

CONGRES 2011

**MADE
IN ITALY**



AMSTERDAM, 11 NOVEMBER

ITALIAANSE ZAKEN

wordt mede mogelijk gemaakt door:



Main partners

Rabobank

Direct in zakelijk Italië
via uw eigen Rabobank.

Rabobank. Een bank met ideeën.



Language Institute
Regina Coeli

Initiatiefnemer



ITALIAANSE
KAMER VAN
KOOPHANDEL VOOR NEDERLAND
CAMERA DI COMMERCIO
ITALIANA PER L'OLANDA

Participanten



Ambasciata d'Italia nei Paesi Bassi

Programma en organisatie

the art of doing business

center for international cooperation and entrepreneurship



ITALIAANSE
KAMER VAN
KOOPHANDEL VOOR NEDERLAND
CAMERA DI COMMERCIO
ITALIANA PER L'OLANDA

Mediapartner

Italië in Bedrijf



PERONI
ITALY

Alitalia

PMT
PONTECORVI MANNAERTS & TRIBOLDI
Studio Legale

Italiaanse Zaken is een jaarlijks congres dat plaatsvindt op initiatief van de Italiaanse Kamer van Koophandel voor Nederland. Italiaanse Zaken wordt georganiseerd in samenwerking met *The art of doing business* en het vakblad *Italië in Bedrijf*.

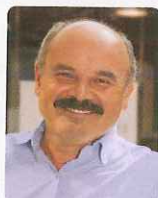
WORKSHOPS



WORKSHOP 1 | Orange Room 3 Made in Italy: het bekendste merk ter wereld

De workshopleiders werken samen met de deelnemers de verschillende kanten van 'Made in Italy' uit. Zij bespreken 'Made in Italy' als keurmerk – met aandacht voor branding & marketing, intellectueel eigendom, succesverhalen en de 'harde praktijk' van het zaken doen. En: waar moet je op letten als ruim een miljard aan invoer van 'Made in Italy'-producten nep blijkt te zijn?

Met onder anderen **Ruby Nefkens** (Van der Steenhoven advocaten), **Bernd Damme** (Cravatta Pelliano), **Loek Carabain** (Van der Zee) en **Antonio Ricciardi**.



WORKSHOP 2 | Orange Room 4 Made in Italy: een wereld aan voortreffelijk eten & drinken

Oscar Farinetti en **Roberto Payer** nemen u mee op een enogastronomische reis door Italië. Een workshop over de tradities van 'echt' eten en drinken van de hoogste kwaliteit. Hoe staat het met uw kennis van Italiaanse producten?

Hoe herkent u originele producten en hoe weet u dat u de beste prijs voor de beste kwaliteit betaalt? Een workshop over het succes van de authentieke Italiaanse keuken die geen concessies doet aan de Nederlandse smaak. Over de toekomst van het Slow-Food concept en een nieuw en duurzaam recept voor onze 'moderne' stijl van leven.



WORKSHOP 3 | Orange Room 5 De magie van de truffel

Il tartufo, de truffel, is een van 's werelds meest exclusieve delicatessen en zo duur als goud. De workshop vertelt u over de magie van de truffel, haar geschiedenis, en de verschillende soorten truffels. Vanzelfsprekend wordt de aandacht ook gevestigd op combinaties met diverse wijnen (waaronder *tartufo & barolo*), gerechten met 'truffelolie', combinaties met bijzondere vlees- en groentegerechten. **Danilo Drocco**, wijnmaker van Fontanafredda en **Harold Hamersma**, Nederlands bekendste wijnjournalist, bespreken in deze workshop de fijnste combinaties.