

INFO

EATL

Y

4

Décembre - December 2014

SPECIALE

GRANDE SUCCESSO A
BRUXELLES E LUSSEMBURGO
DEI VINI VERONESI

BELGIQUE

ARTE IN TAVOLA TOSCANA
VALLI E SAPORI DI AREZZO

LUXEMBOURG

INTERVISTA A OSCAR FARINETTI,
PRESIDENTE E FONDATEUR DI EATALY

La Sardaigne, à deux pas de chez vous




VALLE DELL'ERICA
Resort Thalasso & SPA
★★★★★



hotels & resorts
DELPHINA
un Amico in Sardegna
www.delphina.it

Aéroport dans les environs:
Olbia (Costa Smeralda)
avec vols Luxair
Alghero (Fertilia)
info@delphina.it
+ 39 0789 790018

 **CAPO D'ORSO**
Hotel Thalasso & SPA
★★★★★

 **VALLE DELL'ERICA**
Resort Thalasso & SPA
★★★★★

 **MARINEDDA**
Hotel Thalasso & SPA
★★★★★

 **CALA DI FALCO**
Resort

 **CALA DI LEPRE**
Park Hotel & SPA
★★★★★

 **TORRERUJA**
Hotel Deluxe Thalasso & SPA
★★★★★

 **LE DUNE**
Resort & SPA
★★★★★

 **IL MIRTO**
Residence



BELGIQUE

8

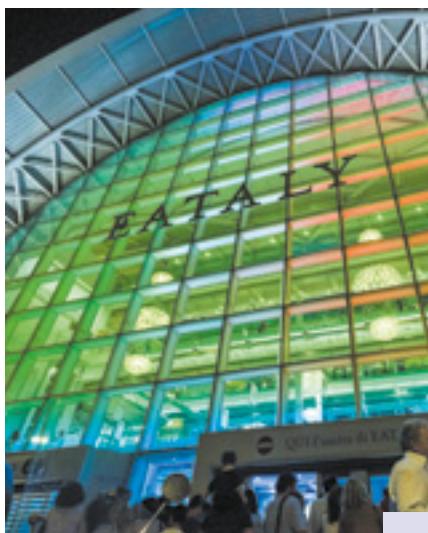
- 04 Arte in Tavola Toscana: Valli e Sapori di Arezzo
- 09 What makes a beer «Trappist»?
- 10 Business skills explorer, your way from home to business
- 12 The International Master in European Studies for the next policy advisors and project consultants
- 14 Easmus for young entrepreneurs:
a successful story



LUXEMBOURG

15

- 20 Oscar Farinetti, Presidente e Fondatore di Eataly, vero simbolo dell'Italia che conquista ed emoziona
- 22 Un vif succès pour la XIème édition de «Italia Dimensione 2000»
- 24 Intervista a Nicola Veronese, Amministratore di Venice Consulting S.A.
- 25 Luxair Airlines et Luxair Tours renforcent leur présence sur le marché italien
- 26 Le marché des fonds italiens au Luxembourg: une relation intense



20

INFOITALIE - N.4 - 2014 - IMPRIMÉ EN DÉCEMBRE 2014

Magazine trimestriel d'information sous la direction de:

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

Rédaction en Belgique

Direction :

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

Coordination

et mise au point rédactionnelles:

Stéphanie Pagano - pagano@ccitabel.com

Rédaction au Luxembourg

Direction :

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

Coordination

et mise au point rédactionnelles:

Federica Pacifico
comunicazione@ccil.lu



Arte in Tavola TOSCANA

Valli e Saperi di Arezzo

5-7/12/14

GRAND-PLACE/GROTE MARKT N°19

Bruxelles/Brussel

www.arteintavola.com

Dal 5 al 7 dicembre 2014 nella prestigiosa dimora dei Duchi di Brabante alla Grand-Place di Bruxelles n°19, la Camera di Commercio Belgo-Italiana organizza "Arte in Tavola", una manifestazione interamente dedicata alle eccellenze enogastronomiche Made in Italy.

L'evento, che si svolge in chiusura del Semestre italiano di Presidenza del Consiglio dell'Unione europea, renderà omaggio ai profumi, colori e aromi che fanno della cucina italiana non solo una tradizione ma una vera e propria arte del vivere.

Quest'anno sarà la Toscana sotto la luce dei riflettori. L'invitato d'onore della 3^a edizione di "Arte in Tavola" presenterà le delizie della sua gastronomia e le meraviglie turistiche del suo territorio. Grazie alla partecipazione di espositori provenienti direttamente dalla Toscana e in particolar modo da Arezzo, i visitatori avranno la possibilità di apprezzare e conoscere i saperi tipici di questa splendida regione d'Italia.

Du 5 au 7 décembre 2014, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne organise «Arte in Tavola» dans la prestigieuse Maison des Ducs de Brabant, située au cœur de la Grand-Place de Bruxelles, n°19.

Le salon qui se déroule en clôture du Semestre italien de Présidence du Conseil de l'Union européenne, rendra une nouvelle fois hommage aux parfums, couleurs et arômes qui font de la cuisine italienne non seulement une tradition, mais également un véritable art de vivre.

Cette année, la Toscane sera placée sous les feux des projecteurs. L'invité d'honneur de cette 3^{ème} édition présentera les délices de sa gastronomie, mais également les merveilles touristiques de son territoire. Grâce à la participation d'exposants venus directement de Toscane et plus particulièrement d'Arezzo, les visiteurs auront la possibilité de connaître et d'apprécier les saveurs typiques de cette magnifique région d'Italie.

De Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel organiseert van 5 tot 7 december 2014 "Arte in Tavola" in het prestigieuze Huis van de Hertogen van Brabant, gelegen in het hartje van de Brusselse Grote Markt n° 19.

Het salon dat plaatsvindt aan het einde van het Italiaanse semester van het Voorzitterschap van de Raad van de Europese Unie, brengt opnieuw een hommage aan de geuren, kleuren en aroma's die van de Italiaanse keuken niet enkel een traditie maken, maar ook een levensstijl.

Dit jaar zetten we Toscane in de schijnwerpers. De gastheer van deze derde editie stelt de lekkernijen van zijn gastronomie voor, maar ook de prachtige toeristische trekpleisters van de regio. Dankzij de exposanten die rechtstreeks van Toscane, specifieker Arezzo, gekomen zijn krijgen de bezoekers de kans om de typische smaken van deze schitterende Italiaanse regio te leren kennen en te waarderen.

SI LA TOSCANE A UN CŒUR, SON NOM EST AREZZO!

Un cœur non seulement géographique dû à sa position presque centrale, mais également un cœur au sens large puisque Arezzo et ses quatre vallées (Casentino, Valdichiana, Valtiberina et Valdarno) révèlent l'essence de la Toscane : beauté, art, culture, histoire, paysages, oeno-gastronomie, tradition et caractère!

HET HART VAN TOSCANE, DAT IS ZEKER AREZZO!

Het hart niet enkel omwille van de centrale geografische positie in de regio, maar ook omdat Arezzo en haar vier valleien – Casentino, Valdichiana, Valtiberina en Valdarno – het sumnum zijn van Toscane. We vinden hier : schoonheid, kunst, cultuur, geschiedenis, prachtige landschappen, voeding, wijn, traditie en authenticiteit.

« Il Casentino »

Le paysage de l'Arétin est un paysage varié. Typiquement montagneux, le Casentino est un lieu de ressourcement spirituel profond grâce à la présence millénaire de l'Ermitage



et du monastère de Camaldoli, fondé par Saint Romuald en 1012 et de la roche de La Verna, où Saint François reçut les stigmates en 1224. Aujourd'hui, il arbore également sa basilique, devenue la destination de nombreux pèlerins issus des quatre coins du monde.

Le Casentino est donc la Terre des bois (notamment en raison de la vaste étendue du parc national des Forêts du Casentino) et des châteaux, tels que le célèbre Conti Guidi



QUOI DE NEUF CHEZ NOUS ?



Nicolas Lejman

BRUXELLES

BRUXELLES MATIN

6h00 - 8h00

LUNDI → VENDREDI

à Poppi, qui accueillit Dante Alighieri exilé de Florence, celui de Romagna à Pratovecchio ou encore celui de Porciano (Stia), où l'Arno prit sa source.

In de helft van de 19de eeuw, nog steeds in Casentino, beschouwt men het ontstaan van de bekende stof van Casentino met zijn het typische oranje en groen. Ook vandaag is deze stof nog erg populair in Italië en de rest van de wereld, dankzij de grote modehuizen het gebruiken in hun collecties.

« La Val di Chiana »

La Val di Chiana, en revanche, reflète un paysage très doux. Une terre vallonnée incroyablement fertile où les vignes, les oliviers et les arbres fruitiers trouvent un habitat naturel. Elle était autrefois considérée comme la grange de l'Etrurie et a encore aujourd'hui une importante vocation agricole comme en témoigne l'excellence absolue de produits tels que le vin, l'huile d'olive, la viande et le fromage.

Een heel zacht landschap behalve dat van Valdichiana. Heuvelachtig, met een super vruchtbare grond met wijngaarden, olijfbomen en fruitbomen in hun natuurlijke habitat. Dit gebied werd al vanaf de Oudheid beschouwd als de graanschuur van Etrurië en tot vandaag heeft het een grote landbouw roeping. Hiervan getuigen de excellente producten (wijn, olijfolie, salami en kazen).

Het is eveneens een plek van architectonische schoonheid, kunst en geschiedenis. Beginnend met Cortona, het voormalige Curtum, gelegen op een rotsachtige berg. Deze plaats was de thuisbasis van een van de twaalf hoogste Etruskische magistraten en construeerde, tussen de zesde en vijfde eeuw voor Christus, een stadsmuur met een perimeter van ca. 3 km. Dit geeft ons al een idee van de mogendheid. De muur wordt omgeven door grote grafheuvels. Deze zijn een indrukwekkende geschiedkundige documentatie van de Etrusken. Allereerst die van Camucia, i Meloni del Sodo in de karakteristieke hemisferische vorm en de Tanella di Pitagora, een ronde trommelvormige



tombe uit de Hellenistische periode met zes nissen. De absolute Etruskische en Romeinse schatten worden bewaard in het museum van palazzo Casali.

Van grote architectonische impact, nog steeds in Cortona, is het dertiende eeuwse stadhuis, waarvan de gevel bestaat uit een gekanteelde toren met een klok. Dit is het symbool van een Middeleeuwse periode die sporen heeft achtergelaten in heel de stad zoals de kluis van Celle, gesticht door Sint-Franciscus.

Castiglion Fiorentino, du haut de sa tour et de ses anciennes fortifications, nous laisse deviner l'existence d'une vieille ville parfaitement préservée et d'une Pinacothèque d'excellence avec des œuvres d'art datant du Moyen Âge et de la Renaissance. Depuis un millénaire (1014) se dresse le majestueux château de Montecchio Vesponi que Florence (vainqueur de la bataille de Campaldino en 1289) offrit pour ses services au mercenaire anglais John Hawkwood.

La commune de Foiano della Chiana accueille depuis 1866 avec la Société du Carnaval de Foiano le plus ancien défilé de chars en Italie. Elle comporte un beau centre historique, rempli d'églises et de palais construits entre les XVI^e et XVIII^e siècles.



« IL Valdarno »

Valdarno dat met zijn prachtige Balze, stelt bijna een kleurplaat voor, met de neiging naar geelachtige tinten. Dat is de vallei die van Arezzo naar Firenze kronkelt. Dit is misschien wel de meest vitale streek van de provincie van Arezzo met al zijn wijngaarden (Chianti) en kastanje plantages (Pratomagno) met grote terrassen van olijfbomen. Dit alles vergezeld door een goede infrastructuur.

Montevarchi et son musée paléontologique relèvent également d'un certain intérêt. En effet, on peut y découvrir de nombreux vestiges relatifs aux plantes et animaux, certains datant du Pliocène, sans oublier San Giovanni Valdarno, le lieu de naissance de Masaccio, avec la magnifique basilique de Santa Maria delle Grazie (1484) qui abrite des œuvres de Beato Angelico et des Della Robbia.

« La Valtiberina »

On ne peut parler de la Valtiberina sans parler de son fils le plus célèbre, à savoir Piero della Francesca, né en 1416 à Sansepolcro, qui a laissé dans sa ville natale des chefs-d'œuvre tels que la Résurrection et à quelques kilomètres de là, la Madonna del Parto (Monterchi).



Hier ontspringt de Tiber vanuit de Fumaiolo berg. Het landschap hierond is eveneens heuvel- en bergachtig. Deze streek herbergt oude tradities zoals het maken of de bewerking van kant, waarbij de geheimen van generatie op generatie doorgegeven worden. Een andere traditie is het Palio della Balestra (in september in Sansepolcro). Dit evenement werd al vanaf de negende eeuw gedocumenteerd dankzij schilder Piero della Francesca. In zijn werken beeldde hij de klederdracht van de kruisboogschutters af.

 **La Première**
Soyez curieux



**Si ça se passe,
c'est La Première
qui vous le dira.**

6-9h : écoutez MATIN PREMIÈRE "nouvelle formule"



Fréquences :
www.lapremiere.be





AREZZO

En suivant le peintre de la lumière, Piero della Francesca, nous arrivons à Arezzo, chef lieu de la Toscane, qui synthétise merveilleusement bien ses quatre vallées, et ce pour plusieurs raisons. Tout d'abord, en raison de son histoire (ville étrusque et puis romaine de grande importance), documentée par les musées de la ville: l'Archéologique qui abrite le vase d'Euphronios, un des plus grands vestiges du monde de la céramique attique; le Musée de l'art médiéval et de l'art moderne qui détient des chefs-d'œuvre des XIII^e et XIV^e siècles est l'une des plus belles collections au monde de céramique et de porcelaine, ainsi que le Diocésain qui abrite trois importants Crucifix en bois du XIII^e siècle. A Arezzo, l'art est omniprésent : de la célèberrime Légende de la Vraie Croix de Piero della Francesca (Basilique de Saint François) au Crucifix de Cimabue (Église de Saint-Dominique), en passant par la Pieve romane dotée d'un charme unique et par Piazza Grande, où se sont superposés huit siècles d'histoire et divers styles architecturaux.



Enkele grote protagonisten van de Italiaanse cultuur hebben in hun geboortestad belangrijke sporen achtergelaten zoals bijvoorbeeld Francesco Petrarca, Francesco Severi, Margaritone, Alessandro Dal Borro, Giorgio Vasari en Guido d'Arezzo, uitvinder van de muzieknoten. Aan deze laatste wordt sinds 1952 het Internationaal Polyfonisch concours opgedragen, dat koren van over de hele wereld ontvangt.

La Giostra del Saracino (elk jaar in juni en september) met als hoofdrolspeler de vier wijken van de stad die gewapend met strijdvleugels vechten tegen de Saracenen. Vanaf 1968 is er elke eerste zondag van de maand de Fiera dell'Antiquariato (een antiekbeurs) doorheen de straten van de stad. Dankzij de intuïtie van Ivan Bruschi die het idee gegeven heeft, is het vandaag nog steeds de grootste en belangrijkste Italiaanse openlucht antiekmarkt.

Enfin, pour les paysages, les collines et les montagnes; pour la bonté et l'exaltation des saveurs : une terre généreuse qui, au cours des siècles, a donné et continue de donner d'excellents fruits!



Arezzo est donc une terre pleine de charme et de vestiges, à la gastronomie excellente, avec de magnifiques hôtels et agritourismes capables, grâce à leur accueil chaleureux, de faire sentir aux visiteurs le cœur battant de cette partie de Toscane!

Op het gebied van landschap, heuvel- en bergachtig; voor de enogastronomie: een excellente en pure smaken. De vrucht van deze genereuze aarde die, doorheen de eeuwen, een schitterende opbrengst heeft gegeven en nog steeds doet!

Arezzo en haar provincie herbergt een fascinerend gebied op het vlak van geschiedenis, excellente enogastronomische producten, met prachtige hotels en agriturismo's die met hun warme gastvrijheid de bezoeker het kloppende hart van dit deel van Toscane kunnen laten voelen.

WHAT MAKES A BEER «TRAPPIST»?

Find out the features of Trappist beers and the rules established by the International Trappist Association

One of the main highlights of Belgium is the availability of a large number of very high-quality abbey beers, that are famous all over the world and can be found in almost all the breweries, restaurants and bars. Looking at the menu you may immediately notice that some of the beers are labeled as "Authentic Trappist product". Out of the wide variety of beers that can be tasted, only ten beers in the world have this denomination. What does it mean? Basically it indicates that the beer is produced following the rules set by the International Trappist Association (www.trappist.be).

The Trappist order was created in 1664, as a branch of the Cistercian order and follows the Rule of Saint Benedict. It takes its name after the Monastery of La Trappe, in France. At that time new stricter rules were introduced and originated the Strict Observance, which is still followed by the Trappist order.

Most of the Trappist abbeys producing beer are located in Belgium, but it is possible to find them also in the Netherlands, Austria, France and the United States. The rules defining beer as "Trappist" are very strict. According to the International Trappist Association, a Trappist beer needs to respect some criteria in order to get (and maintain) this label. The first element is the tight linkage between the brewing process and the abbey: the beer must be produced inside the abbey and under the supervision of the monks; otherwise it cannot be considered Trappist. Another rule is that, since the production of the beer is part of the monastic life it must respect its values and its marketing has to be in accordance with the sobriety proper of the Cistercian lifestyle.



Last (but not least) the extra profit deriving from the sales is used for subsistence of the community and for social destinations. There is a constant monitoring, which guarantees that all the above-mentioned criteria have been respected. So, while sipping a Trappist beer, we should keep in mind the peculiarity of this production. Moreover the "Trappist quality" is not only limited to beer: other items are produced according to the Trappist rules. Among them we can find cheese, soap, honey, candles and so on: this means that also those who dislike beer can have an authentic "Trappist" experience.

These products are the focus of "TATRA: Tastes of Trappists, a slow tourism experience", the European project coordinated by the Belgian-Italian Chamber of Commerce, which aims to promote the development of a sustainable tourism strategy within the Trappists' sites area, increasing the visibility of thematic cycling and hiking routes. You can visit the website www.tatraproject.eu in order to know more about the realization of this project and to be updated on the activities that take place in its framework.



CONTACT

LUCIA SINIGAGLIA

0032 2 609 00 81

lucia@ccitabel.com

BUSINESS SKILLS EXPLORER, YOUR WAY FROM HOME TO BUSINESS



The last 27th October the first pilot run of the on-line training "Business skills explorer" has been launched. The course, based on *non-formal learning*, has been developed by the partners of M-HOUSE, a two-year Grundtvig project whose aim is to increase households' awareness of their business potential. The aim of the course is to increase households' awareness of their business potential and to improve their entrepreneurial soft skills. It originates from the concept that households are based on simple business rules, which, if properly understood and valued can lead to greater creativity and employment opportunities. The training is therefore targeted to anyone who is in charge of the management of a house or a family, interested in alternative career/employment pathways and in their personal fulfillment, such as individuals living alone, people sharing a flat with friends, couples, families with children. It allows specially women (housewives or workers) or people outside the job-market to increase their employment opportunities, reconciling the work commitment with the family one.

Currently, about 40 learners are enrolled on the pilot run, which will last until January 2015. Participants come from all Europe and other non-European countries. During this free on-line training learners go through a self-analysis that help them understand what key entrepreneurial soft skills they possess, while managing their house. The ratio behind it is that having entrepreneurial spirit and being aware of how to use entrepreneurial skills is essential for personal fulfillment and professional development.

Business Skills Explorer is focused on soft business skills such as communication abilities, decision making, time

The course is developed in the framework of the EU Lifelong Learning Program. The Belgian-Italian Chamber of Commerce is the leader of the European project "*M-learning to unleash households business potential (M-HOUSE)*", implemented by an international consortium of 8 partners from six European countries. Partners of the project are: the University of Applied Sciences in Germany, the Institute of interdisciplinary researchInter. Research in Germany, the Romanian Association for Lifelong Learning in rural areas, the Kozminski university in Poland, the Cooperative for innovation and development for South Italy, consultancy company Anne Fox Asp in Denmark, and the International federation for home economics.

Find out more on: www.m-house.eu.

management, planning, problem-solving, financial management, etc. The course is held in English and it foresees 8 on-line learning modules to allow participants to deal with different situations in which they are supposed to reflect on daily household scenarios with entrepreneurial learning potential. The modules aim to develop different abilities, such as customer orientation skills, ability to have long-term vision, team work and delegation skills, accomplishing an effective purchase, planning and organizational skills, finance resource and conflict management skills.

The training takes place on a virtual multicultural platform, where learners can meet household members from other European countries, make a comparison and work together in a pleasant, informal environment. Interaction with other participants is an essential part of the training and of the learning process.



CONTACT

MARTA BRONZO

0032 2 230 57 97

bronzo@ccitabel.com



Contre ce bon - Tegen deze bon

5€ De Réduction Korting**

Familiday

Mercredi 15^{me} Woensdag 15^{me} Samedi 15^{me} à 17^{me} 30 Dimanche 11^{me} à 15^{me}

Vacances et jours fériés
Tijden van schoolvakanties en op feestdagen

www.pauwelscircus.com
150m de Tour&Taxis (105 rue Claessensstraat -1020 Brussels)
BUS : 57 (Claessens) - 88 (Dieudonne Lefevre) - TRAM : 93 (Outre-ponts) - 3 (Jules de Trooz)

VLAN Tout, près de chez vous **GOLD FM** **ST-GUIDON**
she deals **exploradis** **Pressage.eu** **laCapitale** **CB**

bCenter BUSINESS CENTER CHARLEROI AIRPORT

www.business-airport-charleroi.be

NOUVEAU A CHARLEROI

Location de bureaux équipés

Mobile : +32 499 621 076

E-mail : info@business-airport-charleroi.be

Z.I 4ème Rue n°33 - 6040 Jumet

THE INTERNATIONAL MASTER IN EUROPEAN STUDIES FOR THE NEXT POLICY ADVISORS AND PROJECT CONSULTANTS

Once again, the collaboration between the Belgian-Italian Chamber of Commerce with the Institute of European Studies of the *Université Catholique de Louvain-la-Neuve* will give to 30 students the possibility to gain an in-depth knowledge of European affairs.

The XXI edition of the International Master in European Studies – Policy Advisor and Project Consultant will be focused on European policies, on the management of the European projects and on the European Commission funding programmes in detail. A class composed of international students from all over Europe and from non-EU Countries, will create a valuable mix to enhance the team works about EU projects and EU tenders.

This is an intensive, post-graduate programme and takes place in Brussels in 2015, from April 13th till July 10th. More information on the website www.europeanmaster.net.



**Robert
Moosbruggher**

Working on regional and international development is a fascinating task. And in both fields the European Union is today a key player. This is why I have decided to go to Brussels and to attend this three months intensive course, to get a deeper understanding of the workings of the European Union.

Before attending the International Master in European Studies I had already collected several years of work experience in international development.

I have worked in Africa, Asia and Latin America where I was in charge of projects for humanitarian relief and development. During that time I have developed and managed projects with ECHO and EuropeAid funding.

Now after the master a new field of activities has opened up for me – that of European Regional Development. Currently I am in charge of an ERDF funded transnational project covering countries of the Alpine Space.

The Master has equipped me with the necessary background knowledge on EU policy making and has provided me with state of the art EU project management techniques.

I have fond memories of the team of the European Desk of the Belgian-Italian Chamber of Commerce who was always available for us students. And of course, the Master was great to get to know people from all over Europe and to make new friendships.



Neil Kelly

Whatever may arise for me in my future career, I am sure that many more opportunities will be opened to me thanks to the competences I have acquired through my participation in the International Master in European Studies.

I was a student of the 19th Edition of the International Master in European Studies. I decided to apply for this course because I already held a Bachelor's degree in European Studies. I felt that the next logical step would be to pursue further studies, and the opportunity to do that in Brussels, at the heart of European legislation and decision-making, was very appealing.

I am currently working for a media organisation based in Brussels and I am grateful to the Belgian-Italian Chamber of Commerce and to the Master course for the knowledge that has been bestowed unto me which is essential to my line of work, as well as the opportunity to undertake such a programme in a prime location in the context of the European sphere.

I think this Master is useful to anyone who is skilled in the fields of development projects and consultancy, or to anyone who simply has an interest in those fields and believes it may be beneficial to his own career.



FEDERICA MORRA

✉ 0032 2 534 45 79

info@europeanmaster.net

CONTACT

ERASMUS FOR YOUNG ENTREPRENEURS: A SUCCESSFUL STORY

Here is a testimony of a successful story carried out within the Erasmus for young entrepreneurs programme by the Belgian New Entrepreneur Steffi Devroede

The Belgian-Italian Chamber of Commerce (CCBI) is actively involved since 2009 in supporting new entrepreneurs in acquiring relevant skills for running and developing a SME. On the other hand, it offers to experienced entrepreneurs the possibility to develop new potential business partnerships and benefit from fresh ideas and inputs of a creative collaborator, creating mutual benefits.

As a matter of fact, the Belgian-Italian Chamber of Commerce manages the Erasmus for Young Entrepreneurs programme as part of the OPEN-EYE network, with partners in Italy, Ireland, the Netherlands, Germany, Belgium and Austria. The seven organisations include in their own activities the support for business creation, training and entrepreneurship and cooperation among entrepreneurs through local, regional and European projects.

info: www.open-eye.net



Steffi Devroede, a young and motivated professional of 27 years old with a background in management studies decided to leave for Valencia where she spent 6 months at CIT Development, a young and dynamic Spanish SME active in the field of ICT, EU projecting and business counselling.

Dear Steffi, which are the activities you have done during your Spanish Erasmus experience?

During my stay, I have collaborated on many of the host's project proposals under the Framework Programme for Research and Innovation Horizon 2020 in the field of sustainable mobility, lifelong learning and smart city. I was responsible for the review and analysis of suitable funding schemes and assisted the innovation manager to design Research and Innovation proposals. My management studies and experience in project management allowed me to bring new insight to the design of the management structure and procedures of the projects as well as the exploitation and dissemination measures. Moreover, I also had the challenging opportunity to work as an analyst and collaborate in concept development of several projects.

Why did you choose to join this programme?

As I had worked mainly in non-profit and public organizations, my experience in the private sector was limited and the Erasmus for Young Entrepreneurs programme was for me an opportunity to work closely with an experienced entrepreneur running a small business in my field of work. In addition, the cross-border European dimension of the programme provides a clear added value as it was a unique experience to work with an entrepreneur from a different culture, to exchange practices and tools and to extend one's professional network abroad.

Was this experience successful and why?

I have acquired extensive knowledge of funding schemes of the European Commission, project cycle management, and intercultural communication.

I learned how to apply my project management skills at European level and specialized in Smart City projects under the framework programme for Research and Innovation, Horizon 2020. The potential of cross-sectorial European co-operation to exploit research results and develop innovative projects has convinced me to pursue a career as a European project consultant.

In addition, I also had the chance to develop my management and innovation skills as I was put in charge of a small team to develop the concept of a Smart City app and coordinate its development. Working in a SME has also given me the opportunity to gain direct insight but also practice into the management tasks. This managerial experience as well as the technical experience I have acquired will definitely help me to develop my business plan.

Would you recommend this programme to other young entrepreneurs?

I would recommend this experience to any entrepreneur who wants to acquire the necessary skills to validate a business idea, overcoming its fear to launch a new business or who aspires to establish new business relationships, learning about an unknown foreign market.

And now, are you going to create your own enterprise?

In the coming months, we have identified with the host entrepreneur opportunities to continue working together in

L'EUROPA C'È

Bruxelles è il crocevia dell'Europa unita dove le informazioni sulle politiche europee, moltiplicandosi in modo vertiginoso, sono di difficile accesso per il cittadino.

Uffici di consulenza, Lobby ed Organizzazioni varie offrono il proprio sostegno all'impresa ed altre entità in merito alle attività inerenti l'Unione europea e, purtroppo solo in scala minore, sono presenti gli Studi legali, strutture che per naturale vocazione dovrebbero ascoltare le reali esigenze dei cittadini. Inoltre gli Studi legali che hanno scelto questa direzione sono spesso le grandi strutture "multinazionali" che assistono spesso solo le "multinazionali" dimenticando sia il "cittadino" che il Comune di duemila o poco più anime.

In risposta a questa realtà professionale "à deux vitesses", lo Studio Cherchi & Partners, European Law Firm, avvalendosi della propria esperienza e presenza a Bruxelles da oltre vent'anni, ha creato all'interno della sua struttura un nuovo servizio dedicato all'assistenza della piccola e media impresa nonché delle amministrazioni pubbliche italiane, interessate a cogliere le opportunità offerte dall'Unione europea.

«Il nostro lavoro – spiega Mariapaola Cherchi – parte da un'attenta analisi della situazione italiana. Innanzitutto ci siamo posti alcune domande di fondo. Quali sono i motivi per i quali l'Italia non riesce ad utilizzare tutte le risorse comunitarie disponibili? Quali sono le azioni di supporto che interessano realmente alle PMI e alle amministrazioni locali? Ci siamo resi conto che è necessario un radicale cambiamento di mentalità. Anche uno Studio legale come il nostro, di medie-dimensioni e tuttavia presente in diversi Paesi d'Europa, può giocare un ruolo importante. In un periodo di gravi difficoltà economiche preferiamo stare al fianco di chi vuole guardare al futuro con fiducia, piuttosto che limitarsi all'assistenza dei nostri clienti unicamente per risolvere questioni giudiziarie in quello che è ormai il sistema arcaico della Giustizia! Lo scopo è quello di essere al fianco del cittadino che «intraprende», poco importa che questo abbia una veste pubblica o privata. Lo scopo di questa nostra iniziativa è quello di aiutare gli

order to present several project proposals such as the app that I had been working on during my stay. It will be my first work experience as a young entrepreneur. My goal for the moment is to work as a self-employed consultant in EU project management and to start gathering the funds and experience to create my own enterprise.



CONTACT

MARCO IACUITTO

0032 2 230 20 13

iacuitto@ccitabel.com



imprenditori ad «europeizzare» la loro cultura d'impresa . L'Unione europea non deve essere vista come se fosse una sorta di bancomat».

«I soldi in Europa – sottolinea l'avvocato Cherchi- ci sono, ma si prendono solo sulla base di un attento lavoro progettuale che spesso la piccola e media impresa nonché il Comune di duemila anime hanno difficoltà a realizzare. L'europrogettista è un po' come un bravo artigiano che riesce a plasmare un progetto astratto facendolo diventare realtà grazie all'inquadramento di tale progetto nel programma europeo che lo puo' riguardare. Tre sono i principi alla base della nostra iniziativa: passione, professionalità, trasparenza. Partendo da questi tre principi, ci proponiamo di selezionare, filtrare e diffondere presso la nostra clientela le informazioni più rilevanti a livello europeo. Crediamo nell'importanza fondamentale dell'informazione e dunque realizziamo mensilmente una newsletter focalizzata sugli argomenti più rilevanti e sulle diverse opportunità di finanziamento periodicamente offerte dall'Ue. Informazione e azione per l'Europa del cittadino!»

Cherchi & Partners, European Law Firm

www.cherchilaw.com - europan@cherchilaw.com

VERONA WINE TOP

GRANDE SUCCESSO A BRUXELLES E A LUSSEMBURGO DEI VINI VERONESI



Dopo numerose tappe presso altre capitali europee negli anni scorsi, "Verona Wine Top", in occasione del Semestre italiano di Presidenza del Consiglio dell'Unione europea, si è trasferito a Bruxelles il 3 e 4 novembre e a Lussemburgo il 5 e il 6 novembre.

Più di 100 importatori, tra il Belgio e il Granducato, si sono contesi le 81 etichette presentate a Bruxelles direttamente dai produttori: Amarone, Valpolicella, Bardolino, Recioto, Soave... rigorosamente D.O.C o D.O.C.G. Motivo di grande soddisfazione è stata la significativa affluenza di operatori, particolarmente interessati alla possibilità di importare in Belgio e in

Lussemburgo, l'eccellenza dei vini veronesi che hanno caratterizzato l'evento. Anche gli stessi produttori veronesi, hanno manifestato notevole soddisfazione ed entusiasmo per il successo riscosso dai propri vini sui differenti mercati.

La provincia di Verona ha il primato nazionale nell'export di vino: nel 2013 ha venduto bottiglie all'estero per 870 milioni di euro. Il mercato del vino non conosce crisi e lo dimostra il fatto che, anche nel 2013, l'export è cresciuto del 9%. In dieci anni l'export delle aziende veronesi è raddoppiato e non si è fermato neanche durante questi anni di crisi guadagnando il 42% dal 2008 ad oggi.

IL CONCORSO "VERONA WINE TOP"



"Verona Wine Top" è un concorso enologico riservato solo ai vini della provincia di Verona a denominazione di origine controllata e a denominazione di origine controllata e garantita. Lo scopo del progetto è valorizzare tali vini favorendo la conoscenza delle singole denominazioni, sensibilizzare le categorie interessate al miglioramento del prodotto e orientare il consumatore nella scelta dei migliori vini D.O.C. e D.O.C.G. veronesi.



Il concorso, indetto dalla Camera di Commercio di Verona, si è concluso giovedì 29 maggio 2014. La manifestazione è stata realizzata con la collaborazione dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani che ha effettuato l'esecuzione tecnico operativa delle selezioni. I commissari, divisi in quattro commissioni, formate ognuna da un giornalista e da sei enologi, hanno valutato i tantissimi campioni presentati da 96 imprese veronesi. Complessivamente sono stati selezionati 114 vini che potranno fregiarsi della menzione "Verona Wine Top". Tuttavia, nonostante le cantine veronesi siano molto presenti sui mercati internazionali, Verona Wine Top è nato per sostenere le PMI offrendo loro una vetrina di promozione nei mercati internazionali.



"Verona Wine Top" è organizzato dalla Camera di Commercio di Verona con il patrocinio del Ministero italiano delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e della Regione del Veneto, del Comune di Verona, della Provincia di Verona, di VeronaFiere e degli aeroporti di Verona

www.veronawinetop.it



Le aziende vitivinicole che hanno partecipato al "Verona Wine Top" a Bruxelles e a Lussemburgo:

- AZIENDA AGRICOLA BERTOLDI
- AZIENDA AGRICOLA CROSAROLA di Righetti Sebastiano
- AZIENDA AGRICOLA MORANDO LORENZO
- AZIENDA AGRICOLA PICCOLI DANIELA
- AZIENDA AGRICOLA SECONDO MARCO di Marco Speri
- AZIENDA AGRICOLA TAMBURINO SARDO di Fasoli Adriano & Figli
- AZIENDA VITIVINICOLA RONCOLATO ANTONIO
- CANTINA DI CASTELNUOVO DEL GARDA
- CASA VITIVINICOLA TINAZZI
- LA COLLINA DEI CILIEGI
- SOCIETÀ AGRICOLA LA CA'
- SOCIETÀ AGRICOLA LE CALENDRE di Peretti Celestino e Federico
- SOCIETÀ AGRICOLA TENUTE UGOLINI

BRUXELLES, 3-4 NOVEMBRE 2014

Il progetto si è articolato a Bruxelles su quattro attività principali: l'incontro presso la Commissione europea, la conferenza stampa al Parlamento europeo, l'organizzazione di incontri business to business tra i produttori veronesi e i buyer belgi e la cena di gala alla presenza di Sua Eccellenza l'Ambasciatore di Italia presso il Regno del Belgio Alfredo Bastianelli, a base di prodotti tipici e specialità veronesi, quali il risotto vialone nano veronese al radicchio rosso di Verona e lo stufato di manzo all'Amarone, accompagnati dai vini veronesi quali il Bardolino, il Valpolicella, l'Amarone e il Recioto.



La delegazione ha incontrato il dott. Canga Fano, responsabile delle relazioni multilaterali e delle politiche di qualità presso la Direzione Generale Agricoltura e Sviluppo Rurale della Commissione. Il direttore ha illustrato verso quale direzione la Commissione europea si sta muovendo per tutelare i prodotti a denominazione di origine controllata e/o garantita, con particolare attenzione al Made in Italy.



Durante la conferenza stampa al Parlamento europeo moderata dal dott. Robustelli, direttore di Eunews, la dott.ssa Castellani, membro del Consiglio della Camera di Verona e la dott.ssa Presa, responsabile dello Sportello Internazionalizzazione, hanno avuto modo di presentare alla stampa il concorso "Verona Wine Top". Il dott. Fabio Morvilli, presidente della Camera di Commercio Belgo-Italiana, ha sottolineato l'importanza di sostenere i prodotti di qualità sui mer-



cati esteri, e il dott. Flavio Burlizzi, delegato di Unioncamere Bruxelles, ha illustrato le iniziative di sostegno del Made in Italy in sede europea.



Infine, si sono svolti gli incontri b2b tra i produttori veronesi e i buyer belgi, durante i quali i viticoltori veronesi hanno proposto i loro vini in degustazione gratuita a sommelier, enologi, importatori, ristoratori e giornalisti belgi.

"Verona Wine Top" di Bruxelles alla RAI

L'evento "Verona Wine Top" di Bruxelles è stato valorizzato in un servizio televisivo della RAI, andato in onda domenica 16 dicembre, alle 11.30, su RAI 3, nel corso della trasmissione Regioneuropa, il Settimanale europeo del TGR a cura del Vice Direttore Dario Carella con la collaborazione di Antonio Silvestri.



Du 5 au 6 novembre 2014, le concours œnologique Verona Wine Top a été présent à Luxembourg.

Le but principal de cette manifestation a été celui de consolider la présence des vins de Vérone dans le marché luxembourgeois où les consommateurs préfèrent de vins de haute qualité et, pour cette raison, les 13 entreprises de Vérone ont mis en valeur, l'excellente qualité des vins AOC et AOG sélectionnés et récompensés au concours.

Dans ce contexte et dans le cadre élégant de l'Hôtel Sofitel Luxembourg Europe-Kirchberg, notre Chambre de Commerce, a organisé plusieurs activités promotionnelles pour la délégation de Vérone: une présentation du marché du Luxembourg, deux visites d'entreprises, une conférence de presse pour faire connaître le concours, ainsi que les rencontres b2b avec les importateurs et les restaurants. L'évènement s'est clôturé par un dîner à base de plats typiques de Vérone accompagnés par les vins du terroir, parmi lesquels le célèbre «Amarone».



Pour visualiser la vidéo de l'évènement sur YouTube suivez le lien www.youtube.com/watch?v=YGMoS_GdJfs



MASERATI

QUATTROPORTE

BEING IN CONTROL
HAS NEVER BEEN MORE EXCITING



MASERATI QUATTROPORTE S Q4 ALL WHEEL DRIVE

The new Quattroporte S Q4 pushes back the frontiers of performance, handling and safety in a luxury saloon. The groundbreaking Q4 system actively controls the power delivery of its twin turbo V6 engine, providing all the pleasures of rear-wheel drive most of the time - until slippery conditions cause the four-wheel drive to cut in. The Quattroporte S Q4 with four-wheel drive: a first for Maserati and a breakthrough in dynamic driving with maximum safety.

ENGINE: V6 60° 2979 CC - MAX POWER: 410 HP AT 5500 RPM - MAX TORQUE: 550 NM AT 1750/5000 RPM
MAX SPEED: 284 KM/H - ACCELERATION 0-100 KM/H: 4.9 SECS - FUEL CONSUMPTION (COMBINED):
10.6 L/100 KM - CO₂ EMISSIONS: 246 G/KM

www.maserati.com



GARAGE
INTINI
DE POUY 1971

ROUTE DE LONGWY 8B, L-8080 BERTRANGE
Phone: 00352 45 00 47 38 - 00352 45 00 47 21
www.intini.lu

OSCAR FARINETTI, PRESIDENTE E FONDATEUR DI EATALY, VERO SIMBOLO DELL'ITALIA CHE CONQUISTA. ED EMOZIONA

Eataly non solo catena ma soprattutto stile fatto di chicche alimentari di qualità, banchi serviti, laboratori a vista per la lavorazione di prodotti freschi, ristoranti e ristorantini alto di gamma e gourmet con chef stellati, caffetterie, aree didattiche "emozionali", libri, ecc.. Da Torino, passando per New York a Tokio, una vetrina delle eccellenze del bel paese, che "crea pathos". Divertendo. Con intelligenza.

Claudia Rumi Olivieri

Ci racconti com'è nata l'idea di questo tempio del gusto ormai una catena mondiale a tutti gli effetti?

Le idee mi vengono sempre dall'osservazione del mondo. Valutando l'Italia mi sono reso conto che il vero giacimento del nostro Paese è l'agroalimentare. Così, tra il 2003 e il 2007, prima dell'apertura di Eataly Lingotto - il "capostipite" della famiglia - ho visitato, insieme alla mia squadra, circa 3.000 aziende e ho notato che in Italia c'è una gran voglia di produrre cibo di alta qualità. Mancava, però, la domanda. Eataly nasce proprio con l'idea di aiutare questa richiesta di crescita, smentendo luoghi comuni come l'opinione che il cibo di qualità sia esclusivo appannaggio di pochi fortunati. Per incrementare la domanda a costituirsi in maniera sana e consapevole ho pensato di associare agli aspetti di consumo diretto del cibo (attraverso vendita e ristorazione) quelli di tipo culturale, quali la formazione.

All'ingresso dei nostri punti vendita, infatti, impera la frase di Wendell Berry, scrittore e contadino statunitense, "Il primo gesto agricolo lo compie il consumatore: scegliendo ciò che mangia", perché mangiare è un atto agricolo, oltre che culturale. In altre parole... la domanda crea il mercato, certo, ma il nostro contributo è far sì che questa prenda forma. Una filosofia che ci ha spinti a intervenire sui produttori e, grazie al dialogo diretto con loro, esortarli ad alzare il livello di qualità.



Come lei ha più volte sostenuto, in Eataly, non si vende solo cibo. Un retailer assolutamente innovativo, emozionante e divertente. In cosa si sente veramente "rivoluzionario"?

Non mi sento un rivoluzionario anche se credo di aver creato un format originale alle cui spalle c'è un'azienda un po' sui generis. Forse l'aspetto più inedito che mi contraddistingue è il coraggio. E se io sono coraggioso è perché ho avuto come esempio un padre decisamente audace che è stato un modello per me tutta la vita...

Ogni Eataly è legato a un concetto filosofico. Una scelta originale, un mood diverso.. ci faccia qualche esempio.

Eataly Lingotto è dedicato all'Armonia; Eataly Roma alla Bellezza; Eataly Firenze al Rinascimento; Eataly Genova al Mare; Eataly Bologna alla Cultura; Eataly Bari al Levante; Eataly Asti al Territorio; Eataly Milano alla Musica, Eataly Monticello d'Alba alle Radici. Mentre, all'estero, Eataly New York al Dubbio; Eataly Chicago a Hemingway; Eataly Istanbul all'Oriente e Eataly Dubai al futuro. E voglio dedicare il secondo Eataly che apriremo a New York alla Pace!

Mi sembra di capire che il marketing quale leva essenziale nella distribuzione moderna non fa parte delle vostre strategie, corretto?

Il marketing per noi è molto importante ma lo facciamo a modo nostro. Quando, per esempio, comunichiamo i prodotti attraverso le pagine pubblicitarie, cerchiamo di narrare, in primis, il *bene - cibo*. Il racconto alimentare è un aspetto chiave per contribuire alla nascita dell'acquisto consapevole. Ragion per cui, tutti gli Eataly sono ricchi di cartelli che illustrano la bontà dei prodotti. Scritti in modo semplice, nero su bianco, guidano nelle scelte e accompagnano la shopping experience di ognuno.

In Italia, quanto e come Eataly ha risentito della crisi?

Ad oggi, non soffriamo della contrazione dei consumi: Eataly non ha perso fatturato ma, in tutta onestà, se non ci fosse stata la crisi, gli incrementi sarebbero stati sicuramente più importanti.

Ora qualche numero... quale tra i suoi store, tra Italia ed estero, risulta il più performante?

Se guardiamo il volume d'affari in termini assoluti, di sicuro Roma e New York. Se invece analizziamo gli incassi per metro quadro, allora direi Milano e New York. Detto ciò, il nostro vanto rimane Torino che, aperto da quasi otto anni, continua a mantenere il primato d'incassi per numero di cittadini.

Come scegliete i vostri produttori/partner all'estero?

Collaboriamo con loro solo se seguono la nostra filosofia: devono, infatti, essere in linea con le nostre idee sulla qualità del prodotto. Con i partner locali, invece, cerchiamo sempre di creare rapporti forti di condivisione dei valori, prima che di obiettivi economici.

Ancora... Eataly in Europa. Si parla di una possibile joint venture con le "Galerie la Fayette" a Parigi. Come procedono le trattative? Perché la scelta della Ville Lumière come prima città europea?

Le trattative procedono e ne siamo felici perché Lafayette è un referente importante e ci entusiasma molto l'idea di un accordo con loro. Parigi è la capitale al mondo che ha più autorevolezza nel campo dell'enogastronomia. I cittadini della "Ville Lumière" sono i più edotti in merito all'equazione valore del cibo = qualità della vita. Un pubblico preparato ed eccellente; siamo, finalmente, pronti per questa sfida, certi che i Parigini apprezzeranno il nostro stile alimentare: "meno cucina e più mercato". Quando gli ingredienti sono "veri" e genuini, infatti, non necessitano, per forza, di essere manipolati o reinterpretati in una luce più complessa. Anche Lo chef Gualtiero Marchesi insegnava "La moderna cucina italiana deve essere semplice, mai banale... e rispettosa della materia prima". Una materia prima sempre all'altezza delle aspettative, quindi...

E ora una domanda più focalizzata sul Lussemburgo... Come forse lei sa, il Lussemburgo è una sede eccellente per la concentrazione di consumatori internazionali alto spendenti, per la logistica via cargo aereo e per il posizionamento strategico in Europa. Crede che una di queste opzioni potrebbe essere interessante in virtù della vostra politica di internazionalizzazione?

Pensiamo di sì. Per ora non abbiamo ancora studiato il mercato lussemburghese, sicuramente di grande appeal. Contiamo di farlo nei prossimi anni!

**Partenaire de vos fêtes
de fin d'année !**



VINISSIMO

ITALIAN GOURMET

Vinothèque - Coffrets cadeaux
Epicerie fine italienne



NOUVELLE ADRESSE:

1, Bd F.W Raiffeisen
L-2411 Luxembourg

tél. +352 52 52 10 500
fax +352 52 52 10 550

✉ www.vinissimo.lu
✉ info@vinissimo.lu

UN VIF SUCCES POUR LA XI^{ème} EDITION DE ITALIA DIMENSIONE 2000

Luxembourg, 26-28 septembre 2014



1. INAUGURATION DE «ITALIA DIMENSIONE 2000» – 26 septembre 2014

De gauche à droite : M. Fabio Morvilli, Président de la «Camera di Commercio Italo-Lussemborghese», S.E. M. Pierre Gramegna, Ministre des Finances du Grand-Duché de Luxembourg, S.E. M. Stefano Maria Cacciaguerra Ranghieri, Ambassadeur d'Italie à Luxembourg, Mme Lydie Polfer, Bourgmestre de la Ville de Luxembourg, M. Marino Finozzi, Conseiller au Tourisme et au Commerce Extérieur de la Région de la Vénétie.

C'est avec succès que, le 28 septembre dernier, s'est clôturée la XI^{ème} édition de **Italia Dimensione 2000**, le Salon du *Made in Italy* organisé par la «Camera di Commercio Italo-Lussemborghese» dans le cadre de la Présidence italienne du Conseil de l'Union européenne. Près de soixante-dix entreprises ont participé pour faire connaître leurs marques de succès et

pour avoir des rencontres B2B organisées avec des partenaires commerciaux.

L'invité d'honneur de cette édition a été la **Région de la Vénétie**. Le nombre de visiteurs enregistré au cours des trois jours de la manifestation, environ 13.000, a démontré que le salon continue d'être de plus en plus apprécié à Luxembourg et dans la Grande Région.



2. Conférence: «Istituto Italiano di Tecnologia, an italian excellence in science and technology meets Luxembourg». *Robotics and technology : comparing experiences for future economic development.*

3. Maserati- Garage Intini

4. Daniele Lago, Directeur Artistique Lago S.p.a.

5. Fédération Italienne des Chefs-Luxembourg

6. 50 ans de Nutella- Groupe Ferrero

7. Vespa-Sunlux

8. Remise Label «Ospitalità Italiana-Ristoranti Italiani nel monde» en présence de M. Giovanni Rana

QUELQUES PHOTOS DE L'ÉVÈNEMENT



3



4



5



6



7



8

Nous vous attendons nombreux pour l'édition 2016!

INTERVISTA A NICOLA VERONESE

Amministratore dell'Agenzia Immobiliare Venice Consulting S.A.

Un antico casale nelle colline toscane oppure un bell'appartamento nel centro e/o dintorni di Lussemburgo? Nicola Veronese ci presenta la sua attività nel settore immobiliare, nel Granducato di Lussemburgo.

Laureato in Economia, ha iniziato a lavorare come consulente presso l'Università Bocconi e la Commissione Europea, gestendo programmi di cooperazione con Paesi extra-UE. Dal 1997 vive in Lussemburgo, dove principalmente ha lavorato come consulente per Eurostat. Come è iniziata la sua attività nel settore immobiliare?

Direi innanzitutto per una passione che ha radici familiari e che mi è sempre rimasta nonostante avessi intrapreso un'altra professione. Inoltre amici e conoscenti mi richiedevano di assistervi nelle loro ricerche immobiliari. Da qui l'idea di farne una vera professione. Studio e formazione mi hanno poi consentito di ottenere le autorizzazioni e competenze necessarie per svolgere l'attività a Lussemburgo.

Come è cambiata negli anni la sua attività e quali sono le caratteristiche principali dei servizi offerti?

Fondata nel 2002, "Venice Consulting" ha allargato nel 2011 la propria attività al settore immobiliare e, ad oggi, conta un crescente numero di clienti interessati sia alla compravendita che alla locazione a Lussemburgo. Iniziare una nuova attività non è di certo facile. All'inizio bisogna contare sul proprio network di amicizie, soprattutto per ottenere beni da vendere o da affittare, poi via via il mercato si allarga. In un mercato immobiliare competitivo come quello lussemburghese, l'Agenzia continua ad offrire ai propri clienti servizi personalizzati, accompagnandoli in tutte le fasi di processo e garantendo assistenza anche in seguito.

Ci parla della sua partecipazione a "Italia Dimensione 2000" lo scorso settembre?

"Venice Consulting S.A." è socia della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese fin dalla sua fondazione. Ci è sembrato naturale partecipare alla fiera per presentare la nostra attività al pubblico italiano ed internazionale affezionato a questo salone dedicato al Made in Italy.

Al fine di promuovere il territorio italiano, abbiamo allargato la nostra offerta commerciale e, in partnership con agenzie locali di fiducia, abbiamo proposto proprietà in luoghi turistici. In particolare, abbiamo selezionato due delle destinazioni privilegiate dai lussemburghesi: il Lago Maggiore e la Toscana.

Il Lago Maggiore è particolarmente apprezzato dal pubblico lussemburghese non solo per le sue bellezze naturalistiche



(Isole Borromeo, per esempio) ma anche per la facilità con la quale raggiungerlo sia in auto che in aereo grazie agli ottimi collegamenti su Milano Malpensa. Oltre tutto è la mia zona di provenienza alla quale sono particolarmente affezionato.

Per gli amanti del turismo culturale, enogastronomico e del wellness, abbiamo proposto, invece, investimenti in Toscana. Nel centro storico di Firenze sono state selezionate proprietà interessanti sia nell'ottica di un investimento sia per chi desidera vivere in una città d'arte. Tra le nostre offerte figurano anche ville e casali in campagna.

Qual'è il suo più grande obiettivo?

Il mio obiettivo rimane quello di continuare ad essere un'agenzia di fiducia; serietà e professionalità sono gli elementi chiave del mio lavoro. Non sono interessato ad una espansione rapida a scapito della qualità del servizio offerto. La soddisfazione del cliente è per me importante ed incrementa la buona reputazione della società. Il passaparola a Lussemburgo è fondamentale: i nostri clienti ci raccomandano ai loro amici e conoscenti e questo genera altri clienti e ci gratifica.



10 rue des Muguet - L-2167 Luxembourg

Tél.: +352 26 97 64 04 - +352 621 35 66 84

Fax: +352 26 68 37 80

Email: info@venice-consulting.lu

Website: www.venice-consulting.lu

LUXAIR AIRLINES ET LUXAIRTOURS RENFORCENT LEUR PRÉSENCE SUR LE MARCHE ITALIEN



Couvrant déjà les principales régions d'Italie telles que l'Adriatique, la Calabre, Catane, le Golfe de Sorrente, la région de Palerme ou encore la Sardaigne, Luxair Airlines (assurant les liaisons aériennes régulières) et Luxair Tours (tour opérateur), poursuivent leur développement dans le Pays.

Côté LuxairTours, la grande nouveauté s'avère être **Olbia**, une nouvelle destination en Sardaigne qui sera opérée en été 2015 avec un vol tous les dimanches du 17 mai au 20 septembre et une durée du vol de 2h20.

12 hôtels au choix seront proposés dans la prochaine brochure Vakanz (Luxexpo, 16 -18 Janvier 2015), dont la sortie est prévue le 27 novembre, du Club All Inclusive 3* à l'hôtel de luxe 5. Pour encourager les voyageurs à se rendre sur place, LuxairTours propose des réductions «First Minute», valables pour des réservations avant fin janvier et permettant d'économiser jusqu'à 390€ par personne et par semaine.

Olbia, dont le nom signifie «bonheur» en grec, est la principale porte d'entrée de l'île. Celle-ci vaut surtout le détour par la région magnifique qui l'entoure, la **Gallura**. Située au nord de l'île, elle offre un condensé de la farouche beauté sarde: mer offrant toutes les nuances du bleu, roches de granit rose ou gris, forêts ou maquis d'un vert profond. Une région entre mer et montagne, magnifiée par l'éclatante lumière de la Méditerranée.

A ne pas manquer également, ses magnifiques plages dont la **Costa Smeralda**, les îles de la **Maddalena**, sauvages et inhabitées, l'île **Tavolara** et l'arrière-pays authentique, avec ses sites préhistoriques, son maquis et ses fermes agritouristiques où l'on se régale de mets sardes.

Enfin, côté Luxair Airlines, l'arrivée d'un nouveau *Boeing 737* au sein de la flotte permettra d'allouer dès la saison

été 2015 des capacités élargies pour relier certaines destinations. Rome, Venise et Bari verront leur capacité augmenter. Ainsi, sur Rome, les vols du lundi, mercredi, vendredi et dimanche seront opérés en fin de journée en *Boeing 737*, ceux du mardi, jeudi et samedi restant en *Bombardier Q-400* avec l'horaire actuel. Le vol sur Venise, qui jusque maintenant était opéré 3 fois par semaine de fin juin à mi-septembre, sera désormais assuré pendant toute la saison été, d'avril à octobre 2015 toujours les lundis, mercredis et vendredis.

De même Bari sera desservi pendant toute la saison été 2015 avec 2 vols hebdomadaires les mercredis et dimanches.

Luxair Airlines pourra ainsi continuer d'offrir aux voyageurs d'affaires un excellent niveau de services à des prix compétitifs tout en misant sur la qualité de service recherchée par ses clients. Ainsi, *Luxair Airlines* inclut dans ses tarifs des services importants tels qu'un forfait de bagage de 23 kg, un accueil à bord attentionné avec service de boissons et snacks, ou encore la possibilité de gagner du temps via l'enregistrement en ligne sur Internet ou sur mobile.

LuxairTours pour sa part, offre à sa clientèle loisirs un large choix de formules pouvant aussi bien satisfaire le couple qui veut découvrir Rome, Venise ou Bari pendant un court séjour, que la famille avec enfants désireuse de passer des vacances de détente sous le soleil d'Italie. Outre une flotte parmi les plus modernes d'Europe (avec la mise en service du dernier *Boeing 737-800*), *Luxair Tours* offre une large palette d'avantages comme le parking gratuit au Findel, les transferts aller-retour à l'hôtel, et bien entendu un encadrement professionnel et convivial sur place.

De façon générale, l'objectif de *Luxair Airlines* et de *LuxairTours* est de rendre le voyage de ses clients toujours plus agréable et plus fluide.

LE MARCHE DES FONDS ITALIENS AU LUXEMBOURG: UNE RELATION INTENSE

Al'occasion de sa première année d'activité, Fundsquare a organisé un événement dédié à l'industrie italienne des fonds, en collaboration avec la Chambre de Commerce italienne au Luxembourg. Son Excellence l'Ambassadeur d'Italie, Monsieur Stefano Maria Cacciaguerra, a également participé à cet évènement. La conférence a été suivie d'un cocktail en présence d'environ 70 professionnels de l'industrie des fonds italiens.

Fundsquare et sa maison mère, à savoir la Bourse de Luxembourg, ont eu historiquement parlant, de longues et profondes relations avec l'Italie. En effet de nombreuses sociétés italiennes sont venues coter des obligations internationales à la Bourse de Luxembourg. A cet effet, il y a lieu de mentionner la cotation historique d' *Autostrade*, le constructeur et opérateur de l'autoroute italienne qui a émis en 1963 un emprunt qui est considéré aujourd'hui comme le premier Eurobond de l'histoire. Par ailleurs, plusieurs banques italiennes et sociétés de gestion basées au Grand-Duché de Luxembourg travaillent aujourd'hui avec Fundsquare.



La conférence était principalement axée sur l'importance de l'industrie des fonds italiens ainsi que de son évolution. D'autre part, en tant qu'infrastructure de marché pour l'industrie italienne des fonds, Fundsquare a voulu rappeler aux participants le rôle central que la société joue au niveau des services d'informations sur les fonds ainsi que comme activité de support sous différents aspects :

- ▶ Rapports réglementaires (Ucits, AIFMD, Solvency II, etc...), pour tout ce qui concerne les rapports aux autorités de surveillance luxembourgeoises ou étrangères;
- ▶ Gestion de l'information des fonds (luxembourgeois ou italiens), pour la maintenance et le contrôle des données diffusées vers les principaux *data vendors* (Bloomberg, Morningstar, Six Telekurs, Thompson Reuters, etc...) ou directement vers les clients mêmes des sociétés;



- ▶ Routage des ordres sur les fonds d'investissement vers le Luxembourg de la part des banques italiennes intéressées par l'achat des fonds de droit luxembourgeois.

Dans le cadre de cet événement, Fundsquare a invité comme conférencier M. Luca Bruni, Directeur de PwC, département Global Fund Distribution (GFD) et expert du marché italien et suisse des fonds.

Avec plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie des fonds, M. Bruni a évoqué les perspectives sur la réglementation applicable dans le domaine de la distribution transfrontalière, aussi bien pour les UCITS que pour les AIF. Il a aussi présenté au public un aperçu approfondi des frais liés à l'enregistrement des fonds en Italie - variables et fixes. Enfin M. Bruni a répondu à plusieurs questions du public, intéressé à recevoir des réponses concrètes, relatives à des cas spécifiques.

L'intervention de Luca Bruni a été suivie par l'exposé de Namir Yeroham, Senior Business Development Manager de Fundsquare, qui a fait une analyse des coûts engendrés par l'industrie des fonds en matière de gestion et de diffusion d'informations et de documents. Il a enfin évoqué l'impact sur la qualité et les processus internes et notamment le besoin de créer une infrastructure mutualisée pour réduire les frais communs.





C'È SEMPRE UN BUON MOTIVO PER VENIRE NEL MIO RISTORANTE.

PASTA PARTY
TOUS LES MARDIS SOIR

LA DOMENICA ITALIANA
TOUS LES DIMANCHES entre 11h00 et 15h00

ÉVÉNEMENT SPÉCIAL
Fête de fin d'année, événements d'entreprise,
anniversaire, mariage ou communion ...découvrez
la diversité de nos menus.

VENEZ À FOETZ ET DÉGUSTEZ LES
MEILLEURES RECETTES DE GIOVANNI,
DE L'ANTIPASTO JUSQU'AUX DESSERTS,
PRÉPARÉES PAR NOTRE CHEF ITALIEN.

rue du Brill 18-22 L-3898 Foetz
Tél. 26 55 01 91 reservation@rana.lu
www.rana.lu facebook.com/ranafoetz
Parking souterrain gratuit,
accès direct via ascenseur.



BUON APPETITO

IL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA



Nell'ambito del progetto "Ospitalità Italiana-Ristoranti Italiani nel mondo", continuano le serate a tema al Ristorante Giovanni Rana a Foetz dove lo chef Paolo Artioli, lo scorso 14 novembre, ha preparato un menu a base di tartufo bianco di Acqualagna.

Si tratta di una vera eccellenza italiana: il tartufo bianco è la specie più preziosa in assoluto sia dal punto di vista gastronomico che da quello prettamente economico, dati gli elevatissimi costi che la stessa può raggiungere.

Come risaputo, il tartufo bianco è molto diffuso nell'area di Alba (CN) dove si svolge annualmente la più antica Fiera del Tartufo bianco, ma ci sono altre regioni in Italia che vantano la raccolta dello stesso prodotto come nella zona dell'Alta Umbria e della provincia di Pesaro-Urbino, che hanno come riferimento proprio il mercato di Acqualagna (PU), il più importante d'Italia dopo quello di Alba.

Alla serata del 14 novembre erano presenti **Simone Urbinati** e **Pamela Fattori** dell'azienda **Italitartufi** di Cagli (PU) che ci han-

no accompagnato tra i segreti e le saggezze di questo prezioso frutto della terra.

E così abbiamo scoperto che il re dei funghi è stato guardato per secoli con sospetto: gli antichi non riuscivano a spiegarsi come mai crescesse sotto terra e vivesse in simbiosi con le radici delle piante. Il motivo è semplice: il tartufo bianco, come tutti i funghi, essendo totalmente privo di clorofilla, "succchia" le sostanze di cui ha bisogno da altri organismi.

ITALIATARTUFI

Questa azienda racchiude la storia di una famiglia dedita da sempre alla ricerca del tartufo. Oggi sono specializzati nella raccolta, selezione e vendita di tartufi italiani; una parte di questi è utilizzata anche per la preparazione di conservati al tarufo come formaggi, salumi, creme e olio.

L'obiettivo di ITALIATARTUFI è quello di proporre il prodotto in chiave moderna (quindi packaging originale e moderno e servizio veloce al cliente), senza tuttavia perdere il senso e la cultura del buon cibo di qualità.

Via E. Fermi, 1 • I-61043 Cagli (PU)

• Tel. +39 0721 781388 • www.italitartufi.com



SERVICES

La plus fidèle des relations
passionnées continue

Demain comme hier, Intini demeure concessionnaire après-vente officiel de la marque Alfa Romeo. Nous restons donc à votre entière disposition pour les entretiens, les garanties et les éventuelles réparations de votre voiture. Avec la même conscience professionnelle, la même équipe de passionnés et la même qualité de service.

C'est la plus-value d'une entreprise familiale, c'est le style Intini.



GARAGE
INTINI
DEPUIS 1971

L-8080 Bertrange / Tél.: 45 00 47 30 / www.intini.lu

LUSSEMBURGO, UN CENTRO FINANZIARIO INTERNAZIONALE

Milano, 2 dicembre 2014

Lo scorso 2 dicembre l'Hotel Principe di Savoia di Milano ha accolto la Missione Finanziaria organizzata da Luxembourg for Finance, Agenzia lussemborghese per lo sviluppo della piazza finanziaria.

La Camera di Commercio Italo-Lussemborghese ha collaborato per la promozione della stessa.

La giornata ha preso avvio con il saluto di benvenuto da parte di **S.E. Pierre Gramegna**, Ministro delle Finanze del Granducato di Lussemburgo ed è continuata con due differenti interventi: il primo di **Nicolas Mackel**, CEO di Luxembourg for Finance, teso a presentare la piazza finanziaria lussemborghese e il secondo di **Antoine Wagner**, Senior Communication Manager della Bourse di Lussemburgo.

I partecipanti si sono suddivisi successivamente in due diversi seminari finanziari paralleli: l'uno dal titolo «Lussemburgo, centro di eccellenza per il Wealth Management internazionale» e l'altro relativo a "I Fondi di Investimento a Lussemburgo".

Il secondo seminario, in particolare, si è focalizzato sull'analisi della direttiva AIFM in materia di gestori di fondi alternativi e sugli sviluppi del quadro normativo UCITS V e VI e ha visto la partecipazione, come moderatori, di **Jérôme Wigny**, Partner- Elvinger Hoss & Prussen e di **Freddy Brausch**, Managing Partner- Linklaters, e come relatori **Giuliano Bidoli**, Tax Director- KPMG Luxembourg S.à R.L., **Serge d'Orazio**, Head of Investment Funds & Global Custody -KBL European Private Bankers, **Marc Saluzzi**, Chairman -Association of the Luxembourg Fund Industry (ALFI), **Enrico Turchi**, Managing Director and Conducting Officer- Pioneer Asset Management, **Rafael Aguilera**, Executive Director - EY, **Laurent Fedrigo**, Partner- Deloitte, **Yvan de Laurentis**, Head of Depositary and Fiduciary Services -BNP Paribas Securities Services e **Thierry Lesage**, Partner - Arendt & Medernach.

Anche quest'anno tale missione ha riscontrato un notevole successo registrando un elevato numero di partecipanti.



LES CUISINES AUTHENTIQUES



La
qualité
avant
tout

à déguster sans modération dans nos établissements:

bq
Brasserie Guillaume

www.brasserieguillaume.lu

L'OSTERIA

www.losteria.lu

pq
Poissonnerie Guillaume

www.poissonnerie.lu

CONCERTO DI GALA CON L'«ORCHESTRE DE CHAMBRE DU LUXEMBOURG» Conservatoire de la Ville de Luxembourg - 6 dicembre 2014

Il prossimo 6 Dicembre presso l'Auditorium del Conservatorio della città di Lussemburgo si terrà un concerto di musica sinfonica e arie d'opera per celebrare la fine del Semestre italiano di Presidenza del Consiglio dell'Unione Europea durante il quale l'Ambasciata d'Italia e l'Istituto Italiano di Cultura hanno promosso diverse iniziative per far conoscere il nostro Paese, nei suoi differenti aspetti, al pubblico lussemburghese.

L'*Orchestre de Chambre de Luxembourg*, diretta dal Maestro David Reiland, proporrà, insieme al Soprano Luisa Partridge Mauro e ai due giovani talenti, Sarah Tisba e Adrien Barbieri, un programma che spazia da Mendelssohn a Respighi, da Mozart all'opera italiana, Rossini, Verdi, Puccini.



I biglietti, al prezzo di **15 Euro**, potranno essere acquistati presso www.luxembourgticket.lu oppure chiamando il numero **+352 47 08 951**.

NOUVEAUX ASSOCIÉS

DE LA "CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESE"

Sociétés :

■ AMICORP LUXEMBOURG S.A.

■ 11-13, boulevard de la Foire L-1528 Luxembourg
■ Tél : +352 26 27 43-1 - Fax : +352 26 27 43 50

M. Julien FRANCOIS, Directeur

M. Fabio MASTROSIMONE, Directeur Général

Services financiers

■ BSI EUROPE S.A.

■ 122, rue Adolphe Fischer L-1521 Luxembourg
■ Tél : +352 46 15 66 1 - Fax : +352 46 15 66 227

M. Marco PREDETTI, Wealth Management Services

Mme Marisa DE CASTRO, HR

Private Banking

■ C MANAGEMENT S.A.R.L.

■ 42-44, Avenue de la Gare L-1610 Luxembourg
■ Tél. : +352 28 48 78 10 91 - Fax : +352 28 48 78 11 00

M. Giovanni CASLINI, Directeur

Holding HO.RE.CA.

■ DATI ASCENSORI S.R.L.

■ Contrada Ponte Valentino- Zona Asi Z3- I-82100 Benevento
■ Tél: +39 0824 31 51 85 - Fax: +39 0824 31 51 85

M. Pellegrino TISI, Représentant Legal

M. Salvatore TISI, Directeur Technique

Conception, installation et entretien des ascenseurs et des escaliers mécaniques et des équipements pour les personnes handicapées

■ FALEGNAMERIA GASPERI SNC

■ Corso Roma, 18 I- 38042 Baselga di Piné (TN)
■ Tél: +39 0461 55 83 55 - Fax: +39 0461 55 47 73

M. Valerio GASPERI, Gérant - *Menuiserie*

■ FINANZA DATI ANALISI S.R.L

Corso Duca degli Abruzzi, 65 I- 10129 Torino
■ Tél.: +39 011 58 13 777 - Fax: +39 011 58 13 741
Mme Barbara MASTRANGELO, CEO - *Services financiers*

■ STUDIO LEGALE AVV GIUSEPPE MARIA GALLO

■ Via Alessi, 8/B I- 16128 Genova
■ Tél.: +39 010 56 11 23 - Fax: +39 010 56 11 23
M. Giuseppe Maria GALLO, Avocat - *Etude d'avocats*

■ TRUSTED FAMILY (YOUNITED S.A.)

■ Rue de Chartreux 19 -1000 Bruxelles
■ Tél. : +32 485 706 836
Mme Antonella de LUTIO, Client Relationship Manager
Mme Phaedra LAERMANS, Head of Operations
Family Business Consultants/IT

Italian food. Unexpected dimension.

CONFIANCE

Préparez-vous à entrer dans une nouvelle dimension de nourriture réunissant l'excellence du goût, l'éthique la plus stricte et la joie de vivre. Les entreprises italiennes vous proposent une expérience plus profonde.

GOÛT

SOURIRE

Seuls les meilleurs restaurants certifiés par les Chambres de Commerce sauront vous faire apprécier ce que l'Italie a de mieux. Rendez-vous sur italianqualityexperience.it pour découvrir le restaurant le plus proche de chez vous.



NOUVELLE JEEP® RENEGADE

LE PLUS PERFORMANT DES SUV COMPACTS



Disponible avec : Transmissions 2 et 4 roues motrices • Boîte manuelle ou automatique à 9 rapports
 • Système d'avertissement en cas de risque de collision frontale • Système d'avertissement de sortie de voie • Surveillance des angles morts • Système 4x4 réactif Jeep® Active Drive

Réservez votre essai sur [Jeep.lu](#)

Follow us on /JeepBelux (L/100 KM) : 4,6-6,0 (G/KM) : 120-151