

Info**Italia**

Magazine trimestriel d'information – Driemaandelijks Tijdschrift – n.2 juillet / juli 2011
Chambre de Commerce Belgo-Italienne – Camera di Commercio Italo-Lussemburghese

150 anni dell'Unità d'Italia



**Tour gastronomico
attraverso le tipicità
culinarie delle
20 Regioni d'Italia**

OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



Cari lettori,

InfoITALIE – n.2 - 2011
imprimé en juillet 2011

**Magazine trimestriel
d'information**

Driemaandelijks Tijdschrift

Chambre de Commerce
Belgo-Italienne
Camera di Commercio
Italo-Lussemburghese
Sous la direction de Fabio Morvilli
(Belgique et Luxembourg)

► **Rédaction en Belgique**

Chambre de Commerce
Belgo-Italienne
Avenue Henri Jaspar 113
1060 Bruxelles

Coordination et mise au point
rédactionnelles:

Caroline Renwart
T : 0032 2 230 27 30
caroline@ccitabel.com
www.ccitabel.com

► **Rédaction au Luxembourg**

Camera di Commercio
Italo-Lussemburghese
45, Boulevard G.-D. Charlotte
1331 Luxembourg
Tél.: 00352 45 50 83-1
e-mail: info@ccil.lu
www.ccil.lu

La Camera di Commercio Italo-Lussemburghese e la Camera di Commercio Belgo-Italienne si sono impegnate nel corso dei primi mesi del 2011 nella realizzazione del progetto Sifta, che ha visto come protagonista le aziende enogastronomiche del Mezzogiorno d'Italia e i buyer esteri inviati dalle nostre Associazioni a partecipare agli incontri B2B tenutisi a Crotone, Foggia e Potenza.

Nella prima parte della rivista, curata dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, ritroviamo un articolo riguardante il ricevimento organizzato dalla nostra Associazione in occasione dei 150 anni d'Italia e durante il quale dieci ristoranti italiani del Gran Ducato hanno ottenuto il marchio "Ospitalità Italiana: Ristoranti Italiani nel mondo".

A seguire, a pagina 6, uno spazio dedicato a Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, e all'onoreficenza di ufficiale dell'ordine al merito a lui conferita da S.A.R. il Granduca Henri. Scopriamo poi l'intervista a Antoine Wagner, Vice Presidente della "Société de la Bourse de Luxembourg" e la consegna di una targa di riconoscimento a Pierre Gramegna e agli altri Amministratori della Camera di Commercio.

La Camera di Commercio Belgo Italiana vi rende partecipi dell'esperienza di due ex studenti dell'"International Master in European Studies", organizzato dall'Associazione in collaborazione con l'Istituto di Studi Europei dell'Università Cattolica di Lovanio. Da scoprire, a pagina 22, le prossime fiere in Italia per le quali la Camera di Commercio organizza delle delegazioni di operatori.

In seguito, a pagina 23, vi proponiamo un articolo riguardante la serata di gala organizzata dalla Camera di Commercio in occasione della consegna del marchio "Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo" agli otto ristoranti italiani selezionati in Belgio.

Per saperne di più sul Green Week, la più importante conferenza annuale sulla politica ambientale comunitaria, tenutasi a Bruxelles nel mese di maggio, vi diamo appuntamento a pagina 20 e 21!

Augurandovi una piacevole lettura, le nostre due Camere di Commercio vi invitano a seguire e a prendere parte alle numerose attività che stanno organizzando e sulle quali vi terranno costantemente aggiornati.

Chers lecteurs,

La Chambre de Commerce Italo-Luxembourgeoise et la Chambre de Commerce Belgo-Italienne se sont dédiées au cours des premiers mois de l'année 2011 à la réalisation du projet Sifta, qui a eu comme protagoniste les entreprises gastronomiques du sud de l'Italie et les acheteurs étrangers envoyés, par nos associations, à participer aux rencontres B2B qui ont eu lieu à Crotone, Foggia et Potenza.

Dans la première partie de la revue rédigée par la Chambre de Commerce Italo-Luxembourgeoise, on retrouve un article concernant la réception organisée par notre association à l'occasion des 150 ans de l'Unité d'Italie au cours de laquelle dix restaurants italiens du Grand-Duché ont obtenu le label « Ospitalità Italiana : Ristoranti Italiani nel Mondo ».

À suivre, en page 6, un article dédié à M. Fabio Morvilli, Président de la Chambre de Commerce Italo-Luxembourgeoise, et à la distinction honorifique qui lui a été remise par S.A.R. le Grand-Duc Henri. Nous découvrons ensuite l'interview avec M. Antoine Wagner, Vice-président de la « Société de la Bourse de Luxembourg » et la remise d'une plaque de re-

connaissance à M. Pierre Gramegna et aux autres Administrateurs de la Chambre de Commerce.

La Chambre de Commerce Belgo-Italienne quant à elle, vous fait partager l'expérience de deux anciens étudiants de l'International Master in European Studies, organisé par la Chambre en collaboration avec l'Institut des Études Européennes de l'Université Catholique de Louvain.

A découvrir, page 22, les prochaines foires en Italie pour lesquelles la Chambre organise des délégations d'acheteurs.

Ensuite, page 23, nous vous proposons un article sur la soirée de gala organisée par la Chambre à l'occasion de la remise du prix « Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel mondo » aux huit restaurants italiens qui ont été sélectionnés en Belgique.

Pour en savoir plus sur la Green Week, la plus importante conférence annuelle sur la politique environnementale communautaire, qui a eu lieu au mois de mai à Bruxelles, rendez-vous pages 20 et 21 !

En vous souhaitant une agréable lecture, nos deux Chambres de Commerce vous invitent à suivre et à prendre part aux nombreuses activités qu'elles organisent et dont vous serez évidemment informés.

Geachte lezers,

De Italiaans-Luxemburgse Kamer van Koophandel en de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel hebben zich tijdens de eerste maanden van 2011 toegespitst op het project Sifta. De hoofdrollen in dat project waren weggelegd voor gastronomische bedrijven uit Zuid-Italië en voor buitenlandse inkopers, die door onze organisaties werden gestuurd om deel te nemen aan B2B ontmoetingen in Crotone, Foggia en Potenza.

In het eerste deel van het magazine, dat samengesteld werd door de Italiaans-Luxemburgse Kamer van Koophandel, vindt u een artikel over de receptie die onze associatie georganiseerd heeft ter gelegenheid van 150 jaar Italiaanse eenheid. Tijdens die receptie hebben tien Italiaanse restaurants uit het Groothertogdom Luxemburg het label « Ospitalità Italiana : Ristoranti Italiani nel Mondo » gekregen.

Vervolgens vindt u een artikel over Fabio Morvilli op pagina 6, waarin u meer informatie vindt over de eredinstinctie die hij ontvangen heeft van Zijne Koninklijke Hoogheid Hendrik van Luxemburg. Daarna staat het interview met Antoine Wagner, vice-president van de Beurs van Luxemburg, gevolgd door de herkenningplaat voor onze beheerder Pierre Gramegna.

De Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel stelt u dan weer de ervaring voor van twee voormalige studenten uit de Internationale Master in European Studies, die de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel organiseert in samenwerking met het Instituut van de Europese Studies van de Katholieke Universiteit van Louvain-La-Neuve. Op pagina 22 ontdekt u de volgende beurzen in Italië waarvoor de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel een delegatie inkopers zal samenstellen.

Vervolgens vindt u, op pagina 23, een artikel over de gala-avond die georganiseerd werd door de Belgisch-Italiaanse Kamer van Koophandel voor de uitreiking van de prijs « Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel mondo » aan de acht Italiaanse restaurants die geselecteerd werden in België.

Om meer te weten te komen over de Green Week, de belangrijkste jaarlijkse conferentie rond communautair milieubeleid, die plaatsvond in de maand mei in Brussel, kan u terecht op pagina 20 en 21.

De beide Kamers van Koophandel wensen u veel leesplezier en nodigen u uit om onze activiteiten, waarover u zeker geïnformeerd wordt, te volgen of eraan deel te nemen.

La Camera di Commercio Italo Lussemburghese celebra i 150 anni dell'Unità d'Italia con un tour gastronomico attraverso le tipicità culinarie delle 20 Regioni d'Italia

In occasione del 150esimo anniversario dell'Unità d'Italia, festeggiato in tutta la penisola, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese ha voluto mettere in luce l'importanza di questa tappa storica mediante un ricevimento che rendesse omaggio all'Italia intera.



L'evento, tenutosi lo scorso 18 maggio presso la sala Atrium dell'Hotel Sofitel Luxembourg Europe a Lussemburgo, ha offerto la possibilità ai 160 ospiti presenti di trascorrere un piacevole momento enoga-

stronomico assaporando i gusti e i sapori della tradizione culinaria italiana mediante un "tour" tra prodotti, ricette e vini tipici delle 20 regioni: dalle Trofie al Pesto liguri alla Cassata Siciliana, passando per l'Abbacchio alla Romana il tutto rigorosamente accompagnato da vini bianchi e rossi provenienti da vari vigneti della penisola.

La fondamentale collaborazione degli sponsor *Aldo Bei & Fils*, *Danesi Caffé*, *Ets L. Rossi*, *Eurofood*, *Ferrero*, *Mondialfood*, *Pasticceria F.lli Freni*, *Vinilux and More*, *Vinissimo* e *Vinoteca* nonché la maestria e la professionalità del personale del Ristorante "Oro e Argento" hanno contribuito in modo decisivo al successo dell'evento, a cui hanno preso parte S.E. l'Ambasciatore d'Italia a Lussemburgo Raffaele de Lutio, i soci della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese e numerosi Ambasciatori e rappresentanti del corpo diplomatico presente nel Lussemburgo.

Nel corso della serata, il Presidente della Camera di Commercio Italo-Lussemburghese Fabio Morvilli e S.E. l'Ambasciatore d'Italia Raffaele de Lutio hanno consegnato le targhe del marchio "Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo" a dieci ristoranti italiani del Granducato che, sottoponendo la loro candidatura alla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, hanno rispettato una serie di requisiti richiesti dal progetto.

Si tratta, in particolare, di «A Casa Mia» (Flatzbour), «Bottega Ristorante Mi & Ti» (Luxembourg), «La Famiglia» (Steinsel), «La Feluca» (Luxembourg), «Mia Zia» (Belvaux), «Momenti» (Esch-sur-Alzette), «Oro



e Argento» (Luxembourg), «Ricomincio da tre» (Pontpierre), «Roma» (Luxembourg) e «Vallelunga Beach» (Bridel).

La nostra Associazione riveste un ruolo attivo nella promozione dell'iniziativa nei Ristoranti Italiani del Granducato del Lussemburgo mediante una continua campagna di comunicazione volta a fornire dettagli sul progetto e sulle modalità di ottenimento del suddetto marchio nonché attraverso un primo controllo delle domande d'adesione presentate dai numerosi ristoranti interessati ad ottenere la certificazione.



Staff Camera di Commercio Italo-Lussemburghese
Foto di Michel BRUMAT

Qualche foto della serata:





Che cos' è "OSPITALITÀ ITALIANA, RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO"?

"Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo" è un'iniziativa di Unioncamere sviluppata con la collaborazione di Asso-camerestero, Isnart e Fipe che coinvolge attualmente 45 Camere di Commercio Italiane all'Estero.

Il progetto, nato circa un anno fa dal marchio "Ospitalità Italiana", ha l'obiettivo di sviluppare e promuovere le tradizioni e la cultura gastronomica italiana valorizzando l'immagine dei ristoranti italiani all'estero che garantiscono il rispetto degli standard qualitativi tipici dell'ospitalità transalpina. Per poter ottenere il marchio "Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo", e mantenerlo poi negli anni successivi, le strutture ristorative all'estero devono soddisfare una serie di requisiti di qualificazione la cui verifica, tramite visita ispettiva, spetta alla Camera di Commercio Italiana all'Estero. In particolare:

- **Identità e Distintività Italiana:** il personale presente deve sapersi relazionare con il pubblico in lingua italiana e l'ambiente deve contenere uno o più elementi di distintività italiana risultando agli occhi del cliente accogliente e armonico.
- **Menù:** le portate inserite nel menù devono essere scritte anche in corretta lingua italiana.
- **Proposta gastronomica:** le specialità della tradizione italiana devono rappresentare la metà dei piatti presenti nel menù. Inoltre, i prodotti utilizzati nella realizzazione degli stessi devono essere di provenienza italiana.

- **Ricettario:** il menù deve contenere la descrizione di almeno cinque ricette della tradizione italiana, la lista degli ingredienti utilizzati per la loro preparazione e l'indicazione geografica di provenienza degli stessi.
- **Carta dei vini:** la carta dei vini deve contenere un minimo di cinque vini italiani DOP o IGP.
- **Olio d'oliva extravergine:** in sala deve essere prevista la disponibilità per il cliente, su un carrello o un vassoio, di olio d'oliva extravergine italiano per il condimento a crudo.
- **Esperienza e competenza di cucina italiana:** il capo cuoco deve essere in possesso di un attestato professionale di cucina italiana o aver effettuato un addestramento presso un ristorante italiano in Italia per un periodo non inferiore ai 6 mesi o possedere un'esperienza di cucina italiana, anche presso un ristorante italiano all'estero, non inferiore ai 3 anni.
- **Valorizzazione prodotti d'origine protetta:** Il ristoratore deve dichiarare l'impegno a valorizzare la cultura e lo strumento delle denominazioni d'origine protetta.
- **Prodotti enogastronomici DOP e IGP utilizzati:** si dovrà fornire un elenco di tutti i prodotti enogastronomici italiani DOP e IGP utilizzati nel ristorante e caratterizzanti la proposta enogastronomica riportata nel menù.

Le Camere di Commercio Italiane all'Estero collaborano al progetto sia mediante lo sviluppo di una campagna di comunicazione volta a sensibilizzare i ristoranti presenti sul loro territorio ad aderire al progetto, che con un primo controllo formale dei documenti di candidatura presentati dalle strutture ricettive interessate.

In altre parole, laddove tutti i suddetti requisiti venissero rispettati, è la stessa Camera di Commercio Italiana all'Estero che invia la documentazione per la successiva e decisiva fase valutativa al "Comitato di Valutazione", organo composto da esperti rappresentanti delle principali istituzioni ed organizzazioni coinvolte o loro delegati, a cui spetta il controllo definitivo sull'effettivo rispetto dei requisiti richiesti e, di conseguenza, l'attribuzione ai ristoranti della certificazione "Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo".

Il progetto ha ottenuto un notevole successo in tutto il mondo raggiungendo più di mille candidature. Attualmente, sono 720 i ristoranti ad aver ricevuto il marchio « Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo ».

Per maggiori informazioni sul progetto si prega di consultare il sito www.10q.it. I ristoranti interessati ad ottenere la certificazione "Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo" possono rivolgersi alla "Camera di Commercio Italo-Lussemburghese", tel: +352 45 50 83 1, fax: +352 44 80 76, E-mail: info@ccil.lu

La Camera di Commercio Italo Lussemburghese ringrazia gli Sponsor:

FERRERO

danesi
caffè

MONDIALFOOD

EURO FOOD
DISTRIBUTION



ETS L. ROSSI
depuis 1954

Vinilux and More

VINISSIMO

www.vinoteca.lu
vinoteca.lu

ALDO BEI & Fils

Remise de distinction honorifique d'officier de l'ordre du mérite à M. Fabio Morvilli en tant que Président de la «Camera di Commercio Italo-Lussemburghese»

Nous avons le plaisir de vous communiquer que M. Fabio Morvilli, Président de la «Camera di Commercio Italo-Lussemburghese» a reçu la distinction honorifique de l'ordre du mérite remise par S.A.R. le Grand-Duc Henri.

La cérémonie a eu lieu le 16 juin dernier auprès de la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg.

La distinction honorifique a été remise à notre Président par **M. Jeannot KRECKE**, *Ministre de l'Economie et du Commerce Extérieur*, **Mme Françoise HETTO-GAASCH**, *Ministre des Classes Moyennes et du Tourisme*, **M. Michel WURTH** et **M. Pierre GRAMEGNA**, respectivement, *Président et Directeur Général de la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg*.



De gauche à droite : M. Michel WURTH, Mme Françoise HETTO-GAASCH, M. Fabio MORVILLI, M. Jeannot KRECKE et M. Pierre GRAMEGNA



Giovanni
Maestro Pastato RANA

