

INFOITALIE

N°1 - 2021

Magazine d'information - Tijdschrift - Chambre de Commerce Belgo-Italienne - Camera di Commercio Italo-Lussemburghese

DOSSIER TRUE ITALIAN TASTE

L'ART DU RISOTTO SELON CARLO CRACCO

© Marco Poderi

BELGIQUE

**INTERVISTA AL NUOVO AMBASCIATORE D'ITALIA IN BELGIO,
FRANCESCO GENUARDI**

LUXEMBOURG

**INTERVISTA ALL'AMBASCIATORE D'ITALIA A
LUSSEMBURGO, DIEGO BRASIOLI**



*Performance Charged**

GHIBLI HYBRID

LA PREMIÈRE HYBRIDE DE L'HISTOIRE DE MASERATI.

Découvrez en plus sur [maserati.com/lu/fr/modeles/ghibli/hybrid](https://www.maserati.com/lu/fr/modeles/ghibli/hybrid)

INTINI

8B ROUTE DE LONGWY

L-8080 BERTRANGE

+352 45 00 47 21



Ghibli

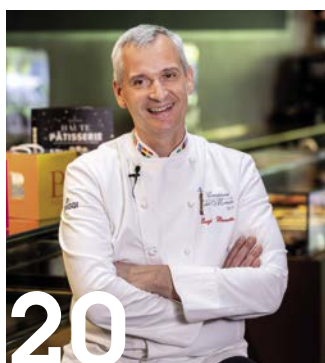
Ghibli Hybrid. Consommation de carburant en cycle mixte min - max (l/100km) 8,5 - 9,6 (suivant monte pneumatique et équipements); Émissions de CO₂ en cycle mixte min - max (gr/km) 192 - 216 (suivant monte pneumatique et équipements). Il s'agit de valeurs non définitives, en cours d'homologation. Les valeurs définitives seront disponibles sur le site www.maserati.com

*Performance chargée

INFOITALIE SOMMAIRE

BELGIQUE

- 6 Interviewa al nuovo Ambasciatore d'Italia in Belgio Francesco Genuardi
- 8 Incontri e fiere professionali del 2021
- 8 Stay Export, il progetto del sistema camerale per le PMI esportatrici
- 9 International Master in European Studies A success story
- 10 Building successful stories within the Eye programme
- 12 Teseo – Arianna's strands in the digital age
- 13 Elead Project
- 13 Mob4app Project
- 14 Tradizione, innovazione, promozione La storia e le attività dell'Istituto Italiano di Cultura di Bruxelles
- 17 Pension & succession 2 problèmes, 1 solution !
- 18 P.A. Services Belgique Servizi giuridici e fiscali per italiani in Belgio
- 18 Nouveaux Associés de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne
- 19 Les secrets de la Truffe Noire Masterclass avec Luigi Ciciriello et Carlo de Pascale
- 20 The Authentic Italian Table Voyage au cœur de la pâtisserie italienne avec Luigi Biasetto
- 22 True Italian Taste Vino e prodotti 100% Made in Italy sul mercato belga



LUXEMBOURG

- 4 Interviewa all'Ambasciatore d'Italia a Lussemburgo Diego Brasioli
- 28 True Italian Taste Masterclass en ligne « Pizza : garniture classique et gourmet »
- 29 The Authentic Italian Table « Les saveurs et les paysages de la Valdichiana »
- 31 BuyWine Toscana e Autunno Pavese Business
- 32 Le attività della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese
- 34 Farad Finance Forum 2021
- 35 « Io sto bene », un film de Donato Rotunno
- 36 Libreria Italiana a Lussemburgo
- 37 Découvrez la nouvelle FIAT 500 électrique chez Autopolis
- 38 Storylines, Inspirer, Fairly
- 40 Des maisons de rêve en Toscane avec Antonio Russo Property
- 41 Nouveaux Associés de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese

23 DOSSIER



TRUE ITALIAN TASTE

L'art du risotto selon Carlo Cracco

Carlo Cracco, l'un des chefs les plus charismatiques d'Italie, était la vedette de la Masterclass étoilée organisée par la Chambre de Commerce Belgo-Italienne, la Chambre de Commerce des Pays-Bas et la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese le 17 mai 2021. Après Massimo Bottura en juin 2020, c'était au tour de Carlo Cracco de se prêter au jeu des questions-réponses autour du thème des produits italiens authentiques et plus précisément du riz italien avec les Présidents et Secrétaires Généraux des 3 Chambres de Commerce italiennes du BENELUX.

INTERVISTA ALL'AMBASCIATORE D'ITALIA A LUSSEMBURGO DIEGO BRASIOLI

Diego Brasioli è l'Ambasciatore d'Italia in Lussemburgo dal 15 giugno 2020. Nato a Roma nel 1961, dopo la laurea in Scienze Politiche alla Sapienza, è entrato in carriera diplomatica nel 1986. Nei primi anni ha prestato servizio a Islamabad in Pakistan, Amman in Giordania, Beirut in Libano e negli Stati Uniti, come Console Generale a Los Angeles. Successivamente, rientrato alla Farnesina, è stato Capo dell'Ufficio per la lotta al terrorismo internazionale e alla criminalità organizzata transnazionale, responsabile dell'agenda politica del G8, e quindi Presidente del Comitato Interministeriale per i Diritti Umani. Dal 2013 al 2017 è stato Ambasciatore in Romania. Poi di nuovo a Roma come Direttore per il Nord Africa e Medio Oriente e poi Direttore per la Sicurezza, il Disarmo e le questioni NATO; quindi, subito prima dell'attuale incarico, Direttore Generale aggiunto per gli Affari Politici della Farnesina.

Ambasciatore, ad un anno dal suo arrivo in Lussemburgo, quali sono le sue impressioni riguardanti il Paese?

Affermare che questo è stato un anno speciale è a dir poco un eufemismo. Tutta l'attività diplomatica tradizionale, in ogni paese del mondo, ha subito notevoli rallentamenti ed è stata condizionata dalla pandemia. Ciò nondimeno l'essere arrivato in sede all'inizio dell'estate, quando abbiamo conosciuto un certo qual ritorno ad una parvenza di normalità, ha costituito un vantaggio per poter stabilire fin da subito proficui contatti con le istituzioni lussemburghesi e con numerosi esponenti della nostra collettività che vive ed opera nel Granducato, avviando delle azioni concrete ed incisive di promozione dell'Italia, sulla scia di quanto svolto dai miei predecessori e in stretta sinergia con gli altri attori con cui l'ambasciata si relaziona quotidianamente: l'ICE, con sede a Bruxelles, e la Camera di Commercio italiana (CCIL), che svolge un'attività preziosa a tutela dei nostri interessi economici nel Granducato.

Due aspetti di questa realtà mi hanno positivamente colpito fin da subito: il primo è l'efficacia dell'azione svolta dalla CCIL e il suo grado di estrema integrazione nel tessuto economico locale. Il secondo è rappresentato dalla visione strategica che hanno i dirigenti pubblici e gli imprenditori lussemburghesi: la sensazione è che essi possiedano ben chiara l'idea di dove vogliono condurre il paese nei prossimi decenni, investendo con decisione,



dopo il successo conseguito nel recente passato in campo finanziario, in settori chiave come le nuove tecnologie, l'Intelligenza artificiale, l'utilizzo delle risorse spaziali, la sostenibilità ambientale ed etica del business. In poche parole, facendo del Lussemburgo un protagonista della New Economy a livello globale. Sotto questo punto di vista, il Granducato è già entrato nel futuro.

Le relazioni tra il Lussemburgo e l'Italia sono storicamente molto strette. Dal suo punto di vista, quali sono i settori nei quali si potrebbero sviluppare maggiori sinergie?

Proprio nei settori che richiama poc'anzi – oltre a quelli tradizionali del commercio e del turismo – ad alto valore tecnologico aggiunto. Italia e Lussemburgo, ad esempio, sono i due unici paesi dell'UE parte del progetto "Artemis", guidato dalla NASA, che nei prossimi anni riporterà l'essere umano sulla Luna, nella prospettiva di garantire una presenza continua e sostenibile sul nostro satellite e, in futuro, sbarcare su altri corpi celesti come Marte. Penso anche allo sviluppo di forme di collaborazione nel campo dei super-computer (ad esempio, tra quello di Bissen e il Tecnopolo di Bologna, come discusso nel corso della recente visita qui del Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini), o in quello dell'Intelligenza artificiale. Questi, e molti altri, sono settori dove i nostri due paesi eccellono a livello mondiale e su cui il "Sistema Italia" (Ambasciata, ICE, CCIL) si impegna con entusiasmo e vigore.

L'impegno dell'Ambasciata durante l'emergenza sanitaria Covid-19 è stato molto importante; quali sono le attività in cui siete stati maggiormente impegnati?

Durante questa crisi generata dal COVID-19 la sfida più importante dell'ambasciata è di fornire adeguata assistenza ai connazionali. Nei mesi più acuti della crisi, già prima del mio arrivo, grazie all'abnegazione dell'esiguo staff del consolato sotto l'eccellente guida del collega Mirko Costa, è stato effettuato un numero elevatissimo di interventi assistenziali. E mi fa piacere poter dire che non solo abbiamo svolto un'azione incisiva in campo consolare, senza peraltro mai chiudere i nostri sportelli un solo giorno al pubblico, ma nei mesi scorsi siamo diventate una delle sedi più performanti nella rete diplomatico-consolare italiana all'estero: i nostri metodi di lavoro sono stati indicati dalla Farnesina come modello per altri uffici e siamo stati tra i primi a introdurre utili servizi come la carta d'identità elettronica o il pagamento delle percezioni con il POS. Il nostro impegno, naturalmente, è di fare sempre meglio per offrire i migliori servizi alla nostra utenza.

Gli italiani a Lussemburgo rappresentano la terza comunità straniera più numerosa; come è cambiata l'emigrazione italiana nel corso degli anni?

Gli italiani in Lussemburgo rappresentano una delle più grandi comunità del paese e si sono progressivamente integrati con successo, dall'impiego come manovalanza nell'industria siderurgica nel secolo scorso fino ad emergere, più di recente, nei settori di punta di questa società, soprattutto in campo economico e imprenditoriale, ma anche con numerosi professionisti di elevatissimo livello, dai medici ai ricercatori, dagli avvocati agli ingegneri, dagli insegnanti agli artisti. E ciò che è più importante, a mio avviso, è che ogni nostro connazionale, con l'esempio della sua forte carica umana, il suo stile di vita e la sua spiccata etica professionale, è un vero e proprio ambasciatore dei valori più profondi e nobili dell'Italia. Per questo, sono tutti grandemente apprezzati nel paese.

Ha un messaggio per il 75° Anniversario della nascita della Repubblica?

Settantacinque anni fa, in seguito ai risultati del referendum istituzionale indetto per determinare la forma di governo dopo la fine della seconda guerra mondiale, nasceva, dalle ceneri della distruzione bellica, la Repubblica. Per la prima volta nella nostra storia in una consultazione politica votarono anche le donne: circa 13 milioni di concittadine a fronte di 12 milioni di uomini, quasi il 90% degli aventi diritto al voto.

La celebrazione di quest'anno si svolge in concomitanza con la più grave crisi che la nostra Repubblica ha dovuto affrontare nei suoi quindici lustri di vita, e assume quindi un carattere speciale.

La pandemia, con le sue pesanti conseguenze sociali ed economiche, ci ha dato una grande lezione da cui trarre frutto, e cioè che solo uniti e solidali possiamo sperare in un futuro di ripresa e rinnovata prosperità, per noi e per le generazioni future. È questo, dunque, il caloroso augurio che assieme allo staff dell'ambasciata rivolgo a tutti i nostri concittadini.



Ambasciata d'Italia
Lussemburgo

Ambasciata d'Italia a Lussemburgo

5-7, Rue Marie-Adélaïde, L-2128 Luxembourg
Ambasciata : (+352) 44 36 44 - 1
Cancelleria Consolare : (+352) 44 36 44 - 344
E-mail: ambasciata.lussemburgo@esteri.it

INTERVISTA AL NUOVO AMBASCIATORE D'ITALIA IN BELGIO FRANCESCO GENUARDI

Francesco Genuardi è il nuovo Ambasciatore italiano in Belgio dallo scorso 2 aprile 2021. Nato a Bruxelles il 7 luglio 1967, si laurea in Giurisprudenza all'Università Statale di Milano nel 1991 prima di entrare in carriera diplomatica nel 1993. Nel 1998 ricopre il ruolo di Console Aggiunto al Consolato Generale di Buenos Aires. Poi dal 2002 al 2005 diventa Consigliere alla Rappresentanza Permanente presso la NATO. Nel 2005 rientra a Roma presso il Gabinetto del Ministro occupandosi prevalentemente di questioni parlamentari per poi lavorare come Capo Ufficio Rapporti col Parlamento del Gabinetto del Ministro degli Esteri e della Cooperazione Internazionale dal 2014 a 2016. Dal marzo 2016 diventa Console Generale di prima classe a New York, incarico che lascia dopo cinque anni, nell'aprile 2021, per assumere le funzioni di Ambasciatore d'Italia presso il Regno del Belgio.

S.E. Ambasciatore, benvenuto a Bruxelles! Lei è appena arrivato in Belgio, quale è la Sua prima impressione su questo paese e riguardo al Suo nuovo mandato?

Grazie! Effettivamente sono approdato in Belgio circa due mesi fa dopo aver ricoperto per 5 anni il ruolo di Console Generale a New York. Sono onorato di poter intraprendere il mio nuovo mandato in un Paese solidamente legato al nostro da profondi vincoli di amicizia e da importanti sinergie in tutti i settori. Il Belgio, Paese co-fondatore insieme all'Italia dell'architettura istituzionale europea, ha tanto da offrire e sarà mio obiettivo cogliere tutte le potenzialità scaturenti da questa così speciale amicizia italo-belga.

Lei è Nato a Bruxelles. Ha studiato in Italia ed è poi tornato in Belgio tra il 2002 ed il 2005 ricoprendo il ruolo



di Consigliere alla Rappresentanza Permanente presso la NATO. Secondo Lei, com'è cambiato il Belgio in queste tre tappe della Sua vita?

Nonostante i ricordi della mia infanzia a Bruxelles siano piuttosto lontani, resta vivida ancora oggi l'immagine dei tram gialli, gli stessi che oggi passano anche per le strade di Avenue Legrand dove ha sede la Residenza dell'Ambasciata. Si tratta effettivamente di tre tappe abbastanza diverse le une dalle altre durante le quali il Belgio ha goduto di importanti trasformazioni culturali, tecnologiche e sociali, grazie alla presenza di una nutrita comunità internazionale (...ed in primis italiana...) che hanno reso il Paese sempre più dinamico, aperto al mondo, pur mantenendo una forte ed apprezzata identità.

Il 2021 segna ufficialmente il 75° anniversario dell'accordo sul carbone del secondo dopoguerra tra Belgio e Italia. Come ha accolto questo suo incarico in una sede come Bruxelles, dove la presenza italiana è molto forte?

È per me un grandissimo onore intraprendere l'incarico di Ambasciatore in una sede caratterizzata da una forte presenza italiana che oggi si caratterizza per essere una nutrita comunità perfettamente integrata nel tessuto economico-sociale e politico di questo Paese. In seguito alla progressiva chiusura delle miniere infatti, gli italiani in Belgio sono stati capaci di reagire alle difficoltà in modo positivo ed efficace, migliorando le condizioni di vita per le loro famiglie, trovando successo in differenti settori economici e contribuendo a rilanciare un'immagine d'Italia all'avanguardia sotto vari punti di vista. Negli anni sono poi arrivati tanti altri italiani che hanno sempre apportato i loro talenti, integrandosi alla perfezione in tutti i settori nella vita belga.

Quali obiettivi si è posto come Ambasciatore in Belgio? Può raccontarci un pò la Sua idea o le Sue visioni relativamente al Suo mandato?

Consapevole delle potenzialità di questo Paese, il mio interesse prioritario nel corso del mandato sarà orientato principalmente all'ulteriore rafforzamento, con entusiasmo e passione, delle già eccellenti relazioni bilaterali, con un focus specifico sulla valorizzazione delle eccellenze italiane in Belgio nonché sulla promozione di una Italia più economicamente sostenibile che possa divenire un modello da seguire in Belgio ed a Bruxelles, cuore pulsante dell'Europa continentale e comunitaria. Vorrei inoltre caratterizzare il mio mandato anche da una apertura ad ogni possibilità e modalità di rafforzare il sistema Italia in Belgio, nonché alle comunità imprenditoriali presenti alle quali voglio sin da subito sottolineare come l'Ambasciata possa e debba essere vista come punto di riferimento imprescindibile per le proprie attività.



L'Ambasciata, insieme all'ICE, l'ENIT, l'IIC e la Camera di Commercio Belgo-Italiana sono gli attori ufficiali del Sistema Italia in Belgio. Quali sono i settori dove si potrebbero sviluppare maggiori sinergie a favore della valorizzazione del Made in Italy? In che maniera secondo Lei è possibile implicare maggiormente la comunità italiana nelle attività del Sistema Italia?

La presenza congiunta a Bruxelles degli attori ufficiali del Sistema Italia e di una importante comunità imprenditoriale italiana, attraverso un rafforzato e coordinato gioco di squadra, consentirà senz'altro un'efficace promozione e valorizzazione delle nostre eccellenze, anche in settori al momento poco noti o meno affermati nel contesto belga ma non per questo meno importanti.

Qual è il suo messaggio per i soci della Camera di Commercio Belgo-Italiana?

Complimenti ai soci della Camera di Commercio Belgo-Italiana per le iniziative e le attività quotidianamente portate avanti a favore del Sistema Italia e delle sinergie belgo-italiane. Buon lavoro e ... to be continued!

Ambasciata d'Italia a Bruxelles

Rue Joseph II, n° 24
1000 - Bruxelles
Tel: +32 (0)2 643 38 50
E-mail: ambbruxelles@esteri.it



INCONTRI E FIERE PROFESSIONALI DEL 2021

IN DIGITALE

Nonostante il periodo di limitazioni nei viaggi e negli incontri fisici provocato dall'emergenza sanitaria, la Camera di Commercio Belgio-Italiana continua le proprie attività di supporto alle imprese italiane, proponendo una serie di incontri B2B digitali legati al settore del vino in occasione degli eventi BuyWine Toscana e AP Business Digital Event.

Buy Wine Toscana è l'evento organizzato dalla Regione insieme alla Camera di Commercio di Firenze per la promozione internazionale della produzione vinicola locale. Quest'anno si è svolto per la parte Europa dal 10 al 14 maggio 2021 in edizione digitale. AP Business Digital Event, tenutosi online dal 7 all'11 giugno 2021, è invece parte del progetto di internazionalizzazione delle aziende agroalimentari pavesi creato dalla Camera di Commercio di Pavia.

Per i due eventi, la Camera di Commercio Belgio-Italiana ha selezionato 9 buyer belgi del settore vitivinicolo a cui sono stati inviati i campioni dei prodotti scelti per permetterne la degustazione.

IN PRESENZA

La Camera di Commercio Belgio-Italiana, partner di Fiera Milano, seleziona due delegazioni di professionisti belgi per

visitare HOMI e TUTTOFOOD. Grazie al supporto di strumenti digitali, come la piattaforma MyMatching messa a disposizione da Fiera Milano, i visitatori hanno la possibilità di programmare al meglio gli incontri con gli espositori di loro interesse e di prendere parte ad appuntamenti, eventi e seminari formativi.

HOMI : MILANO DAL 5 AL 8 SETTEMBRE 2021

HOMI, è il salone italiano dedicato al design, alle decorazioni per la casa e ai complementi d'arredo. Due sono le aree di interesse approfondite nell'edizione 2021: Home Boutique&Design, dedicata alla manifattura di qualità e rivolta a negozi di ricerca e design, designer, contractor e host del settore home hospitality; Retail Inspiration, spazio dedicato a produttori e distributori, con focus sul mondo delle fragranze e dei tessuti.

TUTTOFOOD : MILANO DAL 22 AL 26 OTTOBRE

La fiera di riferimento per il settore agroalimentare ospita per la prima volta anche HOSTMilano, l'evento dedicato alle tecnologie e alle soluzioni per il settore dell'ospitalità e del fuori casa creando così un unico centro di incontri tra diverse supply chain, utile non solo per aumentare il proprio business, ma anche per creare nuove relazioni con il mondo dell'HO.RE.CA. La fiera presenta quest'anno quattordici settori, corrispondenti ad altrettante tipologie di prodotti agroalimentari, utili ad orientarsi durante l'evento.

STAY EXPORT, IL PROGETTO DEL SISTEMA CAMERALE PER LE PMI ESPORTATRICI

La Camera di Commercio Belgio-Italiana è stata coinvolta nel progetto di Unioncamere Stay Export, cofinanziato dal Fondo Intercamerale di Intervento, realizzato dalle Camere di Commercio Italiane all'Estero con Assocamerestero, per offrire – d'intesa con le Camere italiane – attività e servizi a supporto delle PMI esportatrici dopo l'emergenza sanitaria.

66 CCIE operanti nei 45 paesi di maggiore interscambio commerciale con l'Italia hanno costruito specifici percorsi di orientamento e assistenza per le piccole e medie imprese. Un'iniziativa importante che ha consentito agli imprenditori di avere accesso a: informazioni di business; formazione specialistica, oltre 130 webinar; attività di web-mentoring e assistenza personalizzata, con un esperto a disposizione per essere accompagnati a muovere i passi giusti nei 30 paesi di maggiore sbocco commerciale dell'export italiano.

Per il Belgio, la Camera di Commercio Belgio-Italiana ha organizzato un webinar di presentazione dei comparti del

food & wine e delle opportunità di ingresso nel mercato belga per i prodotti italiani rivolto a più di 70 aziende.

Successivamente, sono iniziate le fasi di mentoring e di assistenza specializzata per 4 aziende italiane selezionate, provenienti da quattro regioni diverse (Piemonte, Toscana, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia). Per ognuna delle aziende si sono tenuti 2 seminari di consulenza individuale con l'obiettivo di analizzare il profilo e i prodotti offerti dalle aziende e consigliarle sull'approccio e le modalità di ingresso nel mercato belga.

Nell'ultima fase di assistenza specializzata si sono tenuti 6 incontri B2B che hanno visto la partecipazione di importatori e buyer locali potenzialmente interessati ai prodotti. La CCIE di Bruxelles ha assistito ciascuna azienda nell'invio della campionatura e ha organizzato un'agenda di incontri di degustazione virtuale dei prodotti mettendo in contatto le due realtà.

INTERNATIONAL MASTER IN EUROPEAN STUDIES

A SUCCESS STORY

Carlo Geromel, a former student of the IMES programme, tells about his experience, his background and why the International Master in European Studies represents a great opportunity for those interested in pursuing a career within the European world.

After a degree in languages and a Master in International Relations, Carlo decided to attend the IMES programme and now he works as a fundraiser for charities based in London and specialised in social issues.

What is your study background? Why did you decide to attend the IMES program in Brussels?

I have a BA in foreign languages and an MA in International Relations. After my graduation, I worked for a social organisation in Italy and, after 3 years, I have developed an interest in project management and how to maximise the impact of programmes on beneficiaries.

Did the IMES program help you increase your professional knowledge?

The IMES programme was precisely what I was looking for: a learning-by-doing Master which gave me a complete view of the way Project Cycle Management works and which jargon and tools are used to write projects and applications.

Which are the aspects, not only the educational ones, you enjoyed the most during the Master?

I enjoyed working in a multicultural environment with people from different backgrounds and age groups. No one knew how to write proposals, so we were all at the same level of knowledge regardless of our educational background. Before attending the Master, I knew very little about project management and after completing it I gained proficiency in how to write projects for a large range of organisations, such as small charities, social cooperatives, NGO working in International Development as well as companies and local councils.

What is your current occupation?

Right now I am living in London and I am working as a fundraiser and grant executive for a couple of charities specialised in the social field.

Every day I am getting more and more confident and I am still trying to achieve my goal to work for an international organisation in the international development or environmental field. It is going to be challenging, but I know that with the skills that I have developed attending the Master I will make my dream come true.



Would you say that this course helped you to move your first steps in the Brussels reality?

The IMES Master is the best chance to discover the Brussels Bubble and the European institutions. Honestly, I haven't had the opportunity to work with EU Funded Programmes yet, but fortunately, the skills I have learnt at the Master are completely transferable and versatile.

Most of the students who were at the Master with me have started working or attending internships in Brussels and they are very enthusiastic and grateful about that.

Which is the best memory of the Master?

The best memory of the Master was the multiculturalism of our class and of the people I met studying there. The level of diversity is very high and it makes the environment extremely friendly and inclusive.

Do you think the IMES can make a difference when applying for a job? Would you recommend it to other people?

I would definitely recommend this Master to everyone interested in project management, proposal writing and grants/tenders management, not only for European Funded Programmes but also for other funds provided by international donors: if you are looking for a career in the public sector or startups that are scouting for tenders for urban regenerations and green investments, you will acquire the appropriate general knowledge for securing new pipelines of income.

NEXT EDITION
20/09/2021 – 16/12/2021
info : www.europeanmaster.net

INTERNATIONAL
MASTER
EUROPEAN
STUDIES

BUILDING SUCCESSFUL STORIES WITHIN THE EYE PROGRAMME



Erasmus for Young Entrepreneurs (EYE) is a cross-border exchange programme which, since 2009, gives European new or aspiring entrepreneurs the chance to connect with experienced actors running, from at least 3 years, small or medium businesses in other participating countries of Europe. To this end, the European Commission funds EYE mentoring exchanges of 1 to 6 months.

Covid-19 does not stop the programme, which has temporarily adapted its rules. Remote exchanges are now possible and allowed for a period of 1 to 3 months. NEs participating in the programme are eligible to receive a financial allowance only whether they physically move to their host entrepreneurs' country. Thus, if, after 1, 2 or 3 months of remote exchange, new entrepreneurs can and do travel abroad, they can and do receive a financial allowance, for maximum of 6 months. The duration of the match (remote + physical) must be achieved within a period of 12 consecutive months. These exceptional rules will apply until at least the 31st of December 2021. However, the programme does not define any new travel restrictions in addition to those that already exist at national level.

Interested applicants have no deadline, they can apply anytime. For them to be eligible, HEs should be resident in the country where their SMEs are registered, that is one of the countries which are participating in the programme, they are owner or co-owner of the company and they are willing to be mentors of the new entrepreneurs. NEs must be would-be entrepreneur or with an entrepreneurial experience of no more than three years, they have a business plan and are firmly planning to launch their company. The EYE programme does not support internships nor employment relationships but win-win collaboration between two motivated entrepreneurs wishing to develop future joint collaborations.

After more than a decade, there have been about 10.000 EYE mentorship exchanges involving more than 20.000 European entrepreneurs; and, significantly, individuals applying to participate in the programme are increasingly more. Thus, EYE boasts plenty of success stories to be enthusiastically told. Here, one the most recent is showcased. In fact, in late 2020, Mr. Xavier Marichal (USITOO Just Use It SCRL) has hosted, in Brussels, Mr. Daniel Jomori de Souza José as NE.

Mr. Marichal (Belgian) has been engaging in advancing circular e-rental solutions and upgrading his USITOO model into a Platform-As-A-Service. And Mr. Jomori de Souza José (Portuguese) has been developing his own business idea matching circular economy and educational services. Both entrepreneurs have been sharing their commitment to connect people and companies across the Union, and common business priorities and complementary needs. Then, their EYE relationship has mutually positively developed, to the point that the two participants keep staying in touch, even envisaging a prospective protracted collaboration. Interestingly, Mr. Marichal himself has been interviewed to bear witness to what it has meant to embark on an EYE experience, moreover in times of COVID-19 pandemic.

Do you think EYE has had the potential to reignite your business processes and/or expand your business activities?

Not directly, but welcoming a talented young entrepreneur has certainly helped scrutinize all aspects of the existing business and identify opportunities and weak points to be worked.

What added value EYE and the NE you hosted have brought to your business? And how have you engaged with the NE?

The New Entrepreneur has proved an extremely friendly, thoughtful and informed person, with whom getting in touch and cooperating has immediately been easy. To the mutual advantage of both, he helped us not only to manage administrative tasks but also to investigate improvement options for our company to grow.

Do you think EYE relationship-building has the potential to encourage to jointly and effectively meet new Community challenges (e.g. further achievements of the Single Market, global competitiveness of EU businesses, carbon neutrality)?

It is difficult to state it clearly from my sole side. But, comparing entrepreneurial experiences, different cultural approaches and strategic business visions is definitely a plus, both on a smaller scale for prospective HE-NE ventures and for the European Union at large.

Erasmus for Young Entrepreneurs

How has the COVID-19 Crisis affected your daily EYE routine and the achievement of your EYE goals?

It did not affect that much the achievement of EYE goals, indeed we have continued to work hard on business challenges to be dealt with. But it has severely impacted on our business routine and volume, we even had to suspend activities at a certain point. This has prevented new business ideas born under the EYE umbrella from being implemented in the short term, but participating in the programme has definitely stayed a great and highly successful and enriching experience.

Building on the success of the European scheme programme, the European Commission has launched since 2018 the Erasmus for young entrepreneurs GLOBAL. The initiative is meant to organise a one-way mobility scheme for young innovative EU and British entrepreneurs willing to move, for 1 to 3 months, to Singapore, South Korea, Taiwan, Israel, Canada or the USA (New York and California). The Belgian-Italian Chamber of Commerce acts as Intermediary Organisation for both EYE and EYE Global participants from Europe and Singapore.

Thanks to EYE and EYE Global, by interacting with European young entrepreneurs, European or non-European host entrepreneurs (HEs) have the opportunity to acquire detailed and first-hand information about how to access new markets. In turn, new entrepreneurs (NEs), while offering to HEs enriching insights into new business processes too, get the latter's help to develop or grow their own business ideas. Therefore, EYE and EYE Global exchanges ensure an inspirational and win-win cross-border meeting of knowledge and skills, which, if desired, may be even likely to spur prospective HE-NE collaborations.



Erasmus for Young Entrepreneurs Global

You want to expand your business to Europe?
You want to get in touch with European entrepreneurs?
You want to get fresh ideas for your own business?

Join EYE Global Now!

TESEO – ARIANNA'S STRANDS IN THE DIGITAL AGE

The Belgian-Italian Chamber of Commerce is involved within the two years Erasmus + project “TESEO – Arianna's Strands in the Digital Age” whose aim is to develop and foster the media and digital literacy.



Through the TESEO project the partnership aims at creating a Master envisaging the establishment of the Media Educator profile and an online Toolkit. In particular, the project partners want to train students, educators, workers and companies with a view to making them truly competitive in the international arena 2.0 and intend to achieve the goals by integrating classical knowledge and cultural heritage skills with the productive, artistic and media forms of the digital contemporary society: in today's world, indeed, any job requires digital communication and digital soft skills, not however at the expense of the fundamental analogical forms and practices.

THE TESEO OUTPUTS: THE MASTER AND THE TOOLKIT

The TESEO Master intends to train Media Educators, a professional of mediation and integration between alphabetic

and audiovisual knowledge and cultures, between modes of the analogical media era and modes of the digital media era.

Moreover, the TESEO Toolkit, entirely digital, aims at integrating the Master with the purpose of improving and verifying anyone's digital competences and media skills. The two “business” and “school” sections will include: audio-visual materials, interactive books, articles and references. Both will aim at the acquisition of two levels of competences in the field of media and digital cultures: a “basic skills” level and an “advanced skills” one. The acquisition of these competences will be tested by final self-assessments, after the fruition of video lessons, interactive articles, concept maps and schemes. It is essential to acquire the appropriate skills to move, study and work in digital environments, and this constitutes the ultimate goal of the TESEO Toolkit.

LEARNING, TEACHING, TRAINING ACTIVITIES AND MULTIPLIER EVENTS

After a long period focused on developing the final outputs of the project, the partnership has recently organised, with the support of one of the partners, the Italian-German Chamber of Commerce, a first Learning, Teaching and Training Activity (LTTA) that has aimed at exchanging knowledge and best practices among TESEO partners.

The first digital event has spread on 3 days, from 27 to 29 April 2021, and dealt with different topics related to new digital media and corporate communication. Partner universities and representatives from their students have gained some essential information about, among others: digital marketing and how the digital world has shaped a new form of brand communication; social media strategies customer-centred; how to follow up on brand identity building and “storytelling”; territorial marketing techniques; how companies can digitally reinvent their services following the Covid-19 pandemic.

NEXT TESEO EVENTS

TESEO partnership planning for next months will be:

- a second LTTA hosted by the Belgian-Italian Chamber of Commerce (CCBI) in June;
- a third LTTA, hosted by SYNTHESIS (Cyprus);
- three Multiplier Events organised in Belgium, Cyprus and Germany;
- a final Multiplier Event organised by the University of Salerno, the leader of the consortium, that will present the final achievements and outputs of the project.



ELEAD PROJECT

ENHANCING VET PROFESSIONALS' SKILLS FOR E-LEADERSHIP EDUCATION AND TRAINING

The Erasmus + co-funded project has finally entered its final year of activities and most of its results are in the way to be accomplished.

The project eLead-Enhancing VET professionals' skills for e-leadership education and training, launched in October 2019 for 28 months, has the goal to address the problems created by the lack of professional competencies in new technologies, such as ICT (information and communication technologies). ELead aims at filling this gap by creating educational material for VET professionals involved in training processes for workers and managers in the high-tech/digital sector, in order to implement and promote training paths for the acquisition of e-leadership.

The first result of the project was the creation of a competence map describing the high-tech leader professional profile. It has been published in the past few months and it is now available in every language covered by the consortium, which

includes the Belgian-Italian Chamber of Commerce and six other partners from five different European countries (Italy, Belgium, Netherlands, Spain, Greece).

The second intellectual output, that consists of a Pedagogic Handbook dedicated to VET professionals, is currently in its final phase and it will be released during the summer. This manual will enable trainers to adapt, produce, and implement original educational material.

Finally, the final results will lead to the creation of a training course for high tech leaders, delivered as a MOOC (massive open online course). These activities will provide VET professionals with the specific knowledge and the necessary competencies to promote the acquisition of e-leadership skills. This course is expected to take place in early autumn.

www.eLeadproject.eu



MOB4APP PROJECT

STRENGTHENING VET PROFESSIONALS FOR PROMOTING CROSS-BORDER MOBILITY IN APPRENTICESHIPS

Nowadays, the entry of young people in the labor market appears to be increasingly problematic: for this reason, the development of apprenticeship has returned to the forefront, becoming one of the main objectives of European and national training policies. Apprenticeship, in fact, facilitates the transition from school to training to work and data show that countries with welldeveloped VET and apprenticeship systems have a lower unemployment rate.

The Belgian-Italian Chamber of Commerce has decided to take part in a project that aims at strengthening VET professionals to promote mobility between countries in the context of apprenticeship periods.

The purpose of the MOB4APP project is to boost the professional capacity building of VET professions to improve the quality of learning related to work environments, through apprenticeship experiences abroad.

The project is addressed to different categories of VET professionals (both students and teachers, but also trainees and companies) and involves several European countries (Belgium, Netherlands, Poland, Italy, Spain and Germany). The training objectives of the project include the creation of a training program aimed at strengthening the skills of VET professionals in the management of mobility periods abroad. Subsequently, a toolkit will be provided to apprentices and SMEs for the implementation and management of long-term mobilities.

Finally, a MOOC for VET professionals involved in managing and supporting apprenticeship experiences abroad will be available.

www.mob4app.eu



TRADIZIONE, INNOVAZIONE, PROMOZIONE

LA STORIA E LE ATTIVITÀ DELL'ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA DI BRUXELLES

L'Istituto Italiano di Cultura di Bruxelles è un organismo del Ministero degli Affari Esteri italiano ed ha quale permanente obiettivo quello di promuovere e diffondere la lingua e la cultura italiana in Belgio attraverso l'organizzazione di iniziative culturali volte a favorire la circolazione delle idee, delle arti e delle scienze. Le variegate attività dell'istituto spaziano in tutti i campi dell'arte e della promozione culturale.



L'Istituto offre al pubblico locale corsi di lingua e civiltà italiana tenuti da docenti qualificati di madrelingua, due sessioni annuali di esami per ottenere il diploma di conoscenza della lingua italiana come lingua straniera, una Biblioteca italiana a disposizione degli alunni e degli iscritti all'Istituto per la consultazione e il prestito di libri, cd, dvd, riviste e giornali italiani, servizio di informazione e documentazione sull'Italia nel campo culturale.

È luogo di convergenza di una molteplicità di attese: quelle di una comunità italiana, assai estesa e influente; quelle di un pubblico belga, francofono o fiammingo, profondamente italofilo; quelle degli emigrati italiani di lungo corso ed i loro relativi discendenti di seconda, terza e quarta generazione, vogliosi di non recidere i contatti con le loro origini; quelle provenienti dalla articolata realtà delle istituzioni europee e internazionali, che occupano uno spazio sempre più importante sulla scena brussellese. L'azione di intervento culturale è stata di alto profilo qualitativo, intesa a proporre una selezione di eventi che rappresentino in modo adeguato le forze più significative ed esemplari della vitalità artistica e culturale della scena creativa italiana contemporanea.

La sua data di fondazione viene comunemente fatta risalire al 1932, anno in cui fu creata la "Casa degli Italiani", un'istituzione destinata soprattutto ad essere luogo d'incontro di molti connazionali, oltre che sede di corsi di lingua e cultura italiana. Nel 1935 la "Casa degli Italiani" fu dotata di una sala teatrale e cinematografica, tutt'ora in funzione e con una capienza di oltre 350 posti. Nel 1946, con la nascita della Repubblica, l'edificio fu acquistato dallo Stato italiano e vi trovarono da allora collocazione gli Uffici consolari e l'Istituto Italiano di Cultura.

Nel corso del 2021 l'IIC di Bruxelles ha organizzato numerosi eventi. La stagione culturale 2021, nonostante le forti limitazioni imposte dalla crisi pandemica, si è rivelata densa di impegni e di eventi che l'Istituto ha organizzato con entusiasmo, e ai quali ha garantito partecipazione. Si è trattato di una programmazione molto variegata che ha annoverato sia occasioni di incontro che eventi online grazie alle piattaforme di streaming.

Un grande successo di immagine ha riscosso il ciclo di interviste che il Direttore Paolo Sabbatini ha organizzato con esponenti della cultura italiana in Italia e in Belgio in modalità streaming e ibrida dal palcoscenico del teatro di questo istituto; gli incontri sin dall'inizio sono stati intitolati "o dolce padre, che è quel ch'i odo..." citazione dalla Divina Commedia nel quadro delle celebrazioni dantesche. Nelle interviste si sono susseguiti scrittori, editori, avvocati e artisti che hanno testimoniato la vibrante vita e le stimolanti trame che Belgio e Italia hanno da sempre intessuto fino ai giorni nostri senza apparenti cenni di crisi.

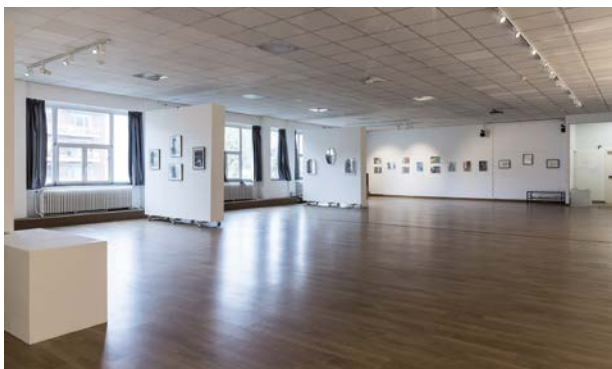


Un altro momento di grande cultura si è rivelato l'incontro con l'attore Neri Marcorè che, intervistato dal Direttore, ha recitato e commentato l'ode *Il cinque maggio* di Alessandro Manzoni.

Il 14 giugno, la giornata mondiale del cinema italiano, è stata festeggiata con la proiezione, in presenza di pubblico, del film *Punta sacra* candidato come miglior documentario ai "David di Donatello" e vincitore del premio della critica ai "Nastri d'argento 2021". Si è proseguito poi con una conferenza sul filone medievale della commedia all'italiana.

Il 21 giugno l'Istituto ha collaborato con la Camera di Commercio Belgo-Italiana per l'*Authentic Italian Table* in compagnia del Maestro Luigi Bassetto per celebrare l'alta pasticceria italiana.

I prossimi eventi in programma sono numerosi e raccolgono le varie anime culturali italiane. Si comincia il 25 giugno con il Professor Alessandro Barbero, storico e divulgatore di successo che sarà intervistato dal Direttore Paolo Sabbatini in una conversazione su Dante Alighieri.



A luglio, sarà la volta del teatro con il progetto "Theater aan zee" che si svolgerà sul suggestivo lungomare di Ostenda.

Dopo la pausa estiva, la programmazione riprenderà a settembre con l'arte quando sarà inaugurata la mostra di

Carla Chiusano "Una città, quattro regine" presso la sala esposizioni dell'istituto.

Nel quadro delle celebrazioni del settecentenario della morte di Dante, dal 9 al 14 presso il C-Mine di Genk ci sarà l'evento letterario *Dante 700*. Divine parole, organizzato in collaborazione con i comitati delle società Dante Alighieri presenti in Belgio.

Il 15 ottobre per la Giornata del Contemporaneo (MAECI) verrà montata l'installazione *One by one* di Filippo Berta presso la sala dell'istituto.

Dal 18 al 24 ottobre, come ogni anno, viene celebrata la "Settimana della lingua italiana nel mondo". L'IIC di Bruxelles, organizzerà diverse attività letterarie come convegni, conferenze, tavole rotonde, l'intero evento sarà dedicato alla memoria di Dante Alighieri.

Il mese di novembre sarà dedicato all'arte e alla fotografia con le mostre di Ugo Nespolo, esponente della pop-art, e di Antonio Beato, pioniere della fotografia italiana specializzata in scatti panoramici dell'Egitto. Ancora per la fotografia, il 15 novembre sarà esposta la mostra La Sicilia e il suo cuore dedicata a Leonardo Sciascia.

Il 18 novembre si torna a parlare di letteratura con il convegno: *Nouvellement traduit: les œuvres de Dante en traduction au fil de l'histoire*, evento organizzato in collaborazione con il Professore Claudio Gigante della ULB.

Dal 22 al 28 novembre torna protagonista la cucina italiana con la "Settimana della cucina italiana".

Il 2021 si chiuderà con lo spettacolo musicale e teatrale di Neri Marcorè *Di mare e di vento* dedicato al cantautore Gian Maria Testa.

Naturalmente tanti altri eventi sono in via di definizione e la programmazione si arricchirà, in fieri, di numerose attività all'insegna della cultura italiana.



Istituto Italiano di Cultura di Bruxelles
Rue de Livourne, 38-1000 Bruxelles
tel. : +32 (0)2 533.27.20
e-mail : iicbruxelles@esteri.it
Instagram: [iicbruxelles](https://www.instagram.com/iicbruxelles)
Facebook: [Istituto di Cultura Bruxelles](https://www.facebook.com/Istituto di Cultura Bruxelles)

ITALIA

let's MEET here



NATIONAL
TOURIST
BOARD



REGISTRATION



WORKSHOP



LUNCH



DEBATE



ENJOY ITALY

PENSION & SUCCESSION

2 PROBLÈMES, 1 SOLUTION !

Le 16 mars 2021, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne organisait un webinaire sur les pensions et les successions en collaboration avec un nouveau membre de la Chambre : Pareto, bureau de conseils indépendant, actif en Belgique depuis plus de 10 ans dans le domaine de la planification financière et successorale. A cette occasion, nous avons interrogé Laurent Blaise, Financial Consultant chez Pareto.

Laurent Blaise, en quoi consiste le rôle de PARETO ?

A travers un audit détaillé, un plan d'action très concret et un accompagnement pratique, nous aidons nos clients à structurer leur situation financière en optimisant fiscalement leurs revenus, en préparant leur pension, en diversifiant leur patrimoine et en planifiant leur succession.

Pourquoi est-il important de programmer notre patrimoine financier ?

Le monde actuel est plein d'incertitudes. Programmer son avenir financier, c'est lever certaines de ces incertitudes. L'objectif fondamental d'une bonne planification financière est d'apporter de la sérénité à nos clients en réfléchissant à la protection que l'on veut apporter à son conjoint en cas de décès, en réduisant la pression fiscale, en apportant la certitude d'avoir les ressources suffisantes pour garder le même niveau de vie à la pension.

Quelles sont les techniques principales pour une planification financière professionnelle ?

Dans un premier temps, il est très important d'analyser en profondeur la situation familiale de chaque client, de cerner ses objectifs fondamentaux. Cette analyse permettra par la suite d'établir un plan d'action concret qui passe souvent par la mise en place d'une structure de rente pour le maintien du niveau de vie, la modification du contrat de mariage, la rédaction d'un testament, l'investissement immobilier pour diversifier le patrimoine, la donation combinée à la structure d'assurance pour diminuer les droits de succession tout en gardant le contrôle, etc.

Comment bénéficier d'avantages fiscaux pour se constituer un capital pension ?

En Belgique, il est impératif de se constituer des capitaux-pension complémentaires car nous constatons chez nos clients que la pension légale (premier pilier) est très largement insuffisante afin de maintenir le niveau de vie une fois pensionné. Cela



Laurent Blaise,
Financial Consultant - Pareto

peut se faire en bénéficiant d'avantages fiscaux, en utilisant par exemple les niches fiscales du second pilier (Assurance Groupe, Engagement individuel de pension, etc.), du troisième pilier (Epargne-Pension, Assurance vie, etc.) voire du quatrième pilier (Immobilier, placements mobiliers, etc.). Notre rôle est de vérifier si nos clients utilisent tous ces outils au maximum de leurs possibilités.

Comment bien préparer sa succession ?

La réflexion doit se faire autour de deux axes. Le premier est de savoir quelle protection attribuer à son conjoint. Le second consiste à réfléchir à ce que l'on veut déjà transmettre à la génération suivante sans forcément se dépouiller.

Existent-ils des différences au niveau régional ?

Oui, en Belgique, rien n'est simple ! La matière successorale va dépendre de la région dans laquelle a vécu le défunt. Il en est de même pour les donations. Cela implique de jongler avec les législations régionales.

P.A. SERVICES BELGIQUE

SERVIZI GIURIDICI E FISCALI PER ITALIANI IN BELGIO



Anna Manunta,
Managing Director

La P.A. Services Belgique nasce in continuità con l'attività del Patronato Acli, attivo in Belgio dal 1945. Alla tutela e all'assistenza previdenziale si sono affiancati i servizi di consulenza fiscale e in materia di diritto del lavoro, con una particolare attenzione alle situazioni transnazionali.

Da anni punto di riferimento per i funzionari europei e i dipendenti delle organizzazioni internazionali situate in Belgio, nella trattazione

delle problematiche relative alla fiscalità delle persone fisiche in convenzione internazionale.

Anello di collegamento con l'Italia, per la gestione della fiscalità degli immobili e per l'espletamento delle pratiche

di successione. Partner per le aziende italiane che vogliono assumere o distaccare del personale in Belgio.

"Queste sono le nostre attività principali, che gestiamo localmente e in collaborazione con gli altri uffici che fanno parte del nostro Gruppo - spiega Anna Manunta, Managing Director della P.A. Services Belgique. La nostra forza è essere dislocati in Paesi diversi e essere organizzati come una sola squadra. Oltre ad essere una realtà internazionale, siamo anche una realtà agile, che si adegua al cambiamento. Siamo nati per rispondere alle nuove esigenze della migrazione italiana e siamo all'ascolto dei nostri clienti, per trovare soluzioni su misura e accompagnarli nelle loro scelte".

CONTACT

P.A. Services Belgique srl

Rue Franklin 136 - 1000 Bruxelles - Tel. : 02 742 27 29

www.paservices-group.com

info.belgique@paservices-group.com

NOUVEAUX ASSOCIÉS

DE LA CHAMBRE DE COMMERCE BELGO-ITALIENNE

■ TRIUMPH BENELUX SPRL

🏠 Rue de la Presse, 4 - 1000 Bruxelles

Dominique DUBRU

www.triumphgroupinternational.com

Media and Communication

■ NESTLE WATERS MARKETING & DISTRIBUTION

🏠 Rue de Birmingham, 221

1070 Bruxelles

Fabienne SCHEYVAERTS

Food and beverage

■ HSM PROPERTY

🏠 Rue Archimède, 41 - 1000 Bruxelles

www.hsmproperty.com

Alessandro MESCHI

Real Estate

■ MEAPRINT

🏠 Boulevard Audent, 39 - 6000 Charleroi

Michel CALIFICE

Media and Communication

■ PARETO

🏠 Boulevard d'Anvers, 38/39

1000 Bruxelles

www.pareto.be

Séverine VERITER

Finance and banking

■ STUDIO TOSONI

🏠 Via Zavatti, 4

62012 Civitanova Marche - Italie

www.studiotosoni.it

Giuseppe TOSONI

Commercial Consultancy

■ FERRARI FRANCORCHAMPS

🏠 Chaussée de Namur, 250 - 1300 Wavre

www.brussels.ferrariidealers.com

Melissa MIER RODRIGUEZ

Automotive

■ FERRERO SA

🏠 Chaussée de la Hulpe, 187

1170 Bruxelles

www.ferrero.com

Tiziano GIRAUDO

Food sector

■ WOMEN IN WINE ASBL

🏠 Rue Langeveld, 184 - 1180 Bruxelles

Food & beverages

■ GUGLIELMO PISANA

Public services

■ RAINERI DISTRIBUZIONE BV

🏠 Horizonlaan, 16 - 3600 Genk

www.raineri.eu

Gianfranco RAINERI

Food and beverage

■ FEDERLEGNO ARREDO

🏠 Foro Buonaparte, 65 - 20121 Milano

www.federlegnoarredo.it

Paolo CHINI

Furniture Associations

■ ROCCO FORTE HOTEL AMIGO

🏠 Rue De l'Amigo 1-3 / 1000 Bruxelles

www.roccofortehotels.com

Carlo Ferrigno

Food and beverage, hotel

■ ARTE E CONSERVAZIONE DI COSTANTINI PAOLO

🏠 Rue Van Moer, 15 - 1000 Bruxelles

www.arteeconservazione.com

Paolo COSTANTINI

Engineering, constructions and other Manufacturing

LES SECRETS DE LA TRUFFE NOIRE

MASTERCLASS AVEC LUIGI CICIRIELLO ET CARLO DE PASCALE



Le vendredi 26 mars 2021, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne mettait à l'honneur un produit d'exception - la Truffe Noire de Norcia - à travers une Masterclass en ligne organisée dans le cadre du projet *True Italian Taste*.

Parmi les nombreuses variétés de truffes noires, la *Tuber Melanosporum Vittadini* ou *Tartufo nero pregiato di Norcia* est considérée comme la reine incontestée des truffes noires, la plus prisée mais également la plus chère.

Pour raconter les caractéristiques de ce diamant noir de la cuisine transalpine, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne a fait

appel au Chef Luigi Ciciriello qui depuis plus de 25 ans, dans son restaurant étoilé La Truffe Noire à Bruxelles, enchante ses convives à coups de généreuses râpées de truffes. Il était accompagné par le journaliste et chroniqueur Carlo de Pascale.



Pour l'occasion, Luigi a préparé en direct depuis son restaurant la Truffe Noire, 2 recettes faciles, mais ô combien délicieuses : les Œufs brouillés à la Truffe et les *Tagliolini al Tartufo*.

Les 30 participants, foodblogueurs, journalistes et professionnels du secteur agroalimentaire ont pu profiter du parfum de la truffe chez eux grâce à un panier garni livré avec tous les ingrédients nécessaires, dont la truffe noire de Norcia, pour réaliser à leur tour, les 2 recettes du Chef.



THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE

VOYAGE AU CŒUR DE LA PÂTISSERIE ITALIENNE AVEC LUIGI BIASETTO



Le 21 juin 2021, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne, en collaboration avec l'Enit, l'Istituto Italiano di Cultura de Bruxelles et l'Associazione Cuochi Italiani in Belgio, célébrait la pâtisserie authentique italienne, en compagnie du Maître Pâtissier Luigi Biasetto à l'occasion de « The Authentic Italian Table », une initiative annuelle conjointe de plusieurs Chambres de Commerce Italiennes dans le monde impliquées dans le projet *True Italian Taste*.

UN MOMENT DE DOUCEUR EN COMPAGNIE DU CHAMPION DU MONDE

Champion du Monde de Pâtisserie en 1997, inventeur de la méthode « Biasetto », Maître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier, Luigi Biasetto, pionnier incontesté et pâtissier amoureux de son art a ouvert les portes de sa pâtisserie située en plein cœur de Padoue en Vénétie aux 40 journalistes, chefs, foodblogueurs et professionnels du secteur Horeca en Belgique connectés sur Zoom.

Après avoir confié le récit de son incroyable parcours initié à Bruxelles à la journaliste Atenaide Arpone, Responsable Magazines chez Italian Gourmet, le pâtissier a animé une dégustation guidée en ligne d'amandes, pistaches et noisettes pour apprendre à reconnaître et apprécier les caractéristiques des produits authentiques italiens.



Chaque participant a eu le privilège de déguster les produits de terroir et les créations du *Maestro Biasetto* grâce à une Tasting Box livrée chez eux.

La Masterclass s'est poursuivie par un show cooking dédié à la préparation de la "Sbrisolona" et à la présentation par le célèbre pâtissier de son surprenant « Panettone d'été ».

LUIGI BIASETTO... DE BRUXELLES A PADOUE

Né à Bruxelles de parents originaires de la Vénétie, c'est là que Luigi Biasetto fait ses premiers pas dans la pâtisserie, une passion qui deviendra une mission de vie. La victoire de la Coupe du Monde de Pâtisserie en 1997 se révélera une étape fondamentale qui marquera le début de sa florissante carrière de formateur et d'entraîneur. En 1998, il ouvre la célèbre pâtisserie Biasetto à Padoue.

Depuis 2008, il est Membre de la prestigieuse association Relais Desserts qui réunit toute l'élite de la pâtisserie et de la chocolaterie mondiale. Nombreuses sont les récompenses : « trois grains » et « trois tasses » au Gambero Rosso, titre de « Pâtissier de l'année 2006 », « étoile » du World Pastry Stars, prix du 9 décembre 2018 Artisti del Panettone avec la première place comme « Meilleur Panettone traditionnel 2018 » et « Tre Torte » au Guide des meilleures pâtisseries d'Italie.

Luigi Biasetto est également l'inventeur de la méthode de production Lean en pâtisserie, qui a donné lieu à l'un de ses nombreux livres intitulé "Metodo Biasetto". Depuis 1997, il participe à plusieurs émissions de télévision en Italie. En 2015, il est notamment juge dans l'émission "Il più Grande Pasticcere" diffusée sur Rai 2 et participe à la série "Artisti del Panettone" sur SkyUno.

LA SBRISOLONA

La "Sbrisolona" est un gâteau typique de la Lombardie et de l'Italie du Nord, en particulier de la région de Mantoue couramment produit et consommé en Lombardie, en Émilie-Romagne et à Vérone. Il s'agit d'un gâteau dur et friable à la



sauveur riche qui est préparé et servi en gros morceaux. D'où le nom de sbrisolona, de «sbrisa» qui signifie « miette ».

Aujourd'hui ce gâteau d'origine paysanne est très populaire à l'étranger, au point de faire partie du patrimoine culinaire italien. Il s'agit d'une préparation simple et rapide qui, comme le veut la tradition, se prépare en émiettant à la main tous les ingrédients dans le bol ! Le temps de disposer le mélange dans un moule à gâteau et hop au four pour la cuisson!



TRUE ITALIAN TASTE

VINO E PRODOTTI 100% MADE IN ITALY SUL MERCATO BELGA

LE AZIENDE FIORENTINE VITIVINICOLE NEL MERCATO BELGA

In Belgio, il settore del vino rappresenta un polo importante per l'export vinicolo italiano, non solo perché è un mercato in crescita e con un grande interesse per prodotti agroalimentari di qualità, ma anche per il suo ruolo di vetrina internazionale. Il mercato presenta però alcune specificità da non tralasciare, tra cui la necessità di avere un partner commerciale per ogni zona del Paese, le regolamentazioni più stringenti in materia di etichettatura e le diverse accise applicate.

Grazie alla collaborazione con PromoFirenze, strumento di supporto all'export ideato dalla Camera di Commercio di Firenze, il 23 giugno 2021 si è svolto un webinar rivolto alle aziende vitivinicole fiorentine nell'ambito del progetto *True Italian Taste*. Durante l'incontro sono state delineate dal Segretario Generale Marco Iacuitto e dalla Dott.ssa Monica Sarrecchia le caratteristiche del sistema Paese Belgio e le peculiarità del mercato belga del vino.

Nei prossimi mesi verranno selezionate tre aziende partecipanti che potranno beneficiare con la Camera di Commercio di una fase di mentoring e di Virtual B2B con buyer belgi. Ogni azienda selezionata potrà interfacciarsi direttamente con i referenti camerale per definire le migliori



strategie di ingresso nel mercato belga. Sulla base delle specifiche esigenze di ogni impresa, la Camera svolgerà un lavoro di ricerca personalizzata dei migliori importatori e organizzerà una degustazione online per supportare la creazione di relazioni commerciali future. Il progetto rappresenta un'occasione unica per le aziende fiorentine, non solo per raccogliere informazioni e prepararsi al meglio all'entrata in un mercato estero, ma anche per stabilire una prima rete di contatti in Belgio.

UNA MAPPA PER TROVARE PRODOTTI ITALIANI AUTENTICI IN BELGIO

Il progetto *True Italian Taste* prevede anche un'attività di mappatura dei negozi in Belgio che offrono prodotti agroalimentari *Made in Italy*. Con questa iniziativa la Camera di Commercio Belgo-Italiana vuole sostenere attivamente tutte quelle attività che continuano ad impegnarsi nella diffusione della cultura culinaria italiana attraverso l'offerta di prodotti autentici italiani.

Possono aderire all'iniziativa piccole catene distributive, negozi di generi alimentari, enoteche, bar, pasticcerie e ristoranti con vendita di prodotti alimentari italiani. L'unico limite è rappresentato dal numero minimo di brand offerti: saranno ammessi infatti solamente quegli store che vendono almeno cinque marche italiane.

Agli aderenti, la Camera offre visibilità sul proprio sito e social e dà inoltre l'opportunità di partecipare alle iniziative che realizza per il settore agroalimentare.



Maggiori informazioni : business@ccitabel.com

TRUE ITALIAN TASTE

L'ART DU RISOTTO SELON CARLO CRACCO

Carlo Cracco, l'un des chefs les plus charismatiques d'Italie, était la vedette de la Masterclass étoilée organisée par la Chambre de Commerce Belgo-Italienne, la Chambre de Commerce des Pays-Bas et la Camera di Commercio Italo-Lussembourghese le 17 mai 2021. Après Massimo Bottura en juin 2020, c'était au tour de Carlo Cracco de se prêter au jeu des questions-réponses autour du thème des produits italiens authentiques et plus précisément du riz italien avec les Présidents et Secrétaires Généraux des 3 Chambres de Commerce italiennes du BENELUX.

Pour donner le coup d'envoi de cette rencontre gastronomique, les Ambassadeurs des trois pays ont salué les participants ainsi que le Chef Cracco en soulignant l'importance de la gastronomie italienne dans la valorisation du *Made in Italy* à l'étranger.

Ensuite, Carlo Cracco, en direct sur Zoom, a régalié les 150 professionnels de la gastronomie, journalistes et Food bloggers connectés, avec un show cooking exclusif dédié à la préparation du riz.

La première recette préparée par Carlo était une variante du "risi e bisi" ou riz et petits pois : **« ce sont un peu mes origines, explique d'emblée Carlo, mais aussi celle du risotto, dont l'histoire est récente. Il naît comme une minestra (soupe) un peu liée qui au fil du temps à évoluer vers ce que l'on nomme aujourd'hui risotto ».**

Pour cette recette, Carlo a utilisé un riz *Carnaroli*, de l'huile d'olive, des échalotes, des tomates jaunes cultivées dans le sud de la Campanie, des petits pois, du beurre, du citron, de la menthe, du Parmigiano Reggiano et des Crevettes de Santa Margherita Ligure pêchées à 120 mètres de profondeur.

« En Italie, nous avons la chance de pouvoir trouver de tels produits mais si vous ne pouvez pas trouver ces crevettes chez vous, conseille le chef, utilisez un crustacé local ou bien éliminez-le, comme le préconiserait le grand Gualtiero Marchesi ».

Pour la deuxième recette de riz au lait aromatisé au café blanc, Carlo a utilisé un riz *Vialone Nano* parfumé à l'anis étoilé et à la cardamome. **« C'est un plat que ma mère et ma grand-mère avait l'habitude de préparer »** raconte Carlo avec un brin de nostalgie. **« Ça me rappelle mon enfance ».**



UN PRODUIT UNIQUE POUR UNE RECETTE UNIQUE

Durant la Masterclass, le Chef a rappelé les fondamentaux du risotto, ce plat emblématique de la gastronomie italienne, en passant par son origine, ses caractéristiques et son importance dans la culture gastronomique italienne.

Pour le chef, pas de risotto possible sans un bon riz italien. Avec 50% de la production totale, l'Italie est aujourd'hui le plus grand producteur de riz en Europe et compte plus de 200 variétés de riz classées en trois types : traditionnel, classique et générique. Comment distingue-t-on les différents types de riz ? Il suffit de regarder sur l'emballage et de lire le nom du riz sur l'étiquette ! Les variétés " traditionnelles " de riz sont le Carnaroli, l'Arborio, le Roma, le Baldo, le Vialone Nano, le S. Andrea et le Ribe.

En Lombardie, la variété de prédilection est le Carnaroli, tandis qu'en Vénétie, la Région dont Carlo est originaire, le riz utilisé par excellence est le Vialone Nano. **« Le grain du Vialone Nano est beaucoup plus rond, plus difficile à cuire et très raffiné, tandis que le Carnaroli est un riz plus fort, celui qu'on cultive le plus en Italie ».**

Pour le Chef italien, le riz est le symbole parfait de la biodiversité qui existe en Italie : **« Quand on pense au riz, on pense d'abord à l'Asie. Mais grâce à la culture et au savoir-faire de nos agriculteurs, on est parvenu en Italie à faire s'exprimer un riz totalement différent qui donne une recette totalement différente. C'est ça la richesse du patrimoine italien : un riz autochtone avec lequel on réalise une recette unique au monde ».**

UN RISOTTO PARFAIT

Le secret pour réaliser un risotto parfait selon Carlo Cracco, c'est avant tout l'équilibre des ingrédients et l'utilisation de produits locaux et authentiques. Mais si la matière première est fondamentale, la technique n'en reste pas moins décisive. **« La première étape importante, c'est la "tostatura" ! Si on ne veut pas se retrouver avec une masse informe en fin de cuisson, il faut faire revenir le riz dans le beurre pour qu'il devienne translucide mais sans le faire colorer ».**

Ensuite le Chef conseille de bien surveiller la cuisson : une cuisson lente et un riz al dente ! **« Pour s'assurer d'une cuisson parfaite, il suffit de casser un grain de riz pour voir l'âme du riz. En Italie, lorsque nous disons que les pâtes ou le riz doivent être "al dente", ce n'est pas parce que nous voulons les servir crus mais simplement parce que c'est la meilleure façon d'assurer une bonne digestion ».**

Enfin, dernière étape : la « mantecatura ». Ce geste technique consiste à lier le riz en incorporant, hors du feu, du parmesan et du beurre ou de l'huile d'olive extra vierge avant de dresser le plat. **« C'est la dernière chose à faire et peut-être la plus difficile. Comme la viande, un risotto a besoin de se reposer mais il ne peut pas refroidir sinon il est impossible de le corriger ! ».**

LA CULTURE DU GOUT POUR CONTRER LES PRODUITS QUI « SONNENT ITALIEN »

La Masterclass organisée avec le Chef Carlo Cracco s'inscrivait dans le cadre de la campagne True Italian Taste promue et financé par le Ministère des Affaires Étrangères et de la Coopération Internationale et réalisé par Assocamerestero en collaboration avec les Chambres de Commerce Italiennes à l'Étranger pour lutter contre le phénomène de l'Italian Sounding.

L'**Italian Sounding** désigne des marques à consonance italienne, qui font échos aux produits italiens par des couleurs, des images et des noms qui évoquent l'authenticité de la cuisine italienne bien qu'ils ne présentent aucun lien avec l'Italie dans le processus de production.

Coldiretti, l'association qui représente l'agriculture italienne, tire la sonnette d'alarme. Avec l'urgence Covid et le ralentissement du commerce international, elle estime que le phénomène a atteint la somme astronomique de **100 milliards d'euros**. En effet, plus de deux produits alimentaires sur trois *Made in Italy* sont des faux sans aucun lien avec l'Italie.

Carlo Cracco, L'Italian Sounding est en expansion, comment lutter contre ce phénomène ?

L'Italian Sounding est un problème énorme. Si on dépasse le « son » et que l'on va directement au goût, on comprend tout de suite la différence entre un produit original et un produit d'imitation. Notre rôle en tant que Chefs est de faire

connaître le vrai goût des choses, des ingrédients comme l'huile, la tomate, etc. C'est seulement à travers la culture du goût que l'on réussira à combattre les « sons ». Car les « sons » se propagent mais le goût lui reste !

Quels sont les produits italiens authentiques essentiels dans la cuisine de Carlo Cracco ?

Pour moi, les produits de la terre ont tous la même importance, d'une carotte à un radis, en passant par une pêche. Notre rôle est de les préserver et de les diffuser, en aidant au quotidien les petits producteurs qui nous permettent d'apporter à la table les spécialités de nos territoires.

Quelle est votre vision de la cuisine italienne à l'étranger ?

J'aimerais qu'en dehors de notre pays, nous puissions maintenir les traditions en termes de culture et de biodiversité. Ici, nous avons la chance qu'en nous déplaçant de seulement 20 km, nous pouvons trouver des différences rares dans les produits que chacun interprète selon sa propre vision.

Dans cette période de crise particulière, quels conseils donneriez-vous à un jeune Carlo Cracco au début de sa carrière ?

C'est difficile de donner des conseils, je dis toujours aux jeunes d'être curieux, d'essayer d'aller plus loin et surtout de voyager pour découvrir des lieux, des gens et des traditions.



RETOUR SUR LA CARRIERE DE CARLO CRACCO



En Italie Carlo Cracco est une véritable Star. Habitué des plateaux télévisés, il se fait connaître du grand public grâce à sa participation à Masterchef Italia et Hell's Kitchen Italia.

Né à Vicence en 1965, Carlo Cracco débute sa carrière professionnelle à Milan auprès du grand chef Gualtiero Marchesi. Après cette expérience, il passe trois ans en France pour apprendre les secrets de la cuisine française sous la houlette d'Alain Ducasse et de Lucas Carton avant de retourner à Florence où il devient chef de l'« Enoteca Pinchiorri ». Au cours de sa gestion, le restaurant obtient trois étoiles Michelin en un temps record.

Le chef Cracco collabore à nouveau avec le chef Gualtiero Marchesi qui le sollicite pour l'ouverture du restaurant « L'Albereta » à Erbusco (Brescia) où Cracco travaille comme chef pendant près de trois ans. Il ouvre ensuite son premier restaurant « Le Clivie », à Piobesi d'Alba (Cuneo) dans la région du Piémont, qui obtient une étoile Michelin en à peine un an.

Après quelques années, il décide de rentrer à Milan pour ouvrir le restaurant « Cracco-Peck », où Cracco tient le rôle de Chef Exécutif jusqu'en 2007 lorsqu'il devient Chef Patron.

En février 2018, il s'installe à la « Galleria Vittorio Emanuele » à Milan pour réaliser son plus grand projet : 1.200 mètres carrés dédiés à la gastronomie, répartis sur plusieurs étages. L'on y

trouve l'une des meilleures caves du monde, le café Cracco, le restaurant gastronomique et une salle privée consacrée à des événements exclusifs.

Aujourd'hui, Carlo Cracco est Président de « Maestro Martino », une association à but non lucratif dont l'objectif principal est de promouvoir la cuisine d'auteur et les excellences du territoire italien.

Depuis des années, il est l'un des porte-parole de FIDA, une agence spécialisée des Nations Unies qui s'occupe de l'augmentation des activités agricoles en aidant les populations rurales pauvres à atteindre une plus grande sécurité alimentaire, à améliorer la qualité de leur nutrition et à renforcer leurs capacités d'adaptation.

Le mois dernier Carlo Cracco a ouvert un deuxième restaurant à Milan à l'hôtel Excel Naviglio Milano et ouvrira son troisième à Portofino en Ligurie en juin.

« Pendant cette pandémie, nous nous sommes retrouvés dans une situation difficile. Nous pourrions nous plaindre mais je viens de Vénétie et ici, on nous a toujours appris à ne pas se plaindre mais plutôt à travailler pour l'avenir... Pour moi, pouvoir être dans ce microcosme, travailler dans un restaurant et avec les produits agroalimentaires est la meilleure partie de ma vie. Nous avons besoin de courage, d'espoir et d'optimisme ».



LA RECETTE DU CHEF

RISOTTO CARNAROLI CREVETTES VIOLETTES DE SANTA MARGHERITA LIGURE TOMATES JAUNES ET MENTHE

PRÉPARATION

Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et gardez-la à frémissements. Dans une sauteuse à fond épais, faites chauffer un peu l'huile d'olive extra vierge et de beurre. Faites-y fondre l'échalote très finement émincée, à feu doux et sans coloration.

Ajoutez le riz et faites-le « toaster » à feu moyen tout en remuant constamment avec une cuillère en bois. Déglacez au vin blanc. Quand le vin est évaporé, ajoutez la sauce tomate et salez (environ une pincée de sel par personne).

Ajoutez l'eau bouillante louche par louche jusqu'à ce que le liquide soit parfaitement absorbé.

A mi-cuisson, ajoutez les petits pois.

Pendant ce temps, nettoyez les crevettes, retirez leurs carapaces et les intestins et coupez en 3 ou 4 morceaux. Salez légèrement les crevettes et assaisonnez avec un zeste de citron et un peu d'huile d'olive. Réservez.

Une fois le riz cuit (comptez 12 à 14 min) retirez du feu et procéder à la « Mantecatura ». Pour ce faire, incorporez le parmesan fraîchement râpé en une seule fois avec l'huile d'olive extra vierge, le reste du beurre et la menthe finement hachée sans cesser de remuer pour obtenir un risotto crémeux.

Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du sel et un soupçon de poivre blanc.

Dans une assiette, dressez le risotto et disposez les crevettes par dessus, au centre.

INGRÉDIENTS

Pour 4 Personnes

- 320 gr de Riz Carnaroli
- 150 gr de sauce tomate jaune ou 1 boîte de tomates jaunes pelées
- 100 gr de beurre
- 50 gr de Parmigiano Reggiano
- 150 gr de petits pois frais
- 12 crevettes violettes
- 1 échalote
- ½ verre de vin blanc
- 1 casserole d'eau bouillante
- Huile d'olive extra vierge
- Quelques feuilles de menthe
- 1 citron



MASTERCLASS EN LIGNE « PIZZA : GARNITURE CLASSIQUE ET GOURMET »

Avec le Chef Matteo Rossatto de l'école ALMA

La pizza, l'un des produits les plus vendus, aimés et consommés au monde, a été à l'honneur de la Masterclass en ligne « Pizza : garniture classique et gourmet », organisée par la Camera di Commercio Italo-Lussembourghese, le 18 mars, dans le cadre du projet True Italian Taste pour la promotion des produits italiens authentiques.



La pizza, ou bien le « *savoir-faire* » du pizzaiolo, fait désormais partie du patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Il s'agit autant de la recette de fabrication, cuisson et ingrédients, que de la manière spécifique de « *faire valser la pâte* », un savoir culinaire transmis de génération en génération.

Pour l'organisation de cette masterclass, la Camera di Commercio Italo-Lussembourghese a collaboré avec ALMA, la célèbre école internationale de cuisine italienne à Colorno (Parme), qui offre, entre autre, un cours de formation avancée en Pizza Gastronomique.

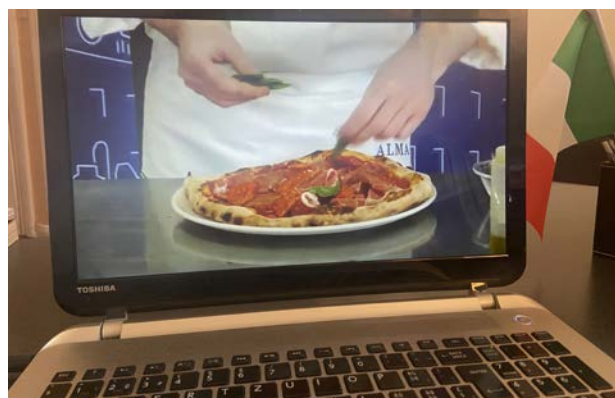
L'ALMA a sélectionné le Chef Matteo Rossatto, diplômé en 2013 à l'école, qui a travaillé au côté de grands chefs italiens comme Carlo Cracco (Ristorante Cracco, 1 étoile Michelin, à Milan) et Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini, deux étoiles Michelin à Vérone) ainsi que des chefs internationaux comme



Alain Ducasse (restaurant Le Louis XV, trois étoiles Michelin à Monte Carlo).

Pendant la masterclass, le Chef Rossatto a parlé des facteurs qui rendent une pâte à pizza parfaite et de l'importance d'utiliser des produits d'excellence italiens certifiés parmi lesquels : le Prosciutto San Daniele AOP, le Culatello di Zibello AOP, la Porchetta di Ariccia IGP et la Salsiccia Calabrese AOP. Il a montré aussi la préparation d'une pizza classique, une Margherita avec le Culatello di Zibello AOP et de deux pizzas « gourmet » : une pizza avec cuisse de canard en lamelles aromatisées à la noisette avec cime di rapa et ricotta, et une pizza aux seiches et à l'encre.

Grâce à cet évènement, la presse, les professionnels du secteur HORECA, les food bloggeurs et les étudiants de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg - EHTL à Diekirch et du Lycée Technique de Bonnevoie - L.T.B. à Luxembourg-ville ont appris les secrets pour préparer la vraie pizza italienne.



MASTERCLASS « LES SAVEURS ET LES PAYSAGES DE LA VALDICHIANA »

Avec la Chef Silvia Regi Baracchi, une étoile Michelin

Les saveurs et les paysages de la Valdichiana ont été à l'honneur de la masterclass en ligne qui a été organisée par la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese le lundi 14 juin 2021, dans le cadre du projet Authentic Italian Table - True Italian Taste, dédié à la promotion des produits italiens authentiques.

La Valdichiana est une grande vallée d'origine alluviale située en Toscane, entre les provinces d'Arezzo et de Sienne, un lieu riche en vignobles, en villages médiévaux, en sources thermales et avec d'innombrables délices gastronomiques. Parmi les plus belles villes à visiter, on retrouve Cortona, très célèbre pour sa culture et son histoire, les vestiges étrusques les plus importants de la région se trouvent là ; Montepulciano, pour ses beautés de la Renaissance et du Moyen-Âge et ses vins ; Chianciano Terme pour ses thermes et ses bourgs médiévaux ; et Monte San Savino avec le Château médiéval de Gargonza.

En outre, la Valdichiana est traversée par la célèbre Via Francigena, l'itinéraire historique qui, depuis le Nord de l'Europe, amène à Rome, un parcours reconnu d'intérêt culturel par le Conseil de l'Europe.



À l'occasion de la masterclass, la Chef Silvia Regi Baracchi, du Relais & Château « Il Falconiere », une étoile Michelin, à Cortona, a réalisé un show-cooking et a mis en avant l'importance d'utiliser les produits italiens authentiques. En particulier, elle a montré comment préparer les « Pici »,



une pâte épaisse et roulée à la main, une sorte de gros spaghetti, avec la sauce à l'« Aglione », un ail plus sucré avec d'importantes propriétés nutritionnelles, enregistré dans la liste des Produits Agroalimentaires Traditionnels de la Région Toscane.

Très célèbres sont également les vins de ce terroir, notamment le Montepulciano DOC et le Cortona DOC, ainsi que les Cantucci Toscani IGP, des biscuits croustillants aux amandes, véritables chefs-d'œuvre de la pâtisserie traditionnelle toscane.

Grâce à la livraison d'une box avec des produits typiques de la région Toscane, les professionnels du secteur food&wine, du tourisme et de la presse ont eu l'opportunité de les déguster et de comprendre le lien spécial qui unit les produits à son territoire d'origine.

Nombreux étaient les partenaires institutionnels de cette activité promotionnelle, tels que l'Ambassade d'Italie au Luxembourg ainsi que l'Ambassade du Grand-Duché de Luxembourg en Italie et son Consulat Honoraire à Florence. Parmi les autres partenaires, nous citons la Chambre de Commerce d'Arezzo-Siena avec PromoSienArezzo, la Fondation Valdichiana et la Confagricoltura (Confédération des agriculteurs) de la ville d'Arezzo.



ITALY IN A BOX
TASTO

Italian food e-commerce

No queuing. No parking.

No heavy bags.

**Just your favorite
Italian ingredients.**



tasto_eu



TASTO - Italian food e-commerce

www.tasto.eu



INCONTRI B2B ON-LINE PER LE IMPRESE DEL SETTORE VITIVINICOLO

Gli eventi B2B non si fermano di fronte all'emergenza sanitaria ancora in corso e, due delle principali manifestazioni dedicate al vino, BuyWine Toscana e Autunno Pavese Business, sono state organizzate in un format nuovo completamente digitale.

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha preso parte a queste due manifestazioni e ha selezionato e accompagnato virtualmente quattro buyer del Granducato del Lussemburgo agli incontri commerciali.

BUYWINE TOSCANA 2021

Giunta all'XI edizione, Buywine Toscana è la più importante vetrina B2B dedicata al settore vitivinicolo toscano. La manifestazione è stata organizzata dalla Regione Toscana e da PromoFirenze e ha coinvolto 150 aziende di vini DOP, IGT della Toscana e 130 buyer provenienti da 34 Paesi nel mondo. Gli incontri B2B sono stati suddivisi in tre aree, quella europea, si è svolta dal 10 al 14 maggio, quella dedicata all'Asia e all'Oceania, dal 24 al 28 maggio e, infine, quella americana dal 7 all'11 giugno.



La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha partecipato a questa importante iniziativa commerciale, in occasione della tappa europea, con un buyer lussemburghese che ha selezionato e incontrato una decina di aziende.

Ogni azienda toscana ha inviato in anticipo ai buyer esteri una campionatura, offrendo la possibilità di effettuare delle degustazioni nel corso degli incontri online. Tale formula ha riscosso un grande successo, la soddisfazione espressa dalle aziende vitivinicole e dai buyer coinvolti è stata infatti superiore al 91%.

La tappa dedicata al mercato europeo si è chiusa con oltre 420 incontri online, per un totale di più di 1.600 Smart Wine Taste.

AUTUNNO PAVESE BUSINESS 2021

L'Autunno Pavese Business è un progetto di internazionalizzazione dedicato alle aziende vitivinicole pavese organizzato dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Pavia e promosso da PaviaSviluppo, azienda speciale della Camera di Commercio di Pavia. L'obiettivo del progetto è generare incontri d'affari tra le imprese vitivinicole pavese e i buyer europei del Lussemburgo, del Belgio, dei Paesi Bassi e della Germania.

Il progetto si è articolato in tre fasi: formazione, selezione e incontri B2B. Nello specifico, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha organizzato il 12 aprile un webinar

informativo per illustrare alle aziende pavese le caratteristiche e le opportunità che offre il mercato vitivinicolo lussemburghese. Successivamente, nel mese di maggio la CCIL ha selezionato tre buyer lussemburghesi interessati ai prodotti vitivinicoli del territorio e dal 7 all'11 giugno si sono svolti gli incontri commerciali.



LE ATTIVITÀ DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESE

Primo semestre 2021

A causa della crisi sanitaria ancora in corso, legata al Covid-19, la maggior parte delle attività organizzate dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, nel primo semestre dell'anno 2021, si sono svolte in modalità online. Oltre alle masterclass organizzate nell'ambito del progetto True Italian Taste, numerosi sono stati i webinar realizzati in collaborazione con i propri associati.

WEBINAR: MISURE FINANZIARIE "ANTI-COVID" PER LE PMI



Organizzato il 20 gennaio dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, il webinar ha rappresentato l'occasione per discutere delle misure finanziarie a sostegno delle piccole e medie imprese, dal punto di vista degli strumenti europei, di private equity e di credito, per far fronte all'emergenza sanitaria legata al Covid-19.

Alessandro Tappi, Chief Investment Officer, e Nicolò Francavilla, Product Development, entrambi del Fondo

Europeo per gli Investimenti (FEI) hanno illustrato l'iniziativa "Pan-European Guarantee Fund", o EGF, che prevede lo stanziamento di 200 miliardi di finanziamenti, dei quali almeno il 65% da destinare alle PMI. Walter Ricciotti, Co-Founder e CEO di Quadrivio Group, ha sottolineato invece il costante impegno del settore del private equity per gli investimenti destinati alle aziende italiane, in particolare alle PMI. L'impegno di Quadrivio Group, si è concentrato sulle eccellenze italiane nei settori lusso/lifestyle, tramite il Made in Italy Fund, e sull'industria 4.0, tramite il Fondo Industry 4.0. Daniele Speciale, Responsabile Politiche creditizie di Banca Popolare di Sondrio, ha illustrato invece le misure finanziarie di natura governativa, poi implementate dalle banche, e finalizzate, principalmente, al sostegno delle micro e delle PMI, con particolare riferimento al Decreto "Cura Italia" e al Decreto "Liquidità", adottati rispettivamente a marzo e ad aprile 2020.

WEBINAR "PRIVATE EQUITY FUNDS AND ITALIAN INVESTMENTS"

GattiPavesiBianchiLudovici

Il webinar "Private equity funds and Italian investments: the path towards a more friendly tax and legal environment"



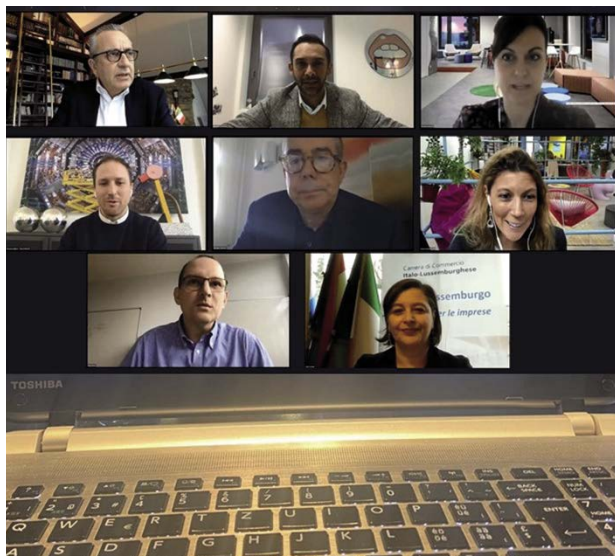
è stato organizzato il 27 gennaio scorso in collaborazione con lo studio legale Gatti Pavesi Bianchi Ludovici. Dopo l'introduzione di Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, sono intervenuti Paolo Ludovici, Andrea Giardino e Andrea Gallizioli, Partners dello studio legale, che hanno parlato dei Fondi di Private Equity e degli Investimenti italiani in riferimento alle nuove misure introdotte dalla Legge di Bilancio 2021.

WEBINAR "LUXEMBOURG: BLOCKCHAIN AND ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN FINANCE AND BEYOND"



La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese in collaborazione con The LHOFT, Luxembourg House of Fintech, ha organizzato il 26 febbraio il Webinar "Luxembourg:

Blockchain and Artificial Intelligence in finance and beyond". Dopo una presentazione del panorama Fintech in Lussemburgo ad opera di Nasir Zubairi, CEO di The LHOFT, Francesca Messini, Partner di Deloitte Luxembourg, ha moderato il panel dedicato ai trend innovativi del settore finanziario e non solo.



Nello specifico, sono intervenuti: Tommaso Migliore, CEO di MDOTM, startup fintech che sviluppa strategie di investimento per i mercati finanziari che utilizzano l'Intelligenza Artificiale; Oriane Schoonbroodt, CEO di LabelR, advisory boutique che si occupa di due diligence e valutazione del rischio relativi a ESG; e Giuseppe Capoferri, CEO di Gulliver, software house specializzata nello sviluppo di progetti mobile, custom e off the shelf, con un'attenzione particolare all'IoT, all'AI e Blockchain.

Il Webinar si è concluso con l'intervento di Radu State, Head of SEDAN di SnT (Uni.lu) che ha illustrato l'importanza dell'intelligenza artificiale e della blockchain nel combattere le frodi.

WEBINAR "CRIPTOVALUTE E PRIVATE INSURANCE: SFIDE E OPPORTUNITÀ"



Di grande attualità il tema affrontato nel corso del Webinar "Criptovalute e Private Insurance: sfide e opportunità" organizzato il 9 giugno, sulla piattaforma

Zoom, dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese e Baloise Vie Luxembourg, in collaborazione con Annunziata&Conso, Across e Loconte&Partners.



Nel corso del webinar, sono intervenuti Filippo Annunziata, Professore di Diritto dei mercati finanziari dell'Università Bocconi, che si è soffermato sulla proposta elaborata nel settembre 2020 dalla Commissione Europea di regolamentare le cripto attività e Stefano Loconte, Professore di Diritto Tributario dell'Università LUM Casamassima e Managing Partner dello studio legale Loconte&Partners che ha parlato, invece, dei profili fiscali degli investimenti in criptovalute.

Sono intervenuti poi Fabrizio Vedana, Amministratore di Across Group che si è soffermato sul possibile ruolo della fiduciaria e Giulia Rizzo, Director Private Insurance Italy di Baloise Vie Luxembourg che ha parlato, invece, del legame tra le criptovalute e le polizze unit-linked.

FARAD FINANCE FORUM

Édition 2021

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha collaborato con FARAD Group nell'organizzazione dell'edizione 2021 del Farad Finance Forum che si è tenuto il 10 giugno, presso l'European Convention Center.



Quest'anno il tema dell'evento è stato "Green Ocean and Liquidity - come il flusso di liquidità nella finanza sostenibile e nell'economia circolare cambierà il settore della gestione patrimoniale e delle assicurazioni post-pandemia".

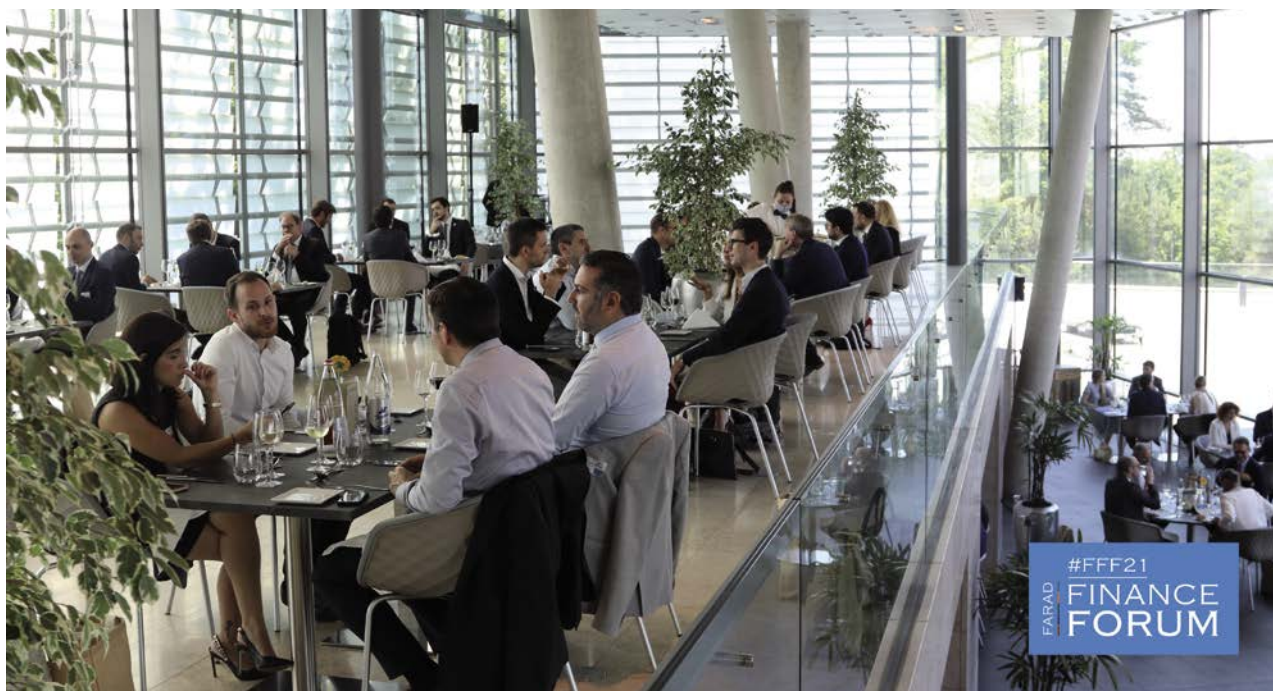
Il FFF21 è diventato un'appuntamento annuale imperdibile per conoscere i principali aggiornamenti normativi e gli esempi di best practice dei principali attori lussemburghesi ed europei



nel settore bancario, dei fondi di investimento, della gestione patrimoniale e delle assicurazioni.

L'evento è stato aperto da Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, e da Marco Caldana, Chairman and Founder di FARAD Group. Sono intervenuti poi numerosi speaker, tra i quali: Claude Marx, Direttore Generale della CSSF.

Numerosi sono stati i panel tecnici che si sono svolti nel corso della giornata. A causa della crisi sanitaria in corso, anche l'edizione 2021 del Forum si è svolta in modalità ibrida accogliendo un numero limitato di partecipanti in presenza ed offrendo l'opportunità di seguire l'evento in diretta a distanza.



« IO STO BENE », UN FILM DE DONATO ROTUNNO

Une histoire intergénérationnelle et d'immigration

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese a le plaisir de vous informer de la sortie du film « Io sto bene », de Donato Rotunno, produit et distribué par Tarantula, l'un de nos nouveaux associés.

« Io sto bene » est le titre du dernier film réalisé par Donato Rotunno et qui sortira à la mi-octobre au Luxembourg. Le film a été produit au Luxembourg avec l'Italie, la Belgique et l'Allemagne.

Le film raconte l'histoire d'Antonio, un vieil homme qui a passé toute sa vie loin de son pays natal, l'Italie, et de Leo, jeune artiste italienne qui tente sa chance à l'étranger. Les chemins de ces deux protagonistes se croisent donnant vie à un jeu de miroirs entre le vieil homme et la jeune femme qui déclenche un voyage dans le temps et offre un futur plus serein pour tous les deux.

Donato Rotunno, le réalisateur de « Io sto bene », explique que ce film représente la continuité d'un travail initié sur le documentaire « Terra Mia, Terra nostra » et qu'il désirait raconter une rencontre entre générations, chacune avec son propre bagage en traitant de l'immigration.

Ce thème est en effet omniprésent dans les films produits par Donato Rotunno, étant donné qu'il est d'origine italienne mais qu'il est né au Luxembourg. Pour lui, sans la génération de ses parents, « Io sto bene » n'aurait pas lieu d'être, et sans les mouvements migratoires d'aujourd'hui et de demain non plus.

La musique joue un rôle très important dans ce film. En effet « Io sto bene » est le titre d'une chanson des CCCP, un groupe mythique des années 1990, en Italie. Rotunno a eu l'occasion de rencontrer Massimo Zamboni, un des deux membres fondateurs du groupe, et il lui a parlé de son histoire ainsi que du film. C'est ainsi que le musicien a décidé de céder les droits de cette chanson et a composé la musique du film.



Donato Rotunno est producteur, scénariste et réalisateur, il est aussi le fondateur de Tarantula Luxembourg, société connue dans le secteur de l'audiovisuel européen notamment grâce à ses choix rédactionnels affirmés et ses présences régulières dans de grands festivals tels que Cannes, Toronto, Venise et Locarno. Tarantula Luxembourg réalise de nombreux projets de coproduction et produits des films significatifs au regard de la société en constante évolution dans laquelle nous vivons, notamment en abordant le contexte de l'immigration et de la politique. « Io sto bene » fait partie de ces films de fiction.

Ce film a été sélectionné au prochain Festival du Film International de Mons, en Belgique, qui se tiendra du 9 au 16 juillet.

SAVE THE DATE : 13 OCTOBRE 2021

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese organisera le 13 octobre 2021 en avant-première une soirée cinéma pour ses associés.

LIBRERIA ITALIANA A LUSSEMBURGO

Presentazione dell'offerta e delle attività del nuovo socio della CCIL

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese desidera presentarvi uno dei nuovi soci, la Libreria Italiana a Lussemburgo (LIL), una piccola libreria indipendente situata nel quartiere Grund della città di Lussemburgo. L'attività nasce nel 2000, nel 2019 cambia gestione: ad oggi è gestita da cinque soci che, con entusiasmo e impegno, propongono un'ampia offerta di libri e di attività legate alla cultura e alla lingua italiana. Abbiamo incontrato Silvia, Valentina e Federica, tre dei cinque soci della Libreria Italiana a Lussemburgo, per farci raccontare l'offerta e le attività della libreria.



e che prevede 8 titoli di diversi autori dell'epoca. Al momento i club del libro si svolgono online attraverso la piattaforma zoom; quando sarà possibile si svolgeranno simultaneamente in presenza e virtualmente, per includere anche le molte persone che non vivono in Lussemburgo ma si sono unite con entusiasmo alle nostre iniziative. I club del libro sono animati da due socie della libreria: Valentina e Federica.

- le letture animate per i bambini il sabato pomeriggio per 2 sabati al mese (a causa della pandemia, in questo momento sono ancora sospese ma ci auguriamo di riprendere al più presto in presenza)
- i corsi di scrittura creativa

Potrebbe raccontarci quale è l'offerta della Libreria Italiana a Lussemburgo?

I libri presenti in libreria sono esclusivamente in lingua italiana. Il genere spazia dai romanzi classici ai nuovi autori emergenti, prevalentemente di origine italiana, ma anche con ampia apertura ad autori stranieri tradotti in italiano. Abbiamo poi una ricca offerta di titoli per i bambini e i ragazzi da 0 a 15 anni: percorsi mirati per lettori che studiano in lingua italiana ed anche per quelli che studiano in altre lingue ma vogliono mantenere allenata la lingua nativa attraverso la lettura. Un'altra sezione è quella dei testi dedicati a chi studia l'italiano come lingua straniera, con metodi di studio, letture facilitate e libri di esercizi e giochi dedicati all'apprendimento.

Offrite anche attività collaterali alla vendita dei libri?

In quanto piccola libreria indipendente, è importante dare valore aggiunto attraverso le attività che in qualche modo consigliano le letture, a seconda dei gusti e inclinazioni e che stimolano le persone di tutte le età a leggere. Tutto ciò si attua ovviamente ogni giorno in libreria, ma anche attraverso eventi dedicati. Gli eventi principali che stiamo proponendo in questo periodo sono:

- le presentazioni con gli autori sia in presenza che in modalità virtuale, utilizzando lo strumento delle dirette facebook e instagram
- i club del libro. In attivo al momento ne abbiamo due. Uno dedicato a "Storie in viaggio per l'Europa" dove sono stati selezionati 12 titoli (uno al mese) e dove ci stiamo spostando ogni mese in uno stato diverso d'Europa; l'altro dedicato ai romanzi dell'Ottocento

Come avete attraversato il momento della pandemia?

Durante il primo lockdown abbiamo subito attivato un vastissimo catalogo e-commerce attraverso il portale www.goodbook.it. Su www.goodbook.it è possibile registrarsi e scegliere la libreria italiana come libreria di fiducia, ordinare i libri, riceverli e scegliere il ritiro in libreria oppure richiedere la consegna a casa o in ufficio: consegniamo noi direttamente e per la città di Lussemburgo (e zone limitrofe) la consegna è gratuita. Siamo organizzati anche per spedire i libri in ogni paese richiesto attraverso il servizio postale.

Nell'ultimo anno siamo riusciti a offrire tutti i libri presenti in libreria e sul nostro catalogo al prezzo di copertina italiano, cosa non semplicissima visti i costi di trasporto che dobbiamo sostenere.

E il dopo pandemia?

Molte attività sono in progettazione per il prossimo anno (da settembre/ottobre) e sarà possibile rimanere aggiornati su tutte le iniziative proposte seguendo i nostri canali social: facebook e instagram e il nostro sito internet www.libreriaitaliana.lu



Libreria Italiana

i libri italiani a Lussemburgo

11, rue St Ulric, L-2651 Luxembourg

ORARIO: da mercoledì a sabato,
dalle 10:30 alle 18:00

tel: (+352) 691 244473 | +352 403421

Per ordini online: www.goodbook.it

Sito web: www.libreriaitaliana.lu

email: libreriaitaliana.lu@gmail.com

DECOUVREZ LA NOUVELLE FIAT 500 ELECTRIQUE CHEZ AUTOPOLIS

Test-drive de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese

Gâce à l'étroite collaboration entre la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese et son associé Autopolis, l'équipe de la CCIL avec S.E. l'Ambassadeur d'Italie au Luxembourg Diego Brasioli ont eu l'opportunité de voir en avant-première la nouvelle Fiat 500 électrique au mois de décembre 2020. En plus, Monsieur Fabio Morvilli, Président de la CCIL, a fait un test-drive au mois de mai.

La nouvelle Fiat 500 est la première voiture entièrement électrique de FCA. Entièrement repensée à l'extérieur et à l'intérieur, la nouvelle 500E reprend les codes de la 500 originale, lancée dans les années 1960. Cette voiture est toujours restée à la pointe du progrès et a su s'affirmer en tant qu'icône dès ses débuts. Notamment, la 500 est désormais un symbole de la mode et du style italien qui a conquis le monde entier et elle est la voiture de FCA la plus vendue à l'étranger.

La particularité de cette voiture est que la 500 vit toujours avec son époque, elle évolue lorsque les besoins sociaux évoluent. Avec ce modèle 100% électrique, FCA souhaite utiliser la popularité de la 500 afin d'inspirer le changement et la volonté d'assurer à la terre un avenir meilleure. En plus, le choix de teintes est inspiré de la nature et de ses éléments de base.



Pratique, astucieuse, silencieuse sont les mots qui peuvent la définir quand on la regarde. Avec ses 320 kilomètres d'autonomie WLTP (jusqu'à 460 kilomètres en cycle urbain), elle se recharge en 5 minutes pour 50 kilomètres d'autonomie.

Pour découvrir toutes les caractéristiques de la nouvelle Fiat 500 électrique, nous vous invitons à rendre visite à :

Autopolis

Z.A. Bourmicht, L-8070 Bertrange

Tél : (+352) 43 96 96 25 00

www.autopolis.lu



STORYLINES, INSPIRER ET FAIRLY

L'engagement de la CCIL dans les projets européens



La Camera di Commercio Italo-Lussembourghese est engagée dans plusieurs projets européens, depuis 2018. En particulier, notre association est la chef de file des projets « Storylines » et « Fairly » tandis qu'elle est partenaire du projet « Inspirer ». Chacun de ces projets vise à apporter des améliorations pour les entreprises aussi bien d'un point de vue économique que social.

STORYLINES - "Storytelling for competitiveness in European enterprises"

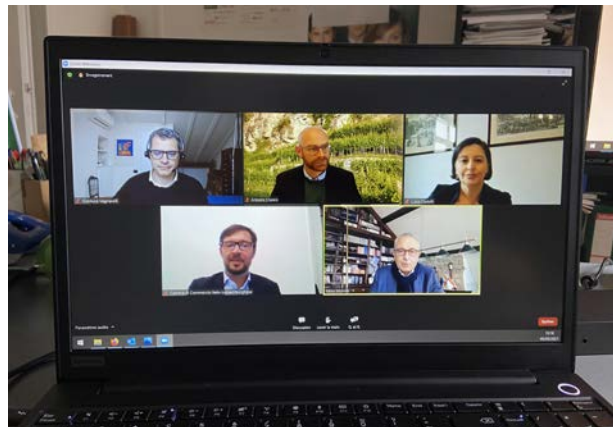
Webinar avec Bernard Massard et Learning Activity avec Tasto

Dans une réalité dans laquelle la compétitivité des marchés est de plus en plus forte, les entreprises ont besoin de développer de nouvelles stratégies de communication permettant de combiner les valeurs et la culture d'entreprise avec une implication émotionnelle. Pourtant, c'est nécessaire d'investir dans la valorisation et la diffusion d'un storytelling d'entreprise, c'est-à-dire « communiquer à travers les histoires » plutôt que de raconter simplement une histoire.

Le projet européen STORYLINES « Storytelling for competitiveness in European enterprises » a pour objectif d'identifier les compétences clés pour promouvoir une nouvelle figure professionnelle le Corporate Storyteller, capable d'exploiter au mieux les nouvelles technologies et stratégies de communication, branding et marketing des entreprises.

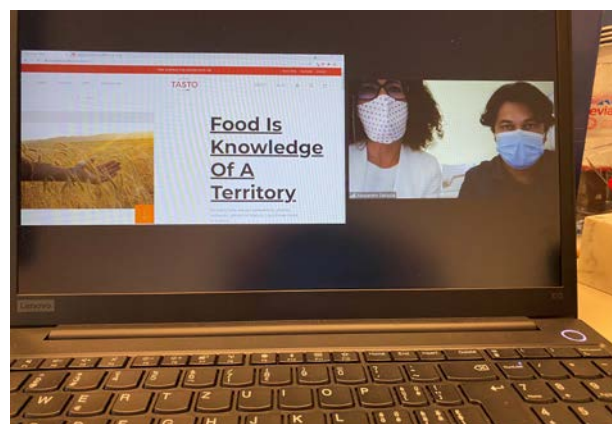
Dans le cadre de ce projet, la CCIL a organisé le 5 mai 2021 le **Webinar « Corporate Storytelling : Une stratégie de communication pour la valorisation des entreprises »**. Après d'introduction du projet réalisée par Gianluca Vagnarelli, Co-founder de Fatti di Storie, Antoine Clasen, Directeur Général de Caves Bernard-Massard a raconté l'histoire et les stratégies de communication de son entreprise qui célèbre cette année 100 ans d'existence.

Caves Bernard-Massard, entreprise familiale depuis cinq générations, est le premier producteur familial de vins tranquilles et effervescents du Luxembourg avec une production totale de près 3.500.000 bouteilles. Aujourd'hui, Bernard-Massard exporte ses vins vers de nombreux pays dont la Belgique, la Hollande, la Finlande, la Norvège, le Royaume Uni, les Etats-Unis, le Canada, la Russie et l'Inde.



Toujours dans le cadre du projet Storylines, la CCIL a organisé le 7, le 9 et le 11 juin la **Learning Activity** du projet, 3 journées pendant lesquelles des professionnels du secteur de la communication ont évalué les modules de formations réalisés par les partenaires. Parmi les orateurs : Alessandro Salciccia, Founder et Angela Tomaiuolo, Responsable Marketing de Tasto, e-commerce de produits italiens (www.tasto.eu). Ils ont parlé du corporate storytelling à travers le storytelling des producteurs en racontant également l'histoire de Tasto.

Le projet, débuté au mois d'octobre 2018, se terminera le 30 juin 2021. Il est développé par cinq partenaires, soigneusement sélectionnés entre opérateurs et conseillers dans la branche des institutions financières (CCIL – Luxembourg, CBE – Belgique), couvoirs et accélérateurs d'entreprises (The Hive – Italie, BIC INNOBRIDGE – Bulgarie) et experts de Corporate Storytelling (Fatti di Storie – Italie).



Pour plus d'informations : www.storylines.eu



INSPIRER
Inclusive workplaces for senior workers

INSPIRER - "INCLUSIVE WORKPLACES FOR SENIOR WORKERS"

Le projet européen INSPIRER « Inclusive workPlaces for senIoR workERs » vise à éliminer les discriminations fondées sur l'âge dans les lieux de travail et à promouvoir les valeurs de l'égalité et de l'inclusion en améliorant les compétences numériques et collaboratives des employés avec plus de 55 ans.

La hausse constante de l'âge moyen de la main-d'œuvre européenne, conséquence directe de l'augmentation de l'espérance de vie, a déterminé un rôle important des employés de plus de 55 ans dans l'économie européenne et dans les États membres. L'approche universelle, ou « one-fits-all », adoptée par les entreprises est actuellement incapable de répondre aux besoins et aux attentes d'une main-d'œuvre multigénérationnelle, en accroissant les risques de malentendus et de formes de discrimination, directes ou indirectes, envers les employés de plus de 55 ans.

Pour faire face à ces défis, le projet INSPIRER souhaite contribuer au développement des compétences nécessaires pour affirmer et maintenir une culture de travail multigénérationnelle, où les générations de travailleurs plus jeunes ainsi que les plus âgés peuvent coopérer et interagir activement les uns avec les autres, selon une logique d'échange réciproque.

Le projet a une durée de 24 mois, de janvier 2020 à octobre 2022, et est développé par 7 partenaires de 5 différents États membres de l'UE.

En plus de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, le partenariat est composé de TUKE (Slovaquie), chef de file du projet, ASTRA (Slovaquie), VHS Cham (Allemagne), IDEC (Grèce), OBES (Grèce) et TREBAG (Hongrie).

Pour plus d'informations : www.inclusiveworkplace.eu

FAIRLY - "FINANCIAL EDUCATION FOR LEGAL ECONOMY"



FAIRLY « Financial education for legal economy » est un projet européen qui vise à améliorer le niveau d'éducation financière des adultes, en encourageant la prise de choix économiques et financiers conscients dans la vie quotidienne.

Ce projet part de la constatation du « *financial literacy gap* » entre les groupes les plus jeunes et les plus adultes de la population. Cette situation a des effets négatifs sur l'économie européenne, en décourageant la population plus âgée, en particulier ceux qui ont un « *low skilled background* », d'entreprendre des projets commerciaux ou d'interagir avec les institutions financières.

Les partenaires du projet développeront un cours de formation sur la « *legal economy* », qui fournira les outils fondamentaux pour reconnaître et identifier les comportements illégaux de ceux qui fournissent des services économique-financiers. Outre la rédaction d'un guide pratique pour garantir des choix financiers sûrs et conscients, les partenaires développeront une plateforme e-learning, avec également une application web, visant à l'apprentissage des mécanismes financiers et économiques pour les groupes target du projet.

FAIRLY a une durée de 24 mois, de décembre 2020 à novembre 2022, et est développé par 5 partenaires soigneusement sélectionnés pour atteindre les objectifs du projet. En plus de la CCIL, chef de file du projet, le partenariat est composé de : Coopération Bancaire pour l'Europe (Belgique), Domspain Consulting SL (Espagne), Varna Economic Development Agency (Bulgarie), Hibis AS (Norvège), et le Centro Italiano Opere Femminili Salesiane (Italie).

Pour plus d'informations : www.fairlyproject.eu



DES MAISONS DE RÊVE EN TOSCANE AVEC ANTONIO RUSSO PROPERTY

Nouvel associé de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese est heureuse de vous présenter l'agence immobilière Antonio Russo Property, située à Grosseto, dans la région Toscane. Elle propose des biens immobiliers prestigieux dans cette région, notamment des villas situées face à la mer de l'Argentario jusqu'à Castiglione della Pescaia ou des magnifiques corps de ferme de luxe entre les collines de la Maremma Toscana.

Cette agence immobilière offre un service complet pour ceux qui désirent vendre ou acquérir un bien immobilier, en les soutenant tout au long des négociations, grâce à son assistance technique et juridique « full services ».

De plus, elle aide ses clients pour les démarches administratives après la vente mais elle s'occupe également de l'ameublement et de la rénovation des biens de ses clients.

L'équipe de Antonio Russo Property est composée de professionnels disponibles et à l'écoute des besoins spécifiques de ses clients.



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à les contacter par téléphone **(+39) 05 64 071659** ou par email info@antoniorussoproperty.com et à consulter les biens immobiliers disponibles : www.antoniorussoproperty.com

MASTER IN PRIVATE EQUITY & FONDI D'INVESTIMENTO

XV edizione, dall'11 ottobre al 16 dicembre 2021



**UNA FORMAZIONE
ESCLUSIVA PER ACCEDERE
AL MONDO DELLA FINANZA
INTERNAZIONALE**

www.masterinfinance.eu

NOUVEAUX ASSOCIÉS

DE LA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESSE

Comité de Patronage et Support :

■ BÂLOISE VIE LUXEMBOURG S.A.

🏠 23, rue du Puits Romain, Bourmicht
L-8070 Bertrange
www.baloise-international.lu
☎ Tél : (+352) 290 190 1
M. Ciro GARGIULO, Wealth
Management and Product Development
Mme Christèle TEVERE, Content
Strategy Manager
Assurance-vie

■ GATTI PAVESI BIANCHI LUDIVICI

🏠 31, Grand-Rue L-1661 Luxembourg
☎ Tél : (+352) 661 44 55 46
M. Paolo LUDOVICI, Partner
M. Andrea GALLIZIOLI, Partner
Cabinet d'avocats fiscalistes

■ GULLIVER SRL

🏠 Via Orzinuovi 73, I-25125 Brescia
www.gullivernet.com
☎ Tél : (+39) 030 35 81 239
M. Giuseppe CAPOFERRI, CEO
M. Danilo D'AVERSA, Country Manager
Software House

■ QUADRIVIO GROUP SARL

🏠 11, Boulevard de la foire L-1528
Luxembourg
www.quadriviogroup.com
M. Walter RICCIOTTI, CEO
Mme Maria POMPILO, Communication
Manager
Private Equity

Comité de Patronage

■ ANTONIO RUSSO PROPERTY

🏠 Via Massimo d'Azeglio, 7 I-58100
Grosseto
www.antoniorussoproperty.com
☎ Tél : (+39) 348 34 16 438
Fax : (+39) 05 64 07 16 59
M. Antonio RUSSO, Managing Director
Immobilier

■ GRIMALDI STUDIO LEGALE

🏠 Corso Europa 12, I-20122 Milano
☎ Tél : (+39) 06 45 20 62 20
Fax : (+39) 06 45 20 62 30
M. Francesco SCIAUDONE,
Managing Partner
M. Ezio PERILLO, Avvocato
Mme Francesca ZAMBUCO, Avvocato
Cabinet d'avocats

■ HSBC LUXEMBOURG

🏠 16, Boulevard d'Arranches L-1160
Luxembourg
☎ Tél : (+352) 40 46 46 350
M. Niccolo POLLI, Country Chief
Executive Officer
Banking

■ TARANTULA LUXEMBOURG SARL

🏠 1, rue du Cimetière L-1338 Luxembourg
www.tarantula.lu
☎ Tél : (+352) 26 49 611
Fax : (+352) 26 49 61 20
M. Donato ROTUNNO, CEO
Cinéma et Audiovisuel

■ THE GRAPEIST SARLS

🏠 134, Route de Thionville
L-2610 Luxembourg
www.thegrapeist.com
☎ Tél : (+352) 661 19 88 62
M. Giovanni FARINELLA, Manager
Commerce de vins naturels

Sociétés :

■ FEELEATALY SRLS (BoxAmore)

🏠 Via San Giacomo 40, I-80133 Napoli
www.boxamore.com
☎ Tél : (+352) 671 53 23 50
M. Antonio CACCIAPUOTI, Associé
E-commerce de produits italiens

■ FORT ROCK CAPITAL S.A.

🏠 53, Boulevard Royal L-2449
Luxembourg
☎ Tél : (+352) 661 49 98 10
M. Salvatore METRANGOLO, Director
Family Office

■ MAGIA HOLDING SARL

🏠 5, Am Schrëndel L-5239 Sandweiler
☎ Tél : (+352) 691 28 00 06
M. Marco CLAUS
*Services administratifs pour les
entreprises*

Membre adhérent :

Mme Giovanna COZZOLINO



CHAMBRE DE COMMERCE BELGO-ITALIENNE

AV. HENRI JASPAR 113 - 1060 BRUXELLES
+32 2 230 27 30 | info@ccitabel.com | www.ccitabel.com

Fabio Morvilli
PRÉSIDENT

Marco Iacuitto
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL – DIRECTEUR
iacuitto@ccitabel.com

Stéphanie Pagano
ÉVÈNEMENTS ET COMMUNICATION
pagano@ccitabel.com

Giorgio Pinna
GUICHET EUROPÉEN, MASTER ET FORMATION
pinna@ccitabel.com

Monica Sarrecchia
MEMBERSHIP & BUSINESS DEVELOPMENT
business@ccitabel.com



La Chambre de Commerce Belgo-Italienne (CCBI) est une A.S.B.L. de droit belge, juridiquement et financièrement autonome, fondée en 1950 et reconnue par le gouvernement italien en vertu de la loi du 1. 7. 1970, n. 518. La CCBI fait partie d'Assocamerestero, l'Association des Chambres de Commerce Italiennes à l'étranger, qui regroupe 81 chambres dans le monde entier. Depuis 1950, elle s'engage à défendre et à valoriser le *Made in Italy* à l'étranger. En tant qu'association bilatérale, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne intervient sur les marchés italien et belge afin de promouvoir et d'accroître les relations économiques et la coopération entre les entreprises des deux Pays. Située au cœur de Bruxelles, près des institutions européennes, la CCBI est le point de référence par excellence pour les entreprises qui souhaitent promouvoir leurs activités et élargir leur réseau en Italie et en Belgique. La Chambre, en effet, offre une vaste gamme de services de promotion, d'assistance et de consultation avantageux pour ses membres. La Chambre participe également à des projets ministériels italiens de promotion du *Made in Italy* (*True Italian Taste*), mais aussi à de nombreux projets européens dans différents secteurs (tourisme, entrepreneuriat, formation, etc.).

CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESE

BOULEVARD G.-D. CHARLOTTE 45 - 1331 LUXEMBOURG
(+352) 45 50 83-1 | info@ccil.lu | www.ccilux.eu

Fabio Morvilli
PRÉSIDENT

Luisa Castelli
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL – DIRECTRICE
l.castelli@ccil.lu

Francesco Malvezzi
SERVICES JURIDIQUES ET COMMERCIAUX
f.malvezzi@ccil.lu

Claudia Falaschi
SERVICE PROMOTION
c.falaschi@ccil.lu

Ilaria Rizzato
COMMUNICATION ET PUBLICATIONS
comunicazione@ccil.lu

Antonia Tuppiti
SERVICE COMPTABILITÉ
contabilita@ccil.lu



La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese (CCIL) est une association sans but lucratif, créée en 1990 et reconnue en 1992 par le Ministère Italien du Commerce Extérieur sous la direction du Ministère des Affaires Étrangères et du Commerce Extérieur du Grand-Duché de Luxembourg et celui de l'Ambassade d'Italie au Grand-Duché de Luxembourg. L'association a plus de 250 membres qui viennent de tous les secteurs. La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese offre de nombreux services : Activité de networking, organisation d'événements promotionnels et de foires au Luxembourg, services aux entreprises: extraits du registre de commerce et bilan, rencontres avec des partenaires commerciaux, démarche pour l'ouverture des activités, traductions, mailing, recherche de personnel, tables rondes, séminaires et missions économiques, formation et organisation de deux cours post-lauream: «Master in Finanza Internazionale, Audit & Control» et «Master en Private Equity e Fondi d'Investimento», publications. La CCIL fait partie de «Assocamerestero», Association des Chambres de Commerce Italiennes à l'Etranger, qui permet à notre Association de participer à toutes les initiatives consacrées au renforcement du network des 81 Chambres de Commerce Italiennes à l'Etranger créées pour la promotion de l'Italie dans le monde.

INFOITALIE - N.1 - 2021 - IMPRIMÉ EN JUIN 2021

Magazine 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-Lussemburghese a.s.b.l.

Rédaction en Belgique

Direction :
Marco Iacuitto - Secrétaire général
Coordination et mise au point rédactionnelles :
Stéphanie Pagano - pagano@ccitabel.com

Rédaction au Luxembourg

Direction :
Luisa Castelli - Secrétaire général
Coordination et mise au point rédactionnelles :
Ilaria Rizzato - comunicazione@ccil.lu

ENHANCE *your* MOMENTS




S.PELLEGRINO®

Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM





CÉLÉBRER 80 ANS D'HISTOIRE ET D'AVENTURES

The birth of an icon, a heritage of heroes

Jeep introduced its pioneer, introduced an automatic transmission and increased in size with the unlimited 4 door version. While maintaining its key features, Wrangler featured a new interior and

By 2007, Wrangler had been one of the top Jeep models for 20 years. To take the its legendary off-road prowess to another level, Jeep increased its power, introduced an automatic transmission and increased in size with the unlimited 4 door version. While maintaining its key features,

new interior and a number of other features.



50% DE VOS OPTIONS OFFERTES

Jeep Compass, Renegade, Wrangler aussi disponibles en 4xe hybride rechargeable

Jeep
THERE'S ONLY ONE

2.1 - 11.1 L / 100KM • 47 - 269 G / KM CO₂ (WLTP)



DONNONS PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ.

Offre 50/50 valable à l'achat d'une Jeep Renegade (hors versions Sport et Longitude), d'une nouvelle Jeep Compass ou d'une nouvelle Jeep Wrangler 4xe, équipée d'options payantes (au choix du client). La valeur de la remise dépendra de la valeur totale des options sélectionnées sur laquelle une remise de 50% sera appliquée. Offre non valable sur les options "Mopar". Toutes nos offres sont TVAC, réservées aux clients particuliers et valables dans le réseau participant jusqu'au 30/06/21. Retrouvez le réseau participant sur www.jeep.be. E.R. : Yann Chabert. Annonceur FCA Belgium S.A., 3-7 De Vincilaan, 1930 Zaventem. RPM : Bruxelles. BCE 0400.354.731. IBAN FCAB: BE 86 4829 0250 6150. Informations environnementales [A.R. 19.03.04] : www.jeep.be. Photo à titre illustratif et non-contractuelle. Les véhicules présentés ne correspondent pas aux versions et prix décrits.

autopolis

L-8070 Bertrange
www.autopolis.lu

info@autopolis.lu
Tél.: (+352) 43 96 96 2500

Nos agents :

Garage WEIMERSKIRCH
ZI Langweiss - Junglinster
www.weimerskirch.com

Garage GRASGES
36 route d'Ettelbruck - Diekirch
www.garage-grasges.lu

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