

# INFO ITALIE

N°2 - 2024

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

## DOSSIER OSPITALITÀ ITALIANA NEL MONDO

LA FORZA DEL MADE IN ITALY  
OLTRE I CONFINI

### LUXEMBOURG

“INTERVISTA ALL'AMBASCIATORE  
D'ITALIA A LUSSEMBURGO CARMINE  
ROBUSTELLI”

### BELGIQUE

“INSIEME SI VA PIÙ LONTANO”  
LA CAMERA DI COMMERCIO BELGO-ITALIANA E IL SISTEMA  
ITALIA SI PRESENTANO AL PARLAMENTO EUROPEO

# la Calabre

## VILLAGES À EXPLORER



Visitez le site



Télécharger l'App



Télécharger la Brochure



**CALABRIA**  
STRAORDINARIA



REGIONE  
CALABRIA

## LUXEMBOURG

- 4 Intervista all'Ambasciatore d'Italia a Lussemburgo Carmine Robustelli
- 6 Gli eventi del secondo semestre 2024 della camera di Camera di Commercio Italo-Lussemburghese
- 8 Missioni buyer per il settore food & wine
- 10 Inaugurazione della xxi edizione del Master in Private Equity e Fondi di Investimento
- 11 Meeting dei Segretari Generali delle Camere di Commercio Italiane all'Estero
- 12 Conferenza "Considerazioni pratiche fondamentali per i gestori di fondi" con backer mckenzie
- 13 Business Community Italiana a Lussemburgo
- 14 Projets européens
- 16 Itinerari del gusto Regione Calabria IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, Lussemburgo
- 19 La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese presente son associé
- 20 Nouveaux membres de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese
- 21 .....



## BELGIQUE

- 25 Un accord stratégique pour renforcer les liens entre l'Italie et la Belgique
- 26 "Insieme si va più lontano": la Camera di Commercio Belgo-Italiana e il Sistema Italia si presentano al Parlamento europeo
- 28 Nutella Surprise Party: il lancio della nuova Nutella Plant-Based a Bruxelles
- 30 International Master in European Studies: your future in Eu Project Management
- 31 Mobilità per i talenti del futuro: percorsi di cittadinanza europea, tirocini e opportunità di crescita
- 32 Driving economic connections through italian Food&Wine
- 34 Micro Community Cooperative@ School: Empowering students through entrepreneurship
- 35 Erasmus for Young Entrepreneurs: Sustainability and Innovation in the fashion industry
- 36 Voices of change: empowering young migrant women for a more inclusive Europe
- 37 DigitEDU 2024: innovation in education and training
- 38 GELATOn the ROAD: shaping the future of gelato
- 39 Corporate Sustainability Reporting Directive Conference: highlights from the first edition
- 40 Pordenone à Bruxelles : une masterclass culinaire pour les professionnels de l'HORECA
- 41 Nouveaux membres de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne

## DOSSIER

### OSPITALITÀ ITALIANA NEL MONDO

#### LA FORZA DEL MADE IN ITALY OLTRE I CONFINI

Il progetto Ospitalità Italiana nel Mondo rappresenta un'importante iniziativa per la promozione e la tutela del *Made in Italy* nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. Grazie alla collaborazione tra Unioncamere, l'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART) e le Camere di Commercio Italiane all'Estero, tra cui la Camera di Commercio Belgo-Italiana e la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, questo riconoscimento si propone di valorizzare l'eccellenza della cucina italiana e delle sue tradizioni autentiche. Presente in oltre 60 nazioni e con più di 2.250 esercizi riconosciuti, il marchio Ospitalità Italiana garantisce un'esperienza italiana autentica, promuovendo qualità, tradizione e sostenibilità in tutto il mondo.



# INTERVISTA ALL'AMBASCIATORE D'ITALIA A LUSSEMBURGO CARMINE ROBUSTELLI



**C**armine Robustelli, nato a Scafati (SA) l'8 settembre 1963, ha assunto le funzioni di Ambasciatore d'Italia nel Granducato di Lussemburgo il primo luglio 2024. Laureatosi in Scienze Politiche nel 1985 presso l'Istituto Universitario Orientale di Napoli, è entrato in carriera diplomatica il 15 febbraio 1988. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio presso l'Ambasciata d'Italia a Brasilia, la Rappresentanza Permanente d'Italia presso l'Unione Europea a Bruxelles e l'Ambasciata d'Italia a Buenos Aires. Nei periodi a Roma ha ricoperto, tra gli altri, gli incarichi di Capo dell'Ufficio "Giustizia e Affari Interni" della Direzione Generale Integrazione Europea, di Capo del "Centro Visti" e di Vice Direttore Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie – Direttore Centrale per le questioni migratorie ed i visti. Dal 2012 al 2016 è stato Ambasciatore d'Italia a Cuba. Prima di assumere l'attuale incarico, dal 2018 al 2024 è stato l'Inviato Speciale per l'Artico del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. È sposato dal 1996 con Maria Irene Burigo.

*Ambasciatore, sono trascorsi circa 5 mesi dall'inizio del suo mandato in Lussemburgo. Qual è il bilancio di questo primo periodo e quali sono le sue prime impressioni?*

*Quando parlo del mio arrivo in Lussemburgo ricordo sempre che in realtà sono due le date da considerare. Il primo luglio ho iniziato il mio mandato, ma è dal 12 settembre, con la presentazione*

*delle lettere credenziali al Capo dello Stato, S.A.R. il Granduca di Lussemburgo, che sono formalmente accreditato come Ambasciatore d'Italia. Sin dai primissimi giorni ho avuto comunque modo di conoscere molti esponenti della collettività italiana e del nostro mondo imprenditoriale, i funzionari italiani in servizio presso le istituzioni europee, nonché di avviare proficui contatti a livello di funzionari con queste autorità. Dopo il 12 settembre ho iniziato una serie di incontri di carattere politico-istituzionale, dal Primo Ministro Luc Frieden al Presidente della Camera dei Deputati Claude Wiseler, dal Ministro degli Esteri Xavier Bettel al Ministro della Difesa Yuriko Backes, solo per citarne alcuni. Ma ho avuto anche colloqui, ad esempio, con i vertici di LuxInnovation, della Luxembourg Space Agency e dell'Università del Lussemburgo. I contatti di questi primi 5 mesi hanno ampiamente confermato lo stato eccellente dei rapporti bilaterali. In ogni colloquio gli interlocutori hanno voluto sottolineare come la nostra sia una comunità perfettamente integrata nel Paese e riconosciuto il contributo fondamentale che gli italiani hanno dato e continuano a dare per lo sviluppo e la crescita del Lussemburgo. Sono emersi numerosi spunti di interesse sia per quanto riguarda possibili iniziative in diversi settori economici, penso ad esempio allo spazio e alle nuove tecnologie, sia con riferimento ad un rafforzamento dei contatti a livello politico.*

*Quella italiana è, dopo la portoghese e la francese, la terza comunità straniera più numerosa nel Paese. Una collettività*

**che, per quanto noto, continua a crescere. Quali sono le sfide principali che tale incremento comporta?**

Guardando soltanto agli ultimi 10 anni l'incremento è particolarmente significativo, basti pensare che gli iscritti AIRE sono passati da 28.000 a oltre 38.000, una crescita superiore al 35%. Come dicevo poc'anzi la nostra comunità si è integrata benissimo in Lussemburgo. I numeri citati costituiscono tuttavia una forte sfida per quanto concerne la risposta alle richieste di servizi consolari, dal rilascio di documenti quali la carta d'identità e il passaporto, allo stato civile e al settore notarile. Tenuto conto che il personale addetto alla cancelleria consolare è di fatto rimasto costante nel corso degli ultimi anni, è grazie alla riorganizzazione di alcune procedure e all'impegno e lo spirito di servizio degli impiegati che riusciamo a far fronte ad una maggiore richiesta di servizi da parte dei connazionali. Mancano ancora alcune settimane alla fine del 2024, ma stiamo toccando numeri record sia per quanto concerne il rilascio di passaporti sia per le carte d'identità elettroniche emesse. Lo scorso mese di agosto abbiamo introdotto una novità per venire incontro ai connazionali più anziani, che magari hanno qualche difficoltà a prenotare un appuntamento tramite gli appositi portali online: due giorni a settimana, in determinati orari, gli over 75 possono contattarci telefonicamente e l'impiegato, verificata la correttezza dei dati disponibili nello schedario consolare, fissa subito un appuntamento per il connazionale.

*Una comunità che cresce e che comunque resta fortemente interessata alle iniziative di promozione organizzate dall'Ambasciata.*

Esattamente. Dallo scorso mese di giugno è stata assegnata alla Sede un'adetta culturale, figura che non era mai stata presente in organico, nonostante la chiusura dell'Istituto Italiano di Cultura nel 2014. È stato un innesto fondamentale per portare avanti un'azione ad ampio raggio di promozione culturale e integrata, anche tramite il rafforzamento della visibilità dell'Ambasciata sui social network. Abbiamo riattivato il profilo Facebook della sede e creato un account Instagram, siamo presenti anche su X; sono strumenti utilissimi per informare una platea più ampia circa le attività promosse e realizzate dall'Ambasciata. In questi primi mesi dal mio arrivo abbiamo organizzato, per citare le iniziative principali, eventi per celebrare la giornata del contemporaneo, la giornata dello sport italiano nel mondo, la settimana della lingua italiana nel mondo, la rassegna "Fare Cinema" con la proiezione di 4 pellicole italiane di recente produzione. In collaborazione con la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese e ICE-Bruxelles abbiamo recentemente proposto la mostra "Scent of Italy – Il Tartufo" presso l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg di Diekirch. Con la CCIL abbiamo organizzato in maniera congiunta delle iniziative in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, insieme alla regione Calabria e all'Associazione Cuochi Italiani in Lussemburgo; da ultimo, pochi giorni fa, sempre insieme alla Camera, abbiamo avuto il piacere di ospitare Tommaso Ghidini, Capo del Dipartimento

di Ingegneria Meccanica dell'Agenzia Spaziale Europea, per celebrare la giornata italiana dello spazio. Abbiamo inoltre patrocinato diversi eventi promossi dalla Fondation Cavour, partner di assoluto rilievo per la nostra Sede nell'azione di promozione della cultura italiana nel Granducato, nonché dal Comitato di Lussemburgo della Dante Alighieri, dalla

sezione di Lettere Italiane presso l'Università del Lussemburgo, diretta dal Prof. Claudio Cicotti, e dal Comites di Lussemburgo.

**Cosa possiamo aspettarci, a livello di eventi, dal 2025?**

Stiamo lavorando in queste settimane alla programmazione per l'anno prossimo. L'idea è quella di continuare a lavorare, insieme ai partner tradizionali ma anche con altre realtà, per condurre un'azione di promozione culturale e integrata di qualità, proponendo un articolato ventaglio di iniziative, anche nel quadro delle rassegne ministeriali. Seguiteci sui nostri social e sul sito dell'Ambasciata per essere sempre aggiornati. Mi piace però sin d'ora segnalare che l'Ambasciata ha aderito anche quest'anno alla campagna di mobilitazione internazionale in occasione della giornata per l'eliminazione della violenza contro le donne. Nelle prime settimane del 2025, rispondendo ad un'iniziativa lanciata dal Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri e della

Cooperazione Internazionale, On. Antonio Tajani, installeremo nella sala d'attesa riservata al pubblico all'interno della Cancelleria Consolare una panchina rossa. Un'iniziativa simbolica per sottolineare l'attenzione che l'Italia attribuisce al tema della prevenzione e del contrasto alla violenza contro le donne.

**Ha un messaggio per i connazionali in vista delle prossime festività? E quali sono i principali obiettivi che si pone per il suo mandato?**

In vista dell'avvio del mio mandato a Lussemburgo mi è stato chiesto di elaborare una breve frase, da diffondere sui canali social del Ministero, per illustrare i miei intenti. Ho scritto: "Lavorerò con dedizione ed entusiasmo, al fianco di connazionali e imprese, al rafforzamento dei rapporti tra Lussemburgo e Italia, Paesi fondatori dell'Unione Europea, uniti da stretti vincoli di amicizia e una radicata comunanza di valori". Vi sono credo gli elementi essenziali su cui basare il lavoro mio e dell'Ambasciata. La rete di relazioni che connazionali ed imprese hanno costituito qui in Lussemburgo, oramai parte integrante imprescindibile della vita di questo Paese, costituiscono la solida base anche per le relazioni politiche. Lussemburgo è altresì una delle tre capitali dell'Unione Europea ed i numerosi connazionali che lavorano nelle Istituzioni UE sono un ulteriore valore aggiunto per la nostra azione. Tutti assieme potremo moltiplicare il valore del nostro apporto tanto alle relazioni bilaterali, quanto alla costruzione europea. Che il 2025 possa essere per tutti un anno ricco di successi, crescita personale e benessere comune.

# GLI EVENTI DEL SECONDO SEMESTRE 2024 DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESE

**I 16 settembre scorso, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese (CCIL) ha organizzato una cena riservata ai suoi soci presso il Cercle Münster, alla presenza di S.E. Carmine Robustelli, Ambasciatore d'Italia in Lussemburgo.**

L'evento ha visto una partecipazione numerosa e sentita da parte dei soci della CCIL, confermando il forte legame tra la comunità imprenditoriale italiana e il Granducato. Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio, ha aperto l'evento con un intervento di benvenuto in cui ha sottolineato il ruolo fondamentale svolto dalla CCIL nel promuovere il dialogo tra le imprese italiane e le istituzioni locali. Ha inoltre presentato il nuovo Ambasciatore d'Italia in Lussemburgo, sottolineando la sua carriera diplomatica e l'importanza del suo contributo nello sviluppo di nuove opportunità di collaborazione economica. S.E. Carmine Robustelli, ospite d'onore, ha preso la parola esprimendo il suo pieno sostegno alle imprese italiane presenti in Lussemburgo e manifestando la volontà di collaborare attivamente per favorire nuove sinergie italo-lussemburghesi e ulteriori opportunità di crescita per il tessuto imprenditoriale italiano, in un contesto internazionale sempre più dinamico e competitivo. La serata ha offerto un'occasione di networking di per i partecipanti, che hanno potuto confrontarsi su temi di attualità economica, condividendo esperienze e prospettive di sviluppo futuro.



# ANTEPRIMA DEL NUOVO AUTOSALONE MASERATI PER I SOCI DELLA CCIL

**I 22 ottobre 2024, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese in collaborazione con Garage Intini, ha organizzato un evento dedicato ai soci del patronato e supporto : l'anteprima del nuovo garage Maserati presso lo storico autosalone Intini.**

Sotto la guida di Francesco Loperfido, l'autosalone è giunto alla terza generazione ed il suo restyling segna una tappa significativa della sua attività.

Dopo i saluti di benvenuto, la serata è stata all'insegna dell'eccellenza automobilistica. Tra i modelli in esposizione, i partecipanti hanno potuto ammirare alcune delle più belle creazioni del marchio Maserati, tra cui la Grecale e la GranCabrio, simboli dell'innovazione e della tradizione del prestigioso brand italiano.

Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, ha sottolineato la storia e i valori di Maserati, che nel 2014 ha celebrato il suo centenario. Durante il suo intervento, è stata ripercorsa la storia della celebre casa automobilistica italiana, evidenziando come Maserati sia diventata nel corso degli anni un simbolo mondiale di lusso, performance e design.

L'evento ha voluto omaggiare non solo il prestigio del marchio, ma anche il legame con realtà come il garage Intini, che rappresentano un ponte tra il passato e il futuro dell'automobilismo d'eccellenza. L'anteprima del nuovo garage Maserati è stata quindi un'occasione per celebrare la tradizione e l'innovazione del marchio, in un contesto che ha riunito appassionati, imprenditori e rappresentanti delle istituzioni economiche italiane e lussemburghesi.



**Garage Intini 8B, route de Longwy**  
 L-8080 Bertrange  
 Tel: (+352) 45 00 47-1



# MISSIONI BUYER PER IL SETTORE FOOD & WINE

**N**el secondo semestre del 2024, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, in collaborazione con Promocamera della Camera di Commercio di Sassari e l'Associazione Mirabilia, ha portato a termine con successo delle missioni di buyer lussemburghesi in Sardegna ed in Umbria con l'obiettivo di promuovere il settore food & wine italiano.



**OLBIA 7-10 OTTOBRE 2024 INCOMING DI BUYER ESTERI  
IN COLLABORAZIONE CON PROMOCAMERA DELLA CCIAA  
DI SASSARI**

Dal 7 al 10 ottobre, si è svolta a Olbia una missione di buyer esteri nell'ambito della Settimana del Vermentino, con l'obiettivo di facilitare incontri B2B tra aziende vitivinicole locali e buyer internazionali. L'evento, intitolato "Benvenuto Vermentino", ha celebrato il Vermentino di Gallura DOCG, unendo arte, cultura e gastronomia, e offrendo un'importante opportunità per promuovere il vino gallurese a livello internazionale.

La manifestazione ha previsto un'agenda di incontri b2b tra le aziende del food & wine sarde e i buyer esteri del BENELUX che si sono svolti all'interno del Museo archeologico di Olbia.

La CCIE Lussemburgo ha selezionato per tale occasione operatori del settore food & wine del Granducato che in occasione dei business meeting hanno svolto oltre 56 incontri. I buyers hanno partecipato inoltre a tutti gli eventi collaterali quali degustazioni, cene e visite aziendali.



**PERUGIA, 13-16 OTTOBRE 2024  
MIRABILIA FOOD & DRINK**

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, inoltre, ha partecipato a "Mirabilia Food & Drink", un'importante manifestazione che si è svolta a Perugia dal 13 al 16 ottobre.

In aggiunta, l'Associazione Mirabilia ha organizzato dei Eductour in alcuni dei territori delle Camere di Commercio aderenti al network, fornendo ulteriori occasioni di networking e approfondimento sulle specificità enogastronomiche regionali.

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha selezionato per tale evento operatori del settore food & wine del Made in Italy.



L'evento organizzato dall'Associazione Mirabilia, partecipata da 21 Camere di Commercio Italiane di numerose regioni, ha visto la partecipazione di circa 200 aziende italiane del settore agroalimentare e vitivinicolo, offrendo opportunità per incontri

B2B tra produttori italiani e operatori esteri provenienti da 27 paesi. Questa iniziativa avente la finalità di favorire la crescita e l'espansione commerciale internazionale del settore food & wine, ha creato sinergie tra i vari attori coinvolti.

## IL MEGLIO DELL'ITALIA A LUSSEMBURGO

### RISTORANTE

Da Vinissimo si vive l'Italia ad ogni istante. In un ambiente caloroso i sapori si uniscono ad un servizio attento, creando un'esperienza culinaria indimenticabile. Ogni visita da Vinissimo è un invito a scoprire il meglio della gastronomia Italiana.

### BANCO DEL FRESCO & GASTRONOMIA

Il nostro banco del fresco vi propone una selezione di salumi e formaggi Italiani di alta qualità, perfetti per comporre i vostri vassoi o per un aperitivo. Il servizio gastronomia offre ugualmente dei piatti tipici Italiani per i vostri pasti, garantendo un'esperienza gustosa, sia per un pranzo veloce o per una cena festiva.

### VINOTECA

Scoprite l'Italia attraverso la nostra vinoteca : dalle denominazioni emblematiche ai piccoli produttori artigianali, ogni regione è rappresentata. I nostri sommelier sapranno orientarvi verso la bottiglia ideale per qualsiasi occasione.

### NEGOZIO ALIMENTARI

Il nostro negozio vi propone una larga gamma di prodotti Italiani, dolci e salati. Dagli antipasti alla pasticceria, ogni articolo è selezionato per la sua qualità ed il suo carattere unico. Perfetti per i vostri pranzi o per dei regali gustosi, i nostri prodotti delizieranno gli amatori della gastronomia Italiana.



**NEGOZIO :**  
Lun - Ven : dalle 9:00 alle 19:00  
Sabato : dalle 9:00 alle 18:00

**RISTORANTE :**  
Lun - Sab : dalle 11:45 alle 15:00  
Mer - Sab : dalle 19:00 alle 22:00

**VINISSIMO**  
ÉPICERIE FINE • RESTAURANT • TRAITEUR • VINOOTHÈQUE

**RISTORANTE :** +352 52 52 10 540  
**NEGOZIO :** +352 52 52 10 500

1 Boulevard Raiffeisen L-2411 Luxembourg

# INAUGURAZIONE DELLA XXI EDIZIONE DEL MASTER IN PRIVATE EQUITY E FONDI D'INVESTIMENTO

**D**al 14 ottobre al 18 dicembre 2024 si è tenuto a Lussemburgo la XXI edizione del Master in Private Equity e Fondi d'Investimento, un corso di formazione professionale post-universitario organizzato dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, in collaborazione con House of Training e PwC.

Il Master in Private Equity e Fondi d'Investimento offre ai giovani laureati italiani l'opportunità di arricchire la propria formazione accademica con un percorso altamente specializzato nel settore della finanza. Nato in risposta alle esigenze espresse dai Soci della Camera, il Master mira a fornire una preparazione mirata su tematiche di grande rilevanza per la finanza internazionale e, in particolare, per l'industria dei fondi d'investimento. La didattica è affidata a professionisti selezionati da House of Training e PwC, quotidianamente attivi nella piazza finanziaria lussemburghese, in grado di garantire contenuti e competenze sempre aggiornati. Le lezioni, tenute in lingua inglese, vedono inoltre la partecipazione di dirigenti di istituzioni, banche e società di spicco presenti a Lussemburgo.

Inoltre, come parte del percorso formativo, i 13 partecipanti di questa edizione hanno avuto il privilegio di arricchire la propria esperienza con il contributo di esperti del settore, provenienti dai principali attori istituzionali lussemburghesi. Tra i relatori sono intervenuti Chiara Caprioli e Elodie Vandewoestyne (Borsa del Lussemburgo), che hanno presentato le attività e le peculiarità della Borsa del Lussemburgo nel contesto finanziario internazionale. Tommaso Cervellati (Olympus Initiative), ha introdotto il tema della Blockchain e degli Asset Digitali, un argomento di crescente rilevanza nell'ambito degli investimenti. Andrea Gentilini (Commissione di Sorveglianza del Settore Finanziario), ha approfondito il ruolo della CSSF nel



mercato finanziario lussemburghese, offrendo una panoramica sulle normative e regolamentazioni che governano il settore. Vincenzo Giunta (BPER Bank Luxembourg – LFMA), ha trattato i fondamenti del Forex e del Mercato Monetario, mentre Krystina Gray (HSBC), ha discusso dei rischi legati alla Cybersecurity nei servizi finanziari. Valerio Scollo e Angela Permunian (GSK Stockmann) hanno approfondito il tema della finanza strutturata e dei mercati del capitale a debito in Lussemburgo. Infine, Matteo Squilloni (Fondo Europeo per gli Investimenti), ha illustrato il ruolo dell'EIF negli investimenti sostenibili e nel supporto alla crescita, con particolare attenzione al suo ruolo come Limited Partner. Questi contributi hanno arricchito ulteriormente il corso, offrendo ai partecipanti una comprensione profonda delle tematiche emergenti e delle principali sfide che definiscono il settore oggi. Le competenze trasmesse dai relatori hanno permesso di comprendere non solo i concetti teorici, ma anche le applicazioni pratiche delle tecnologie più innovative e delle regolamentazioni che guidano il mercato finanziario internazionale. Al termine del corso, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha organizzato un job-day, offrendo alle banche e alle società partner la possibilità di entrare in contatto diretto con un gruppo selezionato di giovani talenti, qualificati e motivati, pronti a essere integrati nelle loro strutture aziendali.



## SPONSOR 2024

### Scholarship



### Main Partners



### Partners



# MEETING DEI SEGRETARI GENERALI DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO: Un'occasione di sinergie e confronto per le CCIE

**P**er la sua 25<sup>a</sup> edizione, il Meeting dei Segretari Generali delle Camere di Commercio Italiane all'Estero si è svolto a Roma dal 26 al 28 ottobre, riunendo i vertici delle 86 Camere di Commercio Italiane attive in 63 Paesi. Questo evento rappresenta un'importante opportunità per rafforzare la rete camerale italiana all'estero, promuovendo sinergie e collaborazioni strategiche.

Le prime due giornate sono state dedicate a lavori interni, caratterizzati da una fitta agenda che ha visto i referenti impegnati in riunioni focalizzate sull'organizzazione e il coordinamento della rete estera. Gli incontri sono stati strutturati attorno a quattro tavoli tematici: struttura finanziaria e amministrativa delle CCIE, organizzazione delle risorse umane, marketing associativo e comunicazione, e marketing verso soggetti esterni.

Il 28 ottobre, i responsabili delle Camere di Commercio italiane all'estero hanno avuto l'opportunità di incontrare rappresentanti delle istituzioni, del sistema camerale italiano, agenzie di sviluppo ed enti impegnati nella promozione dell'internazionalizzazione.

Durante le sessioni di networking one-to-one, che hanno coinvolto 35 enti e istituzioni di rilievo come SACE, Cassa Depositi e Prestiti (CDP) e SIMEST, i partecipanti hanno discusso di nuove idee progettuali e opportunità di collaborazione.

Mario Pozza, Presidente di Assocamerestero, ha sottolineato l'importanza di queste alleanze: "Il nostro impegno è far sì che queste alleanze possano creare una rete efficace a

supporto delle imprese italiane, favorendo una sempre maggiore integrazione con gli enti e le istituzioni del nostro sistema Paese." Pozza ha evidenziato come, in un contesto internazionale in rapida evoluzione, l'incontro rappresenti un passo cruciale verso una sinergica azione della rete camerale italiana all'estero, con l'obiettivo di promuovere il valore del made in

Italy e supportare le imprese nell'espansione verso nuovi mercati. Tra i rappresentanti delle istituzioni presenti anche Giulio Mario Donato, Direttore Generale della Direzione Generale dei Servizi di Vigilanza del MIMIT, Marco Rago, Consigliere Giuridico del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Economica, Giuseppe Tripoli, Segretario Generale di Unioncamere.



# CONFERENZA “CONSIDERAZIONI PRATICHE FONDAMENTALI PER I GESTORI DI FONDI” CON BAKER MCKENZIE

**I**l 19 novembre scorso, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, in collaborazione con Baker McKenzie, ha organizzato una conferenza dal titolo "Considerazioni pratiche fondamentali per i gestori di fondi", che ha avuto luogo negli uffici di Baker McKenzie a Lussemburgo

Durante l'evento, un panel di esperti ha affrontato temi di grande rilevanza per il settore, con gli interventi di Annie Elfassi (Employment & Litigation Partner), Antonio Alvarado Weffer (Transfer Pricing Partner), Delfina Ascoli (Transfer Pricing Senior Economist) e Matteo Barchi (Tax Associate).

Il seminario ha offerto un'analisi approfondita su numerosi aspetti cruciali, tra cui l'allocazione delle commissioni di gestione, l'analisi funzionale, i rischi legati alla stabile organizzazione, la valutazione dei rischi per le aziende e i gestori, nonché gli aspetti relativi al lavoro, alla previdenza e alla tassazione individuale in un contesto transfrontaliero.

L'incontro si è concluso con un dibattito tra i relatori e il pubblico, un momento di confronto prezioso che ha permesso di esplorare ulteriormente le questioni trattate. La conferenza si è infine conclusa con un aperitivo di networking, un'opportunità per i partecipanti di scambiare idee e consolidare nuove connessioni professionali.



# BUSINESS COMMUNITY ITALIANA A LUSSEMBURGO

## XVI Incontro Annuale

**L**a Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha collaborato con Deloitte e la Bocconi Alumni Luxembourg nell'organizzazione del sedicesimo incontro annuale della Business Community Italiana il 21 novembre scorso.

L'incontro ha trattato temi rilevanti legati all'innovazione e all'efficienza nei settori finanziario e fiscale, con un focus sulla collaborazione tra Italia e Lussemburgo. Dopo i saluti di benvenuto di Marco Crosetto, Partner Audit, il programma ha visto una serie di interventi di esperti del settore tax di Deloitte Italia e Deloitte Lussemburgo, tra cui Raffaele Rech, Manuele Tiné e Serena Picariello, che hanno analizzato le prospettive fiscali italiane e lussemburghesi. Inoltre, si è discusso di innovazione tecnologica, con un approfondimento su GenAI nell'ambito



della funzione finanza. Gilles Andreini, di Deloitte Lussemburgo, ha esplorato le applicazioni pratiche dell'intelligenza artificiale nel settore finanziario, evidenziando le opportunità e le sfide che le nuove tecnologie pongono. Il dibattito finale ha riguardato le prospettive del settore finanziario italiano a Lussemburgo, con la partecipazione di esperti di rilievo come Luigi Colavolpe di UniCredit International Bank, Martina Falini di Vera Corporate & Funds, Mirco Rota di Intesa San Paolo Wealth Management, e Salvatore Sberna di Azimut Investments. La discussione è stata moderata da Sergio Venti, partner di Deloitte Lussemburgo. Al termine dell'incontro, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di continuare le conversazioni durante un networking cocktail, creando occasioni di scambio e ampliamento delle proprie reti professionali.



**AL 21**  
ITALIAN RESTAURANT  
LOUNGE & WINE BAR  
by Maestri della Pasta



Fondato dalla passione inestinguibile del nostro fondatore e supportato dall'esperienza consolidata di "Maestri della Pasta", al21Restaurant nasce con l'obiettivo di portare a Lussemburgo la vera essenza della cucina italiana.

Ogni piatto che serviamo è un omaggio alle tradizioni culinarie regionali, preparato con ingredienti freschi e ricette tramandate di generazione in generazione. Dalla pasta fatta a mano alle salse saporite, passando per le specialità regionali, ci impegniamo a offrire un'esperienza gastronomica che celebra la genuinità e la qualità dei sapori italiani.

Per accompagnare i nostri piatti, il nostro sommelier ha selezionato una carta dei vini accuratamente studiata, che include etichette pregiate provenienti dalle migliori regioni vinicole italiane. Che siate amanti dei rossi corposi, dei bianchi freschi o dei rosati delicati, troverete il vino perfetto per esaltare ogni boccone e rendere il vostro piatto ancora più speciale.



# PROJETS EUROPÉENS

## La CCIL élargit sa participation dans les Projets Européens



**L**a Camera di Commercio Italo-Lussemburghese poursuit sa participation active aux projets européens avec ENFORCE et GELATOn the ROAD.

### GELATON THE ROAD TRANSNATIONAL PROJECT MEETING (TPM) À VIENNE |

**D**GelatOn the Road est un projet européen visant à soutenir les professionnels du tourisme dans l'intégration de pratiques durables, notamment dans le domaine des attractions gastronomiques, avec un accent particulier sur le gelato artisanal. L'objectif est de promouvoir l'économie circulaire, de réduire l'empreinte écologique dans la production de gelato et d'encourager l'utilisation de ressources renouvelables et des méthodes de fabrication respectueuses de l'environnement.

Le projet vise également à sensibiliser et à former les acteurs du secteur aux meilleures pratiques en matière de durabilité, tout en valorisant les produits locaux et en améliorant l'impact environnemental du tourisme culturel.

Le consortium s'est retrouvé les 23, 24 et 25 septembre 2024 à Vienne dans le cadre du projet, à l'occasion d'une réunion transnationale. Au cours de cette rencontre, ils ont échangé sur l'avancement de différentes initiatives, en partageant également leurs expériences à fin d'établir des prochaines étapes à suivre. Des



sessions de travail ont été organisées pour approfondir les aspects techniques et stratégiques du projet, et des activités de collaboration ont été mises en place pour renforcer les liens entre les partenaires et assurer la réussite des objectifs communs.

En outre, une app concernant le projet a été traitée. Un autre aspect a été la création d'un musée pop-up, c'est-à-dire un musée itinérant qui sera organisé dans chaque pays partenaire dans le cadre des activités du projet. Le premier musée a été établi en Bulgarie en septembre dernier, organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Vratsa. En juin 2025, ce sera au tour du Luxembourg. Étape après étape, l'itinéraire européen du gelato prend forme!



# Enforce

## ENFORCE TRAINING SESSION AT ÉCOLE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME DU LUXEMBOURG (EHTL)

Le projet ENFORCE a le but de redéfinir la perception et la participation au voyage pour développement régénératif du tourisme, impliquant les voyageurs et les hôtes dans la régénération des destinations. En outre, il se propose de transformer le tourisme dans un catalyseur de changement positif et de contribuer au développement régénératif des destinations et des expériences touristiques en utilisant le storytelling comme outil clé.

Le projet, divisé en packages de travail, prévoit l'organisation d'une session de formation ayant pour objectif d'apprendre aux participants à créer leurs propres expériences/offres régénératives. Les autres partenaires du projet ont également réalisé des sessions de formation dans leurs pays. Le 7 novembre 2024 s'est déroulée à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) de Diekirch la session de formation de la CCIL. Pendant toute la journée, les étudiants ont été submergés de notions et d'activités. L'audience était



composée d'environ 20 étudiants, qui ont été invités à participer activement. La session de formation se divisait en trois sessions:

- **Les fondements du Storytelling et de la Durabilité**
- **La conception et le mise en œuvre d'Expériences Régénératives**
- **L'évaluation et l'amélioration des Offres Touristiques**

La CCIL a mis en place un large éventail d'activités interactives, intégrant de nombreux exercices pratiques et des études de cas, afin de stimuler l'engagement et encourager une réflexion collaborative parmi les participants. Ces exercices ont permis de créer un environnement d'apprentissage dynamique, favorisant l'interaction et l'échange d'idées. Les étudiants se sont engagés à créer des plans de mise en œuvre pour des destinations touristiques régénératives, des plans d'évaluation pour les mêmes destinations touristiques et des campagnes publicitaires pour celles-ci en utilisant le storytelling.

Il a été constaté que les étudiants étaient déjà familiers avec des concepts comme le tourisme durable, mais qu'ils avaient moins de connaissances sur le concept de tourisme régénératif. Cette distinction a permis de clarifier les différences et les avantages du tourisme régénératif par rapport au tourisme durable, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives et compréhensions parmi les participants. À la fin de la session de formation, des certificats de participation ont été remis à tous les participants, reconnaissant ainsi leur engagement et leur implication tout au long de la journée.



# ITINERARI DEL GUSTO DELLA REGIONE CALABRIA ALLA IX SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO, LUSSEMBURGO

**D**al 16 al 22 novembre 2024 si è svolta la IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo: Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici.

Valorizzare l'offerta turistica della Regione Calabria a Lussemburgo e nella Grande Regione della Saar Lor Lux è stato uno dei progetti più significativi dell'anno 2024 che già nel mese di giugno ha visto la Camera di Commercio Italo Lussemburghese impegnata nel promuovere le bellezze paesaggistiche, il turismo e l'accoglienza in Calabria, in collaborazione con il dipartimento Turismo, Marketing Territoriale, Trasporto pubblico locale e Mobilità sostenibile della Regione Calabria, l'Ambasciata d'Italia, Luxair-Luxairs tours.

Dopo una prima fase del progetto, completamente dedicata alla promozione dell'offerta turistica del territorio, presso gli operatori turistici locali, la CCIL ha riproposto agli stessi ed al pubblico lussemburghese, gli itinerari del gusto della Calabria ed i suoi prodotti tipici mediante la filiera della ristorazione.

L'occasione particolarmente significativa è stata quella della **Settimana della Cucina Italiana nel mondo** promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale che, giunta oramai alla IX edizione, si è tenuta a Lussemburgo dal 16 al 22 novembre 2024. La Regione Calabria per la sua posizione geografica, la sua tradizione enogastronomica ed i suoi prodotti agroalimentari incarna, infatti, il tema stesso di questa edizione della Settimana della Cucina: "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione".

Avvalendosi anche della collaborazione dell'Associazione Cuochi Italiani a Lussemburgo, facenti capo alla Federazione Italiana Cuochi, 11 ristoranti italiani a Lussemburgo, hanno proposto, nel corso della settimana, un piatto della tradizione locale o rivisitato ma il cui "trait-d'union" era rappresentato dai prodotti tipici del territorio calabrese. I ristoranti hanno allestito nelle rispettive sedi un corner promozionale turistico e di prodotti tipici per creare nel consumatore finale la suggestione del territorio e l'interesse a scoprire la "Calabria Straordinaria", claim di successo scelto dalla Regione per far conoscere i suoi molteplici itinerari da scoprire.



ITINERARI DEL GUSTO REGIONE CALABRIA

IX SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Lussemburgo, dal 16 al 22 novembre 2024

Ristoranti aderenti con piatti dedicati alla Regione Calabria



La Calabria, terra ricca non solo di bellezze paesaggistiche e culturali, vanta anche un enorme patrimonio di biodiversità e uno straordinario paniere di prodotti agroalimentari di qualità, tutelato a livello comunitario, costituito da 14 produzioni a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e 7 a Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Tra i prodotti più rinomati spiccano i **salumi DOP** tra cui i **“magnifici 4” pancetta, capocollo, salsiccia, soppressata** e la celebre **‘nduja**, l’insaccato morbido e piccante originario di Spilinga, in provincia di Vibo Valentia, un simbolo della tradizione calabrese. Tra gli altri prodotti la rinomata **cipolla di Tropea IGP** prodotta nella celebre cittadina di Tropea in provincia di Vibo Valentia, il **Caciocavallo Silano DOP**, l’**olio di Calabria IGP**, il **Bergamotto di Reggio Calabria DOP**, il **peperoncino** e la **Patata della Sila DOP**.



**Gli undici ristoranti italiani in questione sono stati anche presenti nel corso della serata conclusiva** organizzata il **26 novembre 2024** dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese presso il Ristorante italiano “Come a la maison” .

La serata si è aperta con i saluti di benvenuto e dei discorsi dell’Ambasciatore d’Italia S.E. Carmine Robustelli e del Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese



Fabio Morvilli. Quest’ultimo, dopo aver ringraziato la Regione per la proficua attività di collaborazione con la CCIL ha passato la parola a Gina Aquino dirigente del Dipartimento **“Turismo, Marketing Territoriale Trasporto pubblico locale e Mobilità sostenibile”** della Calabria che ha ricordato ai presenti le peculiarità turistiche della regione e l’accoglienza tipica del popolo calabrese. Presenti alla serata la Direttrice della Camera di Commercio Luisa Castelli, il Vice Capo Missione Damiano Rampini ed il Presidente dell’Associazione Italiana Cuochi Lussemburgo Ivan Calabrese che hanno consegnato un attestato ai Ristoranti che, per tale settimana, hanno permesso di promuovere la tradizione culinaria calabrese ed i suoi prodotti tipici. Numerose le personalità presenti del mondo delle Istituzioni Europee, del turismo in primis con Luxair e Luxair Tours, della ristorazione ed in generale del tessuto economico del Lussemburgo.





# LA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESSE PRESENTE SON ASSOCIÉ :

## Streff L'un des Leaders Des Demenagements Et Services De Stockage Au Luxembourg

**L**a Camera di Commercio Italo-Lussemburghese a eu l'opportunité de s'entretenir avec Maximilien Chorus, Co-CEO de Streff qui représente la quatrième génération de l'entreprise familiale

Pouvez-vous nous parler brièvement de l'histoire de Streff et de sa fondation jusqu'à nos jours ? Comment a-t-il établi la confiance avec ses partenaires ?

*Streff, fondée par Albert Streff le 8 août 1928 a débuté dans le transport avant de se spécialiser dans les déménagements. Consciente des défis géographiques du Luxembourg, l'entreprise a misé sur la mobilité internationale. Avec la montée des complexités du transport international, Streff s'est distinguée par sa maîtrise des réglementations interétatiques qui l'a amenée à devenir la première entreprise luxembourgeoise à rejoindre la FIDI (Fédération Internationale des Déménageurs Internationaux) en 1954, soulignant ainsi sa compétence internationale.*

*En 1970, la famille Chorus a repris les rênes de l'entreprise, favorisant sa croissance et son innovation. Streff a élargi ses services avec des solutions pour le stockage de meubles et d'archives, la numérisation de documents et la destruction de données. L'entreprise adopte une politique verte, respectant des pratiques durables.*

*Malgré son expansion, Streff reste une société familiale avec ses 130 employés répartis sur trois sites au Luxembourg. L'engagement de Streff envers l'excellence se reflète dans la qualité et la fiabilité de ses services, tant au niveau national qu'international. Grâce à l'innovation et une approche*

*centrée sur le client, Streff reste un partenaire de confiance pour les déménagements, le stockage et la gestion de documents, localement et à l'international.*

**Quels sont les différents types de services offerts par votre entreprise ? Sont-ils les mêmes au niveau national et international ?**

*Streff offre une gamme complète de services adaptés aux besoins divers de ses clients, tant au niveau national qu'international. Ces services comprennent : les déménagements nationaux, européens et internationaux par voie terrestre, maritime et*

*aérienne, ainsi que la relocalisation de bureaux et d'entreprises. La société propose également des solutions sûres et économiques pour le stockage des effets personnels, avec une capacité totale de plus de 50 000 mètres cubes. Le stockage de véhicules, y compris les voitures, les motos et les véhicules saisonniers, fait également partie des options proposées par Streff.*



**Pourriez-vous décrire les nouveaux services tels que le stockage d'effets personnels, la gestion des archives et la destruction de documents sensibles ?**

*En ce qui concerne la gestion des documents, Streff garantit le stockage sécurisé et l'organisation des archives, avec la possibilité de les numériser et de les stocker à long terme. Un autre service important est la destruction sécurisée et confidentielle de documents et de données sensibles, conformément aux normes de sécurité. Enfin, la société propose des solutions de service du dernier kilomètre, garantissant une logistique efficace et rapide, adaptée aux différents besoins des clients.*

# NOUVEAUX MEMBRES

DE LA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESSE

## Comité de Patronage et Support :

### ■ BANCO INVERSIS S.A.U. LUXEMBOURG BRANCH

🏠 335a, Avenue John F. Kennedy L -  
1855 Luxembourg

**Salvador MARTIN DE VEGA,**  
Managing Director – Banco Inversis  
**Massimoluca MATTIOLI,**  
Head of Inversis Luxembourg

## Sociétés :

### ■ CEGECOM S.A.

🏠 3 Rue Jean Piret, B.P. 2708 - L 1027  
Luxembourg

**Gregory PRYM,**  
VP Head of Sales Luxembourg - Senior  
Executive

**Luca FAZIO, Business  
Developer**  
*Secteur des télécommunications*

■ **CHÂTEAU D'URSPELT**  
Am Schlass - L-9774 Ursplet  
[www.chateau-urspelt.lu](http://www.chateau-urspelt.lu)

**Diana LODOMEZ,**  
Propriétaire  
**Yannick RUTH,**  
General Manager  
*Hotel et Restaurants*

■ **SPF CONSULTING SARL** 81, Rue Emile  
Metz - L-2149 Luxembourg

**Stefano FLORINO, Directeur Compliance**

■ **VALUE PARTNERS S.A.**  
89A, Par d'Activités Capellen - L-8308  
Capellen

**Alessandro BERTONAZZI,**  
Managing Director  
Services de conseil comptable et fiscal

## Personnes physiques:

■ **MATILDE MICIELI**  
Avocat – AML/CFT Compliance Officer

■ **ILVA DIACO**  
Director Investment Valuation

## Membres adhérentes :

■ **AMEDEO PEDINI**  
Auditor – c/o EY S.A.

■ **LUCA STRINGHETTO**  
Senior Audit – c/o EY S.A.

# Italy in a Box

... all over Europe

No queuing. No parking.  
No heavy bags.

**Just your favorite  
Italian ingredients.**



ITALY IN A BOX  
**TASTO**  
Italian food e-commerce



TASTO -  
Italian food  
e-commerce



tasto\_eu



[www.tasto.eu](http://www.tasto.eu)



# OSPITALITÀ ITALIANA NEL MONDO

## LA FORZA DEL MADE IN ITALY OLTRE I CONFINI

**L**'Italia, conosciuta in tutto il mondo per la sua ricchezza culturale, storica ed enogastronomica, è da sempre sinonimo di eccellenza e tradizione. Tuttavia, nel contesto di un mercato globale sempre più competitivo, dove le imitazioni e il fenomeno dell'*Italian Sounding* mettono a rischio l'autenticità del *Made in Italy*, si rende necessario un impegno concreto per tutelare e valorizzare la vera identità italiana. È proprio in risposta a questa sfida che nasce il progetto Ospitalità Italiana nel Mondo, ideato da Unioncamere con il supporto scientifico dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART).

Questo programma unico riconosce i ristoranti, le pizzerie e le gelaterie italiane all'estero che rispettano gli alti standard qualitativi della tradizione culinaria italiana. Grazie a un marchio riconosciuto a livello internazionale, queste attività si distinguono come ambasciatrici della cultura e del gusto italiano, rafforzando l'immagine del *Made in Italy*.

### UN MARCHIO RICONOSCIUTO GLOBALMENTE

Dal suo avvio nel 2010, il progetto Ospitalità Italiana nel Mondo è diventato un pilastro per le imprese che operano nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Il marchio si basa su criteri rigorosi, che garantiscono al consumatore un'esperienza autentica e di alta qualità.

Ad oggi, il progetto coinvolge oltre 70 Camere di Commercio Italiane in 60 nazioni, suddivise tra 27 europee e 33 extraeuropee, e ha assegnato il marchio a più di 2.250 attività tra ristoranti, pizzerie e gelaterie.

Il progetto si avvale del supporto operativo di istituzioni internazionali come la Camera di Commercio Belgo-Italiana e la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, che lavorano a stretto contatto con le attività locali per promuovere la cultura italiana e garantire il rispetto degli standard richiesti.

*“Il marchio Ospitalità Italiana rappresenta un faro di autenticità per il Made in Italy nel mondo. È uno strumento strategico non solo per valorizzare la nostra tradizione enogastronomica, ma anche per sostenere le imprese italiane all'estero che scelgono la qualità come loro bandiera. Il nostro impegno è di continuare a promuovere questa eccellenza, costruendo ponti culturali ed economici tra l'Italia e il resto del mondo”,* ha dichiarato Fabio Morvilli, Presidente delle Camere di Commercio Italiane all'Estero di Lussemburgo e Bruxelles.



### PERCHÉ UN MARCHIO DI QUALITÀ È ESSENZIALE PER IL MADE IN ITALY

La cucina italiana, emblema di eccellenza e patrimonio immateriale riconosciuto a livello globale, rischia spesso di essere snaturata quando varca i confini nazionali. Da un lato, c'è il legittimo desiderio di innovare e adattarsi alle culture locali; dall'altro, però, si assiste al proliferare di fenomeni come l'*Italian Sounding*, dove prodotti e piatti apparentemente italiani tradiscono le aspettative dei consumatori per mancanza di qualità o autenticità.

In questo panorama, Ospitalità Italiana nel Mondo svolge un ruolo cruciale nel tutelare e promuovere i valori originali della tradizione culinaria italiana. Il marchio certifica solo quelle attività che dimostrano un forte legame con la cultura italiana, utilizzando prodotti autentici, offrendo ricette tradizionali e garantendo un servizio che rispecchia l'inconfondibile ospitalità italiana.

### UN IMPEGNO CONTRO L'ITALIAN SOUNDING

Uno degli obiettivi principali del progetto è la lotta al fenomeno dell'*Italian Sounding*, un problema che costa all'Italia miliardi di euro ogni anno. Questo fenomeno, caratterizzato dall'imitazione di prodotti italiani senza rispettarne i criteri qualitativi, danneggia non solo l'immagine del *Made in Italy*, ma anche l'economia nazionale.

Attraverso la certificazione Ospitalità Italiana, il progetto promuove l'educazione e la sensibilizzazione dei consumatori, aiutandoli a distinguere i prodotti autentici dalle imitazioni. *“Ospitalità Italiana non è solo un riconoscimento, ma un'opportunità per raccontare l'Italia autentica attraverso sapori, tradizioni e ospitalità. Siamo orgogliosi di supportare questo progetto, che non solo rafforza l'immagine del Made in Italy, ma crea anche un valore aggiunto per le imprese italiane presenti all'estero”,* ha evidenziato Luisa Castelli, Segretario Generale della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese.

### UNA RETE GLOBALE DI ECCELLENZA

Secondo i dati più recenti, nel mondo ci sono 72mila ristoranti e pizzerie gestite da italiani, con un fatturato complessivo che supera i 27 miliardi di euro. Questi numeri confermano il ruolo centrale della cucina italiana come ambasciatrice del nostro Paese nel mondo. *“Partecipare al progetto Ospitalità Italiana significa aderire a un'idea di impresa basata sull'autenticità e sull'orgoglio delle proprie radici. In un mondo dove le imitazioni si moltiplicano, essere riconosciuto è una dichiarazione di qualità e un impegno verso la diffusione della vera cultura italiana”,* ha sottolineato Giorgio De Bin, Segretario Generale della Camera di Commercio Belgo-Italiana.

### GUARDARE AL FUTURO, RADICATI NELLA TRADIZIONE

Con il supporto delle istituzioni italiane e internazionali, il progetto continua a crescere, portando l'eccellenza italiana in ogni angolo del mondo. Aderire a Ospitalità Italiana rappresenta il primo passo per distinguersi e contribuire alla diffusione della vera cultura italiana, rafforzando il legame tra l'Italia e le comunità internazionali.





## GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto Ospitalità Italiana si fonda su obiettivi chiari e ambiziosi:

1. Promuovere la qualità: garantire che i ristoranti, le pizzerie e le gelaterie all'estero riflettano il vero spirito della tradizione italiana.
2. Proteggere l'identità italiana: combattere la contraffazione e l'uso improprio del marchio *Made in Italy*.
3. Valorizzare le imprese italiane: dare visibilità e supporto agli imprenditori italiani che operano all'estero con dedizione e passione.
4. Educare i consumatori: aiutare il pubblico a riconoscere e apprezzare la qualità dell'autentica cucina italiana.

## LE CARATTERISTICHE DEL MARCHIO OSPITALITÀ ITALIANA

Il marchio Ospitalità Italiana viene concesso solo a quelle attività che rispettano rigorosi criteri definiti nei disciplinari tecnici specifici per ristoranti, pizzerie e gelaterie. Questi documenti stabiliscono una serie di requisiti essenziali che devono essere soddisfatti per ottenere il riconoscimento.

## I VANTAGGI PER LE IMPRESE CHE ADERISCONO

Diventare parte del progetto Ospitalità Italiana comporta benefici concreti per gli imprenditori:

1. Crescita della fiducia dei clienti: il marchio è una garanzia di qualità, che ispira fiducia nei consumatori e aumenta la loro fedeltà.
2. Visibilità internazionale: le attività certificate vengono promosse attraverso iniziative organizzate dalle Camere di Commercio e altre istituzioni.
3. Differenziazione nel mercato: in un contesto competitivo, il marchio consente di distinguersi come rappresentanti autentici del *Made in Italy*.
4. Supporto commerciale: le imprese possono accedere a una rete globale di collaborazioni e partnership.

# IL DECALOGO DI OSPITALITÀ ITALIANA

## 10 REQUISITI FONDAMENTALI

Il progetto Ospitalità Italiana nel Mondo si basa su un rigoroso decalogo, che delinea i requisiti fondamentali da rispettare per ottenere il riconoscimento. Ogni tipologia di esercizio – ristoranti, pizzerie e gelaterie – ha criteri specifici che mirano a garantire l'autenticità, la qualità e la distintività italiana. Ecco una panoramica dei 10 punti principali, suddivisi per categoria.

## RISTORANTI



### 1. Identità e Distintività

Gli interni devono evocare inequivocabilmente la cultura italiana attraverso design, materiali e decorazioni *Made in Italy*.

### 2. Accoglienza

Il servizio deve essere curato, professionale e in grado di comunicare la cultura dell'ospitalità italiana.

### 3. Mise en Place

La disposizione della tavola deve includere stoviglie, tovagliato e posateria di qualità italiana.

### 4. Cucina

Le attrezzature e i processi devono essere adeguati per preparare piatti tipici della tradizione italiana.

### 5. Menù

Il menù deve includere almeno il 50% di piatti italiani autentici e utilizzare terminologie corrette in lingua italiana.

### 6. Proposta Gastronomica

Devono essere presenti ricette tradizionali e l'impiego di ingredienti italiani certificati.

### 7. Carta dei Vini

La carta deve offrire almeno cinque vini italiani DOP o IGP, con dettagli su denominazione e provenienza.

### 8. Olio Extravergine d'Oliva

Deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine italiano DOP o IGP per il condimento a crudo.

### 9. Esperienza e Competenza

Lo chef deve avere una formazione comprovata nella cucina italiana.

### 10. Prodotti DOP e IGP

L'utilizzo di ingredienti certificati è obbligatorio, sia per i piatti che per i condimenti

### COME CANDIDARSI AL MARCHIO

La candidatura al marchio Ospitalità Italiana segue un iter rigoroso:

1. **Presentazione della domanda:** l'impresa deve inoltrare la propria candidatura alla Camera di Commercio Italiana locale.
2. **Visita di verifica:** una commissione effettua un'ispezione per verificare il rispetto dei requisiti indicati nel disciplinare.
3. **Valutazione:** la Segreteria di Valutazione analizza i dati raccolti e decide se concedere il marchio.

4. **Concessione:** una volta ottenuto il riconoscimento, il marchio è valido per due anni e deve essere rinnovato al termine di questo periodo.

Per ulteriori dettagli, gli interessati possono consultare i disciplinari specifici disponibili sul sito ufficiale o contattare:

- La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese : [info@ccil.lu](mailto:info@ccil.lu)
- La Camera di Commercio Belgo-Italiana : [business@ccitabel.com](mailto:business@ccitabel.com)



## PIZZERIE

### 1. Identità e Distintività

Gli ambienti devono riflettere l'italianità, con decorazioni e arredi di ispirazione italiana.

### 2. Accoglienza

Personale qualificato, attento e in grado di comunicare la cultura italiana.

### 3. Mise en Place

Gli elementi della tavola, inclusi bicchieri, posate e tovagliato, devono essere *Made in Italy*.

### 4. Menù

Le pizze devono includere denominazioni tradizionali italiane (es. Margherita e Marinara).

### 5. Proposta Gastronomica

L'impasto deve essere preparato in loco e avere una lievitazione minima di 12 ore.

### 6. Carta delle Bevande

Devono essere proposte bevande italiane, tra cui almeno cinque vini DOP o IGP e birre artigianali italiane.

### 7. Ingredienti Base

Devono essere utilizzati ingredienti italiani certificati come pomodori, mozzarella e olio d'oliva.

### 8. Esperienza e Competenza

Il pizzaiolo deve avere una formazione professionale comprovata.

### 9. Prodotti DOP e IGP

Le pizze devono includere almeno un prodotto italiano certificato DOP o IGP.

### 10. Promozione e Valorizzazione del *Made in Italy*

La pizzeria deve promuovere la cultura e le tradizioni italiane attraverso eventi e comunicazione



## GELATERIE

### 1. Accesso

La gelateria deve essere facilmente riconoscibile come italiana, con insegne e segnaletica adeguata.

### 2. Accoglienza

Il personale deve garantire un servizio professionale, attento e in grado di comunicare l'italianità.

### 3. Comunicazione

La gelateria deve promuovere la cultura italiana attraverso sito web, eventi e materiali informativi.

### 4. Attrezzature

Devono essere utilizzate attrezzature *Made in Italy* per la produzione del gelato.

### 5. Prodotto

Il gelato deve essere preparato seguendo ricette tradizionali italiane e utilizzando ingredienti di alta qualità.

### 6. Servizio

La gelateria deve offrire un'esperienza di acquisto piacevole, con un packaging che richiami il *Made in Italy*.

### 7. Trasparenza

Gli ingredienti devono essere dichiarati in modo chiaro, evidenziando la qualità e l'eventuale presenza di allergeni.

### 8. Accessori

Gli spazi devono essere curati e forniti di accessori come aree per bambini e WiFi gratuito.

### 9. Approccio Ecocompatibile

È richiesta l'adozione di pratiche sostenibili, come la raccolta differenziata e l'uso di materiali riciclabili.

### 10. Valorizzazione del *Made in Italy*

La gelateria deve promuovere prodotti italiani e organizzare iniziative per valorizzare il gelato tradizionale.

# UN ACCORD STRATEGIQUE POUR RENFORCER LES LIENS ENTRE L'ITALIE ET LA BELGIQUE

**L**e 27 septembre 2024, un moment clé dans les relations économiques et commerciales entre l'Italie et la Belgique a été marqué par la signature d'un accord stratégique entre la Chambre de Commerce Belgo-Italienne et hub.brussels, l'agence bruxelloise pour l'entrepreneuriat. Cet accord incarne parfaitement le slogan "Growing together" en consolidant une collaboration de longue date et en ouvrant la voie à de nouvelles opportunités.

Cette signature n'est pas simplement un geste symbolique, mais un engagement concret visant à renforcer les liens économiques, industriels et commerciaux entre les deux pays, avec un accent particulier sur la région de Bruxelles-Capitale. Cet accord, véritable catalyseur de développement bilatéral, reflète la volonté commune de promouvoir les échanges et de stimuler l'innovation dans des secteurs stratégiques clés.

En effet, au centre de cette collaboration se trouvent les startups, moteur d'innovation et de croissance pour les deux économies. Cependant, l'accord ne se limite pas à cet unique domaine. Les parties ont également identifié d'autres secteurs cruciaux, notamment :

- **La technologie et la durabilité**, pour répondre aux défis actuels liés à la transition numérique et écologique.
- **Les infrastructures**, un pilier essentiel pour le développement économique.
- **Le conseil et l'accompagnement des entreprises**, afin de garantir un soutien stratégique et opérationnel aux entrepreneurs.



Cet accord se veut également un point de départ pour le lancement de projets conjoints ambitieux. Les deux entités travailleront main dans la main pour organiser des événements, des workshops et des initiatives qui permettront de renforcer les liens entre les entreprises italiennes et belges, tout en favorisant les investissements bilatéraux.

L'objectif est clair : offrir aux entreprises un cadre de collaboration propice à l'innovation, à la création de nouvelles opportunités et à l'échange de bonnes pratiques.

Dans un contexte où les défis économiques nécessitent des réponses collectives, cet accord symbolise la force des partenariats transnationaux. Grâce à cette collaboration renforcée, la Chambre de commerce Belgo-Italienne et hub.brussels espèrent non seulement répondre aux besoins des entreprises locales, mais également attirer de nouveaux investissements dans des secteurs à forte valeur ajoutée.



# "INSIEME SI VA PIÙ LONTANO"

## LA CAMERA DI COMMERCIO BELGO-ITALIANA E IL SISTEMA ITALIA SI PRESENTANO AL PARLAMENTO EUROPEO

**B**RUXELLES – Il 25 settembre 2024, presso il Parlamento Europeo, si è tenuto il convegno “Insieme si va più lontano”, organizzato dalla Camera di Commercio Belgo-Italiana in collaborazione con il Media Partner Ansa. L’evento ha rappresentato un importante passo avanti nella promozione del Sistema Italia, consolidando il ruolo della Camera come piattaforma di supporto per le imprese italiane presso le istituzioni europee.

L’evento ha visto la partecipazione di istituzioni, rappresentanti del sistema camerale e soci della Camera di Commercio, riuniti per discutere le opportunità offerte dalla collaborazione tra le imprese italiane e belghe e il sostegno strategico fornito dalle Camere di Commercio nel mondo.

Ad aprire il convegno, il Presidente della Camera di Commercio Belgo-Italiana, Fabio Morvilli, e il Segretario Generale, Giorgio De Bin, che hanno evidenziato il ruolo della Camera come ponte tra il mercato italiano e belga, sottolineando la sua capacità di facilitare l’interscambio economico e il dialogo con le istituzioni europee. “È fondamentale che i nostri parlamentari giochino con i colori del nostro Paese in Europa, a priori dall’appartenenza politica, con l’obiettivo di avere un’Unione e un’Italia forti” ha dichiarato Morvilli.

### LE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO: UN SISTEMA DI SUCCESSO

Mario Pozza, Presidente di Assocamerestero, ha illustrato i numeri straordinari del sistema camerale: “La nostra rete promuove 45 milioni di euro a fronte di 7 milioni di euro di investimenti, assistendo 50mila imprese di imprenditori italiani



all'estero”. Pozza ha sottolineato la capacità delle Camere di mettere in rete competenze ed esperienze per rafforzare il Sistema Italia. Il dibattito si è concentrato sull’importanza del rapporto tra le Camere di Commercio e le istituzioni europee, evidenziando il ruolo strategico delle delegazioni di europarlamentari italiani nel sostenere le imprese.

Federica Favi, Ambasciatore italiano in Belgio, ha evidenziato come l’interscambio tra Italia e Belgio abbia raggiunto 46 miliardi di euro, un dato significativo che riflette l’importanza delle relazioni economiche tra i due Paesi. Ha inoltre ricordato i 300mila membri della comunità italiana in Belgio, una risorsa preziosa per rafforzare i legami tra i due paesi.

### L'UNITÀ COME RISPOSTA ALLE SFIDE EUROPEE

Il Rappresentante Permanente d’Italia presso l’UE, Vincenzo Celeste, ha sottolineato come sia cruciale che l’Unione





Europea continui a rappresentare una risposta efficace alle sfide interne ed esterne: *“Dalle ultime elezioni è emersa una richiesta di cambiamento e una preoccupazione di perdere il contatto con la prosperità e il benessere”*.

A chiudere i lavori è stato il Viceministro delle Imprese e del *Made in Italy*, Valentino Valentini, che ha ribadito la necessità di fare sistema come Paese. *“La politica spesso ci divide, ma*

*ciò che ci unisce è l’interesse delle imprese”*, ha dichiarato Valentini, lanciando un appello all’unità e alla collaborazione.

## UN EVENTO RICCO DI INTERVENTI E PROSPETTIVE EUROPEE

La tavola rotonda, moderata da Michele Esposito, responsabile ANSA a Bruxelles, ha visto la partecipazione delle vicepresidenti del Parlamento Europeo, Pina Picierno e Antonella Sberna, insieme a numerosi eurodeputati italiani, tra cui Stefano Cavedagna, Alessandra Moretti, Pasquale Tridico, Mario Furore, e Benedetta Scuderi. Le discussioni hanno approfondito il ruolo delle CCIE e la loro capacità di promuovere le eccellenze italiane nel contesto europeo.

## UN FUTURO PROMETTENTE PER IL SISTEMA ITALIA

*“Insieme si va più lontano”* non è stato solo un titolo, ma un messaggio concreto che ha caratterizzato l’intero convegno: fare sistema per affrontare le sfide globali e promuovere l’eccellenza italiana nei mercati internazionali. L’evento ha confermato il ruolo strategico della Camera di Commercio Belgo-Italiana come attore chiave per l’internazionalizzazione e la crescita del Sistema Italia, tracciando una chiara direzione per il futuro.

# WELCOME BACK APERITIVO ITALIANO PER RAFFORZARE RELAZIONI E COLLABORAZIONI

**I**l 25 settembre 2024, la Camera di Commercio Belgo-Italiana ha inaugurato la stagione autunnale con il suo evento di networking annuale, *“Welcome Back - Aperitivo Italiano”*, ospitato presso l’elegante hotel Moxy. L’incontro si è rivelato un autentico successo, accogliendo oltre 180 partecipanti, tra rappresentanti del settore imprenditoriale, istituzionale e i neoeletti deputati italiani al Parlamento Europeo.

L’evento organizzato con il supporto di ITA Airways, e la collaborazione di Triumph Group International, Cherchi & De Vos, Bochon&Fulmini, e Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) ha offerto ai partecipanti un’importante piattaforma per conoscere le iniziative della Camera previste fino alla fine dell’anno, scoprire i nuovi soci della Camera e condividere idee e progetti per future collaborazioni. Questo momento conviviale ha rappresentato

un momento cruciale per la creazione di connessioni tra imprese e istituzioni, consolidando il ruolo della Camera come ponte tra le realtà economiche italiane e belghe.

L’incontro è stato arricchito da una degustazione di cibo e vino italiani di alta qualità, organizzata grazie alla collaborazione con la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA).



L’entusiasmo e la partecipazione riscontrati durante l’evento confermano l’importanza di iniziative di questo tipo nel facilitare l’incontro tra realtà eterogenee e nel rafforzare le connessioni all’interno della business community. La Camera di Commercio Belgo-Italiana ribadisce così il suo impegno a offrire opportunità di crescita e collaborazione per i propri soci, continuando a promuovere con orgoglio l’eccellenza italiana a livello internazionale.

# NUTELLA SURPRISE PARTY

## IL LANCIO DELLA NUOVA NUTELLA PLANT-BASED A BRUXELLES

**I**l 12 settembre 2024, Ferrero, in collaborazione con la Camera di Commercio Belgo-Italiana e il network IT Food, ha organizzato un evento esclusivo a Bruxelles: il Nutella Surprise Party. La serata, che si è svolta presso Marcon Vini, ha riunito oltre 200 ospiti di rilievo, tra rappresentanti istituzionali, leader del settore agroalimentare e imprenditori.

Oltre a celebrare l'eccellenza del marchio Nutella e i suoi 60 anni di storia, l'evento ha segnato un momento importante per l'azienda: il lancio della nuova **Nutella Plant-Based**, un'innovazione che risponde alla crescente domanda di prodotti a base vegetale.

Nutella Plant-Based offre la stessa inconfondibile esperienza di gusto del Nutella classico, ma senza latte, sostituito da ingredienti vegetali come ceci e sciroppo di riso. Il nuovo prodotto, certificato vegano, si distingue per la cremosità unica e l'alta qualità, utilizzando ingredienti selezionati come le nocciole tostate e il cacao, mantenendo l'impegno di Ferrero verso una filiera responsabile e sostenibile.



Durante il Nutella Surprise Party, gli ospiti hanno avuto l'opportunità di degustare le nuove proposte Nutella, immergendosi in un'atmosfera accogliente. L'evento ha offerto anche uno spazio per il dialogo e la creazione di sinergie tra istituzioni e aziende, rafforzando i legami tra Italia e Belgio.



**INTESA SANPAOLO**  
**WEALTH MANAGEMENT**  
Belgium

# We provide perspective

## Private Banking & Wealth Management

**Intesa Sanpaolo** is the leading banking Group in Italy and a leader in Europe. The Private Banking division has a well-established international presence, enabling it to operate in different hubs with the Group's close and professional support. Intesa Sanpaolo Wealth Management – Belgium Branch is committed to meet the local needs of a high-end clientele and offers a global approach to wealth management.

**Intesa Sanpaolo Wealth Management - Belgium Branch** Succursale de/Succursaal van Intesa Sanpaolo Wealth Management S.A. (Luxembourg)  
Office Brussels · Chaussée de la Hulpe/Terhulpsesteenweg 166, 1170 Bruxelles/Brussel · Ph +32 (0) 2 233 83 51 · F +32 (0) 2 233 83 50  
Office Ghent · Poortakkerstraat 9E, 9051 Gent · Ph +32 (0) 9 321 21 21 · F +32 (0) 9 321 21 20 · No. BCE/Nr. KBO (B): 0563.635.128

Bank of **INTESA**  **SANPAOLO**

# INTERNATIONAL MASTER IN EUROPEAN STUDIES

## YOUR FUTURE IN EU PROJECT MANAGEMENT

**A**mong the many educational initiatives led by the Belgian-Italian Chamber of Commerce, the IMES stands out as the most renowned. The International Master in European Studies (IMES) offers a unique opportunity to build a career in EU project management and consultancy—a pathway to shaping policies, driving global change, and influencing the future of Europe.

The IMES programme is structured into three main modules. These modules cover the foundational structures and policies of the EU, the essential know-how for EU project design and management, and the practical execution of EU grants and tenders. Participants gain hands-on expertise in mastering every phase of project cycle management, including drafting real proposals and managing procurement processes with precision and confidence.

IMES alumni have the flexibility to explore diverse career paths across multiple sectors, finding roles that best align with their interests and skills. Thanks to the programme's comprehensive training, opportunities are diverse, extending to fields such as education, international development, and more. Potential employers include European Institutions, NGOs, consulting firms, trade associations, start-ups, and other dynamic organizations.

IMES alumni consistently highlight the programme's positive impact on their careers and professional growth. Many acknowledge its effectiveness in preparing them for success in the competitive field of EU project management, particularly through its focus on practical training in project

design. One graduate remarked, *"The main strength of this master is the opportunity to apply what you've learned directly, under the guidance of industry professionals. This gives you a real-world perspective on the tasks you're expected to perform and better prepares you for a job in this field"*. Alumni also praise the small class sizes, the expertise of the professors, and the inclusion of innovative modules, such as the use of AI in project design.

As the Master & Training Desk at the Belgian-Italian Chamber of Commerce, we are committed to stay updated with industry trends and evolving job market needs. Among our top priorities are the continuous improvement and adaptation of the IMES curriculum to meet expectations of both students and employers evolving needs. In accordance with this mission, we are organizing an Alumni Reunion ahead of the IMES spring edition. This event will bring together past graduates to share their experiences in the programme and the career paths they have pursued since. It will also provide a valuable networking moment for exchanging insights and uncovering opportunities participants may not have considered before.

Through these ongoing efforts, we aim to refine the programme, ensuring it remains aligned with the demands of the EU project management field, and continues to be as impactful as possible.

The IMES programme is designed for those eager to take the next step in their careers and become part of the future of EU project management. Join us for the next chapter of IMES and take your first step toward shaping the future of EU initiatives.

**I  
M  
E  
S**  
INTERNATIONAL  
MASTER  
EUROPEAN  
STUDIES



EUROPEANMASTER.NET

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

# MOBILITÀ PER I TALENTI DEL FUTURO

## PERCORSI DI CITTADINANZA EUROPEA, TIROCINI E OPPORTUNITÀ DI CRESCITA

**I**l Desk Formazione della Camera di Commercio Belgo-Italiana si impegna a offrire esperienze di mobilità di alto livello, fungendo da ponte tra il mondo dell'istruzione e il mercato del lavoro. Questi progetti rappresentano un'occasione unica sia per la crescita professionale che personale degli studenti, permettendo loro di sviluppare nuove competenze e consapevolezza civica. Solo negli ultimi sei mesi, la Camera di Commercio Belgo-italiana ha organizzato e coordinato con successo la mobilità di 80 studenti in collaborazione con sei istituti superiori italiani, offrendo loro percorsi formativi che coniugano apprendimento e orientamento professionale.

Il Desk Formazione si è concentrato su due tipologie di mobilità internazionale, ciascuna mirata a soddisfare specifiche esigenze educative e professionali. La prima tipologia di mobilità è quella prevista dal Programma Operativo Nazionale (PON), finanziato da fondi strutturali europei, e incentrata sui percorsi di alternanza scuola-lavoro. Questo programma offre agli studenti l'opportunità di apprendere in contesti internazionali, sviluppando competenze trasversali fondamentali per affrontare con successo il mercato del lavoro.

Un aspetto particolarmente apprezzato è il percorso dedicato alla cittadinanza europea, che include visite presso le istituzioni dell'Unione Europea. Questi incontri aiutano gli studenti a comprendere meglio il ruolo e l'impatto dell'Europa sulle loro vite, rendendoli più consapevoli del loro ruolo di cittadini attivi. Alcuni gruppi hanno inoltre completato il percorso con



attività pratiche guidate dai tutor, partecipando a workshop operativi, lavorando in gruppo per presentare i progetti al termine della mobilità.

La seconda tipologia di mobilità comprende tirocini finanziati dal programma Erasmus+. Questo programma, orientato allo sviluppo di competenze pratiche e alla preparazione tecnica, offre agli studenti l'opportunità di svolgere tirocini professionalizzanti di 30, 60 o 90 giorni in aziende del mercato belga. In qualità di ente organizzatore, il team della Camera di Commercio si occupa di ogni dettaglio, dall'individuazione delle aziende partner al supporto logistico, accompagnando gli studenti durante tutto il periodo della mobilità. Questa opportunità permette a studenti e studentesse di fare una prima esperienza lavorativa in un contesto internazionale, mettendo alla prova e migliorando sia le loro competenze tecniche che soft skills.

La Camera di Commercio Belgo-Italiana rappresenta un interlocutore affidabile per le istituzioni scolastiche che desiderano offrire percorsi di mobilità internazionale ai propri studenti e studentesse. Investire in tali opportunità di mobilità garantisce una formazione completa, fondata su esperienze educative concrete, che spesso risultano più arricchenti di un tradizionale programma didattico.

Per tali ragioni, la Camera di Commercio Belgo-Italiana continua a sostenere con convinzione questi progetti, consolidando il proprio ruolo di partner strategico per le istituzioni scolastiche interessate a esplorare collaborazioni internazionali e a offrire ai propri studenti un percorso educativo in grado di arricchire sia la loro crescita accademica che quella personale.



# DRIVING ECONOMIC CONNECTIONS THROUGH ITALIAN FOOD&WINE



**I**taly, with its incomparable gastronomic and wine traditions, remains a global symbol of excellence and authenticity. Events like *Mirabilia Food&Drink*, *BuyFood Toscana*, and *Benvenuto Vermentino* serve as strategic platforms, creating unique opportunities to spotlight *Made in Italy* products and strengthen international ties. The Belgian-Italian Chamber of Commerce has played an active role in these initiatives, fostering commercial exchanges and celebrating the richness of Italian culinary culture on the global stage.

## BENVENUTO VERMENTINO

The Belgian-Italian Chamber of Commerce participated in the *Benvenuto Vermentino* event, held in Sardinia from October 7<sup>th</sup> to 13<sup>th</sup>, 2024, reinforcing its role as a promoter of Italian excellence in international market.

For the occasion, the Chamber brought together a group of carefully selected buyers from Belgium, offering them the opportunity to discover the unique characteristics

of Vermentino, one of Sardinia's most iconic wines. The initiative allowed buyers to meet local producers, taste various Vermentino varieties and gain a deeper understanding of the region's wine culture. The B2B meetings proved essential for creating new business opportunities and fostering the internationalization of Sardinia's wine sector.

## MIRABILIA FOOD&DRINK

The Belgian-Italian Chamber of Commerce participated in the 8<sup>th</sup> edition of the *Mirabilia Food & Drink* event in Perugia on October 14-15, an initiative connecting Italian food and beverage companies with international buyers to promote *Made in Italy* excellence.

As part of its role, the Chamber selected Belgian buyers to participate in B2B meetings, fostering commercial relationships between Italy and Belgium. With over 1,500 scheduled meetings and 250 participants, the event highlighted the Mediterranean Diet's rich heritage and reaffirmed Italy's pivotal role in the global food and wine market.



## BUYFOOD TOSCANA

Florence reaffirmed its status as a hub of Italian culinary excellence during the 5<sup>th</sup> edition of BuyFood Toscana, held on October 26<sup>th</sup>-27<sup>th</sup>, 2024.

The event, held in the breathtaking city of Florence, welcomed over 40 buyers from around the globe, including a distinguished Belgian delegation, invited and coordinated by the Belgian-Italian Chamber of Commerce. These representatives, coming from various sectors of the food and beverage industry, offered Tuscan producers an exceptional opportunity to access global markets.

The participation of Belgian buyers, known for their high standards and appreciation of fine cuisine, highlighted the significance of the event. With Belgium's growing demand for premium imported products, the connections made during BuyFood Toscana could open exciting new avenues for Tuscan exports.



🔍 Trip to Italy...

FROM BRUSSELS

3 DAILY FLIGHTS TO MILAN-LINATE

2 DAILY FLIGHTS TO ROME-FIUMICINO

AND MANY MORE CONNECTIONS WITHIN ITALY

AND AROUND THE WORLD



**ITA**  
AIRWAYS



A SKY FULL OF ITALY

[ita-airways.com](https://www.ita-airways.com)



# MICRO COMMUNITY COOPERATIVE@SCHOOL

## EMPOWERING STUDENTS THROUGH ENTREPRENEURSHIP

**T**he Micr@s (Micro Community Cooperative@school) project is designed to address significant educational challenges like social inclusion, school dropouts and entrepreneurship education. To this end, the project's objective is to provide students with entrepreneurial knowledge, so that they can be prepared for a career in the world of entrepreneurship through the creation of teaching methods, tools for teachers, interactive learning material, and an online game for students.

The two main results of the project are the E-learning platform containing 14 "Learning Snacks" and the community cooperative learning game, which is an online game space where students can create their own entrepreneurial models by working in groups and by completing an online Business Model Canvas template.

On the 9<sup>th</sup> of September and the 22<sup>nd</sup> of October 2024 the Belgian-Italian Chamber of Commerce has organized a pilot to test the results of the project which is in its last stage of implementation. The Pilot Test was conducted on two groups of 30 students between the age of 17-18 from the ITET Aldo Capitini of Perugia and the ITET Vittorio Emanuele III of Lucera.

The students completed different modules of the Learning Snacks and later they were divided in working teams to play with the Canvas Game and created unique and brilliant business ideas. During the game, the students demonstrated remarkable entrepreneurial skills by creating interesting and unique business plans based on their passions. The training materials were highly valued by the students and their

teachers that told that they would definitely use the Learning materials in the future and that they would recommend them to others.

The brilliant business plans were presented at the Micr@s Micro Community Cooperative at school Multiplier event that was held on October 22<sup>nd</sup> at Belgian-Italian Chamber of Commerce Conference room. The students showed their business plans, demonstrating their creativity and entrepreneurial spirit. Following the presentations, attendees participated in a vote to select the winning business plan with "Petalò d'oro" emerging as the winner. The students demonstrated enthusiasm presenting their projects and responding thoughtfully to questions from the other attendees. The stakeholders were very interactive and participative, showing interest in the ideas of students and giving insightful feedbacks. Their active participation made the presentations even better, inspired the students, created a supportive atmosphere, and therefore enriched the overall experience.

The final meeting for the project was held on the 24<sup>th</sup> of October, where all partners presented the pitch presentations and videos of the winning business plans of the external pilot phase they conducted in their own countries. The business plan "Dolce Freddo" presented by Marija Milic of the Link Group was elected as the winning business idea that distinguished by its originality and attention to details.

For further details and news on the results of the project visit the project website: [www.micrasatschool.eu](http://www.micrasatschool.eu)



# ERASMUS FOR YOUNG ENTREPRENEURS

## SUSTAINABILITY AND INNOVATION IN THE FASHION INDUSTRY

**T**he Erasmus for Young Entrepreneurs programme celebrates its 15<sup>th</sup> anniversary, marking an outstanding milestone in shaping the future of entrepreneurship across Europe. The programme is a unique opportunity that allows exchanges between new or aspiring entrepreneurs and experienced entrepreneurs running small businesses in other participating countries. Through this experience both parties develop their entrepreneurial skills through a win-win collaboration that helps overcome the difficulties of starting a new business while stimulating international growth.

### A SUCCESS STORY FROM ITALY TO BRUSSELS

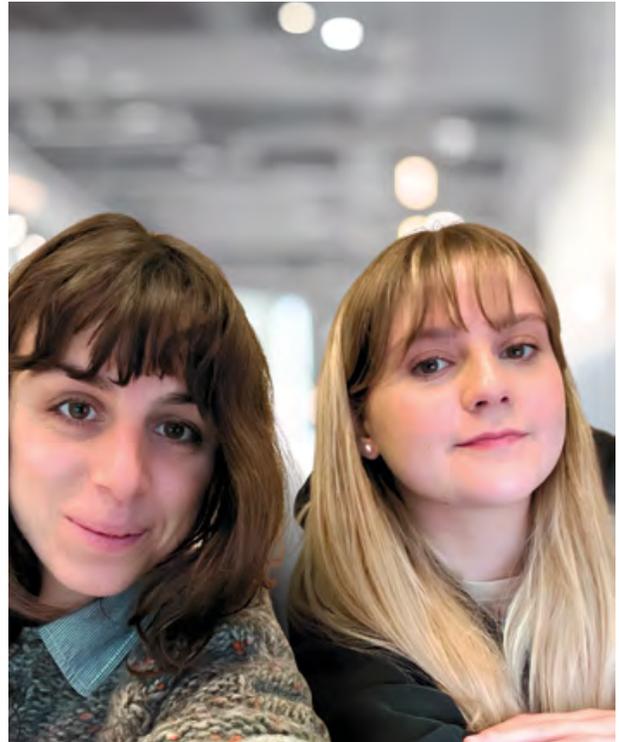
Virginia Dabizzi is a creative and motivated fashion designer from Italy with the goal of creating “Sketchkid”, her own sustainable children's fashion brand inspired by her childhood drawings. Her purpose is to design a collection that aims to evoke the spirit and creativity of childhood through sketches, bringing a fun, joyful aesthetic that captures the lightheartedness typical of kids.

She decided to participate in the EYE programme to immerse in new cultures and expand her entrepreneurial network. Thanks to the EYE programme she came in contact with Margherita Caccavella, who began her own journey as a new entrepreneur and is the founder of Maia Archive, a studio that works with a network of Italian craftsmen, manufacturers, suppliers to develop and produce innovative and sustainable products. The studio always looks for the most sustainable options and try to avoid overproductions.

Over the six months, Virginia engaged in various business activities such as product development and market and customer research. In the later months, they sought out suppliers and participated in trade fairs together, ultimately focusing on finding local talent to ensure that all our efforts were well integrated into a cohesive project.

During the exchange, Virginia was able to gain valuable insights into the operations of a fashion product development studio, which significantly improved her management skills. She learned how to effectively plan and execute fashion projects, preparing her to launch her own business.

Furthermore, the experience allowed her to build connections with industry professionals, creating opportunities for future collaborations.



In return, Virginia contributed to the host entrepreneur company by sharing her knowledge about sustainable materials and practices providing fresh perspective on their business strategy.

Finally, the new entrepreneur improved the organization and efficiency of the product development processes by improving Maia Archive's online presence and managed social media.

This is just one of the many successful exchange stories, on the official website you can find a section with all the success stories of former participants.

Stay updated by following us on social media and visiting our website! [www.erasmus-entrepreneurs.eu](http://www.erasmus-entrepreneurs.eu)

Erasmus for Young  
Entrepreneurs

# VOICES OF CHANGE

EMPOWERING YOUNG MIGRANT WOMEN FOR A MORE INCLUSIVE EUROPE

**V**oices of Change (VOC) is a project funded by the European Union, created to address the need for greater representation and inclusion of young migrant women in shaping policies that directly impact their lives. The project intends to empower and amplify their voices across Europe fostering active participation and policy engagement with the aim of creating a more inclusive and democratic European Union, where the perspectives of all its residents are considered.

One of the main objectives of VOC is the establishment of European Consultative Body for Migrant Girls Civic Engagement to champion the democratic participation of young migrant girls, providing them with a platform to engage in meaningful dialogue and contribute to policy discussions.

The project values the importance of different perspectives and seeks to foster intercultural understanding and respect by facilitating close collaboration between migrant girls and



girls from European partner nations. Furthermore, VOC will actively involve citizens, locals, migrants, associations, and other stakeholders in order to promote a sense of solidarity and shared responsibility.

The Kick-off meeting of the project took place on the 30<sup>th</sup> of September where the work package and the activities for the consortium were presented.

---

## DIGITEDU 2024

INNOVATION IN EDUCATION AND TRAINING

**D**igitEdu 2024 is a European Union-funded project coordinated by DLEARN that has the goal of shaping the future of education by improving digital education and training across Europe. The project intends to foster collaboration among stakeholders, educators, and learners, creating an environment where digital skills and knowledge can thrive.

In general, the objectives promoted are the follow:

- Raise awareness of EU education policy and the European Education Area.
- Contribute to EU digital skills and transformation policies.
- Promoting cooperation among organizations in the EU for the promotion of digital education and digital needs.
- Involve stakeholders and civil society in EU program and policy dissemination.

On the 3<sup>rd</sup> of October the Belgian-Italian Chamber of Commerce played a major role in the implementation of the project as it hosted a conference that brought together experts,

educators, and professionals to discuss the challenges and opportunities offered by digital education.

The event featured the participation of three important speakers, each addressing a unique topic. Vincenzo Tiani, Digital Innovation Expert, explored the opportunities and challenges of emerging technologies. Claudio Truzzi R&I Consultant at ULB, provided a comprehensive overview of how to use the AI to boost our productivity. Finally, the event saw the participation of the Michael Horgan, policy officer and Team Leader in DG Employment, Social Affairs and Inclusion who offered a brilliant overview on the European perspective on AI and education/training and skills.

For further insights and updates, visit the project's website: [www.dlearn.eu](http://www.dlearn.eu)





**Flanders**  
State of the Art

FAST FORWARD WITH  
**FLANDERS**

where unexpected ideas meet unparalleled solutions,  
all in the heart of Europe

**Flanders** Investment & Trade accelerates the international expansion of your business and accompanies you at every milestone.

**FLANDERS**  
INVESTMENT  
& TRADE

[flandersinvestmentandtrade.be](http://flandersinvestmentandtrade.be)

# GELATOn THE ROAD:

## SHAPING THE FUTURE OF GELATO

**G**ELATOn the Road is a European-cofounded initiative that created the first European Gelato Road, promoting and preserving local cultural heritage. It encourages the promotion and maintenance of customs while acknowledging the cultural significance of gelato.

Through Gelato, the project promotes a deeper understanding of food culture by educating consumers about sustainable practices and ethical manufacturing. It prioritizes inclusiveness, diversity, and addressing climate change while supporting innovative and sustainable cultural tourism practices, reaching over 200,000 people and involving stakeholders.

The project has the goal of improving the circular economy performance and to ensure a fast recovery of the cultural tourism sector from the Covid-19 pandemic.

On the 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> of September, the 3<sup>rd</sup> General Assembly of the Consortium project took place in Vienna. On the first day, the meeting focused on ensuring the future sustainability of the project with discussions on how to ensure its results can be carried forward after the end of the project.

Among the key moments of the event was a proposal for a new international gelato fair. The gelato industry is still struggling with COVID-19 consequences and faces a lot of challenges, so it was proposed that such a fair would be a great opportunity to bring the gelato makers together for upcoming events, competitions, and cooking shows. This would be a stage not only for the gelato artisans but also for engaging all the other stakeholders, like vocational institutions and nutrition experts.

Another important point of discussion was the development of an online application form for the project. The form is designed to be a two-step process, where the first step would collect general participant information and allow them to upload their logo, while the second step would involve the submission of a completed protocol via email.

On the second day, the consortium discussed a draft version of the project's mobile apps. The app will play a central role in collecting data from partners and participants.

Furthermore, an exciting proposal was to integrate a QR code for voting in a gelato competition, with the aim of ensuring fair participation through blind voting methods.

The 3<sup>rd</sup> General Assembly concluded with a presentation on the pop-up museum activities, showcasing past events that involved culinary and tourism students. These initiatives have proven to be valuable in raising awareness about the project and engaging the local community.

As a final treat, participants visited the Gelato Museum in Vienna, bringing the two-day meeting to an informal but memorable close.

This event highlighted the importance of sustainability, collaboration, and innovation in shaping the future of the gelato industry, laying a solid foundation for ongoing growth and success.

To learn more about the project results visit our website: [www.gelatontheroad.eu](http://www.gelatontheroad.eu)



CC BY ETRI Gerdy GoR-GAVienna-24092024

# CORPORATE SUSTAINABILITY REPORTING DIRECTIVE CONFERENCE

## HIGHLIGHTS FROM THE FIRST EDITION

**A**s sustainability becomes central to business strategy, the European Union is prioritizing transparency with standard reporting requirements that will affect over 50,000 companies starting in 2025. Compliance with the Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) and with the European Sustainability Reporting Standards (ESRS) is now essential for business models and practices. Companies are required to report on their climate and environmental impact structured across four key areas: cross-cutting standards, environmental, social, and governance. All standards are subject to a double materiality assessment, requiring companies to disclose both the financial impact of sustainability issues and their broader environmental and social responsibilities.

This dual focus provides a comprehensive view of a company's sustainability performance, increasing transparency on both internal and external impacts throughout the supply chain, including Scope 3 emissions.

In this context, the Belgian-Italian Chamber of Commerce stepped in and took the initiative to support companies and professionals by organizing the first edition of the Corporate Sustainability Reporting Directive Conference. This three-day event hosted by the Representation of the European Region Tyrol-South Tyrol-Trentino on October 15<sup>th</sup>, 16<sup>th</sup>, and 17<sup>th</sup>, set a successful precedent for future editions. The conference aimed to equip companies with a comprehensive overview, practical knowledge, and tools for adopting a sustainable business strategy. The main goal was to make these standards and requirements accessible and practical for industry professionals.



The programme emphasised sustainability as a core strategic asset, empowering companies to reduce costs, boost revenue, enhance their brand, and mitigate risks—ultimately providing a competitive edge to outperform competitors. Participants gained insights and explored practical solutions to remain competitive through sustainable practices integrated into the business models of both small and medium-sized enterprises (SMEs) and large corporations.

The event brought together sustainability experts from various organizations. Among the esteemed speakers, we were honoured to welcome Adina Relicovschi from the European Investment Bank (EIB) and Cesare Guarini, Director of Sustainability Procurement at Philip Morris International. Additionally, we had the pleasure of hosting Barbara Gatto and Caterina Mazzei from CNA (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa), along with Morris Massarutto and Giorgia Miccoli from CSR Europe. They shared their expertise and knowledge to better understand the opportunities and challenges of sustainability, along with practical examples and advice.

The success of this first edition is attributed to the high-quality speakers, relevant topics, and cohesive sessions. We thank all the participants and invite everyone to future editions, underlying the importance of reshaping the entrepreneurial mindset with a focus on sustainability. The Belgian-Italian Chamber of Commerce remains committed to supporting companies in adopting sustainable practices and will continue to provide conferences and webinars to empower businesses in mastering this essential topic.

# PORDENONE A BRUXELLES

## UNE MASTERCLASS CULINAIRE POUR LES PROFESSIONNELS DE L'HORECA

**L**e 8 octobre 2024, Bruxelles a accueilli un événement d'envergure visant à promouvoir le territoire de Pordenone et ses produits locaux d'exception. Organisée conjointement par la Chambre de Commerce Belgo-Italienne et la Chambre de Commerce de Pordenone-Udine, l'initiative avait pour objectif de faire découvrir les trésors gastronomiques du Frioul au public belge.

Exclusivement réservé aux professionnels du secteur Horeca, cet événement a offert une immersion unique dans la tradition culinaire du Frioul. Animée par Pino Nacci, Président de l'Association des Cuisiniers Italiens en Belgique, et Giorgio Scainelli et Vincenzo Munno, chefs exécutifs du célèbre restaurant BoCConi à Bruxelles, la masterclass a été présentée en italien, français et néerlandais pour garantir une accessibilité optimale à tous les participants.

Au fil de cette expérience, les chefs ont sublimé cinq plats emblématiques du Frioul, mettant en avant des ingrédients d'exception provenant de producteurs locaux tels que Borgo Titol, Carusone Sandra, Buoniti, et Tomadini, accompagnés des bières artisanales de Policarpo-Euvinia et des vins de La Gre, savamment sélectionnés.

Destiné à un public exclusivement professionnel, cet événement a permis aux participants d'explorer les saveurs uniques de la région tout en découvrant l'histoire, la passion et le savoir-faire des artisans locaux.

Cette alliance entre gastronomie et culture a célébré l'excellence culinaire tout en renforçant les liens entre la Belgique et la province de Pordenone, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives de collaboration commerciale.



# NOUVEAUX MEMBRES

## DE LA CHAMBRE DE COMMERCE BELGO-ITALIENNE

■ **ARMANICHISU SRL**

**Chisu Carine**

Boulevard de la Cambre, 6  
1000 Bruxelles – BELGIUM  
carinechisu@gmail.com  
Education and training

■ **BOCHON&FULMINI**

**Azelio Fulmini**

Avenue Louise 480/11  
1050 Bruxelles - BELGIUM  
azelio.fulmini@fulmini-law.eu

■ **BOLTON BELGIUM N.V./S.A**

**Francesco Rizzato**

Culliganlaan, 1D  
1831 Diegem – BELGIUM  
frizzato@boltongroup.be  
www.boltongroup.net  
Food and beverages

■ **BRUSSELS SOUTH**

**CHARLEROI AIRPORT**

**Philippe Verdonck**  
Rue des Fusillés, 21  
6040 Charleroi – BELGIUM  
s.staoui@charleroi-airport.com  
www.brussels-charleroi-airport.com  
*Airport*

■ **CASEIFICIO GERMANI S.R.L.**

**Marco Valsecchi**

Via delle Vigne, 2 int 2  
22020 Faloppio – ITALY  
info@germaniformaggi.com  
www.germaniformaggi.com  
*Food and Beverages*

■ **CRIF SPA**

**Edoardo Vergata**

Via della Beverara, 21  
40100 Bologna – ITALY  
e.vergata@crif.com  
www.crif.com  
*Finance and banking*

■ **DERA SRL**

**Andrea Mantello**

Rue de Venise, 29A  
1050 Brussels – BELGIUM  
andrea@deralighting.com  
*Architecture and design*

■ **DIGITALIANS ASBL**

**Fabrizio Porrino**

Rue du Tabellion, 39  
1050 Brussels – BELGIUM  
fabrizio.porrino@digitalians.eu  
www.digitalians.eu  
*Association*

■ **FONDAZIONE FENICE ONLUS**

**Andrea Grigoletto**

Lungargine Rovetta, 28  
35127 Padova – ITALY  
grigoletto@fondazionefenice.it  
www.fondazionefenice.it  
*Education and training*

■ **MCA VENTURE  
MANAGEMENT SRL**

Marina Giangiuliani  
Strada statale 17 ovest 34/D

67100 L'Aquila – ITALY  
segreteria@mcaventureman.it  
*EU Project management/affairs*

■ **INPRINTING SRL**

**Antonio Cesari**

Via A. Salvucci, 6-6a-6b  
70056 Molfetta – ITALY  
a.cesari@qontentgroup.com  
www.qontentgroup.com  
*Media and Communication*

■ **TRIUMPH BENELUX SRL**

**Dominique Dubru**

Rue de la Presse, 4  
1000 Brussels – BELGIUM  
d.dubru@thetriumph.com  
www.triumphgroupinternational.com  
*Event and Communication*

■ **TERRE DEL DOGADO**

**Marco Sabbadin**

Via Sabbiona, 100A  
30034 Oriago di Mira – ITALY  
info@terredelgado.it  
www.terredelgado.it  
*Food and Beverage*

 **Le Cinquante et Un**  
Brussels



Savourez un délicieux dîner au Le  
Cinquante Et Un, à seulement  
quelques pas du quartier européen.



Savourez une cuisine  
méditerranéenne moderne et des  
cocktails spéciaux au cœur de  
Bruxelles.



 **The Fifty One**  
Restaurant

**CHAMBRE DE COMMERCE  
BELGO-ITALIENNE**

AV. HENRI JASPAR 113 - 1060 BRUXELLES  
+32 2 230 27 30 | [info@ccitabel.com](mailto:info@ccitabel.com) | [www.ccitabel.com](http://www.ccitabel.com)

**Fabio Morvilli**  
PRÉSIDENT

**Giorgio De Bin**  
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL – DIRECTEUR  
[debin@ccitabel.com](mailto:debin@ccitabel.com)

**Nora Serrani**  
VICE SECRÉTAIRE GÉNÉRAL  
MEMBERSHIP & BUSINESS DEVELOPMENT  
[serrani@ccitabel.com](mailto:serrani@ccitabel.com)

**Stéphanie Pagano**  
ÉVÈNEMENTS ET COMMUNICATION  
[pagano@ccitabel.com](mailto:pagano@ccitabel.com)

**Francesca Rossi**  
MOBILITÉ, MASTER ET FORMATION  
[rossi@ccitabel.com](mailto:rossi@ccitabel.com)

**Paola Maio**  
SERVICE PROMOTION  
[maio@ccitabel.com](mailto:maio@ccitabel.com)

**Erica Giovanetto**  
GUICHET EUROPÉEN, PROJETS EUROPÉENS  
[giovanetto@ccitabel.com](mailto:giovanetto@ccitabel.com)



La Chambre de Commerce Belgo-Italienne (CCBI) est une A.S.B.L. de droit belge, juridiquement et financièrement autonome, fondée en 1950 et reconnue par le gouvernement italien en vertu de la loi du 1. 7. 1970, n. 518. La CCBI fait partie d'Assocamerestero, l'Association des Chambres de Commerce Italiennes à l'étranger, qui regroupe 86 chambres dans le monde entier. Depuis 1950, elle s'engage à défendre et à valoriser le *Made in Italy* à l'étranger. En tant qu'association bilatérale, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne intervient sur les marchés italien et belge afin de promouvoir et d'accroître les relations économiques et la coopération entre les entreprises des deux Pays. Située au cœur de Bruxelles, près des institutions européennes, la CCBI est le point de référence par excellence pour les entreprises qui souhaitent promouvoir leurs activités et élargir leur réseau en Italie et en Belgique. La Chambre, en effet, offre une vaste gamme de services de promotion, d'assistance et de consultation avantageux pour ses membres. La Chambre participe également à des projets ministériels italiens de promotion du *Made in Italy* (*True Italian Taste*), mais aussi à de nombreux projets européens dans différents secteurs (tourisme, entrepreneuriat, formation, etc.).

**CAMERA DI COMMERCIO  
ITALO-LUSSEMBURGHÈSE**

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

**Fabio Morvilli**  
PRÉSIDENT

**Luisa Castelli**  
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL – DIRECTRICE  
[l.castelli@ccil.lu](mailto:l.castelli@ccil.lu)

**Francesco Malvezzi**  
VICE SECRÉTAIRE GÉNÉRAL  
SERVICES JURIDIQUES ET COMMERCIAUX  
[f.malvezzi@ccil.lu](mailto:f.malvezzi@ccil.lu)

**Claudia Falaschi**  
SERVICE PROMOTION  
[c.falaschi@ccil.lu](mailto:c.falaschi@ccil.lu)

**Maria Teresa Sposato**  
SERVICE COMPTABILITÉ  
[contabilita@ccil.lu](mailto:contabilita@ccil.lu)

**Noemi Marangon**  
COMMUNICATION ET PROJETS EUROPEENS  
[comunicazione@ccil.lu](mailto:comunicazione@ccil.lu)



La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese (CCIL) est une association sans but lucratif, créée en 1990 et reconnue en 1992 par le Ministère Italien du Commerce Extérieur sous la direction du Ministère des Affaires Étrangères et du Commerce Extérieur du Grand-Duché de Luxembourg et celui de l'Ambassade d'Italie au Grand-Duché de Luxembourg. L'association a plus de 250 membres qui viennent de tous les secteurs. La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese offre de nombreux services : Activité de networking, organisation d'événements promotionnels et de foires au Luxembourg, services aux entreprises: extraits du registre de commerce et bilan, rencontres avec des partenaires commerciaux, démarche pour l'ouverture des activités, traductions, mailing, recherche de personnel, tables rondes, séminaires et missions économiques, formation et organisation de deux cours post-lauream: « Master in Finanza Internazionale, Audit & Control » et « Master in Private Equity e Fondi d'Investimento », publications. La CCIL fait partie de « Assocamerestero », Association des Chambres de Commerce Italiennes à l'Étranger, qui permet à notre Association de participer à toutes les initiatives consacrées au renforcement du network des 86 Chambres de Commerce Italiennes à l'Étranger créées pour la promotion de l'Italie dans le monde.

**INFOITALIE - N.2 - 2024 - IMPRIMÉ EN DÉCEMBRE 2024**

Magazine d'information sous la direction de Fabio Morvilli, Président de la Chambre de Commerce Belgo-Italienne a.s.b.l.  
et de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese a.s.b.l.

**Rédaction en Belgique**

**Direction :**  
Giorgio De Bin - Secrétaire général

**Coordination et mise au point rédactionnelles :**  
Stéphanie Pagano - [pagano@ccitabel.com](mailto:pagano@ccitabel.com)

**Rédaction au Luxembourg**

**Direction :**  
Luisa Castelli - Secrétaire général

**Coordination et mise au point rédactionnelles :**  
Claudia Falaschi - [c.falaschi@ccil.lu](mailto:c.falaschi@ccil.lu)

Starting a new life  
in Brussels ?

# Time for plan

Expat Center: a Brussels tailor-made approach

[kbcbrussels.be/en/expats](https://kbcbrussels.be/en/expats)



Moving forward  
together.



# NOUVELLE ALFA ROMEO JUNIOR ELETTRICA

L'Alfa Romeo Junior Elettrica vous offre une expérience de conduite unique grâce à une dynamique de conduite inégalée, une grande maniabilité et une légèreté exceptionnelle sur la route. De ses performances impressionnantes à sa technologie de pointe, cette nouvelle voiture compacte sportive est prête à dynamiser votre quotidien.



L'Alfa Romeo Junior est déjà commandable et disponible dans votre point de vente.

**JOIN THE TRIBE**

**Autopolis Bertrange | Zone d'activités Bourmicht, L-8070 Bertrange | T +325 43 96 96-2500**

Les images ne sont présentées qu'à titre illustratif. E.R.: Milosz Tomanik. Annonceur FCA Belgium N.V., Bourgetlaan 20, 1130 Haren. RPR: Brussel. BCE 0400.354.731. IBAN FCAB: BE 86 4829 0250 6150.  
Informations environnementales [A.R. 19.03.2004]: [www.alfaromeo.lu](http://www.alfaromeo.lu)

◆ DONNONS PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ.

Consommation d'énergie en cycle mixte de l'Alfa Romeo Junior (kWh/100km) : 15,0 - 15,5 ; émissions de CO2 (g/km) : 0. Autonomie électrique (km) : 398 - 410

**AUTOPOLIS**