

INFO ITALIE

Août - Augustus 2019

2

DOSSIER

ALLA SCOPERTA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

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



LUXEMBOURG

**THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE
LE GRAND TOUR DU SUD DE L'ITALIE**

BELGIQUE

**THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE POUR DEFENDRE
LE 100% MADE IN ITALY A BRUXELLES**



Ghibli GranSport

Guaranteed to make you feel like it looks.

Accédez au raffinement absolu dès 69.350€*

Subtil équilibre de puissance, d'élégance et de confort, Ghibli concentre toute l'âme Maserati. Le son mythique de ses motorisations V6. La pureté de son design racé. La noblesse de ses matières... Tout dans cette berline vous invite à réaliser vos rêves de performance. Garantie 3 ans. Kilométrage illimité.

www.maserati.com

GARAGE INTINI SA
8 B route de Longwy
8080 BERTRANGE
LUXEMBURG

+352 45 00 47 1
www.intini.lu



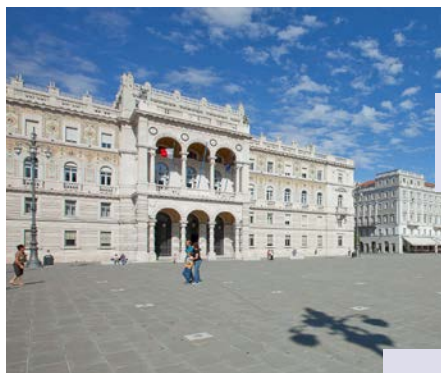
MASERATI

Ghibli

(*) Prix tarif d'une Ghibli Diesel au 17/07/2018. Modèle présenté : Ghibli GranSport à 84.550 €. Dans la limite des stocks disponibles. Consommation en cycle mixte (l/100 km) : 5,9 - Émissions de CO2 gamme (g/km) : 158. Photo et coloris non contractuels. Retrouvez plus d'informations sur: WWW.MASERATI.LU - E.R. : Bram Vanhengel. Maserati West Europe. Automotive Media Centre Z. 1.Researchpark 20, 1731 Zellik.



06



15



19

LUXEMBOURG

4

Festa Nazionale Italiana a Lussemburgo

6

The Authentic Italian Table - Le Grand Tour du Sud de l'Italie

8

Protecting Intellectual Property for Growth and Innovation

9

Progetto Europeo SUCCEED

10

Automobile Club du Luxembourg

15 **DOSSIER:** Alla scoperta del Friuli Venezia Giulia

BELGIQUE

19

The Authentic Italian Table pour defendre le 100% *Made in italy* a Bruxelles

22

Entrepreneurship across EU: successful stories

25

BNP PARIBAS FORTIS
Intervista a Salvatore Orlando, Responsabile del Dipartimento Retail & Private Banking Expat Clientele

28

La Tiramisù World Cup arriva in Belgio

29

Le prossime attività della Camera di Commercio Belgo-Italiana

INFOITALIE - N.2 - 2019 - IMPRIMÉ EN AOÛT 2019

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 :

Marco Iacuitto - 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

FESTA NAZIONALE ITALIANA A LUSSEMBURGO

OSPITI D'ONORE: EMILIA ROMAGNA, FRIULI VENEZIA
GIULIA E MATERA

Il 4 giugno scorso presso la residenza dell'Ambasciatore d'Italia a Lussemburgo, Rossella Franchini Sherifis, ha avuto luogo la celebrazione della Festa Nazionale italiana.

Le regioni Emilia-Romagna e Friuli Venezia Giulia, insieme alla città di Matera, capitale europea della cultura 2019, sono state le ospiti d'onore del ricevimento e hanno presentato le specialità dei rispettivi territori.

Il Team Italia Lussemburgo, un'equipe di giovani chef italiani, ed alcuni ristoratori italiani presenti nel Paese hanno preparato, invece, ulteriori specialità regionali.



CONFERENZA

“BOLOGNA E FICO EATALY WORLD - TRIESTE E IL FRIULI VENEZIA GIULIA”



La celebrazione della festa nazionale è stata preceduta dalla conferenza: “Bologna e FICO Eataly World - Trieste e il Friuli Venezia Giulia”, organizzata dall’Ambasciata d’Italia e dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, presso l’Auditorium di Banque de Luxembourg.

Le regioni Emilia-Romagna e Friuli Venezia Giulia sono entrambe all’avanguardia nel settore della ricerca e dell’innovazione. Patrizio Bianchi, Assessore a coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro della Regione Emilia-Romagna e Sergio Emidio Bini, Assessore alle attività produttive e turismo della Regione Friuli Venezia Giulia, hanno evidenziato l’eccezionale rete di strutture di altissimo livello, in campo scientifico e tecnologico, di cui dispone il nostro Paese nonché la presenza nelle due regioni di centri di eccellenza, la cui attività è direttamente connessa con lo sviluppo delle capacità produttive e conferisce un importante valore aggiunto alla percezione della competenza e della creatività italiane. Alessandro Bonfiglioli, Segretario

Generale della Fondazione FICO Eataly World, ha presentato il parco tematico, situato a Bologna, dedicato al settore agroalimentare e alla gastronomia, uno dei più grandi al mondo nel suo genere, mentre Lucio Gomiero, Direttore Generale di PromoTurismoFVG, ha presentato l’offerta turistica della regione Friuli Venezia Giulia.

In considerazione del rapporto di collaborazione instaurato dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese con PromoTurismo FVG, in occasione della fiera VAKANZ, la missione a Lussemburgo per la festa nazionale ha rappresentato un’ulteriore occasione per consolidare i rapporti intrapresi e per creare una rete di contatti plurisetoriali. La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha infatti organizzato per la delegazione della Regione Friuli Venezia Giulia una serie di incontri imprenditoriali. Oltre alla visita alla House of Startups con Karin Schintgen, CEO della stessa, è stata realizzata una presentazione Paese da parte di Sabrina Sagamola ed Edith Stein, in rappresentanza della Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg.



THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE AU LUXEMBOURG

LE GRAND TOUR DU SUD DE L'ITALIE

L'Italie, caractérisée par un patrimoine agroalimentaire unique en termes de richesse et variété, est le pays européen ayant le plus grand nombre de produits agroalimentaires avec une certification géographique reconnue par l'Union Européenne. Elle enregistre, en effet, un total de 297 produits AOP (appellation d'origine protégée) et IGP (indication géographique protégée). Ce nombre important de produits typiques s'explique par la particularité du territoire et de l'histoire qui a permis la création et la perpétuation dans le temps de traditions productives, gastronomiques et culturelles diversifiées. Ces excellences agroalimentaires italiennes résultent d'une combinaison unique de facteurs humains et environnementaux régionaux.



« The Authentic Italian Table » est une initiative qui a été lancée par le Ministère Italien du Développement Économique afin de promouvoir et de valoriser les produits certifiés AOP et IGP et de lutter contre les nombreuses tentatives de contrefaçon et contre l'Italian Sounding, phénomène qui concerne les produits réalisés à l'étranger qui, à travers un usage improprie de mots, couleurs, localités et images, renvoient à l'Italie sans avoir à faire avec la réalité productive italienne.

23 Chambres de Commerce Italiennes dans le monde sont engagées dans cette action pour répandre, à travers la restauration, la connaissance des produits AOP et IGP, et pour transmettre l'importance du lien avec le territoire et l'utilisation de produits 100% authentiques.

Dans le cadre de cette initiative, une série d'évènements ont eu lieu au mois de juin dans le monde entier, en Amérique, en Asie et en Europe.



En ce qui concerne le Luxembourg, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, en collaboration avec le restaurant Come à la Maison, a mis à l'honneur la cuisine du sud de l'Italie le 18 juin, en vue de l'arrivée de l'été et des vacances. « The Authentic Italian Table - Le Grand Tour du Sud d'Italie » a représenté un parcours gastronomique pour célébrer l'authenticité des produits AOP et IGP ainsi que les saveurs et les territoires du sud de la péninsule italienne.

Le tour a été composé de différentes étapes : buffets de charcuteries, fromages et légumes, show cooking de pasta ainsi qu'une sélection des meilleurs desserts. Il a également été proposé un show cooking de « pizza napoletana » qui fait désormais partie du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.



Parmi les produits présentés : le célèbre Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino AOP, la Mozzarella di Bufala Campana AOP, la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, la Burrata di Andria IGP, la Soppresata di Calabria AOP, le Caciocavallo silano AOP et autres produits AOP et IGP moins connus et qui ont été utilisés pour la réalisation des recettes proposées lors de la soirée afin de pouvoir apprécier les saveurs authentiques du sud de l'Italie.



QUELQUES PRODUITS AOP ET IGP DU SUD DE L'ITALIE

Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP



Également connu sous le nom d' « Or Rouge de Calabre », cet oignon a été inscrit dans le registre des « Appellations d'Origine » et « Indications Géographiques Protégées » en 2008. Il se distingue par sa couleur, son goût doux et son côté croquant. Il est produit dans la bande côtière moyen-

ne-haute tyrrhénienne-calabraise qui inclut les provinces de Cosenza, Catanzaro et Vibo Valentia.

Mozzarella di Bufala Campana AOP

Elle a été inscrite dans le registre des « Appellations d'Origine » et « Indications Géographiques Protégées » en 1996 et elle est la seule mozzarella à avoir obtenu une reconnaissance européenne AOP. La Mozzarella di Bufala Campana AOP se distingue par sa forme, typiquement arrondie, sa couleur blanc porcelaine, sa consistance élastique et en même temps filante et son goût fort mais délicat. Pour sa production, exclusivement le lait entier frais de bufflonne, provenant de la zone certifiée : Campanie (Province de Caserta, Salerno,



Naples et Benevento), Lazio (Province de Latina, Frosinone et Rome), Pouilles (Province de Foggia) et Molise (Commune de Venafro), est utilisé.

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino AOP

L'AOP est exclusivement réservée à la tomate pelée issue des plantes de la variété San Marzano2 et KIROS et a été reconnue en 1996. La tomate San Marzano pousse dans la zone de l'Agro Sarnese-Nocerino et se distingue par sa couleur rouge, sa pulpe compacte et charnue et par sa forme allongée (60-80 mm).



Soppresata di Calabria AOP

La Soppresata a été inscrite au registre des « Appellations d'Origine » et « Indications Géographiques Protégées » en 1998. Elle est obtenue à partir du travail de la viande de porcins nés dans les régions : Calabre, Basilicate, Sicile, Pouilles et Campanie et élevés, dès l'âge maximum de 4 mois, en Calabre. D'une longueur pouvant aller de 10 à 18 cm et d'un diamètre de 4 à 8 cm, il présente une forme cylindrique écrasée.



C'est seulement lors de la coupe qu'on se rend compte à quel point il est compact et mou à la fois.

PROTECTING INTELLECTUAL PROPERTY FOR GROWTH AND INNOVATION

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY DAY 2019

Suite à la Journée mondiale de la propriété intellectuelle, l'Ambassade d'Italie au Luxembourg et la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ont organisé le 14 mai, à l'Auditorium du Cercle Cité, une conférence ayant comme titre : "Protecting Intellectual Property for Growth and Innovation".



La propriété intellectuelle est un sujet de grande importance pour l'Italie qui est la deuxième économie manufacturière européenne après l'Allemagne.

Le débat de la conférence s'est porté sur les nouveaux défis, surtout au niveau du commerce international, de la collaboration industrielle, de la recherche, mais également sur la fonction de la protection des résultats de l'innovation technologique et de la créativité culturelle, sur la transparence de l'information au bénéfice du consommateur.

La conférence a représenté l'occasion de débattre sur le rôle de la tutelle de la propriété intellectuelle qui contribue à protéger la création artistique et à stimuler la croissance économique et l'innovation technologique grâce à la présence de professeurs et professionnels du secteur.

Les orateurs de la conférence ont été : Gustavo Ghidini, Professeur Emérite de l'Università degli Studi di Milano et

Professeur de Droit Industriel à l'Université LUISS de Rome, Astrid Wagner, Partner de Arendt & Medernach, Giovanni Pitruzzella, Avocat général de la Cour de Justice de l'UE, Théa Harles-Walch, Présidents de chambre à la Cour d'appel, Mario Moretti Polegato, Président du Gruppo Geox SpA et Piero Cavigliasso, Team leader Director GCL R&D technology innovation. Marc Jaeger, Président du Tribunal de l'Union Européen, a été le modérateur de la conférence.

L'intervention de M. Mario Moretti Polegato a été particulièrement intéressante. Le Président de Geox a parlé de l'évolution de sa société, à partir de l'idée de créer une « chaussure qui respire » jusqu'à aujourd'hui : 1.000 magasins dans 100 pays et 30.000 personnes employées.

Le succès extraordinaire de Geox est dû à une technologie protégée par 39 brevets différents, récemment ont été déposées 12 demandes de brevet avec le but d'améliorer ultérieurement le confort du pied et du corps de manière immédiatement perceptible par le consommateur.

Le Président Moretti Polegato a souligné que l'innovation de Geox est le résultat d'investissements constants dans la recherche et le développement.



PROGETTO EUROPEO SUCCEED

LEARNING ACTIVITY AD ANCONA, MULTIPLIER EVENT E PROJECT MEETING A MARIBOR

Sta giungendo al termine il 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.

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

Nei mesi di giugno e di luglio i partner si sono incontrati, prima ad Ancona e poi a Maribor, per far avanzare il progetto e valutare i risultati raggiunti.

LEARNING ACTIVITY: 17-21 GIUGNO, ANCONA

La Learning Activity si è tenuta dal 17 al 21 giugno ad Ancona, presso la sede di The Hive, partner del progetto ed incubatore, che fornisce alle startup consulenza strategica in materia



di finanza agevolata e ordinaria per il supporto all’avvio e consolidamento del business aziendale delle startup.

Gli otto partner hanno coinvolto studenti, formatori, imprenditori per testare il contenuto dei moduli formativi creati. Sono stati organizzati, inoltre, degli incontri con delle start-up per capire come sono nate e sviluppate.

MULTIPLIER EVENT E PROJECT MEETING: 15-16 LUGLIO, MARIBOR

Il 15 e il 16 luglio a Maribor (Slovenia), BICERO, partner del progetto ed esperto in applicazioni ICT nel campo dell’istruzione, ha organizzato il Multiplier Event ed il Project Meeting del progetto SUCCEED. In tale occasione sono stati discussi i risultati raggiunti e sono stati predisposti i documenti per la chiusura del progetto.



AUTOMOBILE CLUB DU LUXEMBOURG

INTERVIEW AVEC M. CÉDRIC HAAS,
CHARGÉ DE COMMUNICATION ET MARKETING



La voiture privée est le moyen de transport le plus utilisé par les luxembourgeois pendant leurs voyages. En effet, aujourd'hui, elle est utilisée dans un voyage sur deux (52%), l'avion dans 37% des voyages, les trains et les bus seulement dans 10% et les autres moyens de transport dans 1%. En vue des vacances d'été, nous avons interviewé M. Cédric Haas, Chargé de Communication et Marketing de l'Automobile Club du Luxembourg - ACL, nouveau membre de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese et qui s'occupe de l'assistance à 360°.



Comment est-ce que l'ACL peut résoudre les problèmes du quotidien à la maison?

Quand une personne déménage à l'étranger et ne sait pas où trouver de l'aide, les problèmes de tous les jours deviennent un gros problème, par exemple, pannes, urgences d'animaux de compagnies, etc. C'est pourquoi l'ACL étend son service 24/7 avec une ligne d'assistance à la maison, garantissant de l'aide rapide en cas de panne (serrurerie, plomberie, chauffage, installation électrique...) même en période de fêtes/vacances par des artisans contrôlés.

« Cédric, pouvez-vous nous parler de l'ACL et des services proposés ? »

Créée en 1932, l'ACL est aujourd'hui l'une des plus grandes associations au Luxembourg avec plus de 182.000 membres. L'association permet aux membres de profiter de nombreux services, avantages et de réductions avec nos partenaires au Luxembourg et en Europe.

Tout d'abord, l'ACL a des voitures à louer dans plus de 120 pays où vous pouvez choisir parmi différents types : voitures, fourgonnettes, voitures adaptées aux personnes à mobilité réduite mais également des coffres de toit, etc.

Nous avons un Centre de diagnostic qui permet de recevoir un avis neutre de nos experts sur l'état des voitures avec un service à la carte pour: vendre/acheter une voiture d'occasion, partir en vacances ou obtenir des conseils juridiques.

Il est également important de mentionner le fait que l'ACL a établi des partenariats avec différents hôtels et parking près d'aéroports afin de partir sans stress et en économisant de l'argent. Grâce aux partenariats, nous vendons des billets d'entrée pour plusieurs services d'amusement et de bien-être, ainsi que pour des parcs de vacances.

Avec le Programme International des Clubs Automobiles, les membres de l'ACL bénéficient du réseau européen ARC: réductions et avantages partout dans le monde. Avec la carte AAA, les membres peuvent aussi bénéficier de réductions de prix et d'avantages aux États-Unis et au Canada. (www.showyourcard.eu)

Que peut offrir l'ACL aux jeunes conducteurs ?

Jusqu'à l'âge de 18 ans, et durant la première année après avoir passé le test de conduite, les jeunes bénéficient de nos services et avantages en Europe, gratuitement.

Grâce à cela, les jeunes peuvent compter sur l'aide de l'ACL, peu importe quel moyen de transport ils utilisent.

Comment est-ce que les familles peuvent profiter de l'ACL ?

Les familles économisent de l'argent sur les programmes de partenariats et sur leurs cotisations. Pour les jeunes de 16-25 ans, "YoungACL" offre des événements spéciaux, tirages au sort etc. L'ACL garantit une mobilité insouciant, des experts offrent un conseil impartial, et un large choix de services exclusifs et des offres de partenaires qui font économiser du temps et de l'argent !

Pour garantir votre mobilité, nous sommes disponibles pour vous aider 24/7. Si vous avez besoin de services de dépannage, de remorquage ou d'une voiture de remplacement, si vous avez oublié vos clés dans la voiture ou si vous avez fait le plein d'essence au lieu du diesel, nous sommes toujours joignables.

Pour plus d'informations, veuillez contacter M. Cédric Haas par téléphone (+352) 450045-4010 ou par email chaas@acl.lu ou visiter le site internet www.acl.lu

ACL - WE GUARANTEE YOUR MOBILITY



ACL

MOBILITY SERVICES

- > ACL Diagnostic Center - (neutral advice)
- > ACL Clubmobil - (worldwide car rental)
- > Shared mobility - (Ride2Go, Carloh)
- > Advice and Information
(mobility issues & legal advice)
- > Traffic Information - (traffic & road works)
- > Mobility management trainings & B2B

TRAVEL AND LEISURE

- > Member trips - (short trips, long-haul travels)
- > Touristic information - (personalised itineraries,
toll cards, international driving licence etc)
- > Automobile Sport and Oldtimer services
- > ACL Shop - (guides, maps, security gadgets etc)

ASSISTANCE AND MEMBER BENEFITS

- > ACL Road assistance 24 / 7
(in Luxembourg & in Europe)
- > ACL Advantages Partner programs
(airport parkings & hotels, SYC, AAA etc)
- > ACL Assistance HOME 24 / 7
(heater, water, locksmith etc)
- > ACL Welcome
(helpdesk for new arrivals
to Luxembourg, relocation etc)
- > ACL Assistance PETS
- > Cancellation and travel health insurances

A WORLDWIDE 24/7 CARE-FREE MOBILITY

WITH EXCLUSIVE SERVICES ALLOWING YOU TO SAVE TIME AND MONEY!

ASSISTANCE | ADVICE AND EXPERTISE | **MOBILITY SERVICES** | TRAVEL AND LEISURE | AUTOMOTIVE PASSION

Automobile Club du Luxembourg 54, route de Longwy L-8080 Bertrange Phone (+352) 45 00 45 - 1 Helpline (+352) 26000



www.acl.lu

NOUVEAUX ASSOCIÉS

DE LA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESI

Comité de Patronage

■ ARCHEIDE LUX SARL

🏠 10, boulevard Royal
L-2449 Luxembourg
☎ Tél : (+39) 393 97 47 620

M. Alessandro BRUSCAGIN, CEO

M. Mattia SILVESTIN, Project
Manager
Fond d'investissement

Sociétés

■ AUTOMOBILE CLUB DU LUXEMBOURG

🏠 54, route de Longwy
L-8080 Bertrange
☎ Tél : 45 00 45 1

M. Jean-Claude Juchem, CEO

M. Christian Carbone, International
Client Manager
Mobilité, dépannage et assistance

■ BERTA S.A.

🏠 17, Op Zaemer
L-4959 Bascharage
☎ Tél : 27 76 28 24

M. Mauro BARBARITO,
Administrateur Délégué
Construction et génie civile

■ BZZ ADVISORY

🏠 29, Cité Millewee
L-8064 Bertrange
☎ Tél : 671 02 19 70

M. Luca BRUNI, Managing Partner
Financial Services

■ GWM Group Holding S.A.

31, Grand Rue
L-1661 Luxembourg
☎ Tél : 28 22 97 40

Mme Marine CHINAL, Director

M. Giovanni MANUCCI

M. Giuseppe PUGLIESE
Holding de participations

■ LUXSECURITY LUXEMBOURG S.A.

41A, Zone Industrielle
L-8287 Kehlen
☎ Tél : 26 78 03 64 – Fax : 26 78 03 36

M. Calogero SCHIFANO,
Administrateur Délégué
Installation de système de vidéo, Sécurité

■ VITA DESIGN SARL

COME À LA MAISON
70, route d'Esch
L-1470 Luxembourg
☎ Tél : 23 64 11 24

M. Séverin LAFACE, Directeur
Restauration/Commerce

Personnes physiques

■ GREVESSE VINCIANE

🏠 6, avenue Pescatore
L-2324 Luxembourg
☎ Tél : 26 26 77 1

*Senior Private Banker- Patrimundi
1869*

■ FONTANAROSA ANTONIO

🏠 12, rue des Lavandes
L-8022 Strassen
☎ Tél : 691 66 90 20

Advisor - Aeffe Capital S.A.





SALUMERIA
TASTO
— SPÉCIALISTE —
DES PRODUITS FRAIS

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

WWW.TASTO.EU



Master in Private Equity & Fondi d'Investimento Lussemburgo

14 ottobre - 16 dicembre 2019

www.masterinfinance.eu

Una formazione esclusiva per accedere al mondo della
finanza internazionale

Borse di studio erogate da:



Partner principali:



Partner:



ALLA SCOPERTA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



© Marco Milani

All'incrocio dei mondi latino, germanico e slavo, il Friuli Venezia Giulia è stata da sempre una terra di incontri e teatro di vicende storiche cruciali che si possono percorrere passo a passo in tutta la regione. Incastonata nel cuore dell'Europa, ma aperta sull'Adriatico, per la sua posizione strategica, si è trovata spesso al centro dei grandi conflitti e dei più importanti passaggi storici internazionali.

I Romani hanno creato qui la quarta città d'Europa, Aquileia, di cui quest'anno si celebrano i 2200 anni dalla sua fondazione, i Longobardi hanno plasmato un territorio e una metropoli dell'epoca, quel Forum Iulii – oggi Cividale – da cui deriva il nome Friuli. Gli Asburgo, invece, ne hanno fatto il salotto privilegiato dell'Impero. In tempi più recenti, il territorio regionale è stato lo scenario principale del fronte italiano nella Prima Guerra Mondiale, ma qui si possono anche scovare le tracce lasciate dal Secondo conflitto mondiale e dalla "Cortina di Ferro" della Guerra Fredda.

Il Friuli Venezia Giulia è ora una delle regioni più visitate d'Italia: la sua attrattiva è riconosciuta a livello internazionale

per la bellezza dei paesaggi che offre, la ricchezza culturale e artistica e le eccellenze gastronomiche prodotte nel suo territorio.

Si può cominciare a visitare la regione dai 5 siti UNESCO, dalle già citate Aquileia e Cividale del Friuli, passando per Palmanova, famosa città fortezza veneziana dalla forma di stella a nove punte, passando per Palù di Livenza, sito palafitticolo preistorico, e arrivando nelle Dolomiti Friulane, caratterizzate dalla loro wilderness e tra le più integre e inesplorate del gruppo.

Il Friuli Venezia Giulia aspetta il visitatore con innumerevoli tipi di paesaggi e ambienti naturali per camminare o pedalare, cavalcare o navigare, con un grande vantaggio: la possibilità di cambiare velocemente scenario e attività, perché in poco più di 100 km il Friuli Venezia Giulia offre vette ardite e lagune tranquille, grotte spettacolari e boschi silenziosi. Uno scenario ideale per lo sport: non a caso, tra tutte le regioni italiane è proprio il Friuli Venezia Giulia quella che vanta il rapporto più alto tra sportivi di livello olimpionico e residenti.



© Marco Milani

ECONOMIA

L'economia del Friuli Venezia Giulia, soprattutto nell'area friulana, si basa principalmente sull'agroalimentare e sul manifatturiero. L'area giuliana, invece, è maggiormente sviluppata nel commercio portuale e nella cantieristica.

Negli ultimi anni, la produzione agricola è in crescita del +1,7% e le coltivazioni si concentrano specialmente nella pianura. Anche l'attività portuale di Trieste sta crescendo, rimanendo consistente per l'economia dell'intera regione. Infatti, il porto di Trieste, che ha una tradizione di più di tre secoli, è di grande sostegno per l'economia del Friuli Venezia Giulia grazie alle importanti attività marinare e commerciali che svolge.

L'industria

Dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, la regione ha vissuto un grande sviluppo industriale tanto da divenire un modello: piccole e medie imprese locali sostenute da un forte spirito imprenditoriale e dagli incentivi regionali. Nella regione sono presenti anche importanti complessi, fra cui gli stabilimenti navali a Monfalcone, quelli del manifatturiero a Udine e Pordenone, di elettrodomestici a Pordenone.

I settori di rilievo dell'economia del Friuli Venezia Giulia sono quello metallurgico, meccanico, chimico, cantieristico, alimentare, tessile e cartario. Un altro settore ben sviluppato è quello della produzione artigianale, con particolari lavorazioni soprattutto nel settore del legno. Il terziario segnala uno sviluppo riguardante in particolare i settori bancario e assicurativo, soprattutto a Trieste.

Infrastrutture

L'importanza delle infrastrutture regionali è di livello nazionale: il Friuli Venezia Giulia, infatti, è la regione al primo po-

sto nell'area nord-est del trasporto merci proprio grazie alla sua collocazione geografica.

Il commercio estero

Il Friuli Venezia Giulia è una delle principali regioni esportatrici d'Italia e la sua economia si basa principalmente sull'export.

Nel 2016 l'export della regione valeva 12,2 miliardi di euro, con un aumento di 783 milioni di euro rispetto all'anno precedente (+6,3%). Anche nel 2017-18 le esportazioni hanno continuato a crescere in maniera positiva con un aumento del 12,1% rispetto agli anni precedenti.

Il maggior partner commerciale della regione è la Germania, mentre il primo mercato di destinazione sono gli Stati Uniti (con 2,3 miliardi di euro di export).

La cantieristica, specializzata nella realizzazione di navi da crociera, è il settore privilegiato nelle esportazioni, rappresentando il 13,0% dell'export totale. Un altro settore privilegiato è quello metallurgico che, insieme a quelli dell'elettronica, di apparecchi elettrici e artigianale, è cresciuto in maniera esponenziale nel 2018.

ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

La tradizione enogastronomica del Friuli Venezia Giulia è un incontro tra culture e tradizioni diverse, limitata ideal-



mente tra mare e monti, ma ricca di una ruralità di collina e di pianura, sicuramente figlia della variabilità geografica e orografica del territorio ma anche delle culture che lo abitavano (friulana, veneta, slava e austriaca nelle sue propaggini isontine).

Tra i prodotti di eccellenza si annoverano certamente i vini, le grappe, i prodotti lattiero caseari, gli insaccati, accanto ai "prodotti tradizionali". Il Friuli Venezia Giulia è inoltre il più importante produttore italiano di trota che viene trasformata e conservata in diverse maniere.

La regione è specializzata nella lavorazione di caffè, materia prima che oggi, per valore del prodotto trattato, è la quinta dopo petrolio, alluminio, frumento e carbone. Nel 2006 la Regione Friuli Venezia Giulia ha infatti riconosciuto il Distretto Industriale del Caffè. Nella città di Trieste, sono presenti due aziende leader: Illycaffè, specializzata nella torrefazione e commercializzazione, e Pacorini Silocaf, specializzata nel trattamento, movimentazione e nello stoccaggio del caffè.

Vino

Il Friuli Venezia Giulia è noto nel mondo soprattutto per l'eccellenza dei suoi vini. Oggi vanta più di 8.000 aziende con una superficie vitata poco inferiore ai 27.000 ettari che producono 1,7 milioni di ettolitri l'anno e registrano esportazioni che superano i 110 milioni di euro. Le produzioni regionali risultano diversificate e interessano soprattutto i vini derivati da vitigni a bacca bianca, seguiti dai rossi e dai rosati.



© Mario Verini

Sono presenti 13 vitigni autoctoni caratterizzati da un elevato pregio e spiccati caratteri sensoriali. È il caso ad esempio delle due DOCG Ramandolo e Picolit, che rappresentano il fiore all'occhiello del panorama enologico regionale e che vengono ottenuti in aree circoscritte all'interno della DOC Colli Orientali e Ramandolo. Altre varietà riconosciute come autoctone e che rappresentano produzioni più significative in termini quantitativi rispetto alle DOCG, sono rappresentate dal Friulano, dalla Ribolla Gialla, dal Verduzzo Friulano e dal Refosco dal Peduncolo Rosso. Anche il Prosecco DOC ha registrato una forte espansione negli ultimi anni in regione arrivando a circa 4.600 ettari di superficie. Nel settore della viticoltura il Friuli Venezia Giulia ospita inoltre il più grande vivaio del mondo di barbatelle ed è il primo produttore a livello nazionale con l'Italia che risulta leader mondiale e primo esportatore. La barbatella, insieme al portainnesto, dà vita alla piantina che nel vigneto costituirà la singola vite dedicata alla produzione di uva. È la barbatella a determinare la qualità di uva e di conseguenza di vino che il produttore vuole ottenere.



© Mario Verini

Insaccati e formaggi

Una vera e propria strutturazione di filiera è rinvenibile nella DOP Prosciutto di San Daniele che conta 28 prosciuttifici e oltre 150 allevamenti riconosciuti nella regione. Tra i trasformati di pregio si devono citare inoltre: i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Prosciutto di Sauris IGP, la Pitina IGP, il Pestât di Fagagna, il Prosciutto cotto triestino, il Prosciutto d'oca e lo Speck

Nella regione si possono annoverare più di 1200 aziende agricole registrate nella produzione di latte, settore che, nella zona montana, rappresenta l'orientamento produttivo prevalente. Tra i prodotti trasformati di pregio vi è il Formaggio Montasio DOP. Questo formaggio prende il nome dal massiccio del Montasio in



© Fabrice Gallina

Friuli ed è stato prodotto nei pascoli estivi del massiccio fin dal diciottesimo secolo, grazie alla cura dei monaci benedettini dell'Abbazia di Moggio Udinese. Da allora, la maestria della produzione del Montasio si è diffusa nelle Alpi Carniche e Giulie fino a raggiungere le pianure del Friuli e del Veneto.

Frutticoltura

Le produzioni in Friuli Venezia Giulia sono principalmente costituite da mela e da kiwi, oltre tre quarti degli ettari coltivati a frutteti sono, infatti, dedicati ad essi. Sono presenti, inoltre, dei frutteti residuali a pesca e pera.



© Fabrice Gallina

TURISMO

Il Friuli Venezia Giulia è diventata una destinazione sempre più popolare anche tra i turisti stranieri: nel 2017, infatti, gli arrivi sono aumentati del 5,4% rispetto all'anno precedente (con un aumento del 3,6% degli arrivi nazionali e +7% degli stranieri). Questo grazie anche alle numerose attività sviluppate da PromoTurismoFVG, la Destination Management Organization funzionale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia che persegue i suoi obiettivi pianificando e organizzando l'offerta del territorio attraverso prodotti turistici specifici.

Trieste, capoluogo della regione, è la città maggiormente visitata. Conosciuta per la bellezza di Piazza Unità d'Italia e per i suoi palazzi monumentali, è una città cosmopolita e profondamente aperta all'incontro tra culture, lingue, religioni e tradizioni diverse. Percorrendone la costa è possibile giungere al Castello di Miramare e al Castello di Duino che sorgono a picco sul mare. Altre città di grande importanza storica sono Gorizia, in cui sono presenti diversi musei nella zona di Borgo Castello, e Pordenone, chiamata anche "la città dipinta" per via dei palazzi affrescati e delle opere d'arte dell'artista Giovanni Antonio de Sacchis. Poi c'è Udine, città allegra, elegante e conviviale in cui alla raffinatezza dell'architettura si lega il fascino rustico delle osterie, è la città-scrigno delle opere di Giambattista Tiepolo. Un'altra città rinomata è quella di Aquileia: da non perdere il pavimento musivo della basilica di S. Maria Assunta, a cui si

aggiungono altri preziosi resti musivi di età romana e paleocristiana che fanno di Aquileia una sorta di capitale del mosaico romano d'Occidente.

Allontanandosi un po' dalle città, si scoprono castelli sul mare e in collina, borghi tra i più belli d'Italia e tipiche architetture rurali, mentre tra le mete balneari di maggior interesse ricordiamo le spiagge di Lignano Sabbiadoro e di Grado che ricevono ogni anno le prestigiose Bandiere Verdi dei pediatri e le Bandiere Blu e, per continuità nel possesso di quest'ultima, Grado ne detiene il record italiano. Anche per la costa vale il concetto di biodiversità: alla sabbia dorata

segue la laguna incontaminata, che lascia posto a maestose scogliere.

Anche il "turismo verde" sta crescendo negli ultimi anni, il Friuli Venezia Giulia offre, infatti, non uno, ma tanti ambienti in cui il tempo pare essersi fermato tra parchi, lagune, riserve naturali, montagne in cui il silen-

zio regna sovrano. Dalle Dolomiti al Carso, attraverso le Alpi Carniche e le Giulie, il paesaggio cambia forme e colori, lingue e abitudini, ma mantiene importanti denominatori comuni: il rispetto per il territorio, l'autenticità delle genti che lo abitano, l'uso sostenibile delle sue risorse.

Anche d'inverno la montagna del Friuli Venezia Giulia è turisticamente attrattiva. Piancavallo Dolomiti friulane, Sappada, Forni di Sopra e Sauris, Ravascletto-Zoncolan, Tarvisio e Sella Nevea: i poli sciistici del Friuli Venezia Giulia sono dotati di percorsi per le varie specialità sportive, di impianti moderni e di piste sicure e mai affollate. Durante tutto l'inverno vengono inoltre organizzate escursioni e varie attività sulla neve per adulti e bambini.



© Gianluca Baranchelli

THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE

POUR DÉFENDRE LE 100% MADE IN ITALY À BRUXELLES

Le 17 juin dernier se déroulait pour la première fois à Bruxelles « The Authentic Italian Table », organisée par la Chambre de Commerce Belgo-Italienne. L'évènement est une initiative conjointe de 23 Chambres de Commerce italiennes à l'étranger impliquées dans le projet *True Italian Taste* pour la promotion de la tradition culinaire italienne et du produit authentique 100% *Made in Italy*. L'objectif de l'évènement était de promouvoir, à travers la filière des restaurants italiens de Belgique, une meilleure connaissance du produit authentique et, par conséquent, consolider la présence des produits agroalimentaires et vinicoles italiens sur le territoire belge.

Environ 200 professionnels du secteur HORECA se sont rendus au Foodlab Excellis, le centre bruxellois entièrement dédié à l'univers de la restauration, pour assister à la soirée consacrée à la cuisine italienne et aux produits agroalimentaires. À cette occasion, les convives ont pu voyager du Nord au Sud de l'Italie à travers des dégustations guidées et des *show-cookings* de recettes traditionnelles à base de produits certifiés préparés par la F.I.C. Belgio (Fédération italienne des Chefs de Belgique). Différentes échoppes de produits 100% italiens ont animé la soirée grâce à la participation d'une délégation de 10 producteurs de la CNA (Confédération Nationale de l'Artisanat et de la PME) et la participation d'une douzaine de producteurs venus d'Italie.

Huit consortia de tutelle pour la protection des produits certifiés ont contribué également à la soirée en faisant découvrir leurs produits : la Mortadelle de Bologne IGP, les Cantuccini Toscans IGP, le vinaigre Balsamique de Modène IGP, le Miel de la Lunigiana DOP, le Riz du Delta du Pô IGP, le vin Soave DOC, le vin Bardolino Chiaretto, le Safran de l'Aquila DOP. Chaque intervenant a orchestré des dégustations guidées de ses produits afin d'illustrer leur origine, leur histoire et leurs particularités culinaires.

Au cours de la soirée, 12 chefs de 10 restaurants italiens de Belgique - parmi les plus renommés, le restaurant San Daniele, qui conserve une étoile au guide Michelin depuis 2018, et le restaurant Bocconi dont la cuisine est supervisée par le célèbre chef italien, Fulvio Pierangelini - se sont succédés dans des *show-cookings* de recettes traditionnelles italiennes avec des produits certifiés AOP, DOP, DOC et IGP. Les chefs ont concocté 12 plats suivant la recette traditionnelle ou



revisité certains classiques de la gastronomie italienne en veillant à maintenir l'équilibre entre innovation et authenticité des produits transalpins. Pendant la préparation, les chefs ont narré en détail la préparation de leur plat, les goûts, les saveurs et les parfums des différents ingrédients jusqu'à la dégustation finale.

L'initiative s'inscrit dans le projet *True Italian Taste* promu et financé par le Ministère italien du Développement Économique. Le projet italien vise à lutter contre le phénomène de l'*Italian Sounding* dont souffre de plus en plus le *Made in Italy*. En Belgique, environ 1 produit sur 4 vendus dans les supermarchés ou chez les petits détaillants alimentaires peut être associé à ce phénomène.

CONTACT



STÉPHANIE PAGANO

☎ 0032 2 205 17 91

pagano@ccitabel.com





6



7



8



9



10



11



12



13

1. *La délégation de la F.I.C. Belgio*
2. *Chef Andrea Todisco – Ristorante l'Orchidea*
3. *Chef Alessandro Turco - L'Atelier d'Alessandro*
4. *Chef Igor Rosi – Ristorante Bocconi*
5. *Chef Paolo Valeo – Ristorante La Luppia*
6. *L'équipe de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne :
Stéphanie Pagano, Andrea Collavini, Marco Iacuitto et
Giulia Bravo*
7. *Chef Franco Spinelli – Ristorante San Daniele**
8. *Le Président de la F.I.C. Belgio Pino Nacci et
la Lady Chef Simona Ferretti du Restaurant Lasagna Tiramisù*
9. *Chef Silvio Cianciotta – Pino Nacci, L'Arte in Cucina*
10. *Chef Antonio Domenico Pecchia – Ristorante Giustogusto*
11. *Chef Ettore Secchi – Ristorante Al Dente*
12. *Chef Stefano Marra – Hôtel Renaissance Bruxelles*
13. *Chefs Manuel Ruben Paolino, Vincenzo Munno et
Giorgio Scainelli – Ristorante Bocconi*

ENTREPRENEURSHIP ACROSS EU: SUCCESSFUL STORIES

In the collective imagination, there are several reasons why Belgium is highly regarded as a leading country. Beer, chocolate, European Institutions are some of them. If you have been at least once in this small country, you could have probably noticed its heterogeneous society and the kindness of its people, maybe even a pinch of disorganization that creates the impression of a country “less Nordic” of what it is supposed to be.

Belgium is far over its *clichés* and has surprises in store for everyone. This is the case of a very specific sector in which Belgium stands as one of the main leaders in Europe; and probably only professionals and enthusiasts are aware about it. We are talking about horses and their breeding, training and trade.

Recently, published data have showed the impressive numbers of this success: more than 350.000 horses in the country (a population that can be compared with that of largely bigger countries like Italy, Germany or France), about 11 horses for square meters, 1 each 31 inhabitants.

This time, the Erasmus for Young Entrepreneurs brings us to explore the exchange between Frantz Ducci, from Belgium, and Susanna Cremaschi, from Italy, respectively host and new entrepreneurs. They started their cooperation some weeks ago in this sector that sees Belgium as one of the World leaders. An excellence meets another excellence.

Frantz and Susanna started collaborating together in May. Frantz can prove a long entrepreneurial experience: since 2003 he has been breeding, training and trading horses and he has developed a precious experience at amateurish as well as at high professional level.

Susanna, on her side, has a long experience as manager of a recreational structure that hosts children and adolescents with the goal of encouraging them to enter in contact with nature through direct experiences with horses. She operated also as horse trainer and breeder for young horses, but always as employee. Now, she wants to do the next step and start her own business.

Dear Frantz and Susanna, is the exchange matching your expectations?

FRANTZ: “Yes, I found in Susanna someone who really wants to learn from my experience. Belgium is nowadays «the place to be» in the world of equestrian sport (in particular jumping),



and she seems ready to profit from this. Here she can see how far this passion and this job can go. In all directions, business, competitions, breeding, veterinary etc. All linked together. And even if she has some experience, some of these topics are totally new for her; she can enlarge her vision of this world, learn a new way of thinking and working, and develop an entrepreneurial vision of our sector.”

SUSANNA: “This exchange is proving useful for a first-level knowledge of the activity of breeding, training and trade of the horse in the specific reality of Belgium. I believe that this first period is however too short to say that I have already fulfilled my expectations. There are still many aspects that I need to look into, especially with regard to my specific sector, which is breeding. In any case, in this period all the horses were transferred to Frantz’s facilities and for each of them was found the most suitable accommodation according to their needs.”

What prompted you to select your counterpart for the Erasmus for Young Entrepreneurs?

F: “First, she is open-minded and she loves her job, despite all the challenges she has to face. Moreover, I like her approach, always asking questions and getting the best from each answer, rather than thinking she always acts in the right way.”

S: “I have identified and chosen Franz as host because of the characteristics of the structure he manages and his skills seemed to me a good point of support in the initial phase of my experience. My expectations were confirmed because not only I found in Franz a rigorous and competent professional, but also

a willing and helpful person ready to support and motivate me, especially in the initial, difficult phase of insertion."

Which are your expectations about the project? How do you think this can help you in improving or enriching your business?

F: *"Firstly, the possibility to help another person to evolve his or her own business. Positively contributing to this process thanks to my suggestions and experience would be a great satisfaction for me.*

Secondly, contacts are important in horse breeding as well as in other sectors. Indeed, sharing our network and relationships can provide me future business contacts in Italy.

Finally, cooperation with Susanna can help me developing new skills in communication and teaching."



How the Erasmus for Young Entrepreneurs can be useful specifically in your sector? Would you suggest it to other colleagues? Can you detect some weaknesses and strenghts?

F: *"It is a little early to answer this question. This project can be useful to show young entrepreneurs how this sector works and that is possible to turn a passion into a job, despite the barrier to entry. So, you can become a horse breeder even without a rich family behind you.*

The Erasmus for Young Entrepreneurs could even be an interesting tool to convey to new generations of breeders those elements of precision, clarity in business and respect for colleagues and animals that must be the solid basis for equestrian sports."

S: *"Certainly, the network of relationships, which I have built so far and which I intend to further expand, has helped to make profitable the first part of this exchange. However, I believe that it takes longer to have more complete results and to make this exchange really effective, and I therefore expect to further extend my experience. In addition to the more specific contents of the exchange, other strengths are given by the possibility of putting into practice and perfecting one's own linguistic knowledge and experimenting, knowing new habits and lifestyles that help develop adaptability."*



S: *"This experience led me to reconsider and better reflect on some of my initial expectations in relation to my business idea. Although my commitment in this sector will not change in substance, it will be improved to better identify risks, problems and opportunities in order to ensure the highest possibility of success."*

CONTACT



MARCO IACUITTO

☎ 0032 2 205 17 98

iacutto@ccitabel.com



HOMI 2019

Bonnes nouvelles pour les professionnels et amoureux de la décoration et de l'univers de la maison, du design et des tendances : HOMI, le salon italien de référence du LIFESTYLE revient en septembre du 13 au 16 à Milan, avec deux nouveaux rendez-vous : HOMI Outdoor Home&Dehors et HOMI Fashion&Jewels.

Le salon souhaite faire découvrir de nouveaux styles et offrir une multitude de propositions allant des objets pour la maison aux objets de décoration, des textiles aux parfums d'intérieur, des bijoux fantaisie aux accessoires de mode.

A la rentrée, le rendez-vous milanais ouvrira les portes de son jardin secret avec Homi Outdoor, le salon dédié aux espaces de vie extérieurs, aux jardins, balcons et terrasses. Les visiteurs y découvriront les solutions de vie à l'extérieur les plus innovantes, mais également toutes les nouvelles tendances en matière de barbecues, mobilier d'extérieur, accessoires de jardins et terrasses.

En amont de la célèbre *Milan Fashion Week*, l'édition de septembre du salon Homi Fashion&Jewels qui se déroule dans la capitale de la mode deux fois par an, mettra en scène les bijoux et accessoires de mode grâce à un nouveau format, conçu pour raconter les tendances, encourager la recherche, l'expérience et la singularité et donner l'occasion unique aux designers, distributeurs et détaillants de se rencontrer.



La Chambre de Commerce Belgo-Italienne, partenaire de Fiera Milano, sélectionne une délégation de professionnels belges du secteur de la mode et de la décoration pour visiter les deux salons tendances. Grâce au support des médias numériques, le visiteur sera guidé à travers la foire afin d'interagir avec les experts et de participer à des ateliers ou conférences.

MARMOMAC 2019

Avec ses 1.600 exposants et plus de 6.000 visiteurs en provenance de 150 pays différents, Marmomac 2019, le salon international de la pierre, du design et de la technologie, portera sa 54^{ème} édition sur le thème de la *Naturality* afin de valoriser le caractère unique de la pierre naturelle et de mettre en évidence son lien avec le monde végétal.

Cette année encore, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne sélectionne une délégation d'acheteurs belges, architectes, designers d'intérieur, importateurs et marbriers pour prendre part à ce rendez-vous incontournable du secteur lithique international qui aura lieu du 25 au 28 septembre 2019. Une série de rendez-vous sera organisée sur le modèle d'un "speed dating" afin de permettre à la délégation belge de participer à des rendez-vous ciblés.



Par ailleurs, une application permettant l'échange de cartes de visite numériques sera disponible ainsi qu'une plateforme en ligne B2B pour faciliter les échanges entre exposants et acheteurs italiens et étrangers. Les acheteurs et les architectes auront également le privilège de participer à de nombreuses activités telles que des conférences, des ateliers et des cours de formation ou de perfectionnement.

CONTACT



GIULIA BRAVO

☎ 0032 2 230 27 30

business@ccitabel.com

NUOVO SOCIO

BNP PARIBAS FORTIS

INTERVISTA A SALVATORE ORLANDO, RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO RETAIL & PRIVATE BANKING EXPAT CLIENTELE

“BNP Paribas Fortis è leader di mercato nel settore del Commercial Banking e del Corporate Banking. La banca occupa una posizione di forza nel factoring, nella specialised finance, nel corporate & transaction banking, nel trade e nel cash management. BNP Paribas Fortis è una banca nazionale in Belgio e in Italia. Grazie alla sua presenza in più di 20 Paesi europei, il gruppo bancario beneficia di una solida rete internazionale. La banca vanta di ottimi riconoscimenti dalle tre agenzie di rating più importanti: A+ da Standard & Poor's, A+ da Fitch Ratings e A2 da Moody's.”

Il Gruppo BNP Paribas è presente con le proprie filiali in 72 Paesi nel mondo da oltre 100 anni. Il dott. Salvatore Orlando grazie alla sua intraprendenza ha fondato il Dipartimento Expat a BNP Paribas Fortis, dapprima solo a Bruxelles, oggi attivo in tutto il Belgio.

Quali sono i vantaggi che offrite ai vostri clienti rispetto alle altre banche?

Grazie alla sua dimensione internazionale, al coordinamento delle sue attività e alla sua solida esperienza, il Gruppo è in grado di offrire ai propri clienti una gamma completa di soluzioni innovative e su misura per le loro esigenze. Queste riguardano le modalità di pagamento, la gestione dei depositi e vari tipi di finanziamento adatti ad ogni singolo richiedente. Comprendono inoltre il risparmio d'investimento, la protezione, la gestione patrimoniale, la gestione finanziaria (di azioni e obbligazioni) e gli immobili.

Com'è nata l'idea del Dipartimento Expat?

L'idea è nata da una semplice constatazione: ci troviamo in Belgio, nel cuore dell'Europa, e in alcune città, come Bruxelles, la popolazione di origine non belga raggiunge il 34%. La BNP Paribas Fortis è un gruppo bancario ad ampio respiro internazionale. La prima banca in Belgio e la più internazionale d'Europa, sinonimo di affidabilità per i propri clienti. Il Dipartimento Expat è nato quindi per rispondere alle esigenze e ai bisogni degli expat, coloro che per differenti motivi si trasferiscono nella nazione belga. Si è partiti dalla capitale perché ogni anno, a Bruxelles, arrivano migliaia di persone da differenti Paesi europei e non. Inoltre, si tratta di persone che per definizione sono in movimento, fermandosi in una città in media per circa 3 anni per poi ripartire verso un'altra località. A Bruxelles è un pò diverso, perché in questo caso gli expat si fermano in media per circa 9 anni.



Cos'è cambiato in cinque anni?

Rispetto a cinque anni fa sono cambiate molte cose. Innanzitutto, ad oggi contiamo 28 filiali dedicate a questo servizio in tutto il Belgio. Inoltre, abbiamo creato un team centrale specializzato nell'accompagnare l'expat in tutte le fasi di utilizzo del servizio al fine di renderlo il più chiaro e semplice possibile. Ovviamente i pacchetti offerti sono stati diversificati in quanto i bisogni e le necessità delle persone sono cambiate rispetto a 5 anni fa, ma l'attenzione al cliente è rimasta sempre la stessa, anzi è migliorata. Un esempio può essere il fatto che gli expat possono fare tutto completamente online prima del loro arrivo e trovare dei servizi completi ed efficaci dedicati a loro.

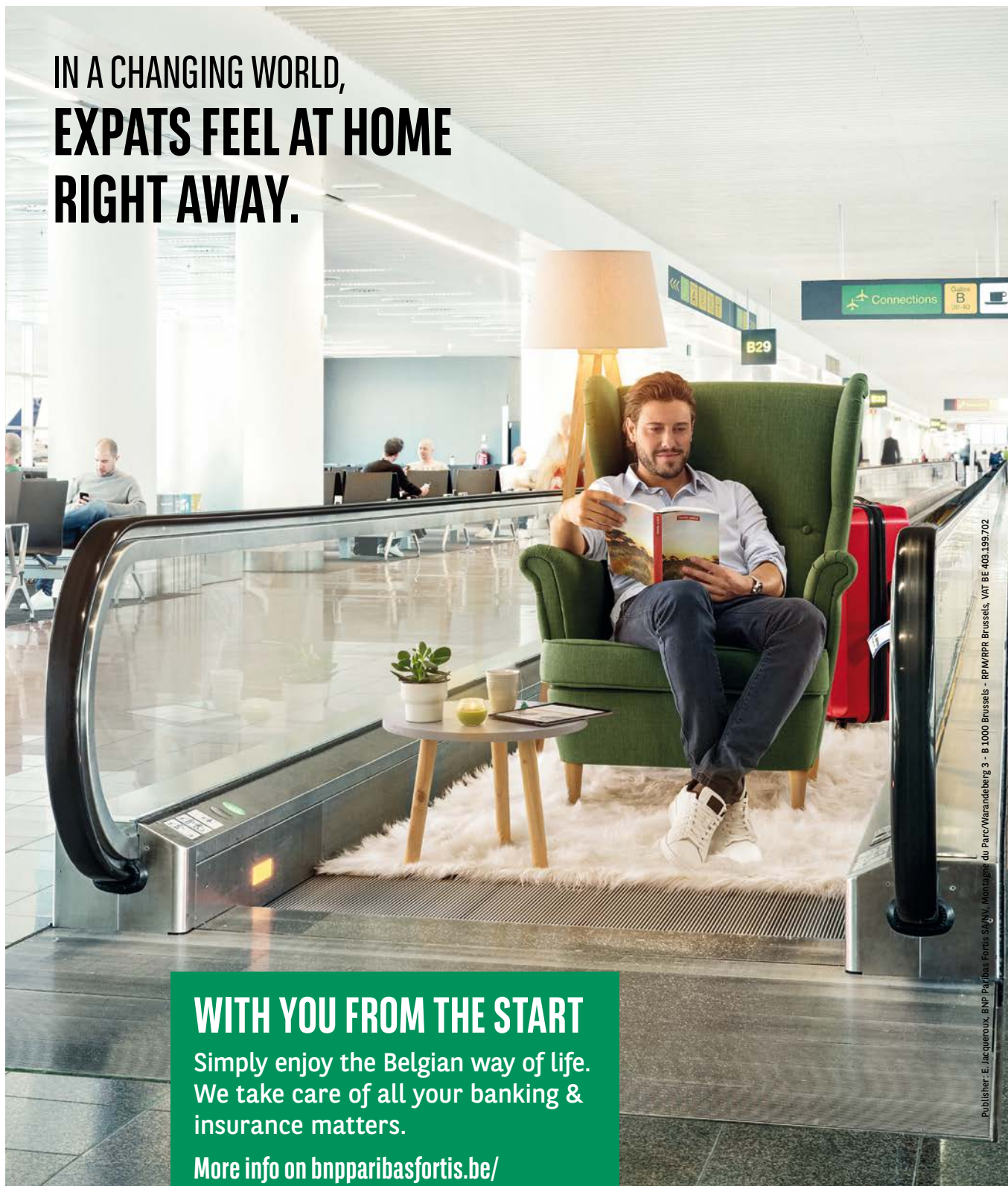
Questo tipo di dipartimento esiste anche in altre filiali al di fuori del Belgio?

Sì, anche se ogni entità possiede delle funzionalità differenti consone alle caratteristiche del Paese in cui opera. Dipartimenti simili si trovano: a Parigi (Paris International), rivolto ai francesi che risiedono o domiciliano per un determinato periodo all'estero; negli Stati Uniti (Bank of the West), dedicata soprattutto ai patrimoni immobiliari e ai servizi ad essi annessi; in Lussemburgo, con un approccio simile a quello del Belgio, mettendo a disposizione dell'expat tutti i servizi finanziari di cui necessita (es. assicurazione o servizi pre ipotecari). Il valore aggiunto che accomuna tutti i dipartimenti è l'assistenza al cliente, il quale è seguito a 360°.

Qual è il valore aggiunto di BNP Paribas Fortis?

La forza di una realtà locale, quella di BNP Paribas Fortis, prima banca del Paese e parte del gruppo internazionale BNP Paribas, presente in 72 paesi del mondo affinché gli expat si

IN A CHANGING WORLD,
**EXPATS FEEL AT HOME
RIGHT AWAY.**



WITH YOU FROM THE START

Simply enjoy the Belgian way of life.
We take care of all your banking &
insurance matters.

More info on [bnpparibasfortis.be/
expatinbelgium](http://bnpparibasfortis.be/expatinbelgium).



BNP PARIBAS
FORTIS

The bank
for a changing
world

sentano come a casa dal momento del loro arrivo fino alla loro partenza. Un nostro punto di forza è essere l'unica banca che permette di aprire un conto, una "garantie locative" e di preparare le assicurazioni in modo autonomo e completamente online sull'area dedicata nel sito. Questa operazione può essere fatta anche online da casa prima della partenza e non necessita di un indirizzo di residenza in Belgio. La persona potrà già effettuare delle normali operazioni bancarie. Una volta arrivati in Belgio è possibile rivolgersi ad una delle nostre filiali dedicate per ritirare i metodi di pagamento; in alternativa, se si è già residenti, questi possono essere inviati direttamente all'abitazione. Inoltre, i clienti possono usufruire di un'ampia gamma di servizi, come l'assistenza a distanza garantita dal team centrale, ed offerte, ad esempio un pacchetto che permette di avere gratuitamente fino a 3 conti correnti multi-valuta e incluse fino a due carte di credito oro. Infine, si hanno vantaggi assicurativi per il mutuo ipotecario e si può usufruire del servizio di Private Banking che può contare sui migliori specialisti anche all'internazionale e collaborare con i colleghi di BNL nel caso specifico.

A lungo termine, quali sono gli obiettivi economici, ambientali e climatici che il gruppo bancario si prefigge di raggiungere?

Nel lungo periodo il Gruppo è attivo ed attento a tutte le tematiche: ambiente, economia, clima, tramite azioni volte a supportare e finanziare la crescita sostenibile. Nel settore energetico, il Gruppo ha ridotto significativamente il proprio sostegno alle energie a maggiore emissione di gas serra e ha raddoppiato i finanziamenti per le energie rinnovabili scegliendo quindi di non finanziare nuovi progetti di centrali elettriche a carbone e di sostenere le imprese che risultano attente al clima e all'ambiente.

Anche BNP Paribas si impegna a preservare la biodiversità. Nel 2018, BNP Paribas Real Estate ha firmato la carta BiodiverCity, al fine di realizzare progetti urbani sempre più green ed ecosostenibili.

Più in generale, il Gruppo persegue l'obiettivo della Zero Net Deforestation nelle sue attività di finanziamento e di investimento entro il 2020. In occasione del COP24, il Gruppo ha confermato i propri impegni e sottoscritto il Katowice Commitment, che ha portato a misurare e indirizzare l'impatto climatico del proprio portafoglio crediti, in linea con gli obiettivi dell'Accordo di Parigi. Oltre ad essere neutrale in termini di emissioni di carbonio per le proprie attività, il Gruppo ha lanciato Green Company for Employees, un programma che mobilita i dipendenti per accelerare la riduzione degli impatti ambientali diretti dell'azienda. Il programma si articola intorno a due piani d'azione concreti: la lotta contro la plastica monouso e la promozione della mobilità sostenibile.

Al fine di incoraggiare la produzione di soluzioni nuove e più sostenibili, BNP Paribas supporta anche diversi programmi di ricerca sul clima, come la One Planet Fellowship. Dotato di 15 milioni di dollari in cinque anni e finanziato in parti uguali dalle fondazioni BNP Paribas e Bill & Melinda Gates, questo programma di sponsorizzazione sostiene 600 ricercatori africani ed europei che lavorano sull'adattamento ai cambiamenti climatici in Africa. È gestito dalla African Women in Agricultural Research and Development (AWARD) e dalla Fondazione Agropolis.

THE 30TH EDITION OF THE IMES IS ABOUT TO START!

Since 2004, hundreds of professionals and young graduates have chosen the IMES – Day Programme to start a career as project consultants and policy advisors, and most of them are now working as experts in the Brussels' arena.

Held in English and open to participants from all over the world, this postgraduate programme provides the students with specialized knowledge of the European Union institutional structure, functioning and policies, and with a sound understanding of the EU funding methods and Project Cycle Management tools and techniques.

The didactic methodology is based on a practice-oriented approach, which aims at transferring useful working tools through a learning-by-doing process. Students develop specific competencies and skills through workshops and case studies, working in small groups of 5-6 people constantly supported by experienced consultants and trainers.

The next edition is scheduled from the 16th of September to the 12th of December 2019.

→ Do you think that the IMES – Day Programme suits your professional goals? Contact us to learn more!

CONTACT



ANDREA COLLAVINI

☎ 0032 2 205 17 93

collavini@ccitabel.com

LA TIRAMISÙ WORLD CUP ARRIVA IN BELGIO

La rassegna che premia chi fa davvero il tiramisù “più buono del mondo”, giunta al suo terzo anno di vita, per la prima volta esce dai confini nazionali e da Treviso sbarca a metà ottobre a Bruxelles, dove - già a metà luglio - è stata presentata a Ca' Veneto, nella sede di Unioncamere del Veneto.

L'evento, che prevede tra le altre tappe anche il Friuli Venezia Giulia, mette in competizione seicento “aspiranti chef” che hanno il compito di preparare il dolce secondo la ricetta originale (fatta di sei ingredienti: savoiardi, uova, zucchero, mascarpone, caffè e cacao) oppure secondo una propria ricetta creativa (a cui poter aggiungere fino a tre ingredienti ed eventualmente sostituire il biscotto), senza alterare la “formula” del popolare dolce “al cucchiaino”, così come indicata dall'Accademia Italiana di Cucina. Una volta superate le selezioni (a Bruxelles l'11 e il 12 ottobre), i concorrenti ancora in gara approderanno alla fase delle semifinali e della finalissima che - come da tradizione - si terrà a Treviso, nel primo fine settimana di novembre.

A partecipare sono appassionati che provengono da tutto il mondo (Canada, Indonesia, Marocco, Francia e tanti altri), oltre ovviamente ad un gran numero di italiani. «L'idea della Tiramisù World Cup è nata a fronte delle tante “leggende” legate al tiramisù, da chi sostiene di averlo inventato a chi dice di custodire la ricetta segreta, a chi - immancabilmente - sostiene che il proprio sia “il più buono del mondo”», racconta Francesco Redi, amministratore delegato di Twissen ed esperto di turismo, nonché ideatore ed organizzatore della manifestazione. «Fin dalla prima edizione, insieme ai nostri partner Made in Italy, abbiamo intuito il potenziale della TWC, sia dal punto di vista delle opportunità di business legate all'eno-gastronomia e alla scoperta di un territorio attraverso i suoi prodotti, sia dal punto di vista mediatico - prosegue Redi. Basti pensare che la parola “tiramisù” (al di là delle stagionalità che cambiano fra i vari continenti) è ricercata in internet più di “prosecco” e quasi quanto “Venezia”, specie a Natale».

Ad oggi, nelle prime due edizioni, la competizione riservata rigorosamente ai non-professionisti ha avuto un enorme riscontro sia sul web (un dato su tutti: 2,5 milioni di visualizzazioni di un singolo post su Facebook) sia sulle riviste generaliste e di settore, con oltre seicento uscite stampa in oltre cinquanta Paesi nel mondo. «Ogni anno promuoviamo prodotti e territori diversi - dice ancora l'amministratore di Twissen. Se il 2017 era stato il fiume Sile il fil rouge della



rassegna e nel 2018 è stato di buon auspicio il legame con le terre del prosecco, il 2019 sarà l'anno dello “spritz-time”. D'altronde, parliamo di un aperitivo tipico delle zone tra Veneto e Friuli che ha saputo conquistare il proprio spazio in Italia e anche al di fuori dei confini nazionali».



→ Per maggiori informazioni, è possibile consultare il sito www.tiramisuworldcup.com oppure scrivere a info@twissen.com.

DA APPUNTARE IN AGENDA

LE PROSSIME ATTIVITÀ DELLA CAMERA DI COMMERCIO BELGO-ITALIANA

MILANO – Homi Outdoor e Homi Fashion&Jewels, Salone internazionale degli stili di vita

Dal 13 al 16 settembre 2019

La Camera di Commercio Belgo-Italiana organizza e gestisce una delegazione di buyers e (interior) designers belgi per visitare Homi Outdoor e Homi Fashion&Jewels, la manifestazione internazionale dedicata alla decorazione di interni ed esterni e ai gioielli.

INFO: business@ccitabel.com

.....

BRUXELLES – International Master in European Studies (IMES) – 30° edizione

Dal 16 settembre al 12 dicembre 2019

Organizzato con il supporto dell'Istituto di Studi Europei dell'Università Cattolica di Lovanio, il programma è pensato per chi desidera acquisire competenze di esperto in progetti e consulente europeo, figure sempre più richieste nel mercato internazionale del lavoro. Strutturato in tre moduli accademici, interamente in lingua inglese, è aperto ad un massimo di trenta partecipanti provenienti da tutta Europa.

Scadenza iscrizioni: 20 agosto 2019.

INFO: info@europeanmaster.net

www.europeanmaster.net

.....

BRUXELLES – Corso di Europrogettazione Giovani

Dal 25 al 27 settembre 2019

Tre giorni intensivi di formazione rivolti esclusivamente a studenti e neolaureati sotto i 30 anni, desiderosi di scoprire come dare il via a una carriera come europrogettista. Il corso prevede incontri con funzionari delle Istituzioni europee, approfondimenti sulla struttura dei finanziamenti europei e sulle tecni-

che di europrogettazione, un modulo con consigli pratici per la ricerca di lavoro a Bruxelles e una sessione di correzione personalizzata del curriculum vitae. Scadenza iscrizioni: 30 agosto 2019.

INFO: giovani@masterdesk.eu

www.masterdesk.eu

.....

VERONA – Marmomac, 54° edizione del Salone internazionale del settore del marmo

Dal 25 al 28 settembre 2019

La Camera di Commercio Belgo-Italiana organizza una delegazione belga di architetti, interior designers, marmisti e buyers del settore per visitare Marmomac, manifestazione leader mondiale della pietra, del design e della tecnologia.

INFO: business@ccitabel.com

www.marmomac.com

.....

BRUXELLES – Workshop sulle asimmetrie legali tra Belgio e Italia

3 ottobre 2019

Il Comites di Bruxelles, Brabante e Fiandre, in collaborazione con la Camera di Commercio Belgo-Italiana, organizza un workshop con esperti italiani e belgi di diritto del lavoro, diritto tributario, e patronati, al fine di raccogliere segnalazioni su possibili inefficienze o sperequazioni nell'applicazione della legislazione tra Italia e Belgio. L'incontro ha come finalità quella di formare una casistica delle situazioni di asimmetria legale tra Belgio e Italia che meritano un chiarimento.

INFO: info@ccitabel.com

.....

BRUXELLES – Tiramisù World Cup – 1° edizione

13 e 14 ottobre 2019

Tiramisù World Cup sbarca a Bruxelles ad ottobre per la sua prima edizione. L'evento, che prevede anche una tappa in Friuli Venezia Giulia, mette in competizione seicento chef amatoriali desiderosi di preparare il dolce secondo la ricetta originale oppure secondo una propria ricetta creativa, senza alterare la "formula" del popolare dolce "al cucchiaino" indicata dall'Accademia Italiana di Cucina.

INFO: info@ccitabel.com

www.tiramisuworldcup.com

.....

BRUXELLES – Corso di Introduzione all'Europrogettazione

Dal 14 al 18 ottobre 2019

Il corso ha l'obiettivo di introdurre alla progettazione europea tramite esercitazioni pratiche su bandi aperti e incontri con esperti del settore. Nei cinque giorni di lezione vengono fornite competenze tecniche per l'accesso alle risorse finanziarie dell'UE, oltre che per la formulazione di idee progettuali in linea con i programmi europei e con le esigenze dell'azienda o dell'ente locale.

Scadenza iscrizioni: 20 settembre 2019.

INFO:

europrogettazione1@masterdesk.eu

www.masterdesk.eu

.....

BRUXELLES – Evento "Expat Financial Affairs"

16 ottobre 2019

"Expat Financial Affairs" è l'evento organizzato dalla British Chamber of Commerce in Belgium, in collaborazione con diverse Camere di Commercio bilaterali in Belgio e con la sponsorizzazione di BNP Paribas Fortis. La

conferenza annuale intende offrire risposte ai bisogni della comunità expat in ambito finanziario, raccogliendo ogni anno l'interesse di più di 400 expat da Bruxelles e dintorni.

INFO: business@ccitabel.com

BRUXELLES – Evento “Young Professional Networking Night” – 6° edizione

17 ottobre 2019

La Camera di Commercio Belgo-Italiana, insieme ad altre 12 Camere di Commercio internazionali, organizza la 6° edizione dell'evento di networking che permette a giovani imprenditori e professionisti provenienti da diverse nazionalità, carriere e settori di espandere la propria rete di contatti. L'YPNN si terrà presso la Microsoft Innovation Center.

INFO: info@ccitabel.com

PAVIA – Incoming B2B “Autunno Pavese”

Dal 21 al 23 ottobre 2019

Il prossimo autunno la Camera di Commercio Belgo-Italiana selezionerà 2 buyers belgi del settore agroalimentare per partecipare alla missione di incoming “Autunno Pavese”, organizzata dalla Camera di Commercio di Pavia presso il Palazzo delle Esposizioni di Pavia. Buyers internazionali svolgeranno incontri B2B con diverse aziende produttrici locali.

INFO: business@ccitabel.com

BRUXELLES – Conferenza sul porto di Trieste

22 ottobre 2019

La CCITABEL Conference Room accoglie l'associazione Giuliani nel Mondo per una conferenza sulla storia del porto di Trieste e la sua importanza per la città giuliana. Tra i primi d'Europa, il porto di Trieste ha chiuso lo scorso anno con un traffico di merci di oltre 62 milioni di tonnellate, incrementando enormemente il traffico su rotaia che ha sfiorato i 10.000 treni

nel 2018, che corrispondono a circa 210.000 camion tolti dalla strada. A parlarne sarà Zeno D'Agostino, Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico Orientale e vicepresidente dell'*European Seaports Organisation*.

INFO: info@ccitabel.com

TREVISI/VENEZIA/PADOVA – 28° Convention Mondiale delle Camere di Commercio Italiane all'Estero

Dal 26 al 29 ottobre 2019

La 28° Convention delle Camere di Commercio Italiane all'Estero (CCIE) si terrà nelle città di Treviso, Venezia e Padova dal 26 al 29 ottobre 2019. Le tre città venete ospiteranno i rappresentanti del network di Assocamerestero provenienti da tutto il mondo. I Presidenti e i Segretari Generali delle 78 CCIE nel mondo incontreranno le aziende italiane per scambiare le loro idee sulle migliori strategie di internazionalizzazione e di promozione del *Made in Italy* all'estero: un'occasione unica di rafforzamento dei legami tra le imprese italiane e le realtà internazionali.

INFO: info@ccitabel.com

<https://28convention.b2match.io/>

SONDRIO – Mission Incoming B2B

Dall'11 al 13 novembre 2019

Il prossimo autunno la Camera di Commercio Belgo-Italiana selezionerà 1 buyer belga del settore agroalimentare per partecipare alla missione di incoming a Sondrio, organizzata dalla Banca Popolare di Sondrio. Buyers da tutto il mondo svolgeranno incontri B2B con diverse aziende produttrici locali.

INFO: business@ccitabel.com

BRUXELLES – Corso di Rendicontazione e gestione dei progetti europei

Dal 14 al 16 novembre 2019

Il corso, con una speciale formula weekend, permette di perfezionare le proprie competenze di europrogettazione analizzando i diversi aspetti relativi alla fase di implementazione del progetto: dalla gestione finanziaria al monitoraggio della performance, dalla gestione del partenariato alla preparazione dei report da presentare alla Commissione. Scadenza iscrizioni: 11 ottobre 2019.

INFO:

europrogettazione2@masterdesk.eu
www.masterdesk.eu

BRUXELLES – Corso di Agente di progetto

Dal 18 al 21 novembre 2019

Con questa formazione avanzata si punta a fornire le competenze utili per diventare Agente di progetto, figura professionale con ampie conoscenze dei finanziamenti europei e capacità di pre-selezione delle call per progetti da proporre a partner internazionali. Scadenza iscrizioni: 18 ottobre 2019.

INFO:

europrogettazione@masterdesk.eu
www.masterdesk.eu

BRUXELLES – Settimana della Cucina Italiana nel Mondo – 4° edizione

Dal 18 al 24 novembre 2019

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è un'iniziativa giunta alla sua 4° edizione, che prevede 7 giorni di eventi di promozione dell'agroalimentare italiano organizzati dal Sistema Italia in tutto il mondo. La Camera di Commercio Belgo-Italiana in particolare, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi del Belgio (F.I.C. Belgio), organizzerà un evento, nel quadro del progetto *True Italian Taste*, di promozione dei prodotti italiani autentici e certificati rivolto ad un pubblico specializzato del settore *food & wine*.

INFO: info@ccitabel.com

<http://europe.trueitaliantaste.com/>

ITALIAN MADE-TO-MEASURE

CHAUSSÉE DE VLEURGAT 122
BRUSSELS



LANIERI.COM

LANIERI
ITALIA



ABARTH.LU

PLUS DE STYLE OU PLUS DE PERFORMANCE ? AMUSEZ-VOUS À NOUVEAU !



595

turismo



595

competizione

NOUVELLE GAMME ABARTH 595

☞ (L/100 KM) : 5,8-6,6 NEDC 2.0  (G/KM.) : 134-153 NEDC 2.0

Informations environnementales [règlement grand-ducal du 17/03/2003]: www.abarth.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: BE86 4829 0250 6150.

autopolis

L-8070 Bertrange
www.autopolis.lu

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