerii nu au fost înșelați, ci au cumpărat în cunoștință de cauză un produs fals, dăunător sănătății, deci de considerat complici în toate privințele.

IRLANDA

Irlanda va sacrifica 200.000 de vaci în lupta cu plouarea. Ce spune Guvernul, Ceaicovschi Tamara , Aleph, azi,

- **Irlanda va sacrifica 200.000 de vaci în lupta ei cu poluarea.**
- **Irlanda are mai multe vaci decât oameni.**
- **Agricultura irlandeză este responsabilă pentru 38% din poluare.**

Lupta împotriva poluării continuă. Irlanda va sacrifica 200 de mii de vaci în schimbul unei compensații financiare pentru fermieri, o măsură luată împotriva încălzirii globale, spune **guvernul** irlandez. Irlanda are mai multe vaci decât oameni, iar sectorul agricol este responsabil pentru aproape 40% din gazele cu efect de seră ale țării, de 3 ori mai mult decât Franța. „Poți zbura cât vrei, dar dintr-o dată, vacile sunt problema?”, spune un crescător de vaci.

În București, fostul Comisar-Şef al Gărzii de Mediu, Octavian Berceanu, a publicat imagini cu fum dens deasupra capitalei. „Domnule Marcel Ciolacu, dragă Poliția Română, anual, 30 de mii de români mor pentru că voi nu sunteți în stare să faceți ceva, orice”, spune Berceanu. Totodată spune că „oamenii ies deja în stradă pentru că viața copiilor lor se termină cu 10 ani mai repede din cauza poluării extreme a aerului”.

Medicul Primar pneumolog, Beatrice Mahler, spune că există o legătură între poluare și tuberculoză, fapt confirmat de **cercetările** științifice. „În România sunt două zone cu risc crescut de tuberculoză: în partea de sud a României și în partea de est”, spune Mahler.

CANADA

Rezerva de sirop de arțar a Canadei atinge cel mai scăzut nivel din ultimii 16 ani / De vină sunt schimbările climatice, care au adus tot mai ridicate toamna , [Analize](#) • 25 Martie 2024 • [Redacția](#)



Rezerva de sirop de arțar a Canadei – singura din lume – a ajuns la cel mai scăzut nivel din ultimii 16 ani, ridicând semne de întrebare cu privire la viitorul unui produs de bază dulce iubit la nivel mondial în fața schimbărilor climatice, anunță [BBC](#).

Rezerva, situată în Quebec, este concepută pentru a stoca 133 de milioane de kilograme de sirop de arțar în orice an. Dar în 2023, oferta a scăzut la 3,1 milioane de kg.

Experții fac legătura între această penurie și creșterea cererii și vremea mai caldă, care a perturbat producția. Dar ei spun că acest lucru nu va afecta disponibilitatea sau prețul siropului de arțar pentru consumatori – cel puțin pentru moment.

„Rezerva strategică deține cea mai mică cantitate de sirop de arțar din 2008 încoace”, a declarat pentru BBC Simon Doré-Ouellet, directorul general adjunct al producătorilor de sirop de arțar din Quebec. „Dar nu prevedem probleme de aprovizionare în viitorul apropiat”, completează el.

Industria de miliarde de dolari a siropului de arțar din Canada reprezintă 75% din întreaga producție mondială de sirop de arțar.

Conform datelor naționale, majoritatea acestei cantități – aproximativ 90% – este produsă în provincia Quebec, unde, în urmă cu 24 de ani, a fost creată singura rezervă strategică de sirop de arțar din lume.

Cantitatea de sirop de arțar din rezerva națională – depozitată în zeci de mii de butoaie în mai multe depozite din Quebec – s-a diminuat semnificativ din 2020. În acel an, rezerva avea mai mult de 103 milioane de kilograme.

Acum, suma din rezervă reprezintă doar 7% din ceea ce era acum patru ani.

Producția de sirop de arțar, care se realizează de obicei între începutul lunii martie și sfârșitul lunii aprilie, se bazează în mare măsură pe un echilibru delicat

între temperaturile sub zero grade pe timp de noapte și temperaturile mai ridicate din timpul zilei, de peste 0C (32F).

Temperaturile scăzute ajută arșarul să absoarbă apa din sol, în timp ce vremea mai caldă din timpul zilei creează o presiune care împinge apa în jos, la baza copacului, facilitând recoltarea sevei.

În 2021 și 2023, temperaturile mai calde de primăvară resimțite în întreaga țară au dus la o reducere a producției de sirop de arșar, care a scăzut cu 21% în 2021 față de anul precedent.

JAPONIA

Anchetă legată de un supliment alimentar în Japonia, după ce o persoană a decedat din cauza unei disfuncții renale, [Analize](#) • 26 Martie 2024 • [Florin Marinescu](#)

Un grup farmaceutic japonez a anunțat marți că investighează un deces datorat unei disfuncții renale, posibil legat de suplimentele alimentare pe care le-a retras de la comercializare săptămâna trecută, transmite agenția AFP, citată de [boursorama.com](#).

Kobayashi Pharmaceutical, cu sediul la Osaka (vest), recunoscuse deja luni că spitalizarea a 26 de persoane este posibil legată de unele dintre suplimentele sale alimentare eliberate fără prescripție medicală.

Cele trei produse retrase conțin un tip de orez fermentat cu drojdie numit „beni koji”, care ar trebui să scadă „colesterolul rău”.

„Avem cunoștință de un caz cu o potențială legătură de cauzalitate între un deces și produsul nostru”, a declarat Kobayashi Pharmaceutical într-un comunicat.

„Investigăm în prezent această legătură și ceea ce s-a întâmplat”, a adăugat grupul, care și-a prezentat „cele mai sincere scuze”.

Kobayashi Pharmaceutical precizase luni că nu a fost trasă nicio concluzie cu privire la o posibilă legătură de cauzalitate între suplimentele sale alimentare și spitalizările.

„După analize, am constatat că este posibil ca materiile prime utilizate pentru fabricarea beni koji să conțină ingrediente pe care compania noastră nu a intenționat să le includă”, a recunoscut grupul.

Suplimentele alimentare în cauză au fost furnizate la aproximativ cincizeci de companii din întreaga lume, potrivit televiziunii publice NHK.

NOUA ZEELANDA

Noua Zeelandă va exporta în UE, fără taxe, carne de vită, de miel și lactate. Acordul de liber schimb, în vigoare de la 1 mai, Violina Gorcinschi - 26 martie 2024

UE va importa alimente din Noua Zeelandă. Ieri, luni – 25 martie, parlamentarii de la Wellington au ratificat acordul de liber schimb cu Uniunea Europeană, prin care cele două entități vor putea desfășura relații comerciale în condiții avantajoase. Acesta va intra în vigoare la începutul lunii mai 2024. Astfel, comunitatea europeană va importa, printre altele, carne de vită, de miel, lactate din țara îndepărtată.

UE și Noua Zeelandă își îmbunătățesc relațiile comerciale. Ieri, luni – 25 martie, parlamentul de la Wellington a ratificat acordul de liber schimb cu UE, iar, în curând, țările vor putea importa și exporta mărfuri fără tarife la diverse produse. Parlamentul European a ratificat partea sa de acord în luna noiembrie a anului trecut.



Carne și alte produse alimentare din Noua Zeelandă (foto: thespruceeats.com)

UE va importa alimente din Noua Zeelandă. Ce produse vor intra pe piață

Noua Zeelandă a anunțat ieri, luni – 25 martie, că acordul de liber schimb cu Uniunea Europeană va intra în vigoare pe data de 1 mai. Informația a fost furnizată după ce parlamentul țării a ratificat acordul.

Acordul de liber schimb între UE și Noua Zeelandă, ratificat

Noua Zeelandă a notificat Uniunea Europeană, la începutul acestei săptămâni, că a ratificat acordul de liber schimb, a declarat ministrul Comerțului și Agriculturii, Todd McClay, într-un comunicat. Wellingtonul și Bruxelles-ul au

semnat acordul în iulie 2023, iar Parlamentul European și-a ratificat partea sa din acord în noiembrie, potrivit Reuters, citată de [Agrarszektor](#).

Noua Zeelandă se așteaptă ca acordul să aducă beneficii pentru sectorul cărnii de vită, de miel, unt și brânzeturi, precum și eliminarea tarifelor la alte exporturi, cum ar fi emblematicul kiwi. Pentru UE, tarifele vor fi eliminate pentru articole ca îmbrăcămintea, produsele chimice, medicamentele și autovehiculele, precum și vin și produse de cofetărie.

Uniunea Europeană este al patrulea partener comercial al Noii Zeelande, potrivit cifrelor guvernamentale. În 2022, această relație a reprezentat aproximativ 20,2 miliarde dolari (aproape 11,2 miliarde euro) în comerțul bidirecțional cu bunuri și servicii.

AUSTRALIA

Încălzirea globală ar putea ucide 3,3 milioane de miei în fiecare an! Țara în care mortalitățile cresc odată cu gradele din termometre Articol scris de Nicoleta Dragomir incalzirea globala ucide mieii in Australia, 26 martie 2024,



Încălzirea globală ar putea ucide 3,3 milioane de miei în fiecare an! Țara în care mortalitățile cresc odată cu gradele din termometre Credit foto @canva.com/jacquesvandinteren

Încălzirea globală scade simțitor rata de supraviețuire a mieilor și fertilitatea ovinelor din Australia. Un studiu realizat la Universitatea din Adelaide, Australia, publicat în revista Nature Food a constatat că potențialele mortalități ale mielilor cauzate de stresul termic ar putea crește de la 2,1 milioane la 3,3 milioane, la o creștere cu 3 grade Celsius a temperaturii.

Impactul economic pe care creșterea temperaturii cu 1-3 grade C l-ar avea în sectorul de ovine din Australia s-ar putea cifra la pierderi de 4,3 miliarde de dolari. În prezent se estimează că 2,1 milioane de miei mor anual din cauza stresului termic, arată studiul. Dacă temperaturile s-ar mări cu 3°C, acest număr ar crește la 3,3 milioane, scrie THE GUARDIAN. VEZI 4 acțiuni prin care putem reduce stresul termic la ovine și caprine! S

TRESUL TERMIC, O PROBLEMĂ SERIOASĂ!

Autorul principal al raportului, profesorul asociat Will van Wettere, a spus că stresul termic este o „problemă uriașă și situația se va înrăutăți în următorii ani! Și se pare că am depășit deja o creștere cu un grad – este o îngrijorare, o mare îngrijorare”.

„Zonele în care oile pot fi crescute eficient în Australia probabil se vor reduce semnificativ în viitor”, a spus Van Wettere. Van Wettere a spus că oile din Queensland și mediile aride sunt cele mai vulnerabile la stresul termic cauzat de creșterea temperaturii. În alte două studii australiene anterioare la care se face referire în raport, s-a demonstrat că stresul termic a redus rata de fătări cu 3,5% pentru fiecare zi în care s-au depășit 32,2 grade Celsius. Căldura extremă a scăzut, de asemenea, calitatea materialului seminal la berbeci și a afectat dezvoltarea fetoșilor.

„Când este mai cald, oile au mai puțini miei”, a spus Van Wettere. „Apoi, există efectul căldurii în timpul gestației, care are ca rezultat miei mai mici, slab dezvoltați, ce au foarte puține șanse de supraviețuire”.

SANATATE și GASTRONOMIE

STUDIU Mai multe ouă pe zi ar putea ajuta la protejarea împotriva osteoporozei / Ouăle pot fi o modalitate de a stimula densitatea osoasă și de a reduce riscul de fractură în rândul persoanelor în vârstă, Redacția mart. 26, 2024



Omleta de ouă de dimineață ar putea face mai mult decât să vă alimenteze până la prânz – ar putea, de asemenea, să vă întărească scheletul, transmite [Health.com](https://www.health.com)

Un nou studiu a descoperit că consumul de ouă întregi este legat de o densitate minerală osoasă mai mare în populația din SUA. Cercetarea a fost publicată în ianuarie în Food and Function.

Alimentele bogate în calciu, cum ar fi verdețurile cu frunze și produsele lactate, au dețin de mult timp poziția de top ca fiind cele mai sănătoase alegeri pentru

oase, dar acestea sunt departe de a fi singurele alimente care susțin un schelet solid. Această nouă cercetare ar putea cimentă ouăle ca fiind o altă opțiune dietetică pentru a reduce riscul de osteoporoză (oase slabe).

“Acesta nu este primul studiu care leagă consumul de ouă de sănătatea oaselor”, a declarat pentru Health autorul studiului, medicul Weihong Chen, șef al Departamentului de Sănătate Ocupațională și de Mediu de la Universitatea Huazhong de Știință și Tehnologie.

O analiză de preprint publicată în octombrie a solicitat mai multe dovezi pe această temă, dar a spus că ouăle pot fi o modalitate de a stimula densitatea osoasă și de a reduce riscul de fractură în rândul persoanelor în vârstă. Cercetări suplimentare, cum ar fi un studiu din 2021 în Journal of Midlife Health, au identificat, de asemenea, o relație între consumul de ouă întregi și faptul de a avea oase mai solide, a subliniat Chen.³

Cu toate acestea, studiul lui Chen și al colegilor săi ar putea avea un impact mai mare decât cele anterioare, deoarece, din câte știe ea, a implicat mai mulți participanți.

Iată ce au avut de spus experții despre noul studiu, precum și despre modul în care ouăle ar putea să vă ajute să vă protejați împotriva osteoporozei.

Investigarea legăturii dintre ouă și densitatea osoasă

Pentru a afla mai multe despre modul în care o dietă bogată în ouă ar putea afecta sănătatea osoasă a oamenilor, Chen și colegii săi au conceput un studiu care a inclus peste 19.000 de persoane care au participat la National Health and Nutrition Examination Survey. Acest studiu longitudinal există încă de la începutul anilor 1960, dar acest studiu a folosit date colectate în perioada 2005-2010, 2013-2014 și 2017-2018.¹⁴

Cercetătorii au avut acces la densitatea minerală osoasă (BMD) a acestor participanți, precum și la rezultatele sondajului lor cu privire la consumul de ouă. Analiza echipei a arătat că participanții care au consumat cel puțin 3,53 uncii de ouă întregi zilnic – aproximativ două ouă mari – au avut niveluri semnificativ ridicate de DMO în femur și coloană vertebrală.

Densitatea minerală osoasă măsoară calciul și alte minerale din oase. O DMO scăzută este un semn de osteoporoză – când oasele sunt mai puțin dense, este mai probabil să se rupă.⁶

Persoanele în vârstă prezintă un risc mai mare de a dezvolta osteoporoză, deoarece, pe măsură ce îmbătrânim, pierdem mai mult os decât construim.

În special, femeile în vârstă pot fi mai predispuse la această afecțiune deoarece nivelurile de estrogen (care ajută la construirea și menținerea oaselor sănătoase) scad după menopauză.

Dar vârsta și sexul nu sunt singurii factori care joacă un rol în riscul de osteoporoză al unei persoane. Alimentația insuficientă, nivelul scăzut de activitate fizică, fumatul, consumul excesiv de alcool și utilizarea pe termen lung a anumitor medicamente, cum ar fi corticosteroizii, toate acestea pot expune o persoană la riscul de a avea oase slabe și fragile.

De ce ouăle ar putea fi capabile să mențină sănătatea oaselor

Ouăle sunt bine cunoscute pentru că sunt o opțiune de mic dejun cu puține calorii, precum și pentru că conțin o cantitate moderată de proteine (aproximativ 6 grame pe un ou mare de găină). Cu toate acestea, oamenii s-ar putea să nu apeleze la ouă ca modalitate de a-și proteja sănătatea oaselor – la urma urmei, ouăle nu sunt bogate în calciu, conținând doar 24 de miligrame, sau aproximativ 2% din doza zilnică recomandată pentru adulți.

Dar, potrivit noului studiu Food and Function, se pare că ouăle activează un grup de enzime corporale numite fosfatază alcalină, care pot întări oasele.

“Fosfataza alcalină (ALP) este un grup de enzime existente în principal în ficat, oase, rinichi etc., care este un biomarker al metabolismului osos și nu face parte din ou”, a explicat Chen. “Consumul de ouă întregi ar putea afecta producția de ALP, care afectează în mod semnificativ densitatea minerală osoasă atât a femurului, cât și a coloanei lombare”.

Cercetătorii au descoperit că rolul ALP a reprezentat aproximativ 72% din efectul ouălor asupra densității osoase în femur și 83% în coloana lombară.

“[Acest lucru sugerează] că o mare parte din beneficiile consumului de ouă asupra acestor zone osoase se datorează modului în care acestea au un impact asupra nivelurilor ALP”, a declarat Chen.

Pe lângă acest efect enzimatic, ouăle sunt, de asemenea, bogate în mai multe substanțe nutritive care susțin sănătatea oaselor.

“Ouăle conțin vitamina D, care ajută organismul să absoarbă calciul, un mineral care este esențial pentru oase puternice”, a declarat pentru Health Kathryn Piper, RDN, nutriționist dietetician autorizat și fondator al The Age-Defying Dietitian. “În plus, ouăle sunt pline de proteine, zinc și alte minerale care contribuie la sănătatea generală a oaselor.”

De fapt, proteinele din ouă sunt un alt motiv posibil pentru abilitățile lor de construire a oaselor.

“Ouăle sunt o sursă excelentă de proteine, iar studiile anterioare au indicat rolul indispensabil al proteinelor în metabolismul calciului și al fosforului, în transportul de vitamine și în echilibrul remodelării osoase”, a spus Chen. Proteinele din ouă conțin chiar și secvențe de aminoacizi numite peptide bioactive care pot avea beneficii suplimentare pentru oase, a precizat ea. De ani de zile, discuțiile despre sănătatea ouălor au fost pline de preocupări legate de faptul că acestea pot duce la un nivel ridicat de colesterol sau la boli cardiovasculare. Cu toate acestea, cercetările sugerează că ouăle pot face parte dintr-o dietă sănătoasă pentru inimă, iar Asociația Americană a Inimii chiar încurajează americanii să mănânce ouă zilnic ca sursă de proteine de înaltă calitate.¹⁰¹¹

“Studiile sugerează că un consum moderat de ouă (în jur de unul până la două ouă întregi pe zi) nu are un impact semnificativ asupra nivelului de colesterol la persoanele sănătoase”, a adăugat Piper.

Persoanele cu colesterol ridicat preexistent ar trebui să discute cu medicul lor despre consumul de ouă, a spus Piper, dar, în general, consumul a aproximativ două ouă pe zi pare să stimuleze atât sănătatea inimii, cât și a oaselor.

Atunci când încorporați ouăle într-o dietă sănătoasă, amintiți-vă doar că modul în care le gătiți contează.

“Fierbeți, poșați sau omletați ușor ouăle cu un minim de ulei”, a sugerat Piper.

“Aceste metode de gătit maximizează beneficiile nutriționale ale ouălor fără a adăuga grăsimi nesănătoase.”

În plus, ceea ce puneți cu ouăle poate adăuga sau diminua din sănătatea unei mese.

“Pentru o abordare mai echilibrată, combinați ouăle cu alimente bogate în nutrienți, cum ar fi legumele, cerealele integrale și fructele”, a adăugat ea.

“Gândeți-vă la omletele pline de legume, pâinea prăjită cu avocado, salate sau sandvișuri din grâu integral cu ouă.”

DOSAR

[Inteligența artificială intră în agricultura locală, cu rezultate concrete: mâncare mai sănătoasă, producție mai mare și albine protejate / În România soluțiile IA sunt utilizate de fermele medii și mari, cu manageri tineri](#), [Adrian Popa](#), mart. 26, 2024

Inteligența artificială (IA) este tehnologia momentului, iar impactul acesteia asupra societății umane va fi uriaș în perioada următoare. Unii

oameni se tem că IA va genera o rețea de tip „Skynet”, care va distruge civilizația umană, iar alții cred că tehnologia va ajuta omenirea să combată schimbările climatice, să găsească leacuri la bolile grave sau să revoluționeze modul în care vom produce mâncare pentru a hrăni o populație care a depășit pragul de 8 miliarde de persoane.

Simțind profitul, miliardarii lumii, printre care și Elon Musk, investesc deja serios în domeniu. Pe plan local, managerii tineri de ferme medii și mari folosesc deja **roboți agricoli autonomi**, drone și sisteme cu inteligență artificială care aplică substanțe fitosanitare într-un mod precis și eficient, la care economia ajunge și la 85%. Mai puține substanțe înseamnă produse agricole mai sănătoase, un mediu mai curat și albine protejate.



Noile tehnologii bazate pe IA câștigă rapid teren și în România, o țară în care agricultura are o pondere de 4,5% în produsul intern brut (PIB). Drone, tractoare și roboți lucrează deja alături de muncitori oameni în ferme pentru a eficientiza și crește producția. Există și tehnologii care le spun fermierilor care este cel mai bun moment pentru a cultiva anumite plante, în funcție de factori precum temperatura mediului ambiant, umiditatea din sol și alte date colectate de senzori.

Una dintre companiile prezente pe piața locală de soluții IA pentru agricultură este **Autonomous Intelligence**. Firma oferă roboți autonomi Naio, care sunt produși în Uniunea Europeană și care înglobează tehnologie din Europa. „Deși în acest domeniu nu există o definiție universal acceptată a unui robot sau utilaj autonom, aceștia (cei oferți de companie – n.red.) se califică drept roboți autonomi în oricare dintre definițiile existente azi. Iar această autonomie este dată în mare parte și de către IA cu care roboții sunt echipați”, a declarat, pentru G4Food, Iulian Ștefan, consultant al companiei și expert în soluții pentru agricultură de precizie.



Robot autonom Naio. (Sursa foto: Naio Technologies)

Inteligența artificială cu care sunt echipați roboții colectează și interpretează datele primite de la senzori, pentru a „simți” mediul înconjurător și pentru a lua deciziile aproape întocmai ca o persoană, potrivit lui Ștefan. Roboții Naio pot fi folosiți pentru brăzdat, însămânțare, eliminarea plantelor dăunătoare (chiar și fără utilizarea de erbicide), dar și transport.

Pe lângă roboți, compania oferă soluții pentru aplicarea de tratamente fitosanitare cu ajutorul IA. Sistemul, folosit deja de ferme românești, este format dintr-un set de camere hiper-spectrale montate pe rampa utilajului de stropit și care, cu ajutorul IA, este capabil să identifice buruienile din cultură și să transmită comanda de a porni duza de stropit care corespunde coordonatelor buruienii. „În acest mod sunt aplicate erbicide doar unde sunt buruieni, iar economia de substanțe fitosanitare poate ajunge și la 85%”, potrivit lui Ștefan.

Un alt furnizor de tehnologii și sisteme IA pentru agricultură este compania [Vantage Romania](#). Printre soluțiile oferite se numără sistemul Carbon Bee (de stropire precisă, care aplică substanțe identificând buruienile și evitând stropirea culturii), dronele agricole de la XAG (cu care se poate face aplicare de tratamente fitosanitare atât lichide, cât și solide), dar și tractoare autonome precum cele de la [AgXeed](#).



Vehicul agricol autonom de la AgXeed.

În cazul tractorului, algoritmi îi optimizează traseul, micșorează tasarea terenului și reduc suprafața terenului necultivat de la capătul rândului.

Totodată, sistemul Carbon Bee face economie majoră la substanțele folosite. „Am avut clienți care au făcut economii de peste 85% la substanțele aplicate. Ceea ce înseamnă o hrană pentru noi, consumatorii finali, mult mai sănătoasă decât atunci când folosim soluțiile clasice”, a declarat, pentru G4Food, Lucia Pavelescu, Marketing Team Lead la Vantage România.

În ceea ce privește dronele agricole, unul dintre marile beneficii oferite de acestea este că pot aplica tratamente la momentul potrivit, nu când cultura sau terenul permit accesul utilajului. „Asta uneori înseamnă salvarea unei producții. Dronele pot fi folosite inclusiv noaptea – perioada care este cea mai sigură pentru albine, deoarece acestea ies doar în timpul zilei”, explică Pavelescu.

Vantage are peste 1.000 de clienți în România care folosesc astfel de soluții, iar interesul pentru tehnologiile de acest fel este în creștere.

Clienții de soluții bazate pe inteligență artificială sunt ferme medii și mari conduse de persoane tinere

Deocamdată, numărul fermierilor români interesați de soluțiile bazate pe IA avansate nu este foarte mare, potrivit lui Ștefan. „Soluțiile pe care noi le comercializăm sunt foarte avansate ca nivel tehnologic și nu toți fermierii români sunt pregătiți pentru a accede la acest nivel”, spune reprezentantul Autonomous Intelligence.

De exemplu, în funcție de model și de echipare, la roboții autonomi Naio prețurile pornesc de la 30.000 de euro și pot ajunge la valoarea de 300.000 de euro. În trei ani pe piață, Autonomous Intelligence a vândut patru roboți, însă Ștefan se așteaptă ca în 2024 să vândă încă patru. „Vă pot spune că ne așteptăm ca în anul curent să vindem același număr, pentru că în acest domeniu, astăzi, vorbim de o creștere exponențială”, explică specialistul.

Clienții de soluții bazate pe inteligență artificială sunt, potrivit lui Iulian Ștefan, de obicei ferme medii și mari conduse de persoane tinere. „Principala piedică în implementarea cu succes a soluțiilor cu IA (de exemplu platforme software de management) este dată de lipsa datelor istorice despre fermă. Aici mă refer la date despre producțiile obținute ori lucrările și inputurile folosite, precum și rezultatele obținute, date de la stații meteo sau de la diverși alți astfel de senzori”, explică el.

Potrivit consultantului, inteligența artificială poate oferi avantaje și beneficii concrete doar dacă este hrănită cu un set cât mai complex și complet de date, întins pe o perioadă cât mai mare de timp.

Lucia Pavelescu spune că mulți fermieri au făcut pasul spre nivelul de dinaintea IA, care este adoptarea de tehnologii IoT (Internet of Things / Internetul tuturor Lucrurilor). Aceste dispozitive conectate sunt cele care pot oferi cantitățile uriașe de date de care are nevoie inteligența artificială pentru a da rezultate foarte bune. „În acest moment, fermierii au adoptat foarte multe dintre soluțiile IoT, acesta fiind primul pas pentru tehnologizare și digitalizare, însă observăm un interes extrem de mare și în zona automatizărilor și AI-ului. Cu siguranță au nevoie să înțeleagă și să vadă la lucru astfel de soluții pentru a vedea beneficiile produselor. Din acest motiv, noi organizăm foarte des demonstrații în câmp cu astfel de soluții”, spune reprezentanta Vantage România.

Soluțiile IA nu vor duce la pierderea multor locuri de muncă în România, cred specialiștii

Nu toată lumea este, însă, încântată de implementarea soluțiilor IA în agricultură. Pentru unii oameni acest lucru ar putea însemna pierderea locurilor de muncă. „De exemplu, în agricultură se vor reduce mai mult din posturile care aveau condiții grele de muncă (sarcini repetitive, în medii periculoase, care nu necesitau un grad mare de pregătire sau altfel astfel de situații)”, spune Ștefan.

El a adăugat, însă, că în România sectorul agricol se confruntă deja cu o lipsă mare de personal și din acest motiv adoptarea inteligenței artificiale nu va afecta un număr mare de oameni.

Nici Lucia Pavelescu nu crede că inteligența artificială va lăsa mulți salariați din agricultura românească fără locuri de muncă, deoarece nu există suficienți angajați și nici suficiente persoane dispuse să lucreze în domeniu. „Cu siguranță nu. Agricultura românească este un sector unde forța de muncă este insuficientă și cu siguranță AI-ul va aduce doar o mână de ajutor acolo unde nu există alte soluții. Plus, AI-ul va îmbunătăți calitatea vieții fermierilor și a angajaților lor. Un om nu poate lucra fără pauză 20 de ore, în schimb un robot autonom poate face asta fără probleme”, a conchis ea.

IA pentru agricultură a atras atenția marilor „rechini” la nivel mondial

Agricultura este unul dintre domeniile care vor beneficia mult de pe urma IA. Nu surprinde, astfel, că domeniul a atras atenția marilor „rechini”. Elon Musk și Larry Ellison, doi dintre cei mai bogați oameni din lume, au anunțat un nou proiect la care lucrează. Companiile controlate de cei doi miliardari, SpaceX și Oracle, vor lansa o platformă de cartografiere a suprafețelor agricole, bazată pe IA și sateliți, care va putea fi folosită de guverne, transmite [Business Insider](#). Instrumentul va genera o hartă a fermelor unei țări, care arată ce cultivă fiecare dintre ele. Soluția ne duce cu gândul la Skynet – o rețea de inteligență artificială

bazată pe computere și sateliți – din seria de filme „Terminator”, care preia controlul asupra planetei.

* * *

VIDEO „Nonna” Iris conduce la 93 de ani 8 restaurante în Italia și SUA și e considerată regina carbonara / Alături de ea lucrează 40 de rude și peste 480 de angajați / „Ideea mea este că trebuie să faci câteva lucruri, dar să le faci bine”, Redacția mart. 26, 2024



Iris intrat în bucătărie la puțin peste 13 ani și nu a mai părăsit niciodată aragazul. Astăzi încă mai conduce, la 93 de ani, opt restaurante, șapte în Italia, iar unul în Statele Unite, la Miami și este unul din cei mai cunoscuți proprietari de restaurante din Italia, notează [Corriere della Sera](#).

Primul a fost deschis de bunica Fortunata în 1920, iar alături de ea lucrează 40 de membri ai familiei și peste 480 de angajați. O echipă care face istorie în bucătăria italiană, condusă de o adevărată instituție a industriei restaurantelor.

Este considerată „regina carbonara” și toată lumea din Roma o cunoaște. O cheamă Iris și, deși are 93 de ani, nu a părăsit niciodată aragazul osteriei fondate în anii 1920, datorită unei intuiții a bunicii sale Fortunata.

„Am intrat pentru prima dată într-o bucătărie, când aveam puțin peste 13 ani. Am ajutat-o pe bunica și pe mama mea în mii de feluri. Am început prin a spăla vasele, dar apoi, cu privirea, am furat secretele bunei bucătării romane. În timpul războiului făceam strozzapreti, strict manual, și le vindeam muncitorilor”, povestește Iris.



<https://youtu.be/ukiYpmmj4J0>

Au trecut câteva decenii de atunci, dar rețetele, acelea, nu s-au schimbat niciodată: „L’Osteria Da Fortunata, pe care o conduc și care își ia numele de la bunica mea, este templul tuturor preparatelor tipice ale bucătăriei noastre romane, puse în valoare de bunătatea pastelor făcute în casă. Dar aici, la noi, carbonara rămâne punctul de atracție pentru vedetele de la Hollywood, celebriți, politicieni și, bineînțeles, pentru mulți turiști care ne caută datorită unui cuvânt dus din gură în gură. Ideea mea este că trebuie să faci câteva lucruri, dar să le faci bine și întotdeauna în același mod. Ceea ce îmi dă puterea de a continua este marea pasiune care îmi ghidează viața de 80 de ani încoace. Fără a uita, bineînțeles, de familia mea, care este un punct de referință esențial pentru mine”, spune ea.

Mică de statură, mereu elegantă și cu o privire la fel de vioaie ca cea a unei fete, ceea ce impresionează este luciditatea lui Iris care, în ciuda vârstei, rămâne comandantul de brigadă incontestabil, scriu jurnaliștii italieni.

Ea este cea care gestionează și dictează regulile tuturor restaurantelor. Ea este exemplul și farul de urmat: “De la acel prim restaurant deschis de bunica mea au mai sosit încă trei la Roma și un al patrulea se va deschide în curând. Dar avem și două afaceri la Milano, una la Bologna și încă una, imaginați-vă, la Miami. Aceste restaurante sunt conduse în întregime de membri ai familiei mele, fiica mea Piera cu soțul ei Mauro și cei patru nepoți ai mei, Thomas, Matteo, Edoardo și Nicolò. În total, angajăm 480 de persoane, deoarece suntem deschiși șapte zile pe săptămână, de la prânz până la unu dimineața. Nu închidem decât pe 25 decembrie”, spune Iris.

O treabă uriașă, deci. În care Iris joacă un rol cheie. Dacă se întâmplă să mergeți într-unul dintre restaurantele ei, fiți siguri că ea va fi cea care vă va întâmpina.

„Un client este un client și trebuie respectat întotdeauna”, spune Iris.

„În fiecare zi, de la ora 11.00 la 19.00, ea se află în restaurantul de pe Corso Rinascimento, în inima capitalei”, spune Marta, soția lui Thomas, unul din nepoții ei. „Ia autobuzul și se duce singură acasă”, continuă ea. Cu o determinare care explică autoritatea pe care a dobândit-o de-a lungul anilor.

„Într-o zi îmi spune că ar fi important să deschidă un restaurant în Miami. Eu nu prea am fost de acord, dar ea a insistat și m-a târât la propriu în SUA. Odată ce au survolat oceanul și au aterizat în Florida, Iris a adulmecat imediat aerul. Ea a ales calea de a deschide”, își amintește Piera, fiica ei. „Și, ca întotdeauna, a avut dreptate. Turiștii care mănâncă la noi la Roma, după aceea se întorc imediat la Miami pentru a savura din nou acele gusturi care sunt cu adevărat de neuitat pentru ei”, completează ea.

În restaurantele conduse de Iris, producătorii de paste sunt întotdeauna la vedere în vitrină, iar politețea, precum și calitatea produselor folosite, reprezintă adevărata carte de vizită.

„Produsele precum uleiul, guanciale sau ricotta de oaie sunt făcute doar pentru noi”, subliniază ea. „Suntem o mare familie și acesta este secretul nostru. Chiar și angajații fac parte din ea. Îi cunoaștem pe toți. I-am văzut crescând, căsătorindu-se și având copii”, spune cu satisfacție Iris.

„La noi, muncești din greu, dar ești plătit corect. Ceea ce, bineînțeles, creează un climat pozitiv. Mama”, conchide Piera, „este foarte generoasă și, dacă un angajat se află în dificultate, îl ajută imediat. De fapt, ea ne spune întotdeauna că, dacă este o persoană rea, trebuie să îl ajuți mai mult”. Nu se ajunge regină din întâmplare...

* * *

STUDIU: Zațul de cafea ar putea fi răspunsul la contaminarea agriculturii cu un erbicid utilizat frecvent / Se estimează că șase milioane de tone de zaț sunt aruncate anual, Redacția mart. 26, 2024

Se estimează că șase milioane de tone de zaț de cafea ajung la groapa de gunoi anual, generând metan și CO₂, sau sunt incinerate pentru energie. Este o risipă evidentă a unui produs secundar încă bogat în compuși (dacă nu în aromă). La nivel casnic, încercați să direcționați conținutul cafetierei către grădină, nu către coșul de gunoi: zațul de cafea este excelent ca adaos la compost și pentru creșterea viermilor de casă, ca îngrășământ natural pentru trandafiri și ca factor de descurajare a melcilor. Iar la scară globală, știința ar putea avea răspunsul. Un nou studiu publicat în Journal of Chemical Technology and Biotechnology sugerează că zațul de cafea ar putea fi cheia unei probleme urgente de mediu: contaminarea agricolă, relatează [Euronews](#).

Cum ar putea zațul de cafea să rezolve problema poluării agricole?

Oamenii de știință de la Universitatea Tehnologică Federală din Paraná, Brazilia, au descoperit că resturile rezultate după prepararea cafelei pot absorbi erbicidul pe bază de bentazon, utilizat frecvent în agricultură.

Atunci când zațul de cafea este activat cu clorură de zinc, conținutul său de carbon devine cu 70% mai eficient în eliminarea erbicidului.

Testele din cadrul studiului au implicat bentazon dizolvat în lichid și tratat cu carbon activat din zațul de cafea folosit, pentru a vedea cum afectează țesuturile embrionare de ceapă. Toate plantele cresc din țesuturi embrionare

(meristemice), iar dezvoltarea unei plante este perturbată atunci când aceste țesuturi sunt deteriorate.

În cazul în care testul poate fi reprodus la scară industrială, ar fi un dublu câștig pentru mediu: ar evita ca deșeurile de cafea să fie aruncate la groapa de gunoi și ar preveni daunele cauzate de erbicide asupra vieții sălbatice și a naturii.

De ce este bentazonul o problemă?

Agenția Europeană de Mediu a evidențiat niveluri periculoase de bentazon în apele de suprafață, depășind nivelurile stabilite în Directiva-cadru privind apa și punând în pericol obiectivele europene privind utilizarea pesticidelor în cadrul Green Deal.

Agenția de Mediu din Regatul Unit menționează că bentazonul are potențialul de a afecta calitatea apei pe termen lung și de a conduce la o nevoie sporită de tratare a surselor de apă potabilă. S-a demonstrat că erbicidul are un impact asupra sănătății umane dacă este inhalat, ingerat sau absorbit prin piele.

Deși aceasta este doar o cercetare preliminară și sunt necesare mai multe studii pentru a determina eficacitatea zațului de cafea la scară globală, este un început promițător. Autorii studiului spun că rezultatele lor “sugerează o soluție de economie circulară pentru zațul de cafea folosit, care în prezent este aruncat fără niciun sistem de reciclare sau reutilizare”.

* * *

ANALIZĂ: Cum au ajuns tofu, porcușorii de guinea și somonul în rețete prezentate ca fiind „tradițional românesc” ,Cosmin Dragomir , mart. 26, 2024



O mână de scriitori și edituri din străinătate au publicat, de-a lungul vremii, cărți despre gastronomia românească. Cele mai multe sunt semnate cu pseudonime, printate pe loc și în schimbul zecilor de euro își sunt trimise din SUA, Germania sau Anglia direct la ușă. Am analizat cea mai mare parte a cărților cu rețete tradiționale românești publicate în engleză, iar concluzia este tragi-comică. Există patru

tipuri de cărți culinare „românești” pe piața internațională: cele scrise de autori români (direct în engleză sau traduse), cele scrise de autori cu origini românești, cele scrise de autori străini și cele semnate cu pseudonim. Primele două „căprării” sunt și cele care prezintă foarte bine sau aproape bine gastronomia românească, fără greșeli majore, dar mai ales fără ficțiuni demne de autori de cărți fantasy.

Premiați în SUA

Din prima categorie remarcăm volumele Irinei Georgescu: „Carpathia – food from the heart of Romania”, volum apărut în 2020, și „Tava” (2022), pentru care a primit și prestigiosul premiu American James Beard la categoria baking. Mai găsim variante în engleză a cărții de bucate a lui Radu Anton Roman, dar și câteva ale unor autor mai puțin cunoscuți chiar și pe la noi.

Dintre cele din a doua categorie menționăm: „Taste of Romania: Its Cookery and Glimpses of Its History, Folklore, Art, Literature and Poetry” de Nicolae Klepper și „From dill to Dracula, a Romanian food & folklore cookbook” de A.M. Ruggirello. Autorii au în comun originile românești, interesul pentru gastronomia noastră și faptul că ambii au vizitat țara.

„Scriitorul american Nicolae (Nick) Klepper s-a născut în România. La vârsta de 12 ani, el și părinții săi s-au mutat în America, unde s-au stabilit la New York. În calitate de fost director de corporație, a lucrat și a trăit mulți ani în Europa, Africa și Orientul Mijlociu. Prima carte a lui Klepper, ‘Taste of Romania: Its Cookery and Glimpses of Its History, Folklore, Art, Literature and Poetry’, a fost scrisă ca urmare a interesului său de o viață pentru bucătărie și a dorinței de a face țara sa natală mai bine cunoscută în lume a fost publicată de Hippocrene Books, New York, în 1997”, conform siteului oficial al autorului, nicolaebooks.com.

De pe siteul autoarei A.M. Ruggirello aflăm că este scriitoare, graphic designer, pasionată de fitness și că este descendentă a unei familii de imigranți români în SUA.

Volumul lui Klepper este foarte bine scris și organizat, iar pe lângă [rețete](#) prezintă și informații despre istorie, folclor sau literatură. Din păcate, un bucătar din anii '90 de pe Valea Prahovei reușește să îi prezinte o rețetă cu somon afumat ca fiind tradițional românească. Nici cartea „From Dill to Dracula” nu e de lepădat, deși are câteva greșeli impardonabile de traducere. Autoarea, care spune că trăiește în ținutul berii și brânzei, Wisconsin, o „dă rău de gard” la capitolul băuturi tradiționale românești. Spre exemplu cocktailul White Romania (pe care l-am regăsit menționat pe un site dedicat băuturilor și de unde, probabil, s-a inspirat). La finalul rețetei realizezi că ai în față o variantă a clasicului cocktail White Russian (votcă, lichior de cafea, smântână/lapte) care

devine românesc prin adăugarea bananelor (atât felii cât și lichior). După această aberație, lista continuă destul de bine cu vișinată (deși e făcută cu rom), caisată cu votcă, țuică (pe care o descrie corect), dar o categorisește greșit cu Ouzzo și Sambuca. Apoi, prezintă o altă născocire, whiskey cu chaser de murături (zeamă sau felii), despre care scrie: „is a very common combination you can find in Romania” (trad. – o combinație comună pe care o poți găsi în România).

Tragi-comedie fantasy cu ciorbă rădăuțeană și gulaș de București

Ultimele două categorii de cărți sunt cele în care surprizele neplăcute se țin lanț. România devine ubicuă, iar gastronomia noastră o combinație de influențe de pe întregul mapamond: punem porcușuri de guinea în ciorba rădăuțeană, tofu tartinabil lângă zacuscă și salată de vinete, somonul e mai comun decât crapul sau scrumbia, mititeii au ceapă, ciorba de burtă are cartofi și aflăm despre sarmale vegane bacon.

Unii dintre autori au CV-uri remarcabile, care ar trebui să garanteze profesionalismul, doar că nu e cazul aici.

Marina Polvay Scherbatoff s-a născut la 24 iulie 1928 în Krasnojars, Rusia. A sosit în Statele Unite în 1952. Este membru al American Association Travel Editors, American Society Journalists and Authors, Food and Wine Society, Writers Guild and League, Confrerie de la Chaine des Rotisseurs, Sommelier Guild, Pearl S. Buck Foundation, Writers Club ș.a.m.d.

A scris „All Along the Danube: Recipes from Germany, Austria, Czechoslovakia, Yugoslavia, Hungary, Romania and Bulgaria”, carte apărută inițial în 1979. După cum observăm din titlu, cartea se concentrează pe mâncărurile de pe malurile Dunării și te-ai aștepta să găsim mult pește de apă dulce, dar și alte bucate tradiționale.

Ce ingrediente găsim în rețetele din capitolul dedicat României? Solă (trăiește și în Marea Neagră, dar nu ar avea ce să caute într-o selecție dedicată Dunării și mâncărurilor românești), King Crab de Alaska, Icre de lumpfish sau de somon, yellowtail (pește oceanic din emisfera sudică), red snapper (poate e confundat cu barbunul – locuitor al Mării Negre -, dar tot fac parte din familii diferite și își fac veacul la mii de kilometri depărtare unii de alții).

În volumul „The food & cooking of Romania & Bulgaria Ingredients and traditions in over 65 recipes with 300 photographs” de Silvena Johan Lauta, cunoscută și ca Silvena Rowe, autoarea prezintă la capitolul ciorbe două preparate românești probabil pe cale de apariție, nu de alta dar n-au nici o legătură cu bucătăria tradițională. Silvena Rowe s-a născut în Bulgaria și a

condus ca chef restaurante în țara natală, în URSS, precum și un local cu specific Baltic în Londra. Este invitată frecvent la televiziuni și scrie pentru multe ziare și reviste. A mai publicat cărți despre gastronomia central și est-europeană, despre cea maghiară și despre cea din țările baltice.



„The food & cooking of Romania & Bulgaria Ingredients and traditions in over 65 recipes with 300 photographs”, de Silvena Johan Laută (Sursa foto: Amazon.com)

Cartea este indiscutabil diferită de multe din cele prezentate în această serie: autor asumat și cu CV, fotografiile personalizate, tipar excelent și destule informații conforme cu realitatea. Deși din titlu ar reieși măcar o paritate a rețetelor la împărțirea pe țări (observăm și curtuozia de fi menționați primii), autoarea trage spuza pe turta țării sale și prezintă mult mai multe rețete de la sud de Dunăre (la unele dintre ele amintește și de variantele românești).

O să mă limitez la capitolul ciorbe – supe. În total avem opt. Una mai mult turcească (de linte și caise), taratorul (emblematic pentru bulgari, diferit de varianta otomană), supa de gulii, mere și chimen (românească, revin), ciorba de fasole (citez: e aproape o mâncare națională în Bulgaria), ciorba bulgărească de perișoare, ciorba de porc cu varză și chimen (românească), Gulașul de București (ușor de intuit) și ciorba de miel/oaie (tot bulgărească). Indicațiile geografice aparțin autoarei.

În ceea ce mă privește e prima dată când aud de supă de gulii, mere și chimen. Știu de supele de mere (sau alte fructe) specifice Banatului și Ardealului, dar și sașilor și maghiarilor, dar parcă cele mai multe par derivate din supele de bere/vin/pâine de pe vremuri. Oricum această supă nu are legătură nici cu obiceiul bănățean de a mânca la fripturi compot (în sensul clasic al cuvântului, fără alte adăugiri de legume).

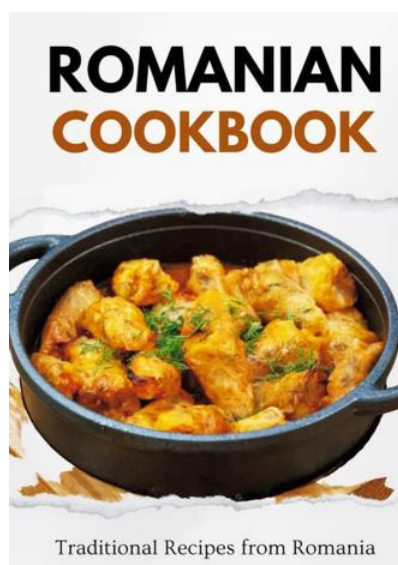
Consternarea mea e și mai mare din cauză că am găsit aceeași rețetă (cu o singură modificare, în sensul în care cea din urmă conține și un pic de făină) în cartea „All Along the Danube” menționată mai sus.

Singura concluzie pe care o pot verbaliza în acest moment al cercetării e că autoarea din Bulgaria s-a inspirat din cartea Mariane Polvay fără să verifice și realitatea din teren.

A doua mea dilemă referitoare la ciorbele din această carte se referă la Bucharest Hotpot sau Gulaș de București, așa cum îl numește autoarea. Este o supă deasă care conține: supă de vită, năut, cartofi și morcovi dați pe răzătoare, frunze de mangold, cârnați afumați (cu specificația că cei polonezi sunt buni) sare și piper. În introducerea rețetei se menționează că năutul – ingredient primar – poate fi înlocuit cu orice tip de fasole sau alte boabe. În cazul acestei rețete menționez că nu e nici gulaș și nici bucureștenii nu au auzit de el.

„Romanian cookbook” by Liam Luxe

Sub acest pseudonim au fost publicate peste o sută de cărți de rețete: de la cele din Vatican, la cele din Eritreea, de la bucătăria costaricană la cea kosovară, de la cea californiană la cea yemenită. Sunt cărți care se prindează pe loc, la comandă, prin urmare investiția nu e mare și afacerea probabil prosperă. În cazul cărții de față și printul a avut de suferit, astfel că titlurile rețetelor sunt în josul paginii, iar textul pe următoarea. Este mai mult „hârtie igienică” decât carte. Găsim aici puse la grămadă tot felul de rețete care nu au legătură cu realitatea: avem și hamsii făcute în cuptor, dar și doradă sau salată cu somon. Varza a la Cluj conține ciuperci, cârnații de Pleșcoi – porc, iar la micul dejun întâlnim o ciorbă de perișoarea specială pentru masa de dimineață (!?) care e o ciorbă clasică.



„Romanian Cookbook: Traditional Recipes from Romania (Balkan food)”, de Liam Luxe (Sursa foto: Amazon.com)

„The Ultimate Romanian Cookbook, delicious Romanian foods to prepare” de Teri M. Dean este o carte gândită exact ca precedenta. În cazul cărții de față împărțim aceeași fotografie de copertă cu volumul dedicat gastronomiei algeriene: un fel de mâncare greu de identificat în special din cauza calității joase a fotografiei (orez, ouă fierte, bucăți de ardei gras mânjit cu un pic din sosul de la orez și o bucată de pui sau pește). Ce mai găsim în această carte: sosul de usturoi conține zahăr, apă, sare, ceapă, usturoi, smântână și unt, salata de vinete are parmezan, plăcintele cu varză au esență de vanilie, sarmalele conțin spaghete și usturoi iar printre preparatele tradiționale românești identificăm o pasta tartinabilă de tofu și una de creveți. În plus zacusca are coriandru proaspăt, iar mititeii au ceapă în compoziție.

Urmează o carte cu același titlul, aceeași poveste, doar că diferă autorul și subtitlul: „The ultimate Romanian Cookbook” de Slavka Bodic. Aici mujdeiul se face cu muștar, smântână și tomate, salata de vinete este de fapt zacuscă, sarmalele vegane conțin cubulețe de bacon și supă de vită, sarmalele din viță de vie se fac cu un sos făcut din unt, făină, pastă de tomate și suc de lămâie, creveții se sotează iar burgerul e din porc.

Avem apoi „The Complete Romanian Cookbook, quick, easy and delicious Romanian traditional cooking recipes” de Thelma J. Rulz. Alt pseudonim, aceeași poveste. Nici aici nu scăpăm de creveți, mititeii conțin boabe de coriandru și chimion și se fac fie doar din carne de porc, fie doar din carne de pui, plăcinta dobrogeană nu conține brânză, dar are nuci și gem de caise, ciorba de pește se face cu cod sau cu tilapia, iar ciorba de burtă conține ceapă călită, tijă de țelină, păstârnac, morcovi, ardei gras și tomate. Mai mult, ciorba de pui are și afumătură.



Ciorbă rădăuteană (Sursa foto: Wikimedia

Commons / Romaniancook)

„Romanian cookbook, 120 delicious and traditional Romanian recipes to cook right now” de Amaya Williams. Aceeași Mărie, cu altă pălărie! Este și cea mai prost tradusă carte dintre toate cele prezentate, probabil folosind un proto google translate sau proto AI. Cheia unei lecturi savuroase e la îndemână:

încercați să o citiți ca pe o carte umoristică. Aici ciorba de burtă e de fapt o supă de burtă, fără liezon și cu cartofi, micii au coriandru, chimion, nușoară, piper, fulgi de chilly și cimbru, omleta țărănească se face cu mozzarella, iar pieptul de pui cu gorgonzola și parmezan, somonul ajunge în frigărui, salata se face cu icre de cod, supa cremă de morcovi e cu ghimbir, iar pentru final am păstrat perla coroanei, ale cărei ingrediente le redau fix ca în carte:

Radauteana soup recipe with guaranteed success

2 buc Pasternack (păstârnac)

A few peppercorns

5 pcs of guinea pigs (!? Nu am regăsit porcușorii în instrucțiuni și prin urmare nu am habar ce ar trebui să fie)

1 whole chicken

Parsley

1 buc order kapia

1 buc cheap media (ceapă medie)

1 captain garlic (căpățână)

1 piece of hot pepper

1 buc timeline mica (țelină mică)

500 ml cooking cream

Garlic infusion

1 lingua fauna (făină)

A little salt.

* * *

Călugărițele au deschis un bar într-un sanctuar: „Nu este un păcat să bei o bere”, Antonia Hendrik, 26 martie 2024,



Călugărițe. Sursa

foto: <https://www.bworldonline.com/>

Călugărițele au preluat afacerile de la barul din Sanctuarul Estibaliz din afara orașului basc [Vitoria](#) de la foștii proprietari. Călugărițele când halbe de bere pentru a potoli setea pelerinilor și pentru a răspândi cuvântul lui Dumnezeu în Spania.

Călugărițele au deschis un bar cu bere pentru pelerini

O congregație de călugărițe catolice a redeschis un bar într-un sanctuar antic, unde oferă [halbe de bere](#) pelerinilor, în speranța de a răspândi cuvântul lui Dumnezeu oaspeților însetați care vizitează situl roman din secolul al XI-lea.

Barul neobișnuit se găsește în nordul Spaniei. Călugărițele, care fac parte din ordinul Peregrinii Euharistiei, au preluat operațiunile barului din Sanctuarul Estibaliz, în afara orașului basc Vitoria, de la proprietarii anteriori, [călugări](#) benedictini, care au lăsat o asociație locală să administreze barul.

Dar știți, nu este un păcat să bei o bere

„Cred că o mulțime de oameni vor crede că este neobișnuit, pentru că nu au văzut niciodată așa ceva. Dar știți, nu este un păcat să bei o bere”, a declarat sora Guadalupe, născută în Miami, adăugând că barul a constituit o ușă deschisă pentru noi să evanghelizăm.

ES Want A Beer With A Nun?

A congregation of Catholic nuns decided to reopen a bar in an ancient sanctuary in northern Spain with hopes that pouring the drinks will help keep the conversation on Jesus going.

Frații monahi locuiau acolo din 1923, dar au plecat în septembrie 2022 din cauza numărului tot mai mic de persoane și a vârstei înaintate.

Călugărițele au purtat șorțuri de barmanițe

Anul trecut, 18 călugărițe s-au mutat pentru a avea grijă de sanctuar și de pelerinii săi. Cunoscut în trecut sub numele de barul „Pater”, călugărițele l-au redenumit „Casa Mamei”.

În primul weekend de la redeschiderea barului, care a coincis cu începutul Săptămânii Sfinte, călugărițele au purtat șorțuri de barmanițe peste hainele lor gri cu alb, în timp ce clienții stăteau la coadă pentru a comanda. „Îmi place pentru că le văd întotdeauna atât de fericite și zâmbitoare, transmit multă pace și bucurie”, a spus, despre călugărițe, Maria Elena Saez. Ea se așteaptă să devină o clientă obișnuită a locului, scrie [scmp.com](#).

Oferta primăverii de la Nufarm pentru erbicidul Saracen Max: un flacon gratuit la zece achiziționate , Adrian Radu , 26 martie 2024



Nufarm România recomandă fermierilor să erbicideze, în această primăvară, culturile de cereale păioase cu Saracen Max. Este un produs care a avut rezultatele așteptate în ferme, iar un motiv în plus este reprezentat de oferta companiei pentru această primăvară. Fermierii care achiziționează 10 flacoane cu erbicidul Saracen Max vor primi încă un flacon gratuit. Promoția este valabilă până pe 30 aprilie 2024.

Erbicidul Saracen Max este cunoscut pentru eficiența sa în combaterea unui spectru larg de buruieni cu frunză lată. Compoziția sa, care include tribenuron-metil și florasulam, îi conferă o acțiune rapidă și eficientă, asigurând o protecție de durată culturilor.

Erbicidul Saracen Max combate buruienile anuale cu frunză lată

Saracen Max este formulat ca granule dispersabile în apă și se absoarbe atât foliar, cât și radicular. Cele două substanțe active provoacă inhibarea enzimei ALS, acest lucru ducând la anihilarea buruienilor anuale cu frunză lată. Printre acestea se găsesc neghina, ambrozia, romanița, samulastra de rapiță, traista ciobanului, volbura, pălămida, turița, macul, rocoina, trei frați pătați și mazăricea ([vezi aici lista completă](#)).

Un alt avantaj al aplicării Saracen Max este reprezentat de fereastra largă de aplicare, de la 2 frunze ale culturii până la frunza stindard (BBCH 13-39).

Saracen Max este eficient și la temperaturi mai scăzute, însă trebuie aplicat când afară sunt minimum 5-6 grade Celsius. Fermierii trebuie să știe că tipul de sol nu influențează eficiența acestui erbicid din portofoliul Nufarm.

Prin accesarea acestei oferte, de 1 flacon gratuit la 10 cumpărate, agricultorii din România vor avea parte de un profit crescut, asta pe lângă beneficiile pe care le aduce aplicarea Saracen Max în lanurile de cereale. Toate detaliile despre oferta de la Nufarm se găsesc la reprezentanții de vânzări ai companiei și pe site-ul www.nufarm.com/ro.



În urmă cu ceva timp eram într-o fitofarmacie. Un domn cere vânzătoarei “un Mospilan”, ceva pentru gradină. Gândul mi-a sărit la dialogurile din magazine și târguri în care cerem adidași, nu pantofi sport sau cerem o drujbă și nu un fierăstrău mecanic.

Toate acestea indică un BRAND adevărat, certificat în timp. Când domnul respectiv a solicitat “un Mospilan” și nu un insecticid, am asimilat imediat cererea cu cele de mai sus. Mospilan 20 SG este un produs de excepție și evident de o mare NOTORIETATE!

Condiționat, de ceva vreme, sub formă de granule solubile, produsul vine în sprijinul utilizatorului printr-o capacitate de dispersie superioară și prin absența totală a urmelor de produs pe fețele ambalajului.

Insecticid din grupa neonicotinoidelor, reomologat la nivel de U.E. până în anul 2033, este un produs pe bază de acetamiprid în concentrație de 20% (200g/kg), ce acționează asupra insectei țintă prin ingestie. Este un produs sistemic cu activitate translaminară, pătrunzând în frunze, unde își păstrează efectul chiar și peste trei săptămâni.

Acționează rapid asupra tuturor stadiilor de dezvoltare ale insectei: ou – larvă – nimfă – adult, afectând sistemul nervos – producând convulsii, paralizie, moartea dăunătorilor țintă intervenind după 1-2 zile de la aplicare.

Acetamipridul imita mediatorul chimic acetyl-colină, dar nu este descompus de enzima acetylcolin-esterază; ca urmare influxul nervos este transmis permanent, nefiind întrerupt de acțiunea enzimei amintite, rezultând, așa cum am menționat, convulsii puternice urmate de moartea insectei țintă.

Datorită co-formulantilor de înaltă clasă, nu este influențat de temperatura atmosferică din momentul aplicării, nu este descompus de razele solare și rezistă foarte bine la spălare; ploile survenite în aproximativ 2 ore de la aplicare nereducând efectul insecticidului.



Mospilan 20 SG este omologat pentru 12 culturi și în jur de 20 de dăunători. Pentru a vizualiza întreg spectrul de culturi și dăunători, precum și dozele omologate pentru combaterea acestora, se poate accesa site-ul www.sumi-agro.ro.

Împreună cu uleiul vegetal Toil formează pachetul comercial Mospilan Oil, foarte eficient în tratamentele prevegetative la mar și prun în doză de 0,450 Kg/ha Mospilan 20 SG și 0,5% Toil.

Cultura de rapiță este foarte atractivă pentru dăunători în perioada de primăvară deoarece aceștia găsesc resurse de hrană nebanuite în aceasta, în plus, perioada de început a primăverii corespunde cu perioada de împerechere a acestor dăunători, larvele lor producând pagube însemnate culturii.

Gargarița tulpinilor (*Ceutorhynchus napi*)

Acest dăunător migrează din locul de iernat, care este în special arealul unde în anul precedent a fost cultivată rapița, dar și din zona florei spontane, spre noua cultură, când temperatura aerului atinge 8-9° Celsius (indivizi solitari pot fi zăriți și la temperaturi mai joase). Vârful de zbor se atinge la temperaturi de peste 12° Celsius, temperaturi ce corespund acestei perioade din an.

Trebuie reținut că la început apar masculii, care produc pagube mici, nesemnificative, după care la aproximativ două săptămâni de la apariția acestora apar femelele și, în condiții de temperaturi de peste 10-12° Celsius, are loc împerecherea. Femela sapă, prin roadere, acele orificii în tulpină, după care depune ouăle din care vor ieși larvele care distrug măduva tulpinii și pot migra și pe ramificații, pierderile de producție fiind considerabile.

De asemenea, aceste orificii, rosături sau crăpături, vor constitui adevărate porți de intrare pentru numeroase boli (în special putregaiuri), toate acestea ducând la mari pierderi de recoltă.

Pentru a preveni atacul acestui dăunător și, evident, efectele secundare menționate, recomandăm tratamentul cu Mospilan 20 SG în doză de 0,2 kg/ha.

Pragul economic de dăunare (P.E.D.) este de 2 adulți pe o plantă. Pentru a observa mai ușor acest dăunător recomandăm folosirea bolurilor galbene.

Este recomandat ca aplicarea să se facă la aproximativ 10 zile după ce au fost observați masculii, având în vedere că la aproximativ două săptămâni după apariția lor apar și femelele, putând avea loc împerecherea – în acest mod efectul insecticidului este maxim, reducând la minimum atacul acestui dăunător.

Din păcate, este posibilă combaterea doar în stadiul de adult – de unde și importanța efectuării tratamentului la momentul optim.

Gândacul lucios (*Meligethes aeneus*)

Acest dăunător își face apariția în lanul de rapiță odată cu apariția racemului cu bobocii care stau să înflorească. Când temperatura aerului depășește 10° Celsius are loc migrația gândacului lucios din zona de iernare – flora spontană – spre lanurile de rapiță.

Odată ce temperatura aerului depășește 15° Celsius are loc vârful de zbor al acestuia, fapt care corespunde cu începutul înfloririi culturii de rapiță. Acum are loc și împerecherea gândacului lucios, moment în care femela produce rosături la nivelul bobocilor, unde va depune ouăle din care ies larvele.

Acestea vor consuma polenul din interior, distrugând totodată pistilul și anterele. Atacul este produs atât de larve, cât și de adulți. Pentru a evita pierderile de recoltă datorate acestui dăunător, recomandăm tratamentul cu Mospilan 20 SG în doză de 0,150 Kg/ha. Pragul economic de dăunare al acestui dăunător este, în funcție de dezvoltarea plantei, următorul:

- când avem boboci doar pe tulpina principală – P.E.D. este de 1 individ/plantă;
- atac pe planta mediu ramificată – P.E.D. este de 3 indivizi/plantă;
- atac pe planta puternic ramificată – P.E.D. este de 5-6 indivizi/plantă.

Mai jos voi face referire la combaterea principalului dăunător din cultura de grâu – ploșnița cerealelor.

Ploșnița cerealelor (*Eurygaster integriceps*)

Are o generație pe an, ierneză ca adult și migrează spre lanurile de grâu când temperatura aerului depășește 12° Celsius. În prima parte a lunii mai are loc împerecherea, urmată de depunerea ouălor și, după 7-15 zile de incubație, apar

larvele care parcurg aproximativ o lună până la forma adultă – perioadă care corespunde cu perioada de maturare a grâului.

Larvele și adulții se hrănesc cu conținutul spicelor, producând pagube importante când P.E.D. este depășit. P.E.D. este de 5-7 adulți hibernați/m², iar în cazul larvelor P.E.D. este de 3-5 larve/m².

Recomandăm Mospilan 20 SG pentru combatere deoarece perioada de atac este lungă, larvele eclozând eşalonat.

Momentul optim de aplicare a produsului este atunci când larvele se găsesc în stadiul de vârstă a doua, produsul acționând fără a ține seama de temperatură și asigurând o perioadă de minimum trei săptămâni de protecție a culturii – net superior unor produse de contact care doar aparent sunt ieftine, dar care în cazul unui atac puternic sunt ineficiente și neeconomice.

Pentru mărirea eficacității tratamentului, recomandăm aplicarea produsului împreună cu insecticidul de contact Wizard.

Ing. Adrian Isoc , Director de Vânzări pentru zona de Vest , Summit Agro România

* * *

Seceta și consumul tot mai mare de apă vor face ca industria, agricultura, turismul, consumul uman și natura să concureze tot mai intens pentru lichidul prețios. Dar dacă și statele est-europene vor ajunge să concureze între ele pentru apă, așa cum o fac pentru investiții și materii prime?

Bogdan Cojocaru , 25.03.2024

Polonia are și ea o strategie pentru apă. Un punct central al acesteia, prezentat anul trecut, este creșterea gradului de retenție a apei de la 7% pe an la 20%. Aceasta implică proiecte la scară națională: construirea a 400 de rezervoare, modernizarea a 50.000 de kilometri de canale și prioritizarea surselor de apă pentru zone agricole cruciale. Oficialul care a prezentat acest plan în 2023, viceministrul infrastructurii Marek Gróbarczyk, a avertizat că viitorul va duce o luptă pentru apă.

Cu acces la nouă dintre cele mai lungi râuri din Europa, străbătută de Dunăre, cu o deltă uriașă și deschidere la Marea Neagră, cu lacuri naturale și de acumulare, cu izvoare, cu munți care opresc norii și înmagazinează precipitații, România se poate considera o superputere a apei. Și, mai important, a apei dulci. La fel pot fi considerate, într-o anumită măsură, și celelalte state din Europa de Est.

Cu toate acestea, secetele din ultimii ani au arătat că apa dulce poate fi o resursă naturală limitată și dacă penuria deja periodică de apă - datorată secetei hidrologice și meteorologice – persistă, se poate ajunge în situația ca industria, producția de energie, agricultura, turismul, consumul din gospodării și conservarea naturii să intre în competiție unele cu altele pentru prețiosul lichid.

Așa crede Judge Tibor, decan la Facultatea de științe ale apei din cadrul Universității Naționale de Servicii Publice din Budapesta. El vorbește pentru ziarul Magyar Nemzet despre Ungaria, dar informațiile pe care le aduce sunt de interes pentru toate statele din Europa de Est pentru că seceta n-a iertat pe nimeni.

Și cum toate aceste țări concurează între ele pentru materii prime, muncitori, talent și investiții, și cum mai toate își dezvoltă sectoare economice mari consumatoare de apă cum ar fi industria bateriilor pentru mașini electrice și agricultura, nu ar fi de neimaginat ca între state, acolo unde geografia o permite, să apară și o concurență pentru apă. Ungaria este o superputere a apei dacă este avut în vedere volumul de lichid primit împărțit la populație.

Însă sursele interne regenerabile de apă sunt pe penultimul loc în Uniunea Europeană, dacă sunt excluse apele râurilor. Principala sursă internă de apă dulce sunt precipitațiile, pe care schimbările climatice nu le fac să scadă, ci să devină din ce în ce mai imprevizibile. Circa 90% din precipitații cad în doar 60-70 de zile. Aceasta înseamnă că inundațiile și seceta pot lovi aceeași zonă în perioade diferite din an. În ultimii ani, în Ungaria o bună parte din apa folosită în economie a fost consumată de industrie, pe dezvoltarea căreia guvernul insistă puternic.

Dar din ce în ce mai multă nevoie de apă au și agricultura, conservarea naturii și chiar turismul. Fără apă suficientă, performanțele industriei și agriculturii scad. Nivelul apei din lacul Balaton, una dintre cele mai importante zone turistice din Ungaria, este monitorizat în permanență, popularitatea pescuitului este în creștere, iar pe Tisa sunt amenajate plaje. Râul are adesea un nivel prea scăzut pentru a mai fi folosit pentru transport.

Pentru că modelele climatice indică secete prelungite tot mai dese vara și cantități de precipitații mai mari iarna, spune Tibor Bíró, o soluție pentru asigurarea apei este creșterea suprafețelor umede. Acest lucru ar ajuta și la formarea de precipitații locale vara. De asemenea, este important să se discute despre reținerea apei în bazinele râurilor și în lacuri de acumulare. Ar fi o soluție eficientă pentru economie, dar distrugătoare pentru mediu.

Iar relieful nu-i permite Ungariei să construiască ușor lacuri de acumulare. Cu toate acestea, în Ungaria au început pregătirile pentru construirea unei facilități

de stocare a energiei prin pomparea apei în lacuri de acumulare în regiunea Borsod, aproape de granița cu Slovacia. Este primul proiect de acest fel din Ungaria. Bulgaria a anunțat două proiecte de același gen anul trecut.

Ungaria are o strategie națională pentru apă pe care și-a actualizat-o în 2017. Are chiar și o diplomatie a apei prin care se asigură că lichidul rămâne pe agenda de discuții internațională. Cu toate acestea, reindustrializarea forțată condusă de guvernul de la Budapesta stârnește temeri că ungerii vor rămâne fără apă bună de băut.

Circa 95% din apa potabilă a Ungariei este captată din surse subterane, potrivit WWF. Iar această țară stă bine, în comparație cu unii vecini, la eficiența sistemului de transport al apei prin conducte. În Europa de Est, cu țevile ciuruite, cele mai ineficiente sunt România și Bulgaria. Cehia pierde doar 15% din apa furnizată consumatorilor, ponderea scăzând de la an la an. Este rezultatul cheltuielilor pe măsuri anti-secetă. În 2023, aceste cheltuieli s-au ridicat la 26,8 miliarde coroane (aproximativ un miliard de euro).

Media anuală din intervalul de cinci ani anterior este de 16 miliarde coroane, potrivit brnodaily.com. Prin strategia cehă anti-secetă, guvernul furnizează resurse de finanțare pentru, spre exemplu, pășunat și metode de agricultură sustenabile și cultivarea de plante alimentare care îmbunătățesc solul și previn eroziunea. Din banii cheltuiți anul trecut, un miliard de coroane s-au dus pe refacerea mediului natural și managementul apei de ploaie.

Cu jumătate de miliard de coroane au fost refăcute heleștee și lacuri mici. De asemenea, din bugetul pe 2023 a fost finanțată construcția a 128 de kilometri de conducte pentru apă, a cinci stații de purificare a apei, a 167 de kilometri de sisteme de canalizare și a 59 de stații de tratare a apei uzate. Polonia, descrisă în urmă cu câțiva ani ca uscatul Europei, are și ea o strategie pentru apă.

Un punct central al acesteia, prezentat anul trecut, este creșterea gradului de retenție a apei de la 7% pe an la 20%, media în UE fiind de 15%. Aceasta implică proiecte la scară națională: construirea a 400 de rezervoare, modernizarea a 50.000 de kilometri de canale și prioritizarea surselor de apă pentru zone agricole cruciale. Oficialul care a prezentat acest plan în 2023, viceministrul infrastructurii Marek Gróbarczyk, a avertizat că viitorul va aduce o luptă pentru apă.

* * *

Pălămida și buruienile dicotiledonate anuale îți pot compromite culturile de cereale! Află cum le poți proteja! 26 Mar 2024



Cultivarea cerealelor este o practică vitală în agricultura mondială, care oferă alimente de bază pentru miliarde de oameni. Cu toate acestea, unul dintre principalii adversari ai agricultorilor este reprezentat de buruienile dicotiledonate anuale, care pot compromite în mod semnificativ recoltele de cereale. Printre aceste buruieni, Pălămida (*Amaranthus retroflexus*) se numără printre cele mai agresive și dificil de controlat.

Iată cum poți proteja culturile tale de cereale de această amenințare și de alte buruieni similare:

Identificarea și monitorizarea. Primul pas în protejarea culturilor de cereale este să identifici și să monitorizezi prezența buruienilor. Pălămida poate fi recunoscută după frunzele sale de formă ovală și de florile mici, verzi sau roșii. Monitorizarea regulată a terenului agricol îți va permite să identifici infestările de buruieni la timp și să iei măsuri preventive sau de control.

Utilizarea practicilor culturale adecvate. Adoptarea unor practici culturale adecvate poate reduce semnificativ riscul de invazie a buruienilor. Rotirea culturilor, arătura regulată a terenului și gestionarea corectă a irigației pot crea un mediu neprielnic pentru dezvoltarea și răspândirea buruienilor, inclusiv a Pălămidei.

Utilizarea mulciului. Aplicarea unui strat de mulci în jurul plantelor de cereale poate împiedica germinarea și creșterea buruienilor. Mulciul împiedică accesul luminii solare și reduce competiția pentru apă și nutrienți, contribuind astfel la menținerea sănătății culturilor de cereale.

Utilizarea erbicidelor. Utilizarea selectivă a erbicidelor poate fi o metodă eficientă de control al buruienilor, inclusiv al Palamidei. Un produs foarte bun de combatere este Rival. Acesta este un erbicid sistemic, sulfonilureic, selectiv față de culturile de cereale păioase, ce acționează asupra unui spectru larg de buruieni dicotiledonate anuale și perene, inclusiv asupra celor rezistente la 2,4 D.

Este important să consulți un specialist înainte de utilizarea oricărui erbicid și să respecti instrucțiunile de utilizare pentru a minimiza impactul asupra mediului și a culturilor.

Practicarea agriculturii de conservare. Adoptarea principiilor agriculturii de conservare poate contribui la reducerea infestării cu buruieni și la menținerea fertilității solului. Prin păstrarea resturilor vegetale pe suprafața solului și minimizarea lucrărilor mecanice, se poate reduce perturbarea habitatului natural al buruienilor și se poate promova echilibrul ecologic în agroecosisteme.

Măsuri de control manual. În cazul unei infestări severe, măsurile de control manual pot fi necesare pentru a elimina buruienile. Prin smulgerea manuală sau utilizarea uneltelor de îndepărtare a buruienilor, cum ar fi grătarele sau cultivatoarele, se poate reduce presiunea exercitată de buruieni asupra culturilor de cereale.

Astfel, protejarea culturilor de cereale de invazia buruienilor dicotiledonate anuale, în special a Palamidei, necesită o abordare integrată care să includă identificarea și monitorizarea, practici culturale adecvate, utilizarea mulciului, a erbicidelor, practicarea agriculturii de conservare și măsuri de control manual. Prin aplicarea acestor metode în mod corespunzător, agricultorii pot proteja recoltele lor și pot asigura securitatea alimentară a comunităților locale și globale.

* * *

[Hrănirea porumbeilor ar putea fi interzisă pe domeniul public în sectorul 2 / Primăria: Un porumbel produce 1 kg de excremente acide pe lună](#) ,
București, Orașul meu • 26 Martie 2024 • Redacția

Primăria Sectorului 2 a lansat în consultare proiectul de hotărâre care prevede interzicerea hrănirii porumbeilor sau a altor păsări sălbatice pe domeniul public, anunță Agenția de presă Rador, care citează Radio București.

Proiectul de hotărâre este lansat ca urmare a sesizărilor primite de la cetățeni care reclamă mizeria lăsată de păsări.

Administrația locală spune că resturile menajare rămase de la hrănirea porumbeilor reprezintă adevărate focare de infecție care atrag gândaci, muște și șobolani.



Primăria a căutat și statistici și a aflat că un porumbel produce 1 kg de excremente acide pe lună.

La nivelul Capitalei nu există o astfel de reglementare, însă în multe țări europene hrănirea porumbeilor este deja interzisă din cauza daunelor pe care le provoacă, precizează Primăria Sectorului 2.

Oamenii pot trimite propuneri și sugestii până pe 10 aprilie la adresa de mail: dezbateri publice@ps2.ro

* * *

„Orașul banilor” are primul meniu certificat Disciples Escoffier, la restaurantul Ellipse din Ramada Plaza Craiova , martie 26, 2024, Cezar Ioan

„Ellipse Epicurean Journey / Călătoria epicuriană Ellipse” este numele celei mai recente senzații gastronomice a societății selecte în Craiova, odată cu certificarea de către Institutul Culinar **„Disciples Escoffier”** a primului meniu de degustare din **restaurantul Ellipse** al hotelului Ramada Plaza din „orașul banilor”. Momentan, acesta poate fi accesat doar pe bază de rezervări prelabile făcute cu două zile înainte, urmând ca ulterior să fie, eventual, disponibil „a la carte”.

Creat sub bagheta **Chef Ciprian Nicolescu** și a Chef Roxana Dragnea, meniul își merită denumirea de epicurian (explorează plăceri rafinate, spirituale, bucurând deopotrivă papilele, ochiul și mintea) și cuprinde un parcurs gustativ de 7 farfurii, format dintr-un amuse bouche, un pre-starter, un starter, un fel cu pește, un risotto, un fel principal cu carne de berbecuț și un desert – fiecare, însoțit de vinul special asortat de către somelierul locației.



(Fotografii de Eduard

Căpățînă)

Meniul la adresa <https://vinul.ro/orasul-banilor-are-primul-meniu-certificat-disciples-escoffier-la-restaurantul-ellipse-din-ramada-plaza-craiova.html>

Meniul degustativ de la Ellipse este al treilea acreditat de către „Disciples Escoffier” în țara noastră și se dovedește a fi la înălțimea unui standard profesional pe care nu mulți dintre noi, „cei obișnuiți”, îl putem accesa în mod obișnuit (aș spune că nici mulți dintre cei care profesază această ocupație în România nu au acces la o astfel de pregătire și viziune). Construit în conformitate cu așteptările unui public internațional (care pune preț în special pe rețetele și tehnicile de preparare și prezentare ale bucătăriei franceze moderne – na), meniul folosește cât se poate de multe ingrediente locale, potrivit Chef Ciprian Nicolescu, și include 5 vinuri locale, din cele 7 în total.



Dincolo de experiența gustativă a meniului de la Ellipse Craiova, aș vrea să salut aici viziunea managementului de la complexul hotelier Ramada Plaza, care a înțeles să joace și cartea gastronomiei de recunoaștere internațională pentru a-și completa reputația proprie, stabilind în același timp un nou standard și o nouă

atracție pentru publicul din localitate dar și pentru orice turist român ori străin care vizitează Craiova. Personal, mi-aș dori ca pe viitor asemenea inițiative să vizeze cât mai aprofundat și resursa numită „gastronomie regională autohtonă de tradiție”, pe care sunt convins că ar aprecia-o mulți, dacă ar întâlni-o pusă în valoare la un asemenea nivel. O capitală economică și culturală a Olteniei, cum este Craiova, nu doar merită, ci și are nevoie să funcționeze ca o vitrină a spiritului local autentic pus cu eleganță în scenă, care poate prezenta atracții seducătoare deopotrivă pentru localnici și pentru străini.

* * *

NUIT BLANCHE EN PROVENCE 2023 Mas de Cadenet , SEC, ROZE, LINISTIT, 750ML, 12,5%, CUPAJ, FRANTA



Familia Negrel deține Mas de Cadenet încă din 1813, fiind cea mai veche familie de producători de vin din regiunea Provența, Franța. În primăvara lui 2011, doi dintre proprietarii domeniului, Maud și Matthieu Negrel, au creat o nouă entitate, "Famille Negrel". Vinurile produse sub acest concept exprimă gustul personal al familiei, dar și varietatea și nuanțele terroir-urilor din Provența. Familia Negrel susține și aplică principiile agriculturii ecologice, proprietatea producând 70% vin roze, 20% roșu și 10% vinuri albe din soiuri de struguri ca Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet-Sauvignon și Vermentino. Vinul de astăzi, Nuit Blanche en Provence 2023, este un vin roze de băut toată noaptea, așa cum îi spune și numele, obținut din Grenache și Cinsault. Răcoritor, sec, cu arome fructate, dar și cu ceva tente delicate de flori, vinul se dezvăluie elegant și cu o prospețime savuroasă pe final.

Degustați-l la o temperatură de 8-10 grade Celsius, ca atare sau alături de aperitive.

* * *

[Schimbările climatice vor modifica geografia vinului](#) , Wall-Street, 26
Martie 2024 ,



Viitorul aparține oare vinurilor engleze? Pe fondul schimbărilor climatice, anumite regiuni viticole tradiționale ale lumii ar putea să nu mai poată produce vin în mod rentabil, în timp ce altele amplasate mai la nord ar putea să se lanseze în această activitate, arată un studiu citat de AFP, preluat de Agerpres.

"Schimbările climatice modifică geografia vinului. Vor exista câștigători și pierzători", concluzionează Cornelis van Leeuwen, profesor de viticultură la Bordeaux Sciences Agro.

Conform unui studiu, publicat în revista Nature Reviews Earth & Environment, între 49% și 70% din actualele regiuni producătoare de vin ar putea să se confrunte cu un risc "substanțial" de pierdere a aptitudinii de a produce vin în mod rentabil, dacă temperaturile globale vor crește cu mai mult de 2 grade Celsius până la finele acestui secol.

"Putem întotdeauna să facem vin aproape peste tot (și facem acest lucru în climate tropicale, în Tahiti, în India) dar aici vorbim de a face vin de calitate și în condiții economice rentabile", a explicat Cornelis van Leeuwen.

În sens invers, între 11% și 25% din regiunile unde viile sunt deja implantate ar putea vedea cum producția lor se ameliorează și noi regiuni viticole ar putea apărea la latitudini și altitudini mai ridicate. De exemplu, în sudul Marii Britanii unde cultura viței de vie este astăzi într-un stadiu embrionar.

La fel ca și în alte domenii, nivelul încălzirii globale va determina datele problemei. Dacă va rămâne mai mică de 2 grade Celsius la nivel mondial, majoritatea regiunilor producătoare din Europa își va păstra aptitudinea de a produce, dar cu prețul unor măsuri de adaptare. În schimb, "în cele mai severe scenarii de încălzire globală, majoritatea regiunilor mediteraneene ar putea deveni inadaptate climatic la producția viticolă", concluzionează autorii studiului.

Aproximativ 90% din regiunile viticole tradiționale din zonele costiere sau de câmpie din Spania, Italia și Grecia ar fi astfel amenințate de dispariție până la

finele acestui secol. În alte părți ale lumii, sudul Californiei riscă o soartă similară.

Anumite regiuni producătoare vor fi nevoite să se adapteze, de exemplu prin recurgerea la soiuri care suportă mai bine temperaturile ridicate și seceta, precum Carignan, Grenache și Mourvedre (pentru vinurile roșii) sau Chenin și Xynesteri (pentru vinurile albe).

"Tragem un semnal de alarmă față de recursul la irigare: este o inadaptare. Viile irigate sunt mai vulnerabile la secetă dacă apa lipsește. Apa este o resursă limitată și este o nebunie să o direcționăm spre vie, care se poate acomoda foarte bine la o cultură uscată", subliniază Cornelis van Leeuwen.

* * *

Ce mâncau bucureștenii în postul din anul 1869: melci, stridii, halva cu miros de trandafir, nuga și unt-de-lemn de Toscana, Mariana Iancu ,
26.03.2024

În secolul al XIX-lea, magazinele de profil din București se aprovizionau cu delicatese din toată Europa, pentru ca oamenii să treacă mai ușor peste post.



Bucureștii de altădată FOTOGRAF Charles Doussault din colecția ImagoRomaniae

Institutul de Studii Sud-Est Europene a postat pe pagina de Facebook o pagină din ziarele vremii în care un magazin de profil anunța că a primit o mare varietate de produse de post.

Conform anunțului publicitar, aflăm că de la magazinul Filianu&Ionescu de pe Strada germană se puteau cumpăra o seamă de produse de lux. Printre altele, magazinul avea „stridii proaspete de Malta”, „melci mari de Transilvania”, „[halva](#) de Adrianopol cu miros de vanilie, trandafir și bergamet”, nuga de Napoli, „anghinare, conservate în cutii și uscate cu ocaua”, homar și stridii, „unt-de-lemn de Toscana în tinichele și cu ocaua, de Provance și grecesc, de o calitate superioară”.

Tot de pe rafturile magazinului se puteau cumpăra, „curmale barbarine pe ramura lor în buchete și cu ocaua”, „struguri de Malaga imperiali”, „prune de Bordeaux în zahar de struguri”, „smochine de Smirna” și „portocale de Mesina”.Sursa: Românul, 9 martie 1869.

* * *

Splendoarea dimineților din Apuseni, în imagini. Cum arată țărâmul de piatră și de aur al moților, Daniel Guță , 25.03.2024

Marius Turc, un fotograf din județul Hunedoara, a surprins în imagini așezările din Munții Apuseni, la primele ore ale dimineții, când soarele trezește la viață satele cufundate sub norii adânci.



Munții Apuseni.

Dumești. Foto: Marius Turc.

Aflați în inima Transilvaniei, Munții Apuseni (foto - Marius Turc) oferă călătorilor nenumărate motive de satisfacție în fața frumuseților lor.

Se întind pe aproape 20.000 de kilometri pătrați, peste județele Arad, Bihor, Cluj, Alba și Hunedoara, iar în centrul acestui ținut se găsesc așezările patriarhale ale moșilor – oameni ai muntelui și ai pădurii despre care se spune că ar fi [una dintre cele mai vechi populații de pe teritoriul României](#).

Ținuturile din Apuseni sunt accidentate și mai puțin prielnice pentru agricultură și pentru creșterea animalelor, iar pădurile au reprezentat dintotdeauna marea bogăție a regiunii. În subsolul munților, aurul, argintul, cuprul și alte metale prețioase și rare fac din Apuseni regiunea cea mai bogată în resurse minerale din România.

„De felul cum s-au așezat moșii în Munții Apuseni, deveniți legendara lor țară, cei care o cercetează pot avea o imagine dură și de o arhaică frumusețe, dacă în măruntaiele acestor munți vor pătrunde câteva sute de metri, până la straturile de aur. Două lucruri sunt prețioase în Munții Apuseni și le-au adus faima: oamenii și aurul. Sunt în țara noastră munți mai înalți și de o frumusețe grandioasă, dar le lipsesc pe dinăuntru filoanele de aur, iar pe dinafară așezările permanente de oameni, sub toate consecințele stâncii și ale anotimpurilor vrăjmașe. Numai în acești munți oamenii sunt legați pe viață și pe moarte de stânca nefertilă: sate crescute pe suprafața aridă a unui granit căptușit cu aur”, scria publicistul Geo Bogza, în volumul „Țări de piatră, de foc și de pământ”.

Diversitatea peisajelor și numeroasele monumente ale naturii din Munții Apuseni i-au făcut tot mai populari ca atracții turistice. O serie de imagini publicate pe pagina sa de Facebook de fotografii Marius Turc, din municipiul Brad, Hunedoara, arată cât de spectaculoasă este această regiune.

[Drumuri în Munții Apuseni](#)

Marius Turc a realizat fotografiile dimineța, când primele raze ale soarelui încep să îmbrățișeze „plapuma” de nori așternută peste văile Apusenilor, găsind contrastul între lumina blândă a soarelui și tonurile mai reci ale naturii și așezărilor de munte.

Prin relieful lor, Munții Apuseni oferă la tot pasul locuri atractive pentru amatorii de fotografii.

„Fără a atinge înălțimile semețe care dau frumusețea Munților Făgăraș, Piatra Craiului sau Rodnei, Munții Apuseni dezvăluie turiștilor frumuseți nebanuite, de cu totul altă natură. Nicăieri în ceilalți munți nu găsești o îmbinare mai armonioasă între linia domoală a plaiurilor și verticalitatea rupturilor, nicăieri

nu găsești o asemenea concentrare de fenomene naturale și monumente ale naturii, nicăieri omul nu și-a legat așa de organic viața de munte, încadrându-se în peisajul natural”, arătau autorii ghidului turistic „Munți Apuseni”, editat de Oficiul național de Turism „Carpați”, în anii '80.



Imaginile la adresa https://adevarul.ro/stiri-locale/hunedoara/splendoarea-diminetilor-din-apuseni-in-imagini-2349930.html#gal=TJXov-xh18&gal_i=10&gal_fs=0

Munții Apuseni sunt străbătuți de o rețea densă de drumuri, care se strecoară de-a lungul văilor unor râuri ca Arieșul sau Crișurile sau „încalecă” pe crestele unde moșii și-au clădit așezări izolate.

Una din „magistralele” munților este drumul național care îi traversează în direcția Est – Vest, între Turda și Beiuș, [coborând apoi spre municipiul Brad și munții Metaliferi](#) (video - comuna Bulzești de Sus din Munții Apuseni)

A doua cale de intrare în inima Apusenilor este pe direcția Nord – Sud, pornind din Huedin, continuând apoi pe valea Arieșului în țara moșilor, la Câmpeni și Abrud, și coborând tot spre Brad, în valea Crișului Alb, pe la poalele Muntelui Vulcan, dintre județele Hunedoara și Alba.



* * *