



ITALIAN TRADE AGENCY

Agenția Italiană pentru Comerț Exterior  
Secția Dezvoltare Schimburi – Ambasada Italiei

*Noiembrie 2021*

ICE Agenția București

---



### **CACIORICOTTA, BRÂNZĂ TRADIȚIONALĂ DIN REGGIO CALABRIA**

Cacioricotta este o brânză tradițională din provinciile Reggio Calabria și Cosenza, fabricată din lapte de capră de diferite rase. Acesta se poate maturiza timp de câteva zile, sau timp de una sau mai multe luni. Compusă din proteine din lapte și zer (proteine serice) are o intensitate aromatică scăzută când este tânără, intensitate medie și picantă dacă este învechită pentru o perioadă scurtă de timp.

Tradiția spune că Ricotta a fost descoperită de un cioban care a uitat să-și golească cazanul de zer. Când și-a dat seama de acest lucru, a observat fulgi moi, albi, cu gust dulceag, plutind pe zerul uitat. Numele Ricotta provine din latinescul *recoctus*, care înseamnă recoacere. Odată cu apariția tehnologiei moderne de fabricare a brânzeturilor, s-a observat că, prin încălzirea laptelui la temperaturi apropiate de 90°, proteinele din zer pot fi coagulate prin răcire împreună cu cazeinele care alcătuiesc în mod normal brânza. Pentru a produce acest tip de brânză, laptele crud este încălzit până la o temperatură de 85-90°, apoi răcit la aproximativ 36-37°, se inoculează un starter de zer și se adaugă cheag de ied. Cașul, care este încheșat, este sfărâmat la dimensiunea unui bob de orez și lăsat să stea în zer. După extracție, cașul este așezat în coșuri conice și apoi este sărat.

<http://www.formaggio.it/formaggio/cacioricotta-calabria/>



### **VIN ȘI BĂUTURI SPIRTOASE: PROVOCĂRILE EXCELENȚEI ITALIANE**

Italia este principalul furnizor de vin pentru România, cu exporturi către țara noastră în valoare totală de 5,3 milioane de euro în primele șase luni ale anului 2021. În același timp, România ocupă locul 31 în topul țărilor destinate pentru vinurile italienești.

După reculul din 2020, piața italiană a vinurilor și a băuturilor spirtoase a intrat în 2021 reacționând pozitiv la piețele internaționale și la noile stiluri de consum pe care pandemia le-a schimbat inevitabil. Raportul realizat de Biroul de cercetare SACE împreună cu Ipsos cu privire la analiza a piețelor naționale și internaționale și la studiul dinamicii socio-culturale de consum din sectorul italian de vin și băuturi spirtoase, raportează date încurajatoare, cu prognoze optimiste de recuperare în special pentru 2022.

Dacă, în Italia, segmentul băuturilor spirtoase a reușit să limiteze efectele crizei, cel al vinurilor a fost mai afectat, în special în componenta „bule”. În timp ce vânzările de băuturi spirtoase au scăzut cu 1,7% între 2019 și 2020, vânzările de vin au scăzut cu 4,1%.

Progresul campaniilor de vaccinare și redresarea diferitelor sectoare ale economiei lansează licări de optimism pentru anul în curs și pentru cei care vor veni, în special pentru vinurile spumante, semn al unei dorințe de a recupera viața socială din partea consumatorilor de vin spumant din întreaga lume. Până la sfârșitul anului 2021, se așteaptă ca vânzările să crească cu 3,5% pentru vin și 5,4% pentru băuturi spirtoase, comparativ cu 2020.

Semnalele pozitive provin în special din consumul de vin din străinătate preconizat pentru următorii doi ani: se așteaptă ca nu numai consumul principalelor țări importatoare să crească (+ 3,8%), ci și cel al piețelor mai mici, dar strategice pentru consolidarea prezenței internaționale a acestor produse Made in Italy; este cazul Chinei (+ 6,3%) și al Japoniei (+ 5,9%), dar și al „micului” Vietnam din Asia, precum și al Europei de Nord.

Punctul forte al acestui sector în străinătate constă în recunoașterea de care se bucură la nivel global înalta calitate a vinurilor, întărită de prezența certificărilor DOP și IGP.

<https://www.sace.it/studi/dettaglio/report-vino-spirits-le-sfide-di-un-eccellenza>

---



### **DIN 2023, ITALIA AR PUTEA FI PUNCTUL DE PLECARE PENTRU CĂLĂTORIILE ÎN SPAȚIU**

Călătorii în spațiu? În curând, acest lucru ar putea fi posibil și din Italia. Agenția Spațială Italiană (ASI) a început să facă primii pași în această direcție în 2018, datorită, în parte, unui acord încheiat cu compania Virgin Galactic a lui Richard Branson - care, pe 11 iulie 2020, a devenit primul turist spațial din istorie care a zburat dincolo de linia Karman - pentru a organiza lansări turistice în spațiu cu plecare de pe teritoriul italian.

Datorită acestui parteneriat, ASI, prin intermediul filialei sale Altec (Aerospace Logistics Technology Engineering Company), intenționează să lanseze în curând primul zbor turistic italian în spațiu. Baza de lansare va fi portul spațial național din Grottaglie, Puglia, care este în curs de consolidare. În timpul prezentării raportului anual, directorul Enac (Ente Nazionale per l'Aviazione Civile) a declarat că obiectivul este de a începe experimentele pentru zboruri suborbitale în 2023 la Grottaglie.

ca obiectivul este de a începe experimentele pentru zboruri suborbitale în 2023 la Grottaglie.

Conform previziunilor băncii de investiții Morgan Stanley, industria spațială ar putea atinge o valoare de un trilion de dolari până în 2040. Costurile pentru o lansare spațială sunt încă foarte ridicate, dar dacă tendința continuă, alte companii, chiar și cele mai mici, vor putea intra pe piață și vor participa la dezvoltare. În acest context, Italia poate juca, de asemenea, un rol de lider: cercetătorii italieni se pot lăuda cu competențe și experiență, iar ASI a avut întotdeauna un rol semnificativ în cele mai importante misiuni ale ESA (Agenția Spațială Europeană).

Creșterea pieței zborurilor spațiale în Italia ar fi, de asemenea, o oportunitate pentru versiunea tradițională a turismului.

[https://www.corriere.it/economia/aziende/21\\_ottobre\\_21/viaggi-spazio-partire-dall-italia-2023-l-accordo-asi-virgin-galactic-branson-26df8d4a-324d-11ec-ae69-6ee9c02f57eb.shtml](https://www.corriere.it/economia/aziende/21_ottobre_21/viaggi-spazio-partire-dall-italia-2023-l-accordo-asi-virgin-galactic-branson-26df8d4a-324d-11ec-ae69-6ee9c02f57eb.shtml)

---



### **CELE MAI BUNE BRÂNZETURI ITALIENESTE PREMIATE LA ITALIAN CHEESE AWARDS**

Sâmbătă, 13 noiembrie, la Teatro Sociale din Cittadella (Padova), a avut loc ceremonia finală de decernare a premiilor Italian Cheese Awards. Această competiție, aflată la cea de-a șasea ediție, este o recunoaștere a celor mai bune produse lactate italiene autentice, tipice și artisanale, realizate numai cu lapte și cheag 100% italian. Premiul este organizat de "Guru Comunicazione", o companie angajată în promovarea sectorului produselor lactate prin evenimente, întâlniri și întâlniri tematice naționale, inclusiv "Made in Malga", "Formaggio In Villa" și "Brânză de lux".

Inițial, au concurat 1 500 de brânzeturi, dar doar 33 au ajuns în finală. Acestea au fost degustate și evaluate de un juriu format din șaisprezece experți din sector, inclusiv bloggeri, producători și proprietari de restaurante. Câștigătorii au fost împărțiți în 10 categorii, iar alte 7 categorii au primit premii speciale. Categoriile de brânzeturi au fost: "Foarte proaspătă", "Proaspătă", "Brânză moale",



"Pasta filata", "Pasta filata maturată", "Semimaturată", "Maturată", "Maturată peste 24 de luni", "Ierburi" și "Aromatizată".

Italian Cheese Award este versiunea națională a "World Cheese Awards", cea mai mare competiție de brânzeturi din lume, unde anul acesta brânza italiană Gorgonzola dolce DOP de la Caseificio Brusati di Trovo a reușit să se califice în top 16.

<https://www.padovaoggi.it/social/finale-italian-cheese-awards-2021-premio-teatro-sociale-cittadella-13-novembre-2021.html>

---

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

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

bucarest@ice.it



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

Copyright ICE - Agentia

All right reserved

Urmariti-ne pe



Primiti acest e-mail deoarece sunteti inscris in lista destinatarilor Newsletterului ICE Agentia Bucuresti.

Pentru a va dezabona de la newsletter clicati aici.

--

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