

DOSSIER

SEMAINE DE
LA CUISINE ITALIENNE
DANS LE MONDE



BELGIQUE

UN DINER DE GALA AUX COULEURS DE LA TOSCANE POUR
DÉFENDRE ET PROTÉGER LES PRODUITS ITALIENS AUTHENTIQUES.

LUXEMBOURG

TRUE ITALIAN TASTE
"DOLOMITI: UNA MONTAGNA DI GUSTO"



*Be the storm**

LEVANTE TROFEO
3.8L V8 BITURBO 580 CH

INTINI
8B ROUTE DE LONGWY - L-8080 BERTRANGE
+352 45 00 47 21



MASERATI

Levante

Levante Trofeo : Consommation essence : 13.2-13.7 l/100km / Emissions de CO₂ selon la norme NEDC (min-max) : 296 - 302 g/km. Les données correspondent aux tests exécutés en conformité avec la Réglementation (EU) 2017/1151. Cependant, l'homologation de Juillet 2019 n'est pas encore définitive, par conséquent, les données peuvent faire objet de futurs ajustements. La version définitive sera disponible sur le site Maserati, ainsi que chez les distributeurs officiels Maserati. Maserati West Europe – 487 526 931 RCS Paris – Siège Social : 164-174 rue Victor Hugo - 92300 Levallois-Perret, France. * Laissez parler la foudre.



07



12



21

BELGIQUE

4

Law firms and entrepreneurship
Another Successful Story from the Erasmus for Young Entrepreneurs Programme

6

Erasmus+: the Belgian-Italian Chamber of Commerce engaged in promoting the european integration

7

Foires et salons professionnels à visiter en Italie en 2020

9

5 bonnes raisons pour devenir membre

10

Agenda 2020

12 DOSSIER: Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde

LUXEMBOURG

21

True Italian Taste - "Dolomiti: una montagna di gusto"

24

Eleganza e Design

25

XI incontro annuale della business community italiana a Lussemburgo

27

Mission financière et mission économique en Italie

28

Alcune delle prossime attività 2020

INFOITALIE - N.1 - 2020 - IMPRIMÉ EN JANVIER 2020

Magazine trimestriel d'information sous la direction de:

Fabio Morvilli Président de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne a.s.b.l. et de la Camera di Commercio Italo-Lussemborghese a.s.b.l.

Rédaction en Belgique

Direction :

Marco Iacutti - Secrétaire général
Chambre de Commerce Belgo-Italienne
Avenue Henri Jaspar 113 - 1060 Bruxelles
T : 0032 2 230 27 30 - info@ccitabel.com
www.ccitabel.com

Coordination

et mise au point rédactionnelles:

Stéphanie Pagano - pagano@ccitabel.com

Rédaction au Luxembourg

Direction :

Luisa Castelli - Secrétaire général
Camera di Commercio Italo-Lussemborghese
45, Boulevard G.-D. Charlotte - 1331 Luxembourg
T: 00352 45 50 83-1 - info@ccil.lu
www.ccil.lu

Coordination

et mise au point rédactionnelles :

Ilaria Rizzato - comunicazione@ccil.lu

LAW FIRMS AND ENTREPRENEURSHIP

Another Successful Story from the Erasmus for Young Entrepreneurs Programme

Law Firms are never seen as real businesses. In the common imagination, legal consultancy is the only activity they conduct. Yet, a relevant entrepreneurial component underlies the everyday work in this sector.

This time, the Erasmus for Young Entrepreneurs programme brings us to explore Ms. Dominique Bogaert's opinion. She is partner lawyer at the well-known Daldewolf Law Firm in Brussels and member of the Belgian-Italian Chamber of Commerce, besides participating in the Erasmus for Young Entrepreneurs programme as Host Entrepreneur. She has been hosting Lavinia Panerai since September, a young lawyer from Italy seeking to run a multidisciplinary law firm of her own.

We asked Dominique Bogaert some questions about her entrepreneurial exchange ongoing.

Dominique, how do you think this exchange programme is helping you to enrich your law firm and what is the added value a New Entrepreneur from another European country can bring to your already successful business?

This question must be placed in the general context of our profession. Although they are self-employed persons (therefore, each of them being his or her own enterprise), lawyers do not always feel comfortable with the concept of management. Managing requires very specific skills, in parallel with the professional competence and expertise. Our profession is currently facing a lot of changes and challenges. Law firms are indeed facing an increasing competition from other professions (accountants, consultants, etc.) which are not necessarily submitted to the same ethical constraints, there is a growing orientation towards niche sectors, the exercise of the profession requires additional specific know-how (such as digitalization, marketing, etc.). The reality of law firms in the EU vary also very much from one country to another. No firm (as big or as well-established as it may be) can ignore these challenges. They have to be tackled (taken "à bras le corps" as we say it in French). That is why at DALDEWOLF we have opted (amongst other) to focus on diversity, on the promotion of our insider young talents and on the development of our presence in expanding markets like China or Africa.

In this context, I believe that having the possibility to exchange views on this profession and its future with a New Entrepreneur is totally sensed and valuable. After all, they will represent and build up the future of our profession. Of



course, the success of the programme will depend on how each Entrepreneur will address the project and how far each of them is willing to dedicate him or herself to the project.

Due to the conditions of exercise that are proper to this profession (mandatory training practice), a young lawyer freshly graduated will (at first) not be immediately involved in the management of the firm. He or she will however be concerned by it from the beginning of his or her activity and, with a fresh and different look. This is why I believe that, although the young lawyer has no experience in the management of a law firm, a New Entrepreneur coming from another country can bring a valuable contribution to a well-established law firm.

Do you think this exchange programme represents a useful experience to build or reinforce the European entrepreneurial identity within our single market?

I believe that the organization of exchanges in an entrepreneurial context will contribute to create or strengthen a foundation of common values within EU. A confrontation with the diversity in cultural backgrounds and professional habits or constraints will necessarily mutually benefit both the law firm and the young lawyer. Building a professional environment that takes into account this diversity, and benefitting from its richness, can only be worthwhile to forge a good common understanding and develop of smooth professional practices throughout the Union.

Would you suggest this experience to other colleagues in your sector? Why can this international entrepreneurial experience be relevant to legal firms?

I would certainly recommend this experience to my colleagues for the reasons partially explicated in my first answer. It sounds like stating the obvious, but exchanging experiences and views from professional realities in different countries is always profitable. In our case, we had a particular interest in hosting an Italian Colleague as, due to the presence of an Italian Desk in our law firm, this allows us to improve our knowledge of Italian law and procedures and, consequently, to provide to our client (either Italian or Belgian) a 360 degree view about the differences between both Italian and Belgian legal systems. Creating and strengthening the professional contacts is also a must for a law firm which wants to expand its international footprint and presence in the (local and international) market.

In your opinion, which are the strengths and weaknesses of this exchange programme?

In my opinion, the strength of the exchange programme is the ability to create a win-win professional exchange as well as creating lasting professional contacts. It will also contribute to enhance the mobility of the entrepreneurs within EU. Some weaknesses may lie in a wrong understanding of the objectives to be achieved by limiting it to a simple practice that would be performed in a foreign company. It is very important to involve the New Entrepreneur in any aspect of the hosting enterprise. In any case, the success



of each individual experience will depend on the concrete implementation of this project.

The entrepreneurial component outstands in this interview kindly granted by Dominique Bogaert, which explicits the relevance of this international entrepreneurial experience in all kind of sector.

Erasmus for Young Entrepreneurs Global

It is after years of successful stories coming from the extremely successful 10-year-old Erasmus for Young Entrepreneurs programme - the Erasmus programme fostering relations between Entrepreneurs within Europe - that the European Commission launched the Erasmus for Young Entrepreneurs Global pilot exchange programme. Also known as EYE Global, it is a programme supporting exchanges between New Entrepreneurs based in Europe and Host Entrepreneurs based in USA (States of New York and Pennsylvania), Singapore and Israel.

As Belgian-Italian Chamber of Commerce, we play a crucial role as Intermediary Organisation involved in the selection of Host Entrepreneurs from Singapore and Israel desiring to be part of this entrepreneurial experience. This exchange programme, partially financed by the European Commission, aims at fostering entrepreneurial relations between New and Host Entrepreneurs at an international level. Young or aspiring entrepreneurs can have the chance of applying for an exchange period abroad to learn strategies and methodologies from experienced entrepreneurs beyond European borders.

If interested in this challenging entrepreneurial opportunity, do not hesitate to contact us.



CONTACT

MARCO IACUITTO

✉ 0032 2 205 17 98

iacuitto@ccitabel.com

ERASMUS+: THE BELGIAN-ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE ENGAGED IN PROMOTING THE EUROPEAN INTEGRATION

IErasmus+ is the EU's programme to support education, training, youth and sport in Europe; its budget for the period 2014-2020 is 14.7 billion euros and it provides opportunities for over 4 million Europeans to study, train and gain experience abroad. The aim of Erasmus+ programme is to contribute to Europe 2020 strategy for growth, jobs, social equity and inclusion, as well as to ET2020, the EU's strategic framework for education and training. Erasmus+ also aims to promote the sustainable development in the field of higher education, and contribute to the achievement of the EU Youth Strategy objectives.

The next seven-year financial period (2021-2027) will see a relevant increase in terms of budget and more opportunities for all beneficiaries. While Erasmus+ 2014-2020 offered mobility opportunities to more than 4 million people, the new financial period aims to reach up to 12 million participants. The next Erasmus+ programme also provides for greater simplification for end-users, incorporates sports in the main structure of the programme, expands the use of digitalization, supports new areas of knowledge and introduces Discover EU, a new mobility initiative.

The Belgian-Italian Chamber of Commerce has a long experience with the implementation of EU funded projects, namely with the Erasmus+ projects. As a matter of fact, the Chamber is currently implementing three projects focused on entrepreneurship, digital and high-tech skills.

ESE – EUROPEAN SCHOOL FOR ENTREPRENEURSHIP

The ESE project aims to initiate and support young entrepreneurs in the development of their businesses through annual training programmes including in-person classes and mentorship, online courses, a guide of best practices, and the opportunity to travel abroad and meet other entrepreneurs. Indeed, the project includes the opportunity for learners to travel to one of the partner countries (Spain, Belgium, Slovenia, Poland and France) to attend a part of the training course and meet local companies and stakeholders. The next trip will take place in Brussels, and the Belgian-Italian Chamber of Commerce will organize a study week with a specific focus on EU funded projects and project cycle management.

CONTACT



MARCO IACUITTO

✉ 0032 2 205 17 98

iacuitto@ccitabel.com

TESEO – ARIANNA'S STRANDS IN THE DIGITAL AGE

The TESEO project aims to increase the digital soft skills, essential for ordinary users of digital media and even more for professionals. The project aims to make structural the new educational models, based on digital platforms with multilinear paths, and on new professional figures, such as media educators, necessary for the creation of an educational system in line with the needs and opportunities offered by the labour market.

The Belgian-Italian Chamber of Commerce will collect, register and disseminate the project materials and results. The Chamber will work to create the conditions for a broad and stable application of the products created on an experimental basis in the framework of this project. The Belgian partner will host a steering group meeting, organize a learning activity and a multiplier event.

eLEAD – ENHANCING VET PROFESSIONALS SKILLS FOR eLEADERSHIP EDUCATION AND TRAINING

The eLEAD project aims to create educational material for Vocational Training Professionals (VET) involved in training courses for workers and managers of high-tech companies in order to implement and promote educational pathways for the acquisition of skills to be exercised in the form of eleadership in today's rapidly changing digital world.

The primary target group includes consultants, vocational trainers, in-house trainers, high-tech experts, trainers working with SMEs and start-ups, incubators and accelerators. The beneficiaries of the project are high-tech workers, particularly in SMEs or startups.

The Belgian-Italian Chamber of Commerce will mainly deal with the dissemination phase of the project results and promotion. Since the beginning of the project, a strategy indicating the appropriate dissemination channels to be used at local, regional, national and international level for each of the main phases will be elaborated. A reporting mechanism of the tasks performed by the partners will be established every four months in order to ensure monitoring, documentation and further improvement of the project activities.

CONTACT



ANDREA COLLAVINI

✉ 0032 2 205 17 93

collavini@ccitabel.com

FOIRES ET SALONS PROFESSIONNELS À VISITER EN ITALIE EN 2020

En 2020, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne sera à nouveau partenaire de plusieurs salons sectoriels en Italie, en particulier Fiera Milano et Veronafiere. La Chambre offrira aux professionnels belges la possibilité de visiter gratuitement certaines foires en compagnie d'une délégation rigoureusement sélectionnée et de réaliser des rendez-vous B2B avec les exposants italiens et internationaux.



VINITALY 2020

La 54^{ème} édition de Vinitaly, le salon international des vins et des spiritueux, se déroulera du 19 au 22 avril 2020 à Vérone. Vinitaly, qui a accueilli en 2019 près de 125.000 visiteurs (dont 33.000 acheteurs internationaux) et 4.600 exposants, est le principal évènement du secteur au niveau mondial.

Les nombreux événements organisés par Vinitaly au sein de la foire, mais aussi dans la ville de Vérone et dans le monde entier jouent un rôle considérable dans le contact entre les opérateurs et les producteurs.

Vinitaly compte non seulement de nombreux pavillons réservés aux producteurs et aux dégustations, mais également plusieurs espaces thématiques, tels que *VinitalyBio*, dédié au vin biologique, *Enolitech* concentré sur les technologies innovantes pour le secteur vitivinicole, *VinitalyDesign* destiné aux objets, au mobilier et au packaging et *International Wine* pour la production internationale.

Du 16 au 20 avril 2020, le centre historique de Vérone accueillera le spécial hors salon Vinitaly and the City. Dégustations, concerts, rencontres, visites guidées et

LES PROCHAINS SALONS À VISITER AVEC LA CHAMBRE DE COMMERCE BELGO-ITALIENNE

HOMI – MILAN

24-27 janvier 2020

Le salon international des styles de vie, consacré au design et à la décoration d'intérieur, organisé par Fiera Milano.

FIERAGRICOLA VÉRONE

29 janvier 2020 – 01 février 2020

114^{ème} édition du salon international de l'agriculture et de ses technologies.

B2B “TRUE ITALIAN TASTE” – SIENNE

01-03 avril 2020

Mission commerciale organisé dans le cadre du projet ministériel *True Italian Taste* dédiée aux produits agroalimentaires toscans.

VINITALY – VÉRONE

19-22 avril 2020

54^{ème} édition du Salon International des vins et spiritueux.

bien d'autres initiatives animeront les quartiers les plus évocateurs de la ville patrimoine de l'UNESCO. Un rendez-vous incontournable pour tous les amateurs de vin et une agréable occasion de découvrir et d'expérimenter Vérone.



© Ennev-Veronafiere



CONTACT

GIULIA BRAVO

✉ 0032 2 205 17 97

business@ccitabel.com

LES 20 PREMIÈRES ANNÉES D'ACTIVITÉ D'ARKADIA



Arkadia Translations, société de traduction et d'interprétariat basée à Milan et Bruxelles, et membre de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne, a fêté ses vingt premières bougies. Lors de la soirée anniversaire organisée le 10 octobre dernier dans le cadre splendide de la Terrazza Triennale de Milan, la directrice générale, Katya Aricci a répondu à quelques-unes de nos questions.

Mme Aricci, félicitations pour ces vingt premières années d'activité. En quelques mots, que ressentez-vous ? Pouvez-vous nous raconter l'évolution d'Arkadia au cours de ces 20 dernières années ?

Je suis très heureuse pour ce résultat, qui confirme le fait qu'Arkadia est une société en bonne santé et en croissance constante. En vingt ans, de nombreuses dynamiques ont changé, tout d'abord dans le monde du travail et des affaires dans des secteurs que l'on pouvait qualifier de « secondaires », mais qui sont désormais fondamentaux pour toutes les sociétés qui souhaitent internationaliser leurs processus. Le succès obtenu, qui nous classe aujourd'hui parmi les 15 premières sociétés du secteur de la traduction dans la région de la Méditerranée, est le résultat de notre capacité à nous adapter rapidement au changement.

Quels sont les projets pour le futur ?

Comme je l'ai dit plus tôt, notre force est de toujours regarder vers l'avenir et de suivre les nouveautés que le monde de la traduction nous réserve.



Depuis un peu plus d'un an, nous avons un nouveau bureau à Milan car les effectifs d'Arkadia ne cessent de croître, et le bureau de Bruxelles connaît également une phase de développement très prometteuse. Je peux donc dire avec fierté qu'Arkadia est une société en constante évolution, toujours prête à proposer des idées et des nouveautés pour mieux répondre aux besoins de ses clients.

CINQ BONNES RAISONS DE DEVENIR MEMBRE

VIJF GOEDE REDENEN OM LID TE WORDEN

NETWORKING

1 S'associer à la Chambre de Commerce Belgo-Italienne, c'est rejoindre un dense réseau d'entreprises hétérogènes : la Chambre de Commerce organise régulièrement des événements de différentes natures auxquels les associés sont invités. Conférences, tables rondes, dîners et manifestations promotionnelles représentent en effet des occasions uniques pour connaître d'autres professionnels et pour s'insérer dans la communauté d'affaires internationale de Bruxelles.

Lid worden van de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel betekent aansluiting bij een dicht netwerk van heterogene bedrijven: de Kamer van Koophandel organiseert regelmatig evenementen van verschillende aard waarvoor de partners worden uitgenodigd. Conferenties, rondetafels, diners en promotie-evenementen bieden unieke kansen om andere professionals te ontmoeten en om te integreren in het internationale bedrijfsleven in Brussel.

INTERNATIONALISATION - INTERNATIONALISERING

2 La Chambre de Commerce Belgo-Italienne est engagée, depuis 1950, dans la promotion du *Made in Italy* à l'étranger et dans le développement des relations d'affaires entre les deux pays. En effet, la Chambre de Commerce offre un support à tout entrepreneur souhaitant lancer ou développer une activité économique en Belgique. La Chambre de Commerce organise, par ailleurs, des missions économiques. Elle sélectionne tout au long de l'année des délégations d'opérateurs belges pour visiter des salons en Italie.

Sinds 1950 houdt de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel zich bezig met de promotie van Made in Italy in het buitenland en met de ontwikkeling van zakelijke relaties tussen de twee landen. De Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel biedt daadwerkelijke ondersteuning aan elke ondernemer die een economische activiteit in België wil starten of ontwikkelen. De Kamer van Koophandel organiseert anderzijds ook economische missies. Zij selecteert het hele jaar door delegaties van Belgische operatoren om handelsbeurzen in Italië te bezoeken.

Profitez de 12 MOIS D'AVANTAGES offerts par la Chambre de Commerce Belgo-Italienne en vous inscrivant sur le site www.ccitabel.com.

Profiteer van 12 MAANDEN VOORDELEN AANGEBODEN door de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel door u te registreren op de site www.ccitabel.com.

VISIBILITÉ - ZICHTBAARHEID

3 À travers les publications de la CCBI, telles que l'Annuaire des Membres et le magazine trimestriel *Infoitalie*, il est possible d'augmenter la visibilité de son entreprise sur le marché. La Chambre de Commerce peut également offrir aux membres un service de communication personnalisé, sous la forme d'annonces publicitaires, de publications sur ses réseaux sociaux ou d'e-mailing.

Via CCIB-publicaties, zoals de Ledenlijst en het kwartaalblad Infoitalie, is het mogelijk om de zichtbaarheid van de onderneming op de markt te vergroten. De Kamer van Koophandel kan leden ook een gepersonaliseerde communicatielidmaatschap aanbieden, in de vorm van advertenties, publicaties op haar sociale netwerken of e-mailing.

EUROPE - EUROPA

4 La Chambre de Commerce Belgo-Italienne, située au cœur de l'Europe, fournit un service de consultance européenne et de suivi des opportunités de financement offertes par les institutions européennes, en envoyant à ses associés une newsletter européenne hebdomadaire.

De Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel, gelegen in het hart van Europa, biedt een Europese adviesdienst en volgt de financieringsmogelijkheden van de Europese instellingen en stuurt haar partners wekelijks een Europese nieuwsbrief.

FORMATION - TRAINING

5 La CCBI, forte de son expérience dans la gestion directe de projets européens, propose également depuis quelques années des cours de formation basés sur une démarche learning-by-doing, auxquels les Membres peuvent accéder en bénéficiant d'un prix avantageux.

De CCBI, met haar ervaring in direct beheer van Europese projecten, biedt sinds enkele jaren ook trainingen aan op basis van een learning-by-doing aanpak, waartoe leden toegang hebben tegen een gereduceerde prijs.



CONTACT

GIULIA BRAVO

0032 2 205 17 97

member@ccitabel.com



AGENDA 2020

Les prochaines activités de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne

■ 24-27/01/2020

HOMI MILAN/MILAAN

- Salon international du style de vie.
 - *Internationale Lifestyle Fair.*
- Info :** business@ccitabel.com • www.homimilano.com

■ 27/01/2020

WINE MASTER CLASS TRUE ITALIAN TASTE BRUXELLES/BRUSSEL

- Master Class et B2B avec 14 producteurs sardes dans le secteur du vin.
- *Master Class en B2B met 14 Sardinse producenten in de wijnsector.*

Info : pagano@ccitabel.com

■ 29/01/2020 → 01/02/2020

FIERAGRICOLA VERONE/VERONA

- 114^{ème} édition du salon international de l'agriculture et de ses technologies.
- *114^e editie van de internationale tentoonstelling van de landbouw en zijn technologieën.*

Info : business@ccitabel.com • www.fieragricola.it

■ 19/02/2020

VINITALY PROMO BRUXELLES/BRUSSEL

- Évènement de promotion en Belgique du Salon International Vinitaly dédié aux professionnels de l'Horeca.
- *Promotie-evenement in België voor de Vinitaly gewijd aan horecaprofessionals. Internationale Tentoostelling.*

Info : business@ccitabel.com

■ 19-21/02/2020

CORSO DI EUROPROGETTAZIONE GIOVANI BRUXELLES/BRUSSEL

Info : giovani@masterdesk.net • www.masterdesk.eu

■ 02-06/03/2020

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'EUROPROGETTAZIONE BRUXELLES/BRUSSEL

Info : europrogettazione1@masterdesk.eu
www.masterdesk.eu

■ 26-28/03/2020

CORSO DI RENDICONTAZIONE E GESTIONE DEI PROGETTI EUROPEI BRUXELLES/BRUSSEL

Info : europrogettazione2@masterdesk.eu
www.masterdesk.eu

■ 30/03/2020 → 02/04/2020

CORSO DI AGENTE DI PROGETTO BRUXELLES/BRUSSEL

Info : europrogettazione@masterdesk.eu
www.masterdesk.eu

■ 01-03/04/2020

INCOMING B2B TRUE ITALIAN TASTE SIENNE/SIENA

Info : business@ccitabel.com

■ 19-22/04/2020

VINITALY VERONE/VERONA

- 54^{ème} édition du salon international des vins et spiritueux.
- *54^{ste} editie van de internationale wijn- en gedistilleerde drankenbeurs.*

Info : business@ccitabel.com • www.vinitaly.com

■ 20/04/→ 16/07/2020

INTERNATIONAL MASTER IN EUROPEAN STUDIES BRUXELLES/BRUSSEL

Info : info@europeanmaster.net
www.europeanmaster.net

AGENDA 2020

De volgende activiteiten van de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel

27/04/2020

- Assemblée Générale des Membres de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne.
- *Algemene Vergadering van de leden van de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel.*

Info : member@ccitabel.com

06-17/07/2020

SUMMER SCHOOL IN COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO BRUXELLES/BRUSSEL

Info : www.masterdesk.eu

14/09/2020 → 10/12/2020

INTERNATIONAL MASTER IN EUROPEAN STUDIES BRUXELLES/BRUSSEL

Info : info@europeanmaster.net
www.europeanmaster.net

23-25/09/2020

CORSO DI EUROPORGETTAZIONE GIOVANI BRUXELLES/BRUSSEL

Info : giovani@masterdesk.eu • www.masterdesk.eu

30/09/2020 → 03/10/2020

MARMOMAC VERONA/VERONE

- 55^{ème} édition du salon international du secteur de la pierre naturelle.
- *55^{ste} editie van de internationale tentoonstelling voor de natuursteensector.*

Info : business@ccitabel.com • www.marmamac.com

12-16/10/2020

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'EUROPORGETTAZIONE BRUXELLES/BRUSSEL

Info : europrogettazione1@masterdesk.eu
www.masterdesk.eu

5-8/11/2020

FIERACAVALLI VERONA/VERONE

- 122^{ème} édition du salon international du monde équestre.
- *122^e editie van de internationale paardensportbeurs.*

Info : business@ccitabel.com • www.fieracavalli.it

19-21/11/2020

CORSO DI RENDICONTAZIONE E GESTIONE DEI PROGETTI EUROPEI BRUXELLES/BRUSSEL

Info : europrogettazione2@masterdesk.eu
www.masterdesk.eu

23-26/11/2020

CORSO DI AGENTE DI PROGETTO BRUXELLES/BRUSSEL

Info : europrogettazione@masterdesk.eu
www.masterdesk.eu

- Pour plus d'information concernant les activités de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne, envoyez un e-mail à info@ccitabel.com.
- Voor meer informatie over de activiteiten van de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel kunt u een e-mail sturen naar info@ccitabel.com.
- Per maggiori informazioni riguardo alle attività della Camera di Commercio Belgo-Italiana, vi invitiamo ad inviare una email a info@ccitabel.com.



SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE

Du 18 au 24 novembre 2019 s'est tenue la 4^{ème} édition de la Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde qui avait pour thème "L'éducation alimentaire : culture du goût". L'initiative dédiée à la promotion de la cuisine italienne de qualité et aux produits agricoles et alimentaires à l'étranger s'est à nouveau imposée comme un événement de grande importance avec près de 1.000 activités organisées dans le monde.

A cette occasion, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne et la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ont chacune organisé des évènements dans leur pays respectifs pour célébrer l'initiative.

A Bruxelles, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne a inauguré la 4^{ème} Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde

avec un Dîner de Gala dédié à la Toscane dans le cadre du projet ministériel *True Italian Taste* dont l'objectif est de contrer la propagation du phénomène de l'Italian Sounding et de promouvoir les produits italiens authentiques à l'étranger.

Au Luxembourg, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, en collaboration avec l'Ambassade d'Italie et l'ICE de Bruxelles, a organisé le Walking Dinner « Les jeunes chefs italiens et la cuisine régionale authentique » et l'évènement « Emozioni in Umbria - le patrimoine du terroir ».

Lors de cette semaine mondialement célébrée, le réseau diplomatique consulaire, les Chambres de Commerce Italiennes à l'étranger et les Instituts culturels italiens ont proposé un grand nombre d'événements à travers le monde : séminaires et conférences, rencontres avec des chefs et cours de cuisine, dégustations et dîners, qui accompagnent les activités de promotion commerciale.

UN DINER DE GALA AUX COULEURS DE LA TOSCANE

POUR DEFENDRE ET PROTEGER LES PRODUITS ITALIENS AUTHENTIQUES

Quatorze produits toscans AOP et IGP propulsés au-devant de la scène lors du dîner de gala "True Italian Taste", organisé le 18 novembre dernier à Bruxelles par la Chambre de Commerce Belgo-Italienne. Plus de 130 experts belges du secteur agroalimentaire ont assisté à cet événement, organisé dans le cadre de la « Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde » sous le patronage de la Région Toscane et en collaboration avec la F.I.C. Belgio.

A cette occasion, le chef toscan **Igor Rosi**, Executive Chef de l'Hôtel Amigo et du célèbre restaurant **BoCCOni**, certifié **Marchio Ospitalità Italiana**, a préparé un menu 100% toscan. A ses côtés, le journaliste culinaire et chroniqueur Carlo de Pascale, a animé la soirée en faisant découvrir aux invités les caractéristiques des produits authentiques de la Toscane qui, avec ses 31 produits agroalimentaires et ses 58 vins est l'une des régions italiennes avec le plus grand nombre de produits certifiés.



Le Dîner de Gala était organisé dans le cadre du projet « **True Italian Taste** » dont l'objectif est de contrer la propagation du phénomène de l'Italian Sounding, de promouvoir les produits italiens authentiques en Belgique, et de faire connaître aux journalistes, influenceurs et importateurs belges le lien précieux qui unit les produits aux territoires d'origine.



Fabio Morvilli
(Président CCB),
S.E. Elena Basile
(Ambassadeur d'Italie
en Belgique) ;
Daniele Lampoglia
(Conseiller Comunal
de Cinigiano) ;
Simona Bonafè
(député au Parlement
européen)



Tortelli di patate del Mugello,
Cenere di cipolla e salsiccia toscana sgranata



Carlo de Pascale et le chef Igor Rosi



Agnello con lardo di Colonnata IGP, Fagioli di Sorana IGP
all'uccelletto e Marroni del Mugello IGP



Anna Gibello
(Vice-Présidente
CCBI) entourée
à gauche de
David Michelut
(Consul de
Charleroi) et à
droite d'**Alfonso
Santagata** (Enit)



Paolo De Castro (Député au Parlement européen)



Roberto Scalacci
Directeur du
Développement
Agricole et Rural
de la Région
Toscane et **Aldo
Longo** (Commission
européenne,
Directeur DG AGRI)



Pour souligner l'importance du projet, certains représentants du monde institutionnel se sont exprimés au cours du Dîner. « Nous devons défendre un modèle politique et culturel », a déclaré l'Ambassadrice italienne en Belgique, Elena Basile. « La Toscane est une région de qualité et les 14 producteurs présents ce soir représentent chacun une petite tradition du territoire », a témoigné le Directeur du Développement Agricole et Rural de la Région Toscane, Roberto Scalacci. « Disposer d'un système de traçabilité efficace, c'est aussi défendre la qualité des produits », a poursuivi la député Simona Bonafé (commission ENVI). « L'objectif n'est pas seulement d'informer les consommateurs, mais de les influencer. Bien que nous sachions qu'il est culturellement erroné de définir un produit comme "bon" ou "mauvais" », a souligné le député européen Paolo De Castro (commission

AGRI), rappelant la lutte italienne contre l'étiquetage "feux de signalisation" sur le modèle anglais.

Lors de la soirée, **14 produits toscans authentiques** étaient au rendez-vous grâce à la participation de : Consorzio Vino Chianti; Consorzio per la Tutela del Farro della Garfagnana IGP; Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP; Associazione di Tutela del Lardo di Colonnata IGP; Consorzio di Tutela del Marrone del Mugello IGP; Consorzio Tutela Montecucco; Comitato promotore IGP Ricciarelli e Panforte di Siena - Co.Ri.Panf; Consorzio di Tutela del Pecorino delle Balze Volterrane DOP; Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP; Consorzio per la Tutela dell'Olio extravergine di oliva Toscano IGP; Associazione dei Piccoli Produttori del Fagiolo di Sorana IGP – Onlus "Il Ghiaretto"; Consorzio del Prosciutto Toscano DOP; Consorzio di Tutela dell'Olio di Seggiano DOP; Associazione Granaio dei Medici.



TRUE ITALIAN TASTE: NAMAAKPRODUCTEN OP HET BORD 60 MILJARD EURO OMZET VOOR VALSE ITALIAANSE PRODUCTEN

Met 299 door de EU erkende BOB-, BGA- en GTS-producten is Italië de absolute koploper in Europa inzake uitmuntende voedingsmiddelen. Om het gastronomische en culturele patrimonium te verdedigen tegen pogingen tot namaak en het internationaal probleem van illegale voeding, zet de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel de schouders onder True Italian Taste, een project gepromoot en gefinancierd door de Italiaanse minister van economische ontwikkeling en uitgevoerd door Assocamerestero, in samenwerking met de Italiaanse Kamers van Koophandel in het buitenland.

De Italiaanse gastronomische sector is een van de bekendste ter wereld en vormt een bron van inspiratie voor talrijke chefs en gastronomen. Het label *Made in Italy* is voor de buitenlandse consumenten de garantie dat de producten die ze op tafel zetten van hoge kwaliteit zijn. Er worden tal van namaakvoedingsmiddelen, die de gedeponeerde merken en oorsprongsbenaming schenden, van de markt gehaald, met zware straffen voor de producenten tot gevolg. Dat is echter niet het geval voor producten die ook wel bestempeld worden als *Italian Sounding*. **Artikelen, namen en handelsmerken met dit label zijn een doorslag van de echte producten.** Voor hun verpakking worden kleuren, beelden en namen



gebruikt die de authenticiteit van de Italiaanse keuken willen oproepen, terwijl er gedurende het productieproces eigenlijk geen enkele band is met Italië.

De Italiaanse minister van economische ontwikkeling wil het bewustzijn rond *Italian Sounding* verhogen, het fenomeen onder de aandacht brengen en het bestrijden. Daarom heeft de minister in 2016, in samenwerking met de Assocamerestero, een strategische promotiecampagne gelanceerd voor de opwaardering van Italiaanse producten in verband met het fenomeen *Italian Sounding* met acties gevoerd door de Italiaanse Kamers van Koophandel in het buitenland, meer bepaald in de doelgebieden.

ENKELE CIJFERS

Volgens de schattingen van **Federalimentare** wordt de namaakmarkt steeds agressiever en schadelijker voor de Italiaanse economie. De handel in frauduleuze producten bedraagt ongeveer 60 miljard, waarvan **54 miljard verband houdt met Italian Sounding**. Europa en Afrika vertegenwoordigen samen **21 miljard**. Op negen jaar tijd, tussen 2001 en 2010, is dit fenomeen met 180% gegroeid. Men schat dat *Italian Sounding* momenteel 25% uitmaakt op de totale export in de sector. Elk jaar verliest de Italiaanse landbouw op de internationale markt ongeveer 3 miljard euro door de toename van voedingsfraude. 6 op 10 producten die verkocht worden op de mondiale markt zijn het resultaat van dit fenomeen. De impact van *Italian Sounding* is drieledig: de consument koopt producten die verre van in de lijn liggen van de verwachtingen, de productiebedrijven in Italië ondergaan oneerlijke concurrentie en het imago van het misbruikte

merk heeft te lijden onder de producten van slechte kwaliteit.

De meeste namaak komt uit de VS, Zuid-Amerika, Australië en Canada, maar ook in Azië en Europa worden veel producten verkocht die een vals Italiaans gevoel willen oproepen. Vaak ligt de prijs van deze voedingsmiddelen 80% lager dan de Italiaanse producten van uitmuntende kwaliteit die naar het buitenland worden geëxporteerd.

Bovenaan in de lijst met vaakst getroffen producten staan, volgens Assocamerestero (de vereniging van Italiaanse Kamers van Koophandel in het buitenland) BOB-kazen als Parmigiano Reggiano en Grana Padano, maar ook Provolone, Gorgonzola, Pecorino Romano, Asiago of Fontina. Daarna komen de meest prestigieuze fijne vleeswaren, van Parma tot San Daniele. Tot slot volgen pasta, sauzen, patisserie, olie, wijn en koekjes.

Bovendien ondergaan de namaakproducten andere behandelingen dan de gecertificeerde producten: additieven, bewaarmiddelen en kleurstoffen worden gebruikt om de kleuren en geuren na te bootsen, waardoor de samenstelling verandert van de producten. In veel gevallen ontsnappen deze producten aan de controle. Bijgevolg zet de consument een blauwe mozzarella of wijn met methanol op tafel.



CONTACT

STÉPHANIE PAGANO
 0032 2 205 17 91
pagano@ccitabel.com

WALKING DINNER “I GIOVANI CHEF ITALIANI E LA CUCINA REGIONALE AUTENTICA”

Inaugurazione della Settimana della Cucina Italiana a Lussemburgo

La quarta edizione della Settimana della Cucina Italiana a Lussemburgo è stata inaugurata il 18 novembre, presso il Knokke Out, con il walking dinner “I giovani chef italiani e la cucina regionale autentica”.

L'evento organizzato dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia e l'Agenzia ICE di Bruxelles, ha visto la partecipazione del Team Italia Lussemburgo, un gruppo di giovani chef italiani che ha proposto diverse specialità della cucina autentica del centro e del sud Italia, in particolare delle regioni: Umbria, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

I malloreddus al mirto con crema di pecorino e salsiccia (chef Giulia Caria - ristorante Alterego), i cavatelli con ceci e cozze (chef Gabriele Rutigliano e chef Domenico Carlucci - ristorante Apulia), la pasta fileja con salsiccia e ‘nduja (chef Vincenzo Fiorenzi - ristorante Villa Hadir), l'etna in un boccone (chef Alessio Zappalà), le lenticchie con filetto di maiale marinato alla birra (chef Elena Ginocchietti - Trattoria del Circolo Curiel) sono alcuni dei piatti che sono stati proposti nel corso della serata insieme ad una ricca selezione di dolci (chef Simon Giuditta - pasticceria Casa Giuditta).

L'obiettivo della manifestazione è, infatti, la promozione della cucina italiana di qualità nel mondo ed il tema di questa edizione è stato “Educazione Alimentare: Cultura del gusto”. I prodotti a denominazione protetta e



controllata, il contrasto al fenomeno dell'Italian Sounding, la dieta mediterranea, gli itinerari enogastronomici, sono stati gli assi portanti dell'iniziativa di quest'anno.

La degustazione delle specialità regionali è stata accompagnata da vini proposti da: Vignaioli Piemontesi, azienda Biologica Stellino, cantina De Stefani, fattoria di Cinciano, società S.Agrivit. e Cantine Lavorata.





Ristoranti che hanno aderito alla quarta edizione della Settimana della Cucina Italiana a Lussemburgo

Ristorante Alterego
41, Route d'Esch L-1470 Luxembourg
Tel: (+352) 691 22 62 20

Ristorante Al Bacio
24, Rue Notre Dame L-2240 Luxembourg
Tel: (+352) 27 99 48 81

Ristorante Da Lonati
9, Grand Rue L-9710 Clervaux
Tel: (+352) 92 11 05 945

Ristorante Kava
1, Rue de l'industrie L-8069 Bertrange
Tel: (+352) 26 11 91 66

Ristorante La Taverna
20, Route de Thionville L-6791 Grevenmacher
Tel: (+352) 26 72 96 22

Ristorante Score
18, Route de Bettemburg L-1899 Luxembourg
Tel: (+352) 26 18 77 31

Trattoria del Circolo Curiel
107, Route d'Esch L-1471 Luxembourg
Tel: (+352) 49 17 50

Ristorante V'diterraneo
4, Rue d'Emerange L-5692 Elvange
Tel: (+352) 23 60 93 80

Ristorante Villa Hadir
51, Rue Emile Mark L-4620 Differdange
Tel: (+352) 26 58 02 15

Pasticceria Casa Giuditta
41, Rue de Strasbourg L-2561 Luxembourg
Tel: (+352) 27 48 94 70

EMOZIONI IN UMBRIA - IL PATRIMONIO DEL TERRITORIO

Presentazione del cuore verde dell'Italia, un territorio da vivere e da scoprire

La quarta edizione della Settimana della Cucina Italiana si è conclusa a Lussemburgo con l'evento "Emozioni in Umbria - Il patrimonio del territorio" organizzato il 25 novembre dalla Camera di Commercio Italo-Lussemborghese in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia, l'Ambasciata d'Italia a Lussemburgo e l'ICE di Bruxelles, presso il Cercle Munster.

Obiettivo dell'evento la promozione delle eccellenze del patrimonio turistico, culturale ed enogastronomico della regione Umbria, con particolare attenzione al turismo esperienziale.

Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemborghese e Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio di Perugia, hanno introdotto le tematiche e gli oratori della serata.

In particolare, Lilli Argenziano della Camera di Commercio di Perugia e Sandra Placidi di Sviluppumbria, hanno illustrato i paesaggi della regione, definita il "cuore verde dell'Italia". Il suo territorio è, infatti, ricco di parchi, aree protette e zone di interesse naturalistico, adatte a tour di scoperta e sport all'aria aperta.

Non solo natura, l'Umbria è anche celebre per le sue città d'arte, i borghi incantevoli legati ai presidi slow food, e gli eventi di richiamo internazionale come il festival musicale "Umbria jazz", oltre che per i suoi prodotti enogastronomici. Numerosi sono infatti gli itinerari proposti per scoprire



l'ampia offerta gastronomica, paesaggistica spirituale ed artistica del territorio.



Il portale turistico "Umbria Tourism" (www.umbriatourism.it), sito ufficiale della regione Umbria raccoglie tutte le informazioni per scoprire questa magnifica regione.

È intervenuto poi Marco Pierini, Direttore della Galleria Nazionale dell'Umbria, che ha presentato la storia della galleria situata a Perugia nel Palazzo dei Priori e la sua collezione che comprende le principali opere d'arte del Medioevo e del Rinascimento di numerosi artisti come Arnolfo di Cambio, Nicola e Giovanni Pisano, Duccio, Gentile da Fabriano, Beato Angelico, Benozzo Gozzoli, Giovanni Boccati, Perugino, Pintoricchio e Piero della Francesca con la sua celebre Grande Pala di S. Antonio con l'Annunciazione.



L'evento si è concluso con una cena a base di prodotti umbri, realizzata da François Secretin, chef del Cercle Munster, e Riccardo Benvenuti, chef dell'Università dei Sapori di



Perugia, centro internazionale di formazione e cultura dell'alimentazione che, da oltre 20 anni, diffonde e sviluppa competenze e professionalità nel settore Ho.RE.CA in Italia e nel mondo.

Nel corso della cena Antonio Andreani, docente di Antropologia degli alimenti dell'Università dei Sapori di Perugia ha spiegato lo stretto legame tra il patrimonio enogastronomico dell'Umbria e la sua cultura.

Tra le eccellenze gastronomiche del territorio proposte nel corso della serata: le lenticchie con pecorino e tartufo, i frascarelli umbri con ragù di agnello e polvere di pomodoro e la crescionda spoletina con spuma di nocciole e gelato allo zafferano.

L'evento ha rappresentato un'ottima occasione per conoscere meglio il patrimonio naturale, artistico ed enogastronomico della regione Umbria.



TRUE ITALIAN TASTE: “DOLOMITI: UNA MONTAGNA DI GUSTO”

Masterclass di pasticceria con Diego Poli, pastry chef e professore ALMA

Continua l'organizzazione di eventi dedicati alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti italiani autentici nell'ambito del progetto “True Italian Taste”, promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico in raccordo con Assocamerestero e le Camere di Commercio Italiane all'Estero.

L'obiettivo del progetto è quello di difendere il patrimonio enogastronomico italiano dai tentativi di contraffazione e promuovere i prodotti certificati DOP e IGP mettendo in evidenza lo stretto legame tra prodotto e territorio.

Protagoniste questa volta le Dolomiti, dichiarate dall'Unesco Patrimonio mondiale dell'Umanità, che attraversano tre regioni italiane: Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia. Scelte recentemente anche come sede dei Giochi olimpici invernali nel 2026, le Dolomiti vivono un momento di gloria per aver vinto la competizione finalizzata ad ospitare tale prestigioso evento sportivo.



Per invitare i visitatori a scoprirne le bellezze naturali ma soprattutto le specialità enogastronomiche del territorio, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, ha organizzato il 16 ottobre l'evento “Dolomiti: una montagna di gusto” presso il ristorante Divino, all'interno di Vinissimo, store di prodotti enogastronomici italiani di alta qualità.

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, per l'organizzazione di questo evento, si è avvalsa della collaborazione di ALMA, la scuola internazionale di cucina italiana, che ha selezionato lo chef Diego Poli, professore di ALMA e pastry chef del ristorante



St. Hubertus - San Cassiano, tre stelle Michelin, per rappresentare al meglio le Dolomiti e le specialità DOP e IGP di questo territorio.

Nel corso di una masterclass di pasticceria, lo chef Poli ha condiviso la sua esperienza con molti altri chef e professionisti del settore gastronomico, sottolineando



l'importanza della tecnica unita all'unicità del prodotto ed ha spiegato passo dopo passo la ricetta e le tecniche per preparare il celebre Strudel con le mele golden, "Mela Val di Non DOP".

L'evento si è concluso con una cena dedicata ai sapori delle Dolomiti, una cucina povera, caratterizzata da sapori autentici, a base di piatti semplici e sani.

Orzo, patate, radicchio, latte e formaggi, tra i quali il "Montasio DOP" e l'"Asiago DOP", sono soltanto alcuni degli ingredienti di base delle ricette del territorio.

Tra le diverse specialità che i partecipanti hanno potuto assaporare: l'orzotto del Trentino mantecato al formaggio Montasio 18 mesi, l'agnello brasato e sfilacciato con zucca delicata arrostita e olio di abete rosso ed il dolce fiori e foglie, cremoso di latte e fieno con salsa di susina.



Alcuni prodotti DOP del territorio delle Dolomiti

ASIAGO DOP

Il formaggio Asiago Fresco DOP è prodotto con latte intero e fatto maturare per almeno 20 giorni. Presenta un colore bianco, leggermente paglierino ed ha una sapore delicato e gradevole. Si scioglie in bocca lasciando una nota dolce e lievemente acidula. Il formaggio Asiago ha ottenuto la certificazione DOP nel 1979. L'area di produzione comprende quattro province: Vicenza, Trento e parte delle province di Padova e Treviso.



MONTASIO DOP

Il Montasio appartiene alla famiglia dei formaggi alpini ed è prodotto nella zona delle Alpi, Friuli Venezia Giulia e Veneto Orientale. Presenta una pasta cotta, semidura, dal sapore morbido, delicato ed equilibrato. È un formaggio privo di lattosio e presenta quattro tipologie di stagionatura: fresco, mezzano, stagionato e stravecchio. Ha ottenuto la denominazione DOP nel 1996.



MELA VAL DI NON DOP

Dal sapore equilibrato, dolcemente acidulo, la Golden Delicious Melinda ha ottenuto il marchio DOP nel 2003 ed è la mela preferita dagli italiani. Presenta un colore tra il verde e il giallo intenso, una forma tondeggiante e buccia liscia. Ha una polpa di color crema, compatta, croccante e succosa.



Le meilleur de l'Italie
livré chez vous en quelques clics

ELEGANZA E DESIGN

À la découverte du nouveau showroom de Poliform au Luxembourg

Afin de faire découvrir le nouveau showroom de Poliform à Strassen - Luxembourg et les dernières tendances dans le monde du design contemporain, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese et Poliform Luxembourg ont organisé une soirée d'exception qui s'est déroulée le 7 novembre.

Un showroom magnifique qui met en valeur cette prestigieuse marque italienne qui a été fondée en 1970 grâce à l'évolution d'une entreprise artisanale née en 1942 en Brianza, et qui est aujourd'hui une des plus célèbres entreprises dans le secteur de l'ameublement.

Un savoir-faire remarquable et unique en matière d'ameublement, avec une capacité à anticiper et interpréter les tendances de l'habitation avec une gamme diversifiée de produits pour chaque pièce de la maison : de la cuisine au living, en passant par la salle à manger, la bibliothèque, la chambre à coucher.



Pour découvrir la gamme de produits Poliform, nous vous invitons à visiter le showroom :
45, route d'Arlon à Strassen - Luxembourg
www.poliformluxembourg.lu • Tél : (+352) 28 55 34 – 1



XI INCONTRO ANNUALE DELLA BUSINESS COMMUNITY ITALIANA A LUSSEMBURGO

Deloitte, Camera di Commercio Italo-Lussemborghese e Bocconi Alumni Luxembourg

Deloitte, in collaborazione con la Camera di Commercio Italo-Lussemborghese e con la Bocconi Alumni Luxembourg, ha organizzato il 3 dicembre presso la sua nuova sede, l'ormai consueto incontro annuale della business community italiana.

Ospite d'eccezione di quest'anno Andrea Pezzoli, *Direttore Generale Concorrenza* dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato, che ha parlato dell'economia digitale e delle sfide per le politiche della concorrenza.

Tra gli oratori della serata: Francesca Messini, *Direttore Tax & Consulting* di Deloitte Lussemburgo, che si è soffermata sull'impronta italiana nell'universo FinTech esaminando anche due case studies: Satispay e Oval, e Gianfranco Mei, *Direttore Risk Advisory* di Deloitte Lussemburgo, che ha parlato invece del risk assessment per calibrare la governance nel settore finanziario.



L'evento si è concluso con un'analisi dei recenti sviluppi della fiscalità internazionale italiana e degli aggiornamenti sulla fiscalità lussemborghese.

FINANZA E PENTAGRAMMA

Fundsquare e Camera di Commercio Italo-Lussemborghese

Fundsquare, in collaborazione con la Camera di Commercio Italo-Lussemborghese, ha organizzato il 13 novembre presso la sede della Borsa del Lussemburgo e di Fundsquare l'incontro: "Finanza & Pentagramma - Note musicali e nuovi approcci finanziari si raccontano".

Nel corso della serata sono intervenuti Mattia Silvestrin, *Business Development Manager* di Archeide, Matthias Forsingdal, *Innovation Manager* di Telindus Services, e Marzio Schiena, *CEO e Founder* di Anote Music, che hanno parlato delle nuove tecnologie e degli impatti sulla distribuzione dei prodotti finanziari.

Un interessante incontro per analizzare la tematica da diversi punti di vista, quello dell'investitore, del service provider e dell'imprenditore.



EXPERIENCE THE INNOVATION - FINANCE AND WINE

BZZ Advisory, Archeide Lux e Camera di Commercio Italo-Lussemborghese

Innovazione Italia", fondo di Venture Capital che investe in un portafoglio diversificato di start-up italiane, è stato presentato lo scorso 8 ottobre, presso il Cercle Munster, nel corso dell'evento "Experience the innovation - Finance and Wine" organizzato da BZZ Advisory, Archeide Lux e Camera di Commercio Italo-Lussemborghese.

Nel corso della presentazione, Mattia Silvestrin, *Business Development Manager* di Archeide Lux, ha parlato dell'attrattività e dei vantaggi legati a supportare, investire ed essere parte dell'innovazione e della natura rivoluzionaria delle startup italiane.

Ospite d'eccezione della serata Duca di Dolle, cantina situata all'interno della Tenuta di Rolle di Cison di Valmarino (Treviso) produttrice del Prosecco Superiore D.O.C.G., che alla fine della presentazione ha condotto una degustazione di "Experience", il loro prodotto di eccellenza.



ITALIAN GET-TOGETHER EVENT

Arendt & Medernach e Camera di Commercio Italo-Lussemborghese



Continua la collaborazione tra Arendt & Medernach e la Camera di Commercio Italo-Lussemborghese che anche nel 2019 hanno organizzato l'Italian get-together event, un aperitivo di networking dedicato alla community italiana a Lussemburgo.

Thierry Lesage, Partner di Arendt & Medernach, e Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemborghese, hanno dato il benvenuto ai partecipanti.

L'evento si è tenuto lo scorso 26 settembre presso Arendt House e ha rappresentato un'ottima occasione per parlare di opportunità di business degustando degli ottimi prodotti italiani.

MISSION FINANCIÈRE ET MISSION ÉCONOMIQUE EN ITALIE

Collaboration avec Luxembourg for Finance et la Chambre de Commerce de Luxembourg

Mission financière à Milan

La Camera di Commercio Italo-Lussemborghese a participé et collaboré à la promotion de la mission financière « Luxembourg expertise and solutions for international investors » organisé le 2 décembre à Milan par Luxembourg for Finance.

L'événement s'est déroulé en présence de S.E. M. Paul Dürh, Ambassadeur du Luxembourg en Italie, et de M. Pierre Gramegna, Ministre des Finances du Grand-Duché de Luxembourg, et des professionnels du secteur financier.

À cette occasion le Ministre Gramegna a souligné que les liens financiers entre le Luxembourg et l'Italie sont déjà étroits et que les deux Pays sont des partenaires financiers de longue date avec des échanges financiers importants dans les deux sens. En particulier, l'Italie est aujourd'hui le deuxième marché pour l'assurance-vie luxembourgeoise et au Luxembourg il y a cinq banques italiennes et une cinquantaine de fonds d'investissements italiens. Le Ministre a traité également les défis qui attendent l'Union Européenne et il a proposé des pistes pour rester compétitives dans le secteur financier à l'heure du Brexit.



M. Nicolas Mackel, CEO de Luxembourg for Finance, dans son discours « 57, what's in a number » a parlé de l'attractivité du Luxembourg et il a souligné que 57 sociétés se sont déjà installées dans le Pays dans la perspective du Brexit.

M. Fabio Morivilli, Président de la Camera di Commercio Italo-Lussemborghese, a parlé des opportunités pour les sociétés italiennes offertes par le Luxembourg.

La mission financière à Milan a représenté une occasion pour les experts du secteur de traiter les récents développements dans le « wealth management », les fonds d'investissements, le private equity et l'assurance-vie.

Mission économique à Trieste

La mission économique à Trieste s'est déroulée du 8 au 10 décembre, elle a été organisée par la Chambre de Commerce de Luxembourg et son Enterprise Europe Network avec la collaboration de AIRES, société in house de la Camera di Commercio Venezia Giulia, de la Camera di Commercio Italo-Lussemborghese et de l'Ambassade du Grand-Duché de Luxembourg.

La mission a été dédiée aux technologies digitales, industrie et innovation, avec un focus sur les secteurs des TICs, de l'éco-innovation, de la transformation alimentaire, du transport et de la logistique, des industries créatives et des biotechnologies.

Les participants ont assisté à des séminaires avec les acteurs économiques locaux sur les opportunités d'affaires entre le Luxembourg et le Frioul-Vénétie-Julienne et ils ont eu également l'occasion de visiter IllyCaffé, entreprise connue et appréciée dans le monde entier pour la qualité et le goût de son café, et le port commercial de Trieste, qui



joue un rôle très important dans le transport maritime et avec lequel le Luxembourg a une importante collaboration commerciale. Ils ont également visité Elettra - Sincrotrone Trieste S.C.p.A., centre de recherche internationale multidisciplinaire spécialisé dans la génération de synchrotron de haute qualité et de laser à électrons libres appliqués dans les sciences des matériaux et de la vie.

ALCUNE DELLE PROSSIME ATTIVITÀ 2020

DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESE

■ 17 - 19 gennaio

VAKANZ

Luxexpo The Box

Promo Turismo FVG, agenzia del turismo della regione Friuli-Venezia Giulia, sarà presente allo stand 9B19 per promuovere l'offerta turistica del territorio

■ 23 gennaio

Cena dibattito con Pierre Gramegna, Ministro delle Finanze

EY Luxembourg

Evento sponsorizzato da EY

■ 31 gennaio - 3 febbraio

Antiques & Art Fair Luxembourg

Luxexpo The Box

La Galleria Palma Arte sarà presente allo stand 2C52

■ 25 febbraio

Cena dibattito con Lex Delles, Ministro del Turismo e delle Classi Medie

■ 16 marzo - 1 giugno

Master in Private Equity e Fondi d'Investimento

■ 24 marzo

Farad Finance Forum

I soci della Camera di Commercio Italo-Lussemborghese potranno beneficiare di una tariffa speciale per l'iscrizione all'evento

■ 26 marzo

Italian design Day

In collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Lussemburgo

■ aprile

Dîner des Associés à l'occasion de l'Assemblée Générale des Associés

■ 1 - 4 aprile

True Italian Taste - Incoming a Siena

Incontri B2B per le imprese del settore food ed educational tour

■ 12 ottobre - 14 dicembre

Master in Finanza Internazionale, Audit & Control

Per maggiori informazioni riguardo alle attività della Camera di Commercio Italo-Lussemborghese, vi invitiamo a telefonare al seguente numero (+352) 45 50 831 o ad inviare una email a info@ccil.lu



MASTER

MASTER IN
PRIVATE EQUITY &
FONDI D'INVESTIMENTO

16 marzo – 1 giugno 2020

WWW.MASTERINFINANCE.EU

Una formazione esclusiva per accedere al mondo della finanza internazionale



Borse di studio erogate da: **pwc**

Partner principali:

BPER:
Bank Luxembourg

BANQUE DE LUXEMBOURG

BANQUE HAVILLAND

CHAMBRE de COMMERCE LUXEMBOURG

CITCO

EURIZON
ASSET MANAGEMENT

FCA
FIAT CHRYSLER FINANCE EUROPE

INTESA SANPAOLO BANK LUXEMBOURG

Partner:

alfi

BONN & SCHMITT
AVOCATS

FARAD
GROUP

GSK
STOCKMANN

Trois I
Investissements Industriels Internationaux S.A.

UniCredit International Bank
Luxembourg

NOUVEAUX ASSOCIÉS

DE LA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESE

Sociétés :

■ ANDBANK LUXEMBOURG S.A.

4, rue Jean Monnet L-2180
Luxembourg
Tél : 27 49 76 1
M. Ricard RODRIGUEZ, Administrateur
Délégué
Banque

■ ARREDAMENTI CAMILLETTI SRL

Via Mura Malatestiane, 1/A I-61032
Fano (PU)
Tél : (+39) 0732 95 94 36
Fax : (+39) 0732 97 03 99
M. Claudio CAMILLETTI
Commerce de meubles

■ CREOPAY SARL

121, rue de la Faïencerie L-1511
Luxembourg
Tél : (+39) 335 32 07 25
M. Antonio FONTANELLI,
General Manager
Digital Payments

■ DUCA DI DOLLE SOCIETA' AGRICOLA

S.S.

Via Piai Orientali, 5 I-31030
Cison Di Valmarino (TV)
Tél : (+39) 0438 97 58 09
Fax : (+39) 0438 975792

M. Ivano FELTRIN, Export Manager

*Production de vin mousseux Conegliano
Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG*

■ EFFEMME DESIGN STONE SRL

Via San Daniele, 4 I-33097
Spilimbergo (PN)
Tél : (+39) 0427 50 297
Fax : (+39) 0427 50 121

M. Mirko FILIPUZZI, Représentant Légal
Production des portes

■ NEUBERGER BERMAN AIFM SARL

9, rue du Laboratoire L-1911
Luxembourg
Tél : 27 86 64 42
M. Francesco MOGLIA
M. Giacomo BARCHETTA
*AIFM/Asset Management - Alternative
Assets*

■ SAPORDORO SARL

28, rue de Capellen L-8279 Holzem
Tél : +352 661 349 111

Mme Roberta ROVELLI

*Commerce de produits alimentaires
italiens*

■ TENARIS INVESTMENT SARL

26, Boulevard Royal L-2449
Luxembourg
Tél : +352 26 47 89 78
M. Stefano BASSI
*Holding - Secteur Industrie pétrolier et
gazier*

Personne physiques :

■ ZERBI Michele

Membres adhérents :

■ CASTALDO Andrea

Intesa SanPaolo Bank of Luxembourg



INTERNATIONAL MASTER IN EUROPEAN STUDIES

M
E
S



PROJECT MANAGER AND
EU FUNDING CONSULTANT

/ From April 20th to July 16th 2020



MAINTENEZ L'ORDINAIRE À DISTANCE

DÉCOUVREZ LE NOUVEL ALFA ROMEO STELVIO VELOCE
ET SES NOUVEAUX SYSTÈMES D'AIDE À LA CONDUITE.

La performance rencontre la sécurité grâce au nouveau système de conduite autonome de niveau 2 et ses dernières technologies embarquées.



ASSISTANCE DE MAINTIEN
DE TRAJECTOIRE

ASSISTANCE ACTIVE
AUX ANGLES MORTS

E.R.: Yann Chabert. Annonceur: FCA Belgium S.A., Da Vincielaan, 3 - 1930 Zaventem. RPM: Bruxelles. BCE 0400.354.731. IBAN FCAB: BE 86 4829 0250 6150. Informations environnementales [AR19/03/04]: www.alfaromeo.be

6.1-9.6L/100 KM • 160-211 G/KM CO₂ (WLTP)

Contactez votre concessionnaire pour toute information relative à la fiscalité de votre véhicule.



DONNONS PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ.

La meccanica delle emozioni



autopolis

L-8070 Bertrange
www.autopolis.lu

info@autopolis.lu

Tél.: (+352) 43 96 96 2500

Notre agent :

Garage CARDONI
214 route de Luxembourg - Dudelange
www.cardoni.lu