



# “TRUE ITALIAN TASTE”

## L'EVENTO DEDICATO ALLA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

**L**a Camera di Commercio Belgo-Italiana continua ad impegnarsi nel contrastare la diffusione del fenomeno *Italian Sounding* in Belgio e a favorire il consumo consapevole dell'agroalimentare *Made in Italy*. Per questo motivo, presso il nuovo Foodlab Excel-lis, lunedì 1 ottobre 2018 si è svolto un pomeriggio di atelier professionali, seguito da una serata di degustazione e showcooking dedicati alla scoperta dei prodotti italiani di alta qualità. L'iniziativa, che si iscrive nell'ambito del progetto “True Italian Taste”, è stata organizzata in collaborazione con Sita, al servizio della gastronomia italiana in Belgio da 60 anni, con la F.I.C. Belgio (Federazione Italiana Cuochi Belgio) e ha visto la partecipazione di una clientela professionale specializzata nel settore agroalimentare.

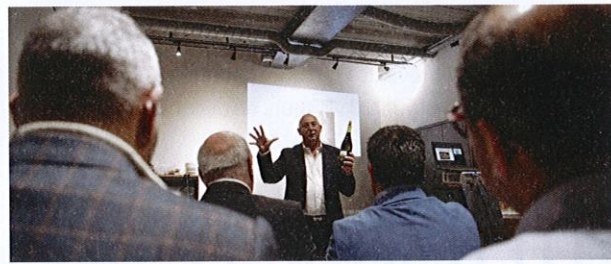


Per valorizzare i prodotti *Made in Italy* e in particolare tre pilastri della cucina italiana, la pizza, i vini e i formaggi, sono stati creati due atelier organizzati con il contributo di Sita. Il primo atelier ha visto nel ruolo di formatore il Maestro Marco Paladini, consulente tecnico presso Polselli, che ha spiegato ai partecipanti come preparare la pizza partendo da ingredienti italiani autentici.



Antonio Tresca - Amministratore della CCBI, Fabrizio Di Clemente - Direttore Italian Trade Agency e David Michelut - Console Generale di Charleroi e consorte

Nel secondo atelier lo Chef Massimo Franzé e lo specialista del vino Bruno Vanhove hanno illustrato in che modo si possono abbinare con armonia i formaggi di qualità ai migliori vini transalpini.



Il wine manager Bruno Vanhove durante l'atelier vini e formaggi

Alla serata hanno partecipato ventinove cuochi della F.I.C. Belgio, capitanati dal loro Presidente, lo chef Pino Nacci, i quali hanno creato antipasti, stuzzichini, primi piatti e prelibatezze per tutto il corso della serata. All'evento era possibile gustare prodotti italiani certificati come formaggi e salumi DOP, vini, olio d'oliva, caviale, caffè, ecc. presenti in banchetti enogastronomici.



Stéphanie Pagano e Giulia Bravo della CCBI, il Presidente della CCBI Fabio Morvilli, il Presidente della F.I.C. Pino Nacci circondato da Pascale Van Weert e Pierre-Paul Billet di Horeca Magazine e i cuochi della F.I.C. Belgio

Per completare questa serata, tutta all'insegna dell'originalità italiana, il momento showcooking è stato uno degli avvenimenti più importanti: lo Chef Igor Rosi accompagnato dallo Chef Giorgio Scainelli, entrambi del ristorante Bocconi,

hanno illustrato con la loro maestria come preparare il risotto bottarga e burrata mentre lo Chef stellato Franco Spinelli, del ristorante San Daniele, ha proposto degli strabilianti paccheri all'astice, uno dei suoi piatti d'autore dal sapore mediterraneo.



Il Presidente della F.I.C. Belgio Pino Nacci, Carmelo Sita e il Presidente della CCBI Fabio Morvilli



Filippo Di Marino, Bar Manager Rocco Forte Hotels Brussels



Lo chef stellato Franco Spinelli insieme a Francesco Losacco e Nicola Camposeo

Giuseppe Sita con Alessio Della Piana



I cuochi della F.I.C. all'interno della cucina di Foodlab Excellis



Il Maestro Marco Paladini, consulente tecnico presso Polselli, formatore all'atelier Pizzacademy.



Il momento showcooking con lo Chef Igor Rosi e lo Chef Giorgio Scainelli, entrambi del ristorante Bocconi

# SITA, LE SPÉCIALISTE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE FÊTE SES 60 ANS: LA RECETTE DU SUCCÈS

Interview de Carmelo Sita, Sales Manager

**I**l y a 60 ans, Carmelo Sita, immigré calabrais en Belgique, se lançait dans la production de ricotta pour nourrir sa famille après avoir été déclaré invalide suite à son travail dans les mines. Très vite la petite production artisanale se transforme en véritable fromagerie jusqu'à devenir au fil des années et des générations, un acteur économique remarquable en région wallonne. Leader pour la Belgique dans la distribution vers l'Horeca et le retail de produits alimentaires italiens, la société propose aujourd'hui près de 4.300 références au grand public et aux restaurateurs. Elle distribue chaque année 25 millions d'euros de produits 100% italiens.

Le 1<sup>er</sup> octobre 2018, la Chambre de Commerce Belgo-Italienne (CCBI) organisait dans le tout nouveau Foodlab Excellis un évènement dédié à la gastronomie italienne, dans le cadre du projet « Valorisation et promotion des produits agroalimentaires italiens authentiques - Focus Europe ». C'est tout naturellement que la CCBI s'est tournée vers le Groupe Sita, membre de l'association, pour partager la scène de l'évènement Bruxellois qui a rassemblé les principaux acteurs de la gastronomie en Belgique autour d'un objectif commun : contrer la propagation du phénomène de l'Italian Sounding à travers le monde et faire connaître les produits italiens authentiques de qualité.



A cette occasion, nous avons interrogé le petit-fils de Monsieur Sita, Carmelo Sita, administrateur délégué de la société qui a non seulement hérité du nom de son grand-père mais également de sa passion pour l'Italie.

Cette année, qui célèbre la cuisine italienne dans le monde, bat tous les records : 41 milliards d'euros de produits italiens exportés en 2017. Malgré ce résultat plus qu'encourageant, le chiffre d'affaires de l'Italian Sounding s'élève à environ 60 milliards d'euros. Que pensez-vous de ce phénomène ? Est-il important d'après-vous de défendre les produits italiens authentiques à travers des évènements comme le True Italian Taste?

*A mes yeux, défendre les produits AOP (Appellation d'Origine Protégée) est primordial. Dans notre métier, nous nous sentons souvent isolés dans la défense de l'authenticité italienne face à des concurrents qui choisissent de miser sur le prix au détriment de la qualité. Le projet « True Italian Taste » est une initiative essentielle qui renvoie une image très positive de l'aéogastronomie italienne. Bénéficier du soutien des Institutions officielles, nous aide à valoriser le Made in Italy sur le territoire belge. Nous espérons que le*

projet se poursuivra afin de combattre plus efficacement le phénomène de la contrefaçon. Par ailleurs, l'évènement du 1<sup>er</sup> octobre en collaboration avec la Chambre de Commerce Belgo-Italienne et la FIC Belgio nous a permis de toucher de nombreux restaurants gastronomiques italiens en Belgique. C'est un excellent tremplin pour Sita de ce point de vue et une excellente façon de faire connaître les produits de qualité.

**L'évènement a ouvert ses portes avec deux ateliers professionnels dédiés à des monstres sacrés de la gastronomie italienne : la pizza d'une part, les vins et fromages italiens en association d'autre part. Pourquoi ce choix ?**

La pizza est LE produit par excellence qui fait la renommée de l'Italie à travers le monde. L'univers de la pizza fait partie de notre ADN. De par sa simplicité, elle est accessible à tous ! Notre partenaire, le producteur de farine Polselli, nous assiste dans la formation de pizzaiolos en Belgique grâce à des « pizzacademy » organisées régulièrement chez nous à Courcelles ou dans le cadre de projets spécifiques comme le 1<sup>er</sup> octobre dernier au Foodlab Excellis pour le « True Italian Taste ».



Concernant le deuxième atelier professionnel, en tant que producteur de fromages italiens et compte tenu de notre histoire familiale, il était naturel de mettre en avant ce qui a fait le succès de Sita depuis sa création. Mon grand-père a bâti son entreprise sur la production de ricotta. Aujourd'hui Sita est en mesure de présenter une très large variété de fromages en association avec des vins italiens de qualité et de renommée internationale qui nous permettent de mettre en valeur toutes les richesses de l'Italie, du Nord au Sud de la Péninsule.

**Aujourd'hui, Sita c'est aussi 4 associés : Carmelo, Sergio et Bruno (les frères) et Pasquale (le cousin). La famille est un mot qui revient souvent lorsque l'on parle de Sita ?**

*C'est vrai que nous travaillons en famille mais nous considérons notre équipe et nos clients également comme une grande famille. La famille est avant tout porteuse de valeurs. Il est important pour nous de transmettre aux générations futures le goût pour l'authenticité et la qualité du Made in Italy. On ne cessera jamais assez de parler de qualité. La gastronomie doit avant tout être une découverte. La variété régionale de la péninsule, nous permet de découvrir chaque jour de véritables pépites. C'est ce qui fait la beauté de l'Italie ! Nous sommes en permanence à la recherche de spécialités. Malgré notre taille, nous cherchons toujours à mettre en avant des artisans. Nous avons lancé d'ailleurs notre catalogue « Sita Gastronomia Italiana » le 12 octobre et investissons, grâce notamment au projet « SITACADEMY », sur la formation et sur la transmission, tant à nos enfants qu'à nos équipes et à nos clients, du Made in Italy AUTHENTIQUE.*

**D'après-vous, quels ingrédients fondamentaux composent la recette de votre succès ?**

*3 mots : passion, respect, persévérance et quatre « B » chers à notre directeur général, Bruno Sita : Bonne volonté, Bonne humeur, Bon sens, Bienveillance.*