

# INFO ITALIE

Juillet - Juli 2018

2

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

## DOSSIER DESTINAZIONE PARMA



**BELGIQUE**

**EYE GLOBAL**

**A NEW OPPORTUNITY FOR OUR MEMBERS**

**LUXEMBOURG**

**CCIL ED ALMA INSIEME PER LA CAMPAGNA  
PROMOZIONALE "TRUE ITALIAN TASTE"**

# LA NOUVELLE QUATTROPORTE *PAR MASERATI*



  
MASERATI  
*Quattroporte*

**LAISSEZ-NOUS SURCLASSER VOTRE CONCEPT DU LUXE DÈS 95 750€<sup>(1)</sup>**

L'iconique berline sportive de luxe vous offre désormais encore plus de choix. Penchez pour un style et un faste exclusif avec la finition GranLusso, ou pour le tempérament sportif et dynamique de la finition GranSport. Avec la Quattroporte, transportez-vous dans un monde d'opportunités.

**Garantie 3 ans - Kilométrage illimité.**



**GARAGE INTINI SA**  
8 B ROUTE DE LONGWY  
8080 BERTRANGE  
LUXEMBURG

[1] Prix tarif d'une Quattroporte Diesel au 01/06/2016. Modèle présenté : Quattroporte à 111 623€. Dans la limite des stocks disponibles. Consommation en cycle mixte (l/100 km) : 6,2 - Émissions de CO2 gamme (g/km) : 162. Photo et coloris non contractuels. Retrouvez plus d'informations sur: [WWW.MASERATI.LU](http://WWW.MASERATI.LU)

E.R. : Bram Vanhengel. Maserati West Europe. Blarenberglaan 6, 2800 MALINES



04

## BELGIQUE

4

Eye global: a new opportunity for our members

6

Tre mesi di tirocinio in Argentina e a Bruxelles grazie alla Camera di Commercio Belgo-Italiana

7

How to tackle skill gaps and weaknesses of the tourism labour market

8

IMES Philosophy is LEARNING BY DOING

10

Welcome to the NEW MEMBERS of the Belgian-Italian Chamber of Commerce



15

## 15 DOSSIER: DESTINAZIONE PARMA

## LUXEMBOURG

20

CCIL ed ALMA insieme per la campagna promozionale "True Italian Taste"

22

#VIVEREALL'ITALIANA - Italian Festival Luxembourg

24

"Orvieto: a secret jewel in the heart of Italy"

25

Italian get-together event

26

RegTech: una nuova opportunità di business per le imprese



20

## INFOITALIE - N.2 - 2018 - IMPRIMÉ EN JUILLET 2018

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-Lussemburghese 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-Lussemburghese  
45, Boulevard G.-D. Charlotte - 1331 Luxembourg  
T: 00352 45 50 83-1 - info@ccil.lu  
www.ccil.lu

#### Coordination

#### et mise au point rédactionnelles :

Ilaria Rizzato - comunicazione@ccil.lu

# EYE GLOBAL: A NEW OPPORTUNITY FOR OUR MEMBERS

**F**or ten years the Erasmus for young entrepreneurs program has supported exchanges between European entrepreneurs. The idea is simple: a new entrepreneur, who wants to develop his project and get his new start up, travels to another country to work closely with a more expert entrepreneur for a period of 1 to 6 months, learning all the trade secrets. But that is not all. Beginning from this year the EYE Program expands and becomes global! Beyond the classic European destination, new entrepreneurs can now choose to leave for Singapore, Israel or USA; that's a great opportunity to discover the overseas business fabric and new places to do business. The Belgian-Italian Chamber of Commerce may assist members who want to take part in the programme as new entrepreneurs and as helping them with procedures and with the search of new business partners.

The Belgian-Italian Chamber of Commerce takes part in the only consortium that runs the new EYE Global pilot project and, in particular, it manages the exchanges in Israel and Singapore. Thanks to the support of the Italian Chambers of Commerce in Singapore and Israel it is easy to find the proper businessmen that can host new entrepreneurs from 1 to 3 months and give them the right advices of the sector. *"This is a great achievement for the foreign Chambers of Commerce network."* Mr. Iacuitto -Deputy Secretary General of the Belgian-Italian Chamber of Commerce- says. *"This is also a great opportunity for new entrepreneurs to leave and learn how to manage a new firm in an environment that could be very different from the European one. This experience allows new entrepreneurs to receive great advice about the development of their business idea from a really different point of view"*. Indeed, Israel and Singapore are some of the most successful countries in the world as regards the technology sector: that's why it could be an interesting opportunity to develop European entrepreneurs' skills and knowledge, working closely with local experts.

Today we'll be talking to Mr. Giacomo Marabiso, Secretary General of the Italian Chamber of Commerce in Singapore, to see what could be the added-value in doing an experience like that in such a different environment. In particular we want to ask him what the Europeans could learn from Singaporean entrepreneurs. *"More than 90% of Singaporean companies are SMEs employing two-thirds of our workforce and accounting for about half of Singapore's GDP"* Marabiso explains, *"Majority of them are family owned business. This scenario simplifies the relation between the European*

*Entrepreneurs and the SMEs management. Since Singapore has a small internal market, the Singaporean companies are forced to operate regionally. This approach allows the EU entrepreneurs to learn how SMEs can operate in different markets with different languages, regulations and purchasing power. Another characteristic of Singaporean companies is to be aggressive in the market and always thinking how to make the company growth. This is a good inspiration for a young entrepreneur."*

As explained by Mr. Marabiso, Singapore can offer a pro-business Government, a straight forward legislation and a very healthy and stable financial situation. In addition, Singaporean Government is very open to attract talents and innovative companies; this behavior is confirmed by the international





ranking. In fact, Singapore is always one of the top 5 Countries in the world where develop a business and the first in Asia for IP protection. To complete this perfect ecosystem, we have to consider that some of the most prominent investors in start-ups are present in Singapore, such as Sequoia Capital, Wavemaker Partners and Dymon Asia Ventures. That's why Singapore is an interesting destination for European start-ups.

But what is the feedback from SMEs in Singapore relating to the EYE Global pilot project? *"Singaporean entrepreneurs are very open mind with a good attitude to discover new opportunity and learn from different culture."* Marabiso says, *"The feedback is very positive, as the Singaporean entrepreneurs like to say this is a win-win situation where both entrepreneurs can learn something from the other."*

The Belgian-Italian Chamber of Commerce has begun to create matches, looking for host entrepreneurs that would like to host European entrepreneurs in their firm. *"We've already found some matches that could lead on a period of exchange. We're working to find the perfect relations between entrepreneurs that could actually exchange skills, competences and ideas in the same sector."* Ms. Spadaro - responsible for the EYE Global program at the CCBI - says. *"The process is very simple: if you have a new start-up or a business idea, you can apply on the platform that manages the program and choose your favorite destination. After that the Belgian-Italian Chamber of Commerce, as an Intermediary Organization, will help you to find the perfect match that can actually help you to implement your business idea, looking for host entrepreneurs in Singapore or Israel"*.

And what about you? Are you ready to leave?

CONTACT



**MARCO IACUITTO**

☎ 0032 2 205 17 98

iacuitto@ccitabel.com

CONTACT



**VANESSA SPADARO**

☎ 0032 2 205 17 93

spadaro@ccitabel.com

## TRE MESI DI TIROCINIO IN ARGENTINA E A BRUXELLES GRAZIE ALLA CAMERA DI COMMERCIO BELGO-ITALIANA LE ESPERIENZE DI SABRINA E ALLEGRA

**N**on capita tutti i giorni l'opportunità di contribuire alla realizzazione di un progetto europeo in Argentina. Sabrina Minerva, tuttavia, ci è riuscita.

Da poco laureata in Lingue per la Cooperazione Internazionale, Sabrina ha fatto le valigie ed è volata a Bruxelles per partecipare alla Summer School in Cooperazione allo Sviluppo, con l'obiettivo di implementare le sue conoscenze di europrogettazione e dare nuovo impulso al suo percorso professionale.

Il corso, rivolto a neolaureati, dipendenti di ONG e di enti internazionali, fornisce gli strumenti per operare nel settore della cooperazione mirata allo sviluppo. Oltre alla conoscenza approfondita dei programmi europei e dei fondi disponibili destinati alle ONG e agli enti pubblici e privati, i partecipanti acquisiscono le tecniche necessarie alla redazione di un progetto di sviluppo che possa ottenere gli opportuni finanziamenti dall'Unione europea.

Alla fine della Summer School, Sabrina è risultata vincitrice di una delle due *scholarship* in palio per un tirocinio presso la Camera di Commercio Italiana di Rosario. Qui ha potuto lavorare attivamente sul progetto "Employability Skills 4 Youth", finalizzato al trasferimento di metodologie di formazione innovative ai giovani più svantaggiati e più a rischio di esclusione sociale, agevolando in questo modo il loro inserimento nel mondo del lavoro.

L'esperienza, ci racconta Sabrina, è stata estremamente formativa, tanto da un punto di vista professionale quanto personale: "Conoscere una nuova cultura, apprendere gli usi e costumi sino a sentirsi parte integrante della società... è stato elettrizzante!".



Allegra Santilli, vincitrice dell'altra borsa di studio messa a disposizione della Camera di Commercio Belgo-Italiana, ha invece potuto sviluppare importanti competenze di *advocacy* lavorando per tre mesi al *Fair Trade Advocacy Office* di Bruxelles. FTAO nasce nel 2004, su iniziativa congiunta di *Fairtrade International*, *World Fair Trade Organization* e *World Fair Trade Organization-Europe*, come meccanismo informale di cooperazione per le attività di *advocacy*. "L'obiettivo è influenzare le politiche europee in sostegno del commercio equo e solidale", spiega Allegra, "era un mondo che non conoscevo e con cui sono estremamente soddisfatta di essere entrata in contatto".

Laureata in Relazioni Internazionali, Allegra ha fin da subito ricevuto molta fiducia da parte dei suoi nuovi colleghi, che le hanno assegnato diverse responsabilità: "ho trovato particolarmente appagante occuparmi dell'organizzazione di una maratona di eventi di *advocacy* a Bruxelles, tra cui uno presso il Parlamento europeo. È stata un'esperienza estremamente positiva".



La prossima edizione della Summer School in Cooperazione allo Sviluppo si svolgerà dal 16 al 27 luglio 2018 e anche quest'anno verranno assegnate due borse di studio per stage in America Latina e a Bruxelles. Per maggiori informazioni: [www.cooperazioneallosviluppo.eu](http://www.cooperazioneallosviluppo.eu)

CONTACT



**ANDREA COLLAVINI**

☎ 0032 2 205 17 97

[collavini@ccitabel.com](mailto:collavini@ccitabel.com)

# HOW TO TACKLE SKILL GAPS AND WEAKNESSES OF THE TOURISM LABOUR MARKET

**I**t is a well-known fact that Europe is the most visited region in the world, with roughly 671 million international arrivals in 2017 and a notable 8% growth rate compared to the Americas, grown just 3% last year. Beautiful landscapes and regions soaked in history and culture make it possible to stand out, but there's no way denying the powerful impact of EU policies on the sector.

Although, according to the European Treaty, the Union is not provided with an exclusive competence in tourism, there are a number of funding opportunities that produce an indirect but positive effect. Clearly, Brussels recognized the chances lying beneath the tourism sector, betting on it as an effective mean in fighting economic crisis and unemployment. The strategy and action plan developed by the European Commission, named "Europe, the world's No. 1 tourist destination – a new political framework for tourism in Europe" defined goals and priorities, most of which have been successfully fulfilled. Increasing tourism demand within the EU and beyond, diversifying the range of tourism services and products available, improving tourism quality, sustainability, accessibility and ICT use are some of them. And lately, it is the very ICT to appear as one of the most discussed questions. *"We all understand that Europe's future is digital and that the only way to fully reap the benefits of new technologies is by working together"*, claims the European Commission joint Statement following the Digital Day 2018, also undersigned by Elżbieta Bieńkowska, European Commissioner responsible for tourism. *"By promoting innovation, Europe can significantly improve people's lives. We are starting to feel the benefits of tearing down digital borders: the end of roaming charges, the portability of online content"*.

Digital skills could definitely make the difference in tourism but the shortage of ICT skilled workers remains a concern. Keeping up with digitalisation and bridging any skill gap is a task of primary importance if Europe wants to remain competitive. Actually, the Union is taking great steps forward to guarantee high quality standards of the employees in tourism sector. Despite being one of the largest and most dynamic industries, supporting 25 million jobs directly and indirectly, tourism labour market still suffers from evident weaknesses. Key skills gaps and poor image of tourism careers are some of the issues the Directorate General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs is tackling, by working on initiatives to continuously enhance professional skills and assure mobility in tourism. The Blueprint for Sectoral Cooperation on Skills, launched by the Commission within the New Skills Agenda for Europe, faces the necessity for the workforce to adapt to a changing market that is getting more



complex and day by day demands higher levels of skills. The Blueprint, experimented in 6 economic sectors, represents an effort to stimulate investment and a better use of funding opportunities by raising awareness about their existence at the local levels, supporting transnational mobility for apprenticeships, improving the image of careers in tourism.

The topic was raised on 12th April during the conference "New Skills Agenda: Career Development in Tourism", held at the European Parliament in Brussels and organized by the Belgian-Italian Chamber of Commerce. As a concluding event of the project "IdeATE – Improved Employability and Apprenticeship in the Tourism Sector" ([www.tourismcareers.eu](http://www.tourismcareers.eu)), the debate gathered stakeholders of the tourism sector to address the main issues of employability of job-seekers and to present the current initiatives and policies for skills development in tourism. Challenges and opportunities, emerging in a shrinking touristic global market, were discussed. *"Rural areas represent a great potential for the sector – declared Isabella De Monte, MEP and Member of Committee on Transport and Tourism – and through specialization and re-qualification it is possible to turn them into a source for both tourism and sustainable economic growth."* A remarkable statement, considered the urge for Europe to become more appealing in view of the proliferation of new competitive touristic destinations. A long path still has to be beaten, but as Anna Athanasopoulou Head of Unit - Tourism, Emerging and Creative Industries at European Commission remembered, it is fundamental to recognize what the Commission is actively doing for the tourism sector. In spite of the lacking of a specific EU fund dedicated to tourism, many other funds effectively help improve its prospects and face its challenges.

CONTACT



**LUCIA SINIGAGLIA**

☎ 0032 2 205 17 94

lucia@ccitabel.com

# IMES PHILOSOPHY IS LEARNING BY DOING

**I**n the last years a lot of words have been spent to describe IMES programmes structure and content, but today we would like to explain why IMES strongly believes in the power of its learning-by-doing experience and in its willingness to offer its students a learning experience as close as possible to the reality of the EU funding management.

*“I hear and I forget. I see and I remember. I do and I understand.”*

Confucius



This quote perfectly matches one of the IMES objectives: allowing students to fix concepts in their mind through their active participation during classes. While students are learning, it is important to put instantly the theories into practice. In this way, learners have the chance to transform theoretical, and in some way passive concepts, into something more familiar, while gaining expertise. This is how the **learning-by-doing** approach works. Considering the IMES content, at the beginning students might be frightened to face alone the functioning and implementation of Project Management Cycle tools and techniques, but IMES opted for the **group work**

**dynamic.** It is well known that working actively in groups is one of the best ways to overcome obstacles and new challenges, and learning from other members' experiences through a peer-to-peer exchange is always enriching. The fact that EU projects require a consortium of organizations and people coming from different countries is a further reason to push IMES students to work in groups, where members have different nationalities and expertise. In this way the IMES learning experience becomes as close as possible to the reality of managing EU funds. It is important to mention that the added value of the group works is the students



themselves. The various backgrounds of the learners, together with the high-level experience of the Master's instructors, make the big part of the group working experience. Indeed, the students' selection process has an important role to guarantee a high performance of the whole class activity: besides the applicants' working and academic backgrounds, the motivation to take part to the master is highly evaluated. Only candidates demonstrating high interest are selected among all the applicants, guaranteeing a great performance of the class activities.



International Master in European Studies offers two programmes – Day Programme and Evening & Weekend programme – through which students gain an in-depth knowledge of the European Union institutional structure, functioning and policies as well as deep knowledge of EU funding methods and Project Cycle Management. This Master is divided in several modules each of them aiming to make students acquire specific competences in a short period of time. Thanks to both programmes students of both Master's profiles have the possibility to work on **real EU calls for proposals** as well as on **EU calls for tenders**. These works are developed by splitting the class into small groups of 5-6 people, each of them responsible for drafting a project

and an offer on the basis of the calls selected by instructors. During the whole process, students are constantly supported by our trainers who are **experienced professionals** working in Brussels or in other EU countries. These exercise sessions are the main building blocks to gain hands-on knowledge because students have the chance to put in practice the theory learned. Moreover, during the drafting of calls for proposals, our learners are presented with best-practices of the successful project proposals that can be a source of inspiration for their projects.



It is well known that lifelong learner is a lifelong winner. Nowadays, the know-how and working practices are widely required in the ever demanding job market. For this reason, when you decide to embark on choosing the right job or give a switch to your career, it is important to make sure to have the right skills set and ready-to-use experiences for the EU job market. The European Desk of the Belgian-Italian Chamber of Commerce furthermore believes that it is never too late to acquire new skills and getting new knowledges. This is the reason why the International Master in European Studies is launching the **5<sup>th</sup> edition of IMES Evening & Weekend programme**, designed for professionals based in Brussels. Together with the Day Programme, which is already at its 28<sup>th</sup> edition, IMES Evening & Weekend offers a tailor-made teaching methodology, which enables its learners to aspire to become a successful Policy Advisor and Project Consultant. Additionally, Master's attendants are part of the network of alumni that grows constantly with about 400 learners a year, most of them active in the EU Affairs.

Are you ready to be part of the IMES experience?  
Visit our website to discover more: [www.europeanmaster.net](http://www.europeanmaster.net)

CONTACT



**VANESSA SPADARO**

☎ 0032 2 205 17 93

[spadaro@ccitabel.com](mailto:spadaro@ccitabel.com)

# WELCOME TO THE NEW MEMBERS OF THE BELGIAN-ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE!



## INTERFRUTTA

Nel 1880 l'imprenditore Nicola Fatano avvia l'attività commerciale di prodotti alimentari: in pochi anni gli affari si estendono al nord Italia e, grazie al figlio Raffaele, viene avviata anche l'importazione di frutti esotici. Sul finire degli anni Sessanta del secolo scorso è Antonio Fatano a realizzare gli impianti per la conservazione di banane fresche e, nel dicembre 1976, a costituire IN.T.E.R.FRUTTA (Industria Torrefazione e Refrigerazione Frutta di Antonio Fatano e Compagni). Oggi, Raffaele, Roberto e Alessandro garantiscono l'ennesimo passaggio generazionale sul mercato internazionale di frutta secca e legumi con il nuovo marchio commerciale "Fatano 1880".

### SEDE LEGALE:

Viale Chiatante, 34 - Zona Industriale  
73100 Lecce

Tel: 0039/0832240951

### SEDE COMMERCIALE:

presso IGO Impianti Generali Ortofrutticoli  
Via F. de Mura  
73100 Lecce

WEB: [www.interfrutta.it](http://www.interfrutta.it)

## BONDANI GIOVANNI

### TERMOIDRAULICA

Via G. di Vittorio, 1  
42043 Gattatico – Reggio Emilia  
P. IVA: 00904640356

### Attività:

- Raccorderia zincata e tubi di ogni diametro;
- Saldature collettori;
- Tubazioni fatte in multistrato e con relativi raccordi;
- Tubazioni di scarico per servizi sanitari;
- Tubazioni dello scarico dei fumi e relative caldaie di riscaldamento.

Ci occupiamo di depurare l'acqua marina dalla salsedine e renderla bevibile tramite filtri con il pescaggio direttamente dal mare.

## EUROPA PRIVACY



Since 25<sup>th</sup> May, GDPR (General Data Protection Regulation) has changed the world of business and the life of everyone in the EU: citizens, enterprises, Public Institutions and so on. Europa Privacy consulting is a

fundamental step to comply with the new regulation and help your business to develop an efficient data protection management. Our professional skills and experience enable us to reach an efficient result and an optimal compliance in a short time.

Don't wait any longer! Contact us for a gap analysis mailing to [info@europaprivacy.eu](mailto:info@europaprivacy.eu) to see the data protection level of your business and do the first compliance step.

EUROPA PRIVACY. Protection is a need.



## ITALIA PER PASSIONE

### La langue, c'est la culture !

Italia per passione sprl est une école de langues fondée en 2008 qui propose des cours d'italien. Aujourd'hui, elle lance son nouveau programme LOQUOR : cours d'italien et de français à domicile, pour les entreprises.

Le secret de notre succès ? Des cours basés sur l'expression orale, un apprentissage rapide et agréable, des situations quotidiennes réelles ; des formateurs de langue maternelle et diplômés, qui enseignent en immersion totale ; de petits groupes, de 5-6 personnes ; des examens et attestations de niveau selon le cadre européen.

Suivez-nous sur FB !

[www.italiaperpassione.com](http://www.italiaperpassione.com)

Tél. : 0032/(0)26480043 – 0032/(0)497785628

[info@italiaperpassione.com](mailto:info@italiaperpassione.com)



## Isola Augusta

Isola Augusta "approda" a Bruxelles a fine 2013, in maniera fortuita come spesso accade. Bruxelles si presenta da subito come un mercato raffinato e sofisticato, con forti influenze francesi a livello eno-gastronomico.

La missione della maison Isola Augusta era una sola: confrontarsi con le migliori etichette d'Ultralpe e conquistare un posto nei migliori salotti culinari della città. Ad oggi fra i nostri clienti contiamo svariati ristoranti stellati, italiani e non, che hanno creduto nella filosofia dell'azienda. Azienda che nasce in Friuli Venezia Giulia, a Palazzolo dello Stella nel 1959, da un'intuizione di mio nonno Renzo. Ma è Massimo, mio padre, a dare un taglio avveniristico all'azienda.

Dalla conduzione dei vigneti a basso impatto ambientale (seguendo una rigida legge europea) all'utilizzo delle risorse del territorio: partiamo nel 1991 con un impianto geotermico proseguendo negli anni successivi con un impianto fotovoltaico che ci ha consentito di diventare autosufficienti a livello energetico e, soprattutto, di diventare un'azienda a zero emissioni.

Si può già parlare, in tempi non sospetti, di permacultura. Oggi Isola Augusta è presente in tutto il Belgio, da Anversa a Liegi. Per i nostri clienti ed amici abbiamo costruito dodici appartamenti agrituristici immersi nel verde della nostra campagna, per far vivere l'esperienza unica e senza tempo che è Isola Augusta.

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com)

Jacopo Bassani

Avenue Montjoie, 55 - 1180 Bruxelles

GSM: 0032/(0)483193342

E-mail: [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

## Migliori Olive all'Ascolana

L'azienda Migliori è la prima produttrice di Oliva Ascolana del Piceno DOP ripiena e nasce come gastronomia del centro storico di Ascoli Piceno nel 1985.

Fra i tanti piatti proposti il più richiesto è da sempre l'oliva all'ascolana, fatta rigorosamente ancora oggi seguendo la ricetta di famiglia, dal 2005 Denominazione di Origine Protetta.

L'oliva verde in salamoia, rigorosamente della varietà Ascolana Tenera, viene denocciolata e riempita con un ripieno a base di carne cotta di bovino e suino locali e Parmigiano Reggiano DOP stagionato oltre 30 mesi.

L'oliva così farcita si impana ed è pronta per la frittura.

Tradizione, famiglia e territorio sono i più grandi valori di Migliori.



## Ladal Belgique

Ladal Srl nasce dall'idea di diffondere all'estero, per mezzo di *food trucks*, alcuni dei prodotti

più tipici del nostro Paese e della regione Abruzzo: la scelta è caduta sulla pizza e sul formaggio fritto. La prima è tanto nota quanto difficilmente reperibile in ambito *street food*, mentre la seconda è una specialità regionale sconosciuta ai più. Il primo Paese in cui, a brevissimo, verrà lanciata la prima iniziativa è il Belgio, a cui seguiranno la Danimarca e il Lussemburgo: i *food trucks* Ladal saranno disponibili per eventi e manifestazioni, private e pubbliche, oltre ad occupare regolarmente gli spazi messi a disposizione dalle varie municipalità.

[www.facebook.com/Ladal-Belgique-187903595163992](https://www.facebook.com/Ladal-Belgique-187903595163992)



## OPAS

**Eat Pink, la carne rosa magra Made in Italy**

È innovativo, sostenibile e salutare. Si chiama Eat Pink ed è il nuovo marchio, registrato a livello europeo, della carne rosa magra.

Il garante è Opas, Organizzazione Prodotto Allevatori Suini, con oltre 80 allevatori associati nelle Regioni del Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna che rispettano i dettami europei relativi al benessere animale. Opas è la prima realtà italiana per la lavorazione di carne suina tutta *Made in Italy*: nell'unità operativa di Carpi sono impiegate oltre 600 persone che lavorano un prodotto che si fregia di svariate certificazioni. Il brand Eat Pink ha esordito con grande successo a Cibus 2018, e si inserisce a pieno titolo nell'Anno del Cibo Italiano.



### Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese

Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese is the Association set up in 1998 to enhance and promote the beauty and diversity of Valdichiana Senese. The “Strada” has currently about 190 members, including producers of Vino Nobile di Montepulciano, farms, restaurants, spas and the Municipalities of Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Montepulciano, San Casciano dei Bagni, Pienza, Sarteano, Sinalunga, Torrita di Siena and Trequanda. Since 2014, the “Strada” has also featured Valdichiana Living, the incoming agency and official tour operator for the territory, in charge of aggregating, promoting and marketing the tourist offer of Valdichiana Senese.



### Studio Legale De Vero

Lo studio legale De Vero ha maturato un'esperienza pluriennale con riferimento al Diritto dei consumatori, sia nazionale che internazionale.

Tra le varie cose, lo studio ha approfondito specificatamente la materia dei disservizi perpetrati dalle compagnie aeree, alla luce della nota Convenzione di Montréal e del Reg UE n. 261/2004 in materia di danni alle persone e/o alle cose, ritardi aerei, cancellazione voli, negato imbarco.

### Tenuta Santomè

Amongst the many marvels of Italy, there exists an unique jewel: Venice. We're from Veneto region, a land of rivers, cities of art and beautiful wines.

Tenuta Santomè has blossomed in the province of Treviso, “the Garden of Venice”.

In the heart of two important wine areas, those of Prosecco and Pinot Grigio, Santomè has 75 hectares of vineyards:

40 hectares around the winery at Roncade, 32 hectares on the beautiful Papadopoli island in the Piave river, and 3 hectares on the Susegana, the hilly Prosecco Superiore Docg Valdobbiadene – Conegliano area.

All Santomè wines are produced exclusively from our own grapes to guarantee both authenticity and provenance, and the best expression of the Venetian terroir.



Need more information about the services of the Belgian-Italian Chamber of Commerce?

Need more information or suggestions about conferences, seminars and events?

Do not hesitate to contact me!

I am your point of contact for any question relating to the association and the services offered by the Belgian-Italian Chamber of Commerce.

CONTACT



**GIULIA BRAVO**

☎ 0032 2 230 27 30

member@ccitabel.com

# ITABELBLOG

## NOVITÀ DAL BELGIO E DALL'ITALIA

### Registro dei lobbisti europei

Il 18 giugno 2018, nel Registro per la trasparenza dei rappresentanti di interessi, (quello dove sono iscritti i lobbisti europei) figuravano 11.811 soggetti registrati dei quali 3.687 con sede in Belgio, principalmente a Bruxelles. Circa la metà delle lobby (5.829) sono associazioni di categoria, commerciali e professionali. Un quarto del totale (3.125) sono invece organizzazioni non governative. La Camera di Commercio Belgo-Italiana è iscritta al registro per la trasparenza da settembre 2012. La sua attività consiste nel valorizzare l'internazionalizzazione delle imprese italiane nel processo decisionale dell'Unione europea, attraverso incontri, conferenze e la partecipazione a progetti europei.

### Sono oltre 11 milioni gli abitanti in Belgio

Secondo i dati del Servizio pubblico federale belga, il 1° gennaio 2018 il Belgio contava 11.358.357 abitanti. Il 57,64% residente nella Regione fiamminga, il 31,88% nella Regione Vallone e il 10,49% nella Regione di Bruxelles-Capitale (1.191.041 abitanti). A Bruxelles la popolazione non-belga rappresenta il 34,8% del totale (417.000). In Belgio abitano 165.000 francesi, 156.000 italiani, 155.000 olandesi, 88.000 rumeni, 81.000 marocchini, 71.000 polacchi e 64.000 spagnoli. La maggioranza degli italiani residenti in Belgio, 99.000 persone, vive nella Regione Vallone, 33.000 vivono a Bruxelles e 24.000 nella Regione Fiamminga (98.000).

### Eataly a Bruxelles?

Secondo la stampa belga, Eataly dovrebbe aprire a Bruxelles nel 2023. La vecchia sede di Actiris, in Boulevard Anspach, vicino alla Borsa, sarà completamente rinnovata e al piano terra e al primo piano dovrebbe accogliere Eataly, su 3.500 m<sup>2</sup> totali. All'estero Eataly è già presente in molte città, tra le quali Tokyo, New York, Istanbul, Dubai, San Paolo, Mosca, Monaco. A breve aprirà anche a Londra e Parigi.

### Social Media per l'Europa

Il "Social Media Strategist" è la nuova figura chiave dell'Europa 2.0. Già dal 2015 infatti, a Bruxelles, si è fatto strada un modo innovativo di comunicare approcci, obiettivi e risultati dei progetti europei. Protagonisti di questa svolta sono i social media. Solo lo scorso anno si sono costituite a Bruxelles una decina di società specializzate esclusivamente nella divulgazione social dei progetti europei. La Camera di Commercio Belgo-Italiana organizza a Roma, dal 2 al 5 luglio il primo corso in Social Media per l'Europa.



### A Verona la Convention mondiale delle Camere italiane all'Estero

Dal 10 al 13 novembre 2018, Verona ospiterà la 27° edizione della Convention Mondiale delle Camere di Commercio Italiane all'Estero. Organizzata dalla Camera di Commercio di Verona e da Assocamerestero, il programma prevede due giornate di lavori associativi e a seguire, lunedì 12 e martedì 13 novembre, due giorni aperti alle imprese e ai professionisti per confrontarsi sull'export e sulla promozione del *Made in Italy* all'estero e per incontrare i delegati delle Camere estere e buyer di aziende straniere.

### L'inglese lingua ufficiale a Bruxelles?

Il filosofo ed economista Philippe Van Parijs ha proposto di rendere l'inglese la terza lingua ufficiale a Bruxelles. L'inglese è già molto usato nella comunità internazionale presente nella capitale europea ma anche come lingua di comunicazione tra belgi francofoni e neerlandofoni. È anche lingua veicolare nel mondo accademico belga e nella nazionale di calcio. Van Parijs propone anche che Bruxelles venga considerata una città-regione con l'elezione a suffragio universale dei propri rappresentanti. Tutti i residenti permanenti avrebbero diritto di voto.

CONTACT


**MATTEO LAZZARINI**

0032 2 205 17 92

lazzarini@ccitabel.com

# GIORNATA ITALIANA 2018

**L**a 14<sup>e</sup> édition de la Giornata Italiana s'est déroulée les 2 et 3 juin 2018 sur le site de Blegny-Mine et a accueilli plus de 10.000 personnes. Un nouveau succès donc pour cette grande fête dédiée à l'Italie et désormais incontournable dans le paysage liégeois.



Organisée par le Consulat honoraire d'Italie à Liège et la Fondation Euritalia, sous le Haut Patronage de l'Ambassade d'Italie à Bruxelles et du Consulat Général d'Italie à Charleroi, la Giornata Italiana a mis cette année à l'honneur la Région de la Sicile. A cette occasion, une quinzaine d'artisans, producteurs, restaurateurs,...ont fait le déplacement depuis la Sicile afin de promouvoir des produits d'excellence, particulièrement appréciés du public.



Comme il est de tradition, de nombreux artistes locaux se sont succédés sur la grande scène (Overdose d'Amore, Machiavel,...), mais également des chanteurs venus d'Italie (Calandra & Calandra, Giovanni Caccamo, Lello Analfino & Tinturia,...) jusqu'au concert de clôture de l'immense artiste Edoardo Bennato.



Son Excellence l'Ambassadeur d'Italie Madame Elena Basile a honoré la manifestation de sa présence, ainsi que Monsieur le Consul Général d'Italie Davide Michelut et de nombreuses personnalités issues des mondes culturel, économique et social.



La 15<sup>e</sup> édition a d'ores et déjà été programmée les 1<sup>er</sup> et 2 juin 2019 et mettra à l'honneur la Région du Latium.



# DESTINAZIONE PARMA



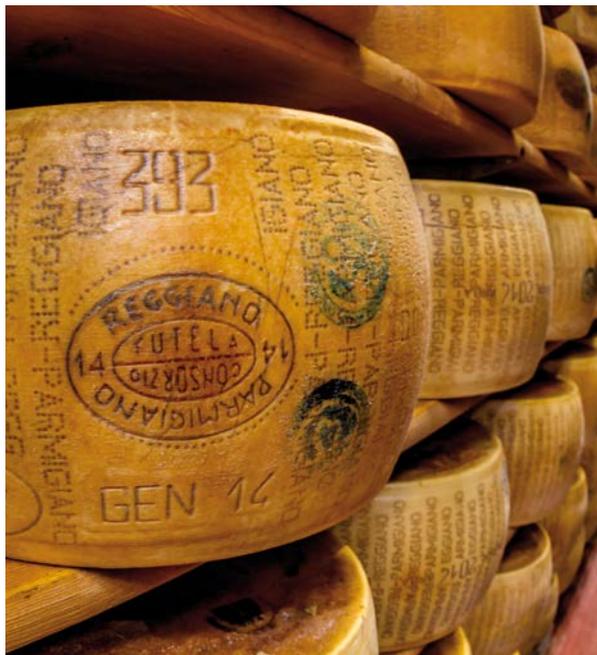
**L**a città di Parma, situata nell'area nord dell'Emilia-Romagna, è stata fondata nel 183 a.C. dai Romani ed è subito diventata un importante centro di riferimento per tutta la pianura circostante grazie alla costruzione della Via Emilia, che ha favorito un profondo e rapido sviluppo dell'agricoltura e dell'allevamento in tutto il territorio.

La città è ricca di piccoli e grandi tesori di epoche diverse, di palazzi, piazze, teatri, musei, capolavori artistici, spaziose aree verdi ed è celebre per il suo patrimonio enogastronomico.

## Città del gusto e Città creativa della Gastronomia Unesco

Epicentro della Food Valley italiana, Parma è definita la Città del gusto grazie alla varietà di prodotti tipici tutelati da marchi di qualità, tanto da farle ricevere, nel dicembre del 2015, il titolo di Città creativa della Gastronomia Unesco.

I principali prodotti tutelati da marchi nella zona di Parma sono: il Prosciutto di Parma DOP, il Parmigiano Reggiano DOP, il Culatello di Zibello DOP, la Coppa di Parma IGP, la Spalla Cotta



di San Secondo, il Salame Felino IGP, il Tartufo di Fragno, il Porcino di Borgotaro IGP.

La maggior parte di questi prodotti è tutelata da un proprio Consorzio.

I Consorzi di tutela nascono come associazioni volontarie, senza finalità lucrative, promosse dagli operatori economici coinvolti nelle singole filiere con la funzione di tutelare le produzioni agroalimentari DOP e IGP. Ai Consorzi sono attribuiti importanti compiti istituzionali, esplicitati nella rappresentanza e nella tutela di tutte le imprese che partecipano alla produzione della denominazione, siano esse consorziate o meno. Si occupano, ad esempio, della vigilanza, della tutela e della salvaguardia delle DOP e delle IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni ed uso improprio delle denominazioni tutelate.

Parma è rinomata anche per i suoi prodotti vinicoli. Le colline, comprese fra il fiume Enza ad est ed il torrente Stirone a ovest, sono la culla della viticoltura più tipica ed anticamente nota del parmense.

L'eccellenza dei prodotti enogastronomici di Parma ha determinato la creazione di itinerari del gusto. È infatti possibile visitare le varie industrie alimentari ed apprendere, ad esempio, come dalle carni suine allevate nel territorio venga prodotto il Prosciutto di Parma DOP, oppure visitare i vari caseifici per osservare il processo di produzione del Parmigiano Reggiano DOP. Altri celebri itinerari del gusto sono: la Strada del Culatello, la Strada del Prosciutto e dei Vini dei colli e la Strada del Fungo porcino.





unitamente ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli, l'ALMA forma cuochi, pasticceri, sommelier, manager di sala e della ristorazione per farne veri professionisti del settore.

## Città della Musica

Parma è anche la Città della musica grazie a personalità artistiche, come Giuseppe Verdi, Arturo Toscanini e Niccolò Paganini, che ne hanno segnato il panorama musicale, e ai suoi celebri teatri: il Teatro Farnese e il Teatro Regio.

Nella città ducale sono presenti, inoltre: la Casa della Musica, l'Auditorium Paganini, la Casa Natale e il Museo Arturo Toscanini e la Casa del Suono.

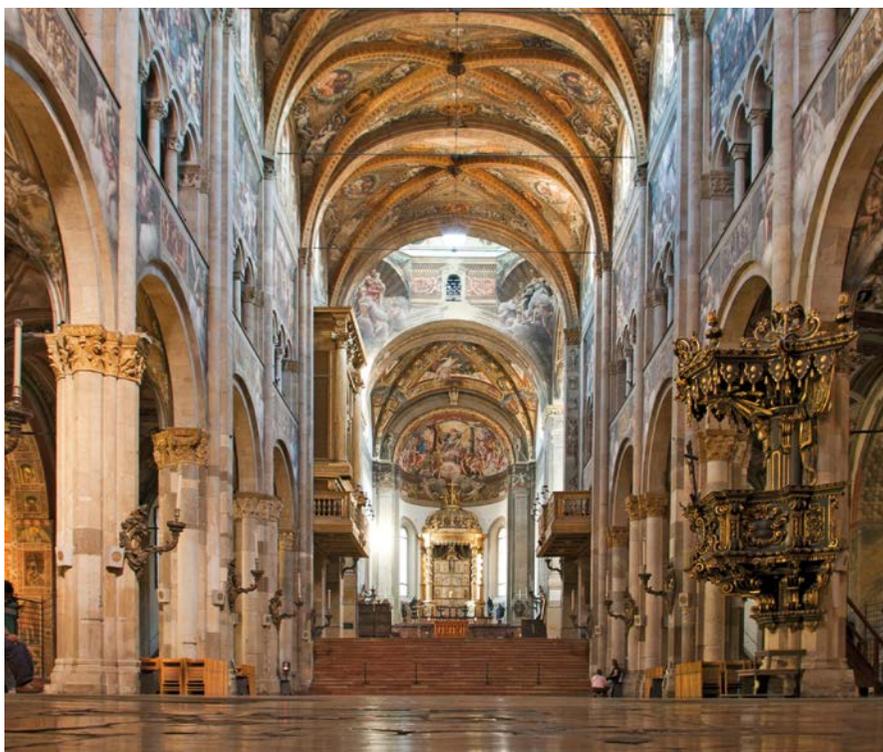
Il vasto patrimonio musicale della città è stato posto sotto la tutela della Fondazione Parma Capitale della Musica, che si pone l'obiettivo di sostenere e di proiettare sulla scena internazionale le istituzioni musicali della città.

L'evento musicale per eccellenza è il **Festival Verdi**, giunto ormai alla sua XVIII edizione. Ogni anno ad ottobre, il mese di nascita del Maestro, tra Parma e Busseto risuonano le note del Rigoletto, del Nabucco e delle altre opere del celebre compositore.

Nel 2017, il Festival Verdi ha conquistato il premio come "Miglior festival" agli International Opera Awards, che celebrano l'eccellenza dell'Opera nel mondo.

Grazie al suo patrimonio agroalimentare, Parma è stata scelta come sede dell'**EFSA**, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Istituita nel 2002 a seguito di una serie di crisi alimentari verificatesi alla fine degli anni Novanta, questa agenzia dell'Unione Europea opera come fonte indipendente di consulenza scientifica e comunicazione dei rischi associati alla catena alimentare.

Nei dintorni di Parma, all'interno del Palazzo Ducale di Colorno, ha sede **ALMA**, uno dei più autorevoli centri di formazione della cucina italiana a livello internazionale. Attraverso le più aggiornate attrezzature didattiche di cucina, pasticceria e sommelierie,





## Capitale italiana della cultura 2020

Parma possiede un ampio patrimonio artistico-culturale, come testimonia il suo centro storico, ricco di capolavori di diverse epoche. L'attenzione e la cura riservata agli spazi pubblici ha permesso a Parma di vedersi attribuire, nel Settecento, l'appellativo di "Atene d'Italia".

Diversi personaggi, come Benedetto Antelami, scultore e architetto, realizzatore della facciata del Duomo e del Battistero, Correggio e Parmigianino, i cui dipinti sono esposti alla Galleria Nazionale di Palazzo della Pilotta, hanno vissuto e lavorato a Parma, lasciandole in eredità le loro opere.

Puntando sulla logica dell'investimento in cultura, Parma si è guadagnata la designazione di Capitale Italiana della Cultura 2020. La città ha incentrato il suo progetto sul claim "La cultura batte il tempo".

Il progetto consiste nella creazione di sette distretti socio-culturali, dislocati in diverse aree della città, che diventano spazi di creatività, riflessione, rigenerazione e innovazione. Anche i territori intorno a Parma offrono numerose attrattive, come il Castello di Bardi, il Castello di Torrechiara, la Rocca di Fontanellato e la Reggia di Colorno.

## CONFERENZA: DESTINAZIONE PARMA

Le eccellenze enogastronomiche e culturali della città di Parma sono state presentate nel corso di un evento promozionale organizzato a Lussemburgo dall'Ambasciata d'Italia, in collaborazione con la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, l'ENIT e l'ICE di Bruxelles, nell'ambito dell'Italian Festival.

L'evento si è svolto il 31 maggio scorso presso l'Auditorium della Banque de Luxembourg.

In tale occasione sono intervenuti Antonella Rossi, Responsabile Comunicazione, Marketing e Media dell'ENIT, Anna Maria Meo, Direttore Generale del Festival Verdi ed Enzo Malanca, Presidente dell'ALMA.

# EXPRESSOTRIP



micapio

**TOUTE L'ANNÉE**

**MILAN, ROME, TURIN, VENISE**

**VOLS DIRECTS, PROGRAMME MILES & MORE,  
BAGAGE DE 23 KG ET PETITE RESTAURATION À BORD INCLUS**

**VOLS ÉTÉ 2018**

**NAPLES, OLBIA, CAGLIARI, PALERME, CATANE, RIMINI, LAMEZIA TERME, BARI**

\* Volez en bonne compagnie.

**#luxairfeelgood**

Réservation sur [www.luxair.lu](http://www.luxair.lu) ou dans votre agence de voyages  
[www.travelblog.eu](http://www.travelblog.eu)

Fly in good company

 **Luxair**

## CCIL ED ALMA INSIEME PER LA CAMPAGNA PROMOZIONALE “TRUE ITALIAN TASTE”

Cena dedicata ai sapori della città di Parma, realizzata dallo chef Massimo Spigaroli



**L**a Camera di Commercio Italo-Lussemburghese continua l'attività di promozione e valorizzazione del prodotto italiano autentico nell'ambito del progetto “True Italian Taste”, la campagna di comunicazione e di promozione promossa dal Ministero dello Sviluppo Economico Italiano e realizzata da 21 Camere di Commercio Italiane all'Estero in collaborazione con Assocamerestero e l'ICE. L'obiettivo del progetto è quello di difendere il patrimonio culturale, enogastronomico e commerciale italiano contro i tentativi di contraffazione.

Nell'ambito di tale progetto, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha organizzato lo scorso 30 maggio, presso il Ristorante Oro e Argento dell'Hotel Sofitel Luxembourg Europe, un evento dedicato alla promozione e alla valorizzazione delle specialità enogastronomiche della città di Parma.

In occasione della serata è giunto dall'Italia lo chef Massimo Spigaroli, che si occupa personalmente del Relais Antica Corte Pallavicina e dell'annesso ristorante a cui è stata conferita una stella Michelin e le tre forchette rosse.

Lo chef Spigaroli ha avuto molteplici esperienze nei migliori 5 stelle in Italia e all'estero ed è Presidente di molteplici consorzi tra i quali il “Consorzio del Culatello di Zibello” oltre che Segretario nazionale dell'associazione “Euro Toques” e professore della scuola ALMA.

Nel corso della serata lo chef Spigaroli ha fornito informazioni dettagliate sui prodotti IGP e DOP del territorio e, insieme a Yann Castano, chef del Ristorante Oro e Argento, nominato chef dell'anno 2018 da Gault&Millau, ha realizzato un menù a base di ricette tradizionali della città di Parma.

I partecipanti hanno, infatti, potuto gustare il croccante Culatello di Zibello abbinato ad un uovo a guscio bianco poché con scaglie di tartufo su una purea di fave e piselli, il risot-





to alla Giuseppe Verdi ed il guancialetto di Suino Nero di Parma leggermente brasato su una crema di patate dolci.

I piatti sono stati accompagnati da diversi vini, tra i quali il Cinciano Bianco IGP Toscana 2017, il Cinciano Chianti Classico DOCG 2015 e il Cinciano Chianti Classico Riserva DOCG 2013, forniti dalla Fattoria di Cinciano - Agriturismo e prodotti tipici del Chianti Classico. Isabella Sardo, riconosciuta come "migliore sommelier a Lussemburgo nel 2008", ha esposto le caratteristiche e le proprietà dei vini serviti e si è soffermata sul problema della contraffazione dei vini.



Parma, Città Creativa Unesco per la Gastronomia, è l'epicentro della Food Valley italiana e una delle città con il maggior numero di prodotti tipici tutelati da marchi di qualità in Italia, tra i quali il Prosciutto di Parma Dop, il Parmigiano Reggiano Dop, il Culatello di Zibello Dop, il Fungo Porcino di Borgotaro Igp, la Coppa di Parma Igp, e tanti altri ancora.

Nei pressi della città di Parma, presso la splendida Reggia di Colorno, ha sede l'ALMA, il più autorevole centro di formazione professionale dedicato all'Ospitalità e alla Ristorazione Italiana a livello internazionale, che forma cuochi, pasticceri, bakery, chef, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione.

In occasione della serata è intervenuto anche Enzo Malanca, Presidente dell'ALMA, che ha presentato la prestigiosa scuola di cucina legata alla figura di Gualtiero Marchesi che, a partire dal 2003, ne diventa il rettore.



La didattica si ispira dunque all'insegnamento del "Maestro" che ha avuto il merito di avere reso la cucina italiana più moderna.

Il Presidente Malanca ha, inoltre, sottolineato il successo della cucina italiana nel mondo e l'importanza di rimanere ancorati alle tradizioni con uno sguardo rivolto costantemente verso l'innovazione.

# #VIVEREALL'ITALIANA - ITALIAN FESTIVAL LUXEMBOURG

Juin-novembre 2018

**L**a deuxième édition du Festival multisectoriel #VIVEREALL'ITALIANA - Italian Festival Luxembourg, organisée par l'Ambassade d'Italie, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, l'ENIT - l'Agence italienne du Tourisme et l'Agence ICE, se déroulera de juin à novembre 2018.

Plusieurs productions d'excellence seront présentées dans les domaines de l'art, de l'artisanat et de l'industrie afin de promouvoir une image actualisée du « *Made in Italy* » et du style de vie à l'italienne qui sont réputés et appréciés au Luxembourg pour leur créativité inépuisable et leurs compétences artisanales et manufacturières difficiles à égaler.

L'inauguration du Festival a eu lieu à l'occasion de la réception pour la Fête nationale le jeudi 31 mai dans le jardin de la résidence de l'Ambassadeur de l'Italie, S.E. Mme Rossella Franchini Sherifis, en présence de personnalités institutionnelles, de représentants de l'économie et de la finance internationale, du monde de la culture et de la recherche, de représentants des médias, ainsi que de nombreux ressortissants italiens. Enzo Malanca, Président de l'ALMA - l'école internationale de cuisine italienne, et Anna Maria Meo, Directrice du Teatro Regio di Parma, ont été les testimonial de la ville de Parme, siège de l'Agence européenne pour la sécurité alimentaire.





Une attention particulière a été également donnée à la ville d'Orvieto, représentée par Andrea Vincenti, Echevin au tourisme de la Mairie d'Orvieto. Ville toujours plus reconnue comme un ancien chef-lieu étrusque et mise en évidence grâce à l'exposition archéologique « Le lieu céleste. Les Étrusques et leurs dieux. Le sanctuaire fédéral d'Orvieto », en cours auprès du Musée MNHA.

Dans les mois à venir, une riche série d'événements, organisés en partenariat avec de nombreux opérateurs italiens, porteront sur des produits de consommation

haut de gamme et sur les technologies innovantes. Dans le sillage de l'intérêt suscité par la première édition, de nouvelles marques du secteur du design, de la mode et accessoires et de l'œno-gastronomie seront associées aux marques déjà présentes au Grand-Duché. L'accent sera mis sur les aspects de la tradition, de la qualité et du caractère unique des produits italiens, leur lien étroit avec le terroir et les principales composantes de l'innovation qui les caractérisent, par le biais de l'application des technologies de pointe et des activités de recherche et développement de matériaux de nouvelle génération.

## “ORVIETO: A SECRET JEWEL IN THE HEART OF ITALY”

History, art, food and nature: a slow city where living is good

**C**ontinua l'attività di promozione della città di Orvieto da parte della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese che, in occasione della mostra “Le lieu céleste. Les Étrusques et leurs dieux”, ha organizzato il 19 aprile scorso, presso il Musée national d'histoire et d'art - MNHA di Lussemburgo, una conferenza per scoprire la città etrusca attraverso gli interventi di due rappresentanti del Comune della città: **Andrea Vincenti, Assessore al Turismo**, e **Alessandra Cannistrà, Assessore ai Beni e alle Attività culturali**.

La città situata nel cuore dell'Italia, a sud-ovest dell'Umbria, è una delle città più antiche d'Italia. Nelle diverse epoche storiche è stata una città di grande lustro e prestigio, soprattutto in epoca etrusca quando, con il nome di Velzna, costituiva il fulcro dell'ampio territorio dell'Etruria.

Oltre ai reperti etruschi, sono celebri i palazzi medievali, l'imponente Duomo, uno dei massimi capolavori del Medioevo, l'altissima Torre del Moro, ma anche le chiese degli Ordini Mendicanti, il complesso dei palazzi papali, il Palazzo del Popolo, il Palazzo dei Sette, gli edifici del Cinquecento, il Pozzo di San Patrizio, l'ottocentesco Teatro Mancinelli.



Orvieto non è solo celebre per la sua storia ma anche per i suoi paesaggi naturali, la città sorge infatti sulla sommità di scoscese rocce di tufo a 350 s.l.m., e per le sue tradizioni enogastronomiche. Ogni singola ricetta ha una sua storia e spiegazione.

Orvieto è, inoltre, la capitale di Cittaslow, la Rete Internazionale delle città del buon vivere, costituita nel 1999 tra i Comuni di Bra, Greve in Chianti, Orvieto, Positano e l'Associazione Slow Food, con l'obiettivo di allargare la filosofia



di Slow Food applicando i concetti dell'ecogastronomia alla pratica del vivere quotidiano.

Secondo il manifesto dell'associazione, le città definite “slow” sono:

- animate da individui curiosi del tempo ritrovato, dove l'uomo è ancora protagonista del lento, benefico succedersi delle stagioni; rispettose della salute dei cittadini, della genuinità dei prodotti e della buona cucina;
- ricche di affascinanti tradizioni artigiane, di preziose opere d'arte, di piazze, di teatri, di botteghe, di caffè, di ristoranti, luoghi dello spirito e paesaggi incontaminati;
- caratterizzate dalla spontaneità dei riti religiosi, dal rispetto delle tradizioni, dalla gioia di un lento e quieto vivere.

Orvieto, essendone la capitale e la sede, incarna perfettamente tali valori.

Alla conferenza è seguita una degustazione di prodotti tipici del territorio.



# ITALIAN GET-TOGETHER EVENT

ARENDDT & MEDERNACH E CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESI

**I**n occasione dell'arrivo dell'estate, Arendt & Medernach, in collaborazione con la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, ha organizzato l'Italian get-together event, un aperitivo di networking dedicato alla community italiana a Lussemburgo.

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



L'evento si è tenuto lo scorso 21 giugno presso Arendt House e ha rappresentato un'ottima occasione per parlare di business degustando degli ottimi prodotti italiani.



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.



G A R A G E  
**INTINI**  
DEPUIS 1971

# REGTECH: UNA NUOVA OPPORTUNITÀ DI BUSINESS PER LE AZIENDE

Digital Community organizzata da BTO in collaborazione con la CCIL

**B**TO, in collaborazione con la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, ha presentato il 5 giugno scorso, presso Arendt House, la Digital Community focalizzata sul tema RegTech - Regulation & Technology, ovvero l'utilizzo di nuove tecnologie a supporto delle procedure di adeguamento e rispetto di norme, leggi e regolamenti. I lavori sono stati aperti da Alessia Bonanno, Country Manager Lussemburgo per BTO, che ha presentato la mission di BTO e i diversi interlocutori, e da Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese.

BTO (Business and digiTal Outlook Research Program) è un Centro di Ricerca nato nel 2004 in Italia, il cui obiettivo è connettere e trasferire valore tra mondo universitario e mondo delle imprese. Oggi, BTO è un'azienda di successo e di respiro internazionale, con sedi in Lussemburgo (dal 2012), Londra, Monaco, Parigi e Vienna.



La tematica RegTech sta diventando sempre più rilevante all'interno del panorama lussemburghese, tanto da essere stata identificata dal LHOFT - Luxembourg House of Financial Technology - come uno degli hot topics del 2018. Inizialmente, la corsa a diventare compliant era principalmente preoccupazione del settore finanziario (per l'introduzione di norme quali PSD2 e MIFID2), ma con la nuova normativa sulla Privacy GDPR, è ormai interesse di aziende di ogni settore.

La Digital Community organizzata a Lussemburgo si è inserita all'interno di questo contesto e ha fornito alle aziende una overview di stampo accademico sulla RegTech, dimostrando come quest'ultima, vista da un'altra prospettiva, possa rappresentare una vera opportunità di business.



Il Professore Markos Zachariadis della Warwick Business School e della Cambridge University ha fornito un quadro di riferimento partendo dalla definizione di RegTech, per poi proporre un'analisi sui costi sostenuti fino ad oggi dalle aziende (nello specifico dalle banche) al fine di essere compliant. È intervenuto successivamente Alessandro Crea, Responsabile Research Team di BTO, che ha presentato tre esempi concreti di applicazione della RegTech.



La discussione è terminata con un Panel, moderato dal professor Zachariadis, durante il quale sono intervenuti i rappresentanti di tre aziende: Laurent Marochini di Société Générale, Bert Boerman di Governance.io, e Fabian Klar di REGIS-TR. La presenza di questi tre attori rappresentativi, da un lato, di un colosso del mondo finanziario (SGSS), mentre dall'altro, di due fornitori di soluzioni RegTech (Governance.com e Regis-tr) ha creato un interessante scambio sulle opportunità e le applicazioni.

# L'assurance partenaire de vos succès.



## Business

L'assurance PRO sur-mesure.  
[baloise.lu/business](http://baloise.lu/business)



# PROGETTO EUROPEO SUCCEED

## Learning Activity, Multiplier Event e Meeting Project

**P**rosegue l'attività del progetto europeo SUCCEED "Stimulate financial education to foster Entrepreneurship and Development", avviato nel 2016, con l'obiettivo di fornire ai giovani imprenditori (dai 18 ai 30 anni) o a coloro che desiderano diventarlo conoscenze su come sviluppare il proprio progetto imprenditoriale attraverso la creazione di una piattaforma online permanente.

Il progetto è composto da un consorzio di otto partner scelti tra operatori e consulenti nel ramo delle istituzioni di educazione e formazione (Camera di Commercio Italo-Lussemburghese - Lussemburgo; FUNIBER - Spagna; SATEAN - Romania), nel ramo delle istituzioni finanziarie (Coopération Bancaire pour l'Europe - Belgio; CONFORM - Italia), un network di imprese (Réseaux Entreprises Sociales - Belgio; The Hive - Italia) ed esperti in applicazioni ICT nel campo dell'istruzione (BICERO - Slovenia).

Nel mese di aprile e in quello di giugno i partner si sono incontrati, prima a Lussemburgo e poi a Bruxelles, per far avanzare il progetto.

### LEARNING ACTIVITY: 9-13 aprile, Lussemburgo

Il Learning Activity si è tenuto dal 9 al 13 aprile, presso il centro di formazione della Chambre de Commerce du Luxembourg, ed è stato organizzato dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese.



In tale occasione, gli otto partners del progetto hanno coinvolto 35 partecipanti tra formatori, imprenditori ed esperti del settore finanziario per testare il contenuto dei moduli.

Gli argomenti affrontati nei diversi moduli sono stati: i concetti base della finanza e della contabilità, la pianificazione delle risorse economiche, le fonti di finanziamento, la tassazione per le imprese e per gli imprenditori nell'Unione Europea, il cash-flow, come stabilire e gestire le relazioni con le banche e la responsabilità sociale d'impresa.



I partecipanti hanno avuto l'opportunità di incontrare Karin Schintgen, CEO di House of Start-ups, Philippe Linster, Business Adviser di House of Entrepreneurship, Sabrina Sagramola, Head of European Affairs & Manager of the Enterprise Europe Network-Luxembourg della Chambre de Commerce du Luxembourg, Laura Demetz, Attaché Economic Affairs della Chambre de Commerce du Luxembourg, e Thomas Kusstatscher, Senior Advisor to Vice President at EIB.



In occasione del Learning Activity, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha organizzato anche una visita ad Esch/Belval, "La città della Scienza", al LIST - Istituto Lussemburghese per la Scienza e la Tecnologia, ed una visita alla Corte dei Conti Europea.

### MULTIPLIER EVENT e MEETING PROJECT: 28-29 giugno, Bruxelles

Il 28 e il 29 giugno, presso la sala conferenze della Camera di Commercio Belgo-Italiana, Coopération Bancaire pour l'Europe ha organizzato il Multiplier Event ed il Meeting Project del progetto SUCCEED. In tale occasione i partners del progetto hanno discusso i risultati raggiunti, analizzato il budget ed introdotto gli obiettivi del prossimo incontro che si terrà a Barcellona nel mese di settembre.



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

[WWW.TASTO.EU](http://WWW.TASTO.EU)

## STELLA AL MERITO DEL LAVORO A ROSSANA DI MARTINO

**I**l 20 giugno l'Ambasciatore d'Italia a Lussemburgo, Rossella Franchini Sherifis, ha insignito Rossana Di Martino, Responsabile Affari Istituzionali e Relazioni Pubbliche di Ferrero International S.A., con la Stella al Merito del Lavoro.

Durante la cerimonia, alla quale era presente anche il Presidente della Camera dei Deputati Mars Di Bartolomeo, l'Ambasciatore ha spiegato la storia di questo prestigioso riconoscimento, istituito con il regio decreto 30 dicembre 1923, n. 3167, e concesso a coloro che si sono particolarmente distinti per singolari meriti di perizia, di laboriosità e di buona condotta morale.

L'Ambasciatore ha sottolineato, inoltre, che è il primo anno che tale riconoscimento viene concesso all'estero.

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, presente alla cerimonia di conferimento della Stella, rinnova le



sue congratulazioni a Rossana Di Martino così come il ringraziamento per la costante e stretta collaborazione avvenuta nel corso degli anni.

LO

FINE CUISINE ITALIENNE



**LOSTERIA**

8 Place Guillaume II  
L-1648 Luxembourg

+352 27 47 81 25 [www.losteria.lu](http://www.losteria.lu)

AO

TRATTORIA • PIZZERIA • ÉPICERIE FINE



À PARTIR DU 3 SEPTEMBRE 2018 !  
**LIVRAISON  
À DOMICILE**  
7i/7 de 18h à 22h

**ALTRA OSTERIA**

Club house du tennis de Bonnevoie  
111 rue Anatole France - L1530 Luxembourg

+352 26 64 92 44 [www.altraosteria.lu](http://www.altraosteria.lu)

*INTERNATIONAL*  
**MASTER IN**  
*EUROPEAN*  
**STUDIES**

**M**

**E**

**S**



[WWW.EUROPEANMASTER.NET](http://WWW.EUROPEANMASTER.NET)

***PROJECT MANAGER AND  
EU FUNDING CONSULTANT***

*/ IMES DAY PROGRAMME - 17<sup>th</sup> September - 13<sup>th</sup> December 2018*

*/ IMES EVENING&WEEKEND PROGRAMME - 18<sup>th</sup> September - 31<sup>st</sup> January 2019*

# LE DÉSIR ABSOLU D'ATTRACTION



## ALFA ROMEO STELVIO

[WWW.ALFAROMEO.LU](http://WWW.ALFAROMEO.LU)

E.R.: Y. Chabert. Annonceur: FCA Belgium s.a. Rue Jules Cockx 12 a - 1160 Bruxelles. RPM: Bruxelles. BCE 0400.354.731. IBAN FCAB: BE 86 4829 0250 6150.  
Informations environnementales [règlement grand-ducal 17/03/2003]: [www.alfaromeo.lu](http://www.alfaromeo.lu). Photo à titre illustratif et non-contractuelle. Le véhicule illustré ne correspond pas à la version et prix décrits.

 (L/100 KM): 4.7 - 7.0 NEDC  (G/KM): 124 - 161 NEDC

*La meccanica delle emozioni*



**autopolis**

**L-8070 Bertrange**  
**[www.autopolis.lu](http://www.autopolis.lu)**

Email: [info@autopolis.lu](mailto:info@autopolis.lu)  
Tél(+352) 43 96 96 2500

**Notre agent :**  
**Garage Cardoni**  
Route de Luxembourg 214  
L-3515 Dudelange