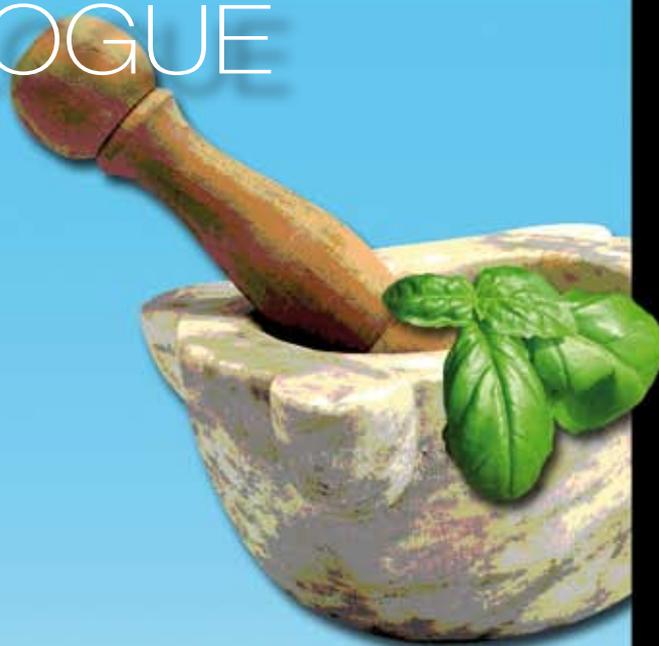


Agroalimentaire CATALOGUE



Antica Distilleria Di Portofino
Barberis Sergio
Biscotti Gibelli
Budicin
Fondaco Dei Liguri
Frantoio Ghiglione Giuseppe Srl
F.lli Ranzini
Le Bontà Del Belvedere
Musante & Liotta
Raviolificio San Giorgio
Tomatore



Stile Artigiano

MANIFESTATION
ORGANISEE PAR:



Confartigianato
Liguria



Chambre de Commerce
Italienne de Marseille



Chambre de Commerce
et d'Industrie
Marseille - Provence



*Initiative financée par l'Union Européenne, Etat Italien et Région Ligurie avec la Misura 3.7A du DOCUP OB.2 2000-2006



Qu'est ce que la confartigianato



Confartigianato est une organisation autonome basée sur le principe de la libre adhésion et ouverte à toutes les composantes géographiques, sectorielles et culturelles de l'artisanat italien. Les entreprises artisanales trouvent à la Confartigianato: l'information, la représentation des intérêts d'ordre général, le rapport avec la contrepartie de négociation et les Institutions publiques. En outre la Confédération représente pour les entreprises un partner toujours prêt à leur offrir des services personnalisés et intégrés, indispensables pour la création, la compétition, la croissance d'entreprises confrontée à un marché de plus en plus globalisé, en permanente évolution. Les chiffres clés du "System Confartigianato": 20 Fédérations Régionales; 119 Associations Provinciales; 1.215 guichets territoriaux; 14.000 collaborateurs; 74 Groupes de Métiers; 12 Fédérations de Catégorie.

*Initiative financée par l'Union Européenne, Etat Italien et Région Ligurie avec la Misura 3.7A du DOCUP OB.2 2000-2006



Au niveau régional **Confartigianato Liguria** est la Fédération composée par les Associations provinciales de l'artisanat de la Ligurie: elle représente donc l'expression des entreprises artisanales pour la résolution des problèmes au niveau régional. Elle s'est constituée un réseau important de sièges et de délégations, **37 sièges** territoriaux en Ligurie qui lui permettent une présence pointue et capillaire sur tout le territoire de la Ligurie.

Domaines de compétence

Son activité a pour buts principaux de: représenter et protéger, dans tous les domaines, les intérêts généraux de l'artisanat de la Ligurie et promouvoir le développement économique, social et technique, en le représentant auprès de toute administration et autorité; promouvoir et stipuler d'éventuels contrats collectifs régionaux et définir les principes et critères pour la résolution des problèmes syndicaux; promouvoir en accord avec d'autres catégories économiques afin d'augmenter la production pour même se placer sur les marchés nationaux et internationaux.

CENTRE D'ASSISTENCE AUX ENTREPRISES:

Confartigianato Liguria a constitué, avec l'approbation et le soutien de la Regione Liguria, des Centres d'Assistance, un pour chaque province de la Ligurie; leurs buts est d'améliorer la disponibilité des services nécessaires pour le développement des entreprises artisanales et de créer un fil direct avec l'AP qui est un instrument d'information gratuit, immédiat et toujours disponible pour toute les problématiques du secteur artisanal.

Services offerts

Assistance pour l'organisation; Assistance Fiscale et Tributaire; Assistance au crédit; Assistance Syndicale; Assistance Catégories; Avis d'avocat-conseil; Assistance qualité et labellisation; Service hygiène et sécurité; Service environnement; Foires et étalages; Internationalisation; Partenaires commerciaux; Formation professionnelle; Assistance nouvelle entreprise; Assistance de prévoyance et patronage I.N.A.P.A.; Assistance aux consortiums et aux coopératives.



Liguria International

Liguria International est une société du groupe F.I.L.S.E., la Financière de la région Ligurie composée par des Chambres de Commerce. **Liguria International** est l'instrument régional pour l'internationalisation des entreprises de la Ligurie.

Son objectif est de soutenir et promouvoir le système économique régional, les districts industriels, les entreprises et leurs structures associatives dans leurs activités pour le commerce international et de favoriser la coopération industrielle, commerciale et technologique entre les PME de la Ligurie et les entreprises des pays étrangers qui représentent un intérêt prioritaire pour la Région Ligurie.

La Société poursuit des objectifs soit en accompagnant les entreprises dans la réalisation de leurs projets sur les nouveaux marchés, soit en favorisant l'ouverture du système de production locale dans sa totalité. Dans le but et en utilisant les fonds structurels de l'Union Européenne, que **Liguria**

International organise: des missions institutionnelles afin de créer un cadre politique favorable sur les marchés remontrant des situations complexes et permettre aux entreprises d'évoluer dans un climat de confiance et de stabilité; des missions d'entreprises et des rencontres d'affaires pour promouvoir le contact direct avec les entreprises locales, et des foires et des événements promotionnels qui permettent aux entreprises d'effectuer une première évaluation sur les opportunités de marché.



Liguria International s.c.p.a.

Via XX settembre 41/5°p.
16121 Genova
tel. +39 - 010 - 548.56.91
fax +39 - 010 - 548.56.99
e-mail:
info@liguriainternational.it

*Initiative financée par l'Union Européenne, Etat Italien et Région Ligurie avec la Misura 3.7A du DOCUP OB.2 2000-2006



La Chambre de Commerce Italienne pour la France de Marseille



La Chambre de Commerce Italienne pour la France de Marseille appartient à un réseau unique au monde, un réseau de professionnels en faveur de l'internationalisation des entreprises. **120** points de présence dans le monde. Une ressource unique pour le développement des petites et moyennes entreprises.

La Chambre de Commerce italienne pour la France de Marseille, Association créée en 1901, a pour but de favoriser, protéger et développer les échanges entre la France et l'Italie.

Elle est reconnue par le Ministère du Commerce International Italien et placée sous l'égide du Gouvernement italien, de l'Ambassade d'Italie à Paris ainsi que du Consulat Général d'Italie à Marseille.

Soutenue par plus de 300 adhérents:

- **28 Chambres de Commerce italiennes;**
- **d'importantes entreprises italiennes et françaises:**

StMicroelectronics, Telecom Italia, Autogrill, Alitalia, Banque Montepaschi, Compagnie Méridionale de Navigation, Conserves France, Prado Services Automobiles, Unopiù

- **la Grande distribution: Auchan**

- les institutions du sud de la France: **Conseils Régionaux, Départements, Mairie, Associations d'industriels etc ...**

S'appuie sur son réseau de délégations qui opèrent auprès des Chambres de Commerce et d'Industrie locales de: Montpellier, Toulon, Avignon, Bastia

DOMAINES DE COMPETENCE ET SERVICES OFFERTS
Ses 4 lignes d'activités

sont: l'information, l'assistance aux entreprises, la promotion, la formation.

Son programme d'activités 2007, tient compte des lignes directives du Ministère italien, et des besoins des entreprises françaises et italiennes.

Le Président **Franco BOTTIGLIONI**, en accord avec son Conseil d'Administration, a mis en place une stratégie de spécialisation du personnel pour développer des formules originales qui permettent de répondre rapidement aux besoins spécifiques d'accompagnement et d'assistance.

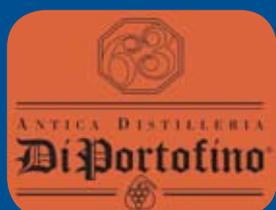
Index

	2	Confartigianato
	3	Liguria International
	4	Presentazione CCIFM
	6	Antica Distilleria Di Portofino
	7	Barberis Sergio
	8	Biscotti Gibelli
	9	Budicin
	10	Fondaco Dei Liguri
	11	Frantoio Ghiglione Giuseppe Srl
	12	F.Ili Ranzini
	13	Le Bontà Del Belvedere
	14	Musante & Liotta snc
	15	Raviolificio San Giorgio
	16	Tornatore
	17	Ricettes de la Ligurie: le "Pesto"
	18	Ricettes de la Ligurie: la "Torta Pasqualina"
	19	Nos produits



ANTICA DISTILLERIA DI PORTOFINO

PRODUCTION
DE GRAPPES,
LIQUEURS
ET VINS



Via G. Garibaldi, 8
16040 NE (GE)
Tel. 0185337073
Fax. 0185337221
web. www.fratelliparma.it
Mail. fliparm@tin.it

EAUX-DE-VIE DE «SCIACHETRÀ»

**Période de distillation: début
d'octobre – novembre**

**Préparation du marc de raisin:
mise en silo dans des vasques
spéciales de 4 mètres de
profondeur et fermentation
contrôlée entre 18° et 20°.**

**Matière première: marc de raisin
de mono cépage.**

**Provenance: cave d'origine les
plus prestigieuse.**

**Installation: en discontinu
constitué de trois petites
chaudières, un bain-marie, une
colonne de distillation, une
colonne de déméthanisation.**

**Vieillesse: 36 mois en fûts
de chêne rouvre épuisés. Nous
utilisons les fûts épuisés parce
qu'ils permettent aux distillats
de garder les arômes qui leurs
appartiennent, en évitant
le risque de superposer les
différents arômes.**

**Température de dégustation:
17° C environ.**



L'histoire de l'entreprise est étroitement liée à mon père, G.B. Parma, et à ses lieux d'origine où, à partir de l'union de la culture paysanne, de la viticulture et des traditions, en 1963 il a commencé son activité de distillateur.

Notre distillerie, aujourd'hui c'est la seule en activité en Ligurie, a été créée dans le but de produire des eaux-de-vie à partir de marcs de raisins des cépages les plus représentatifs de notre région: «Vermantino», «Pigato», «Rossese» et «5 Terres»; elle est dotée d'une installation à vapeur en discontinu composée de trois petites chaudières, un bain-marie et une colonne de déméthanisation, qui permet d'obtenir des eaux-de-vie de très haute qualité et finesse à partir de différentes matières premières soumises au processus de distillation comme les fruits, le raisin et naturellement les marcs de raisins.

Après la restructuration de la distillerie j'ai continué la tradition en suivant l'exemple de mon père; travail incessant, recherche, esprit, passion, et naturellement, qualité.

De tous ces éléments est née ma philosophie, qui part d'une conception personnelle de l'eau-de-vie; je ne veux pas suivre la mode qui préfère des eaux-de-vie plus douces, souvent barriques, mais qui finalement perdent leur propre identité; c'est pour cela que j'ai choisi une gamme très particulière de distillats: les eaux-de-vie de mono cépage: (Jeune, vieillie et Réserve) et les eaux-de-vie de raisin et de fruits.

Aujourd'hui je peux affirmer qu'au cœur de la Ligurie il y a une distillerie qui n'a jamais rejeté la tradition: depuis plusieurs années elle enchante de ses saveurs les palais les plus exigeants grâce à la simplicité des méthodes de préparation qui donnent à mes distillats une saveur désormais perdue...

GLACIER
PÂTISSERIE
CAFÉ

BARBERIS SERGIO

Nous avons débuté notre activité en 2001, mais en 2004 au glacier et à la pâtisserie nous avons ajouté le coin café, tout en maintenant notre prédilection pour les produits artisanaux. Le propriétaire est pâtissier et glacier depuis 26 ans; il participe toujours à des cours de formation et il donne également des cours concernant les produits des traditions locales.

Notre entreprise produit chaque matin des brioches fraîches, les Baci de Spotorno, Pandolce de Spotorno, le Pane del

Pescatore classique et également à base d'huile extra vierge d'olives, les kifferi et les "gobeletti".

Piazza Cesare Battisti, 3
17014 Spotorno (SV)
+39 019 501631



BISCOTTI GIBELLI

PRODUCTION
DE SPÉCIALITÉS
SUCRÉES
DE LA RÉGION
LIGURIE



BISCOTTI GIBELLI
di Gerbaudo Ettore F.

Via Col. Aprosio 100
18019 Vallecrosia (Im)
tel & fax +39 0184 292 777
cell +39 339 179 07 26
ettoregerbaudo@virgilio.it

La société GIBELLI est née en 1996 et s'est spécialisée dans la production de macarons simples, de macarons avec pignons, de pâte d'amandes, de bagues, de paneton typique de Gênes, de biscuits croquants aux amandes, de biscuits d'anis, ecc....



PRODUCTION DE
PATISSERIE FRAICHE
ET SECHE - PRODUITS
DE PATISSERIE TIPIQUE
DE LA LIGURIE-PANDOLCE
DE GENES-BACI DE DAME
PASTINE AUX AMANDES
PINOLATE-CANESTRELLI.
GATEAUX -TARTES.

L'entreprise est spécialisée dans la production de produits de haute qualité: la fabrication se fait dans le respect de la tradition et en utilisant des matières premières hautement sélectionnées et soigneusement contrôlées.
De la production locale aujourd'hui notre entreprise s'adresse de plus en plus aux grands réseaux de la distribution nationale.

BUDICIN

BUDICIN S.R.L.
PATISSERIE DE HAUTE QUALITE
Via Costa di Bana 23
16030 Ruta di Camogli (GE)
tel et fax 0185/770401
budicinsrl@libero.it

*La petite
patisserie
au service des
GRANDS*



gateau "imperial" aux noisettes



*Tarte aux abricots
(forme ronde)
et aux cerises
(forme rectangulaire)*

FONDACO DEI LIGURI



Le Pesto est préparé avec du basilic de la Ligurie frais selon la recette traditionnelle.

Shelf life 50 gg. Boîtes de g.90, g.180, g.500, kg. 2,5 et kg.5.

Nous avons deux types de conserves: légumes à l'huile d'olive extra vierge et les crèmes à l'huile d'olive pour assaisonnement et canapés. Nous avons aussi les olives "taggiasche", confites dans l'huile ou conservées dans le saumure, en boîte de g. 180.



SPÉCIALITÉS ALIMENTAIRES DE LA LIGURIE

Le but principal du Consortium est la valorisation de la production typique locale, de Gênes et de toute la Ligurie. La valorisation se fait à travers des activités institutionnelles de représentation et promotion des produits et à travers leur commercialisation. Les finalités du consortium seront atteintes par la participation aux manifestations de promotion, c'est à dire foires, conférences, etc. finalisées à la promotion des productions typiques, des sociétés de producteurs mais aussi du territoire et du potentiel touristique de la Ligurie .

Charcuterie, Pesto Frais, Pâtisserie sèche, vins de la Ligurie, huile d'olive extra vierge, conserves, Pâtes sèches traditionnelle, Basilic de Genès.

A aujourd'hui la vente est concentrée sur l' Italie

principalement en Ligurie, Lombardie; Veneto ; Friuli; Alto Adige; Emilia Romagna; Toscana e Lazio.

A l'étranger dans les pays suivants: France, Japon, Allemagne, Espagne, Portugal.

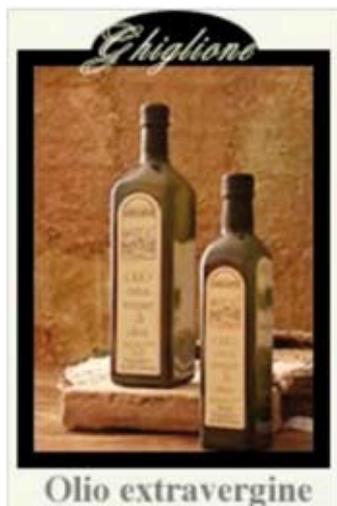
Les spécialités de pâtisserie:

"Collezione I Velieri", des produits traditionnels aux saveurs anciennes cuites au four à bois. Baci di Dama, Canestrelli, Pandolce e Strosciata, le gâteau traditionnel à l'huile d'olives extra vierge.

Avec cette collection, caractérisée par des boîtes hautement soignées, nous avons choisi d'exprimer des caractères très importants de Gênes et de la Ligurie: son rapport avec la mère, bien présent dans nos étiquettes avec les reproductions des tableaux du peintre du XIX siècle Domenico Gavarrone, dont les ouvrages sont présents dans les musées marins les plus importants; son rapport avec la Terre, représenté par la couleur noire de l'ardoise, pierre typique de la Ligurie.

PRODUCTION
D'HUILES D'OLIVES

FRANTOIO GHIGLIONE GIUSEPPE SRL



**Nos huiles sont de
première pression à froid
et ne sont pas filtrées.**

Depuis 1920 nous sommes producteurs et nous pressons nos huiles d'olives extra vierges et nous sommes également producteurs de produits typiques de la Région Ligurie. Notre entreprise travaille dans la "Valle Prino", dans une ville ancienne aux origines médiévales de Dolcedo, à 7 km de la sortie de l'autoroute «Imperia Ovest»

Les oliviers de notre région sont tous des "Cultivar Taggiasca" dont l'huile se caractérise par une acidité très basse et par une saveur délicate et riche. Les principales huiles principaux que nous produisons sont: Huile extra vierge Taggiasco, Huile extra vierge D.O.P., Huile extra vierge BIO.

Par ailleurs nous produisons des Olives Taggiasco en saumure, 5 différents types de pâtés, pesto, anchois à l'huile et au sel, légumes sous huile.



Via Ciancergo, 23
Dolcedo (IMPERIA)
Tel. 0183 280043
Fax 0183 281947
e-mail: info@

frantoioighiglione.it www.
frantoioighiglione.it

**Tous nos produits sont sans
conservateur et sont préparés et
mis en conserve directement par
notre famille.**



F.LLI RANZINI

LIQUEURS
ET SIROPS



Telefono: 0183/52375
Fax. 0183/52709
E-mail: ranzini@uno.it

Reg. Impr./Cod. Fisc./P.Iva IT
00068240084
C.C.I.A.A. IM R.E.A. n° 3922
C.D. ITIMX00044Q

Depuis 1910 Production de liqueurs et sirops

F.lli Ranzini

de Gandolfo Luigi et C. s.a.s

L'entreprise F.lli Ranzini a été créée à Imperia le 2 avril 1910.

Pendant toutes ces années l'entreprise s'est développée et s'est affirmée dans le secteur:

Notre compétence a été soulignée par de nombreux prix pour le travail et la qualité de nos produits.

Achetée par la famille Gandolfo depuis quelques années, notre entreprise reste toujours compétitive dans le secteur surtout dans la «Riviera» ligurienne, riche de ses atouts comme l'unicité des recettes et la qualité des produits.

LE BONTÀ DEL BELVEDERE

Notre entreprise est née comme restaurant en 1965 utilisant ses propres produits. En 2005 elle a été transformée en laboratoire artisanal destiné à la production de confitures, marmelades, gelées et gâteaux typiques de notre territoire.

La philosophie de notre entreprise se concentre sur la découverte des goûts et des parfums de la nature, enrichie par notre dévouement au travail par la passion de découvrir antiques saveurs dans le respect de l'équilibre naturel des fruits.

Nous n'utilisons que des matières premières hautement sélectionnées chez les producteurs, en excluant toute utilisation de conservateurs et colorants.

Notre passion veut s'adresser à une clientèle attentive aux valeurs, qui souhaite se réappropriier des goûts simples et authentiques de la terre.

Nous produisons des confitures et des gelées de fruits traditionnels tels que les abricots, les pêches et les fruits des bois; en outre nous recherchons de nouvelles associations très appréciées telles qu'ananas et romarin. Une attention particulière est dédiée à la production

de gelées de fruits et des vins de la Ligurie et du Piémont. Nous avons également créé une gamme de confitures et Moutardes de potiron, en utilisant la Courge de Rocchetta, labellisée Slow Food*



Confitures "Les Spéciales"
Confiture de Courge de Rocchetta*
Confiture Marron et Rhum
Moutarde de Courge de Rocchetta*
Confiture de bigarades



**Les
Gelées**

MUSANTE & LIOTTA snc.

CHOCOLAT
PRODUITS
SUCRÉS



De 6 à 14 employés en
fonction des exigences liées
à une production saisonnière
**CHIFFRE
D'AFFAIRES 2005/2006:
600.000,00 Euros**

*Oeufs en pur chocolat au lait ou
noir, avec décoration à la main,
mesures variables de 200g à 1500g,
emballées sous cellophane et en
boîtes cadeau.*



*Pralines de formes et saveurs
diverses avec décorations et
garnitures à la crème ou liquide;
décorations avec pépites de sucre,
frangipane, crème aux noisettes,
mais toutes rigoureusement sans
gras végétal ou hydrogéné.*

Depuis 1970, notre entreprise s'est immédiatement caractérisée pour sa vocation produits haut de gamme, la sélection scrupuleuse des matières premières, la fabrication artisanale et la créativité dans la recherche de nouveaux produits. En 2002 nous avons acquis la société Buffa, une prestigieuse entreprise de production de chocolat existant depuis 1920, ainsi que sa jolie boutique dans le centre de Gênes. Récemment les deux laboratoires ont fusionnés dans un unique lieu afin d'améliorer le processus et la capacité de production.

*Production artisanale et
distribution en gros par
des agents de commerce
à: pâtisseries, confiseries,
torréfaction et boutiques
spécialisées. Vente directe
à: grossistes et autres
entreprises de produits
de confiserie et/ou
chocolat pour lesquels
nous produisons des
articles personnalisés et/ou
marques.
Produits: pralines ou en*

*confection, chocolats
fourrés, écorces d'orange
et de citron confits au
chocolat, au chocolat et
liqueur, crème aux noisettes,
"Pressata genovese"
(notre spécialité produite
en exclusivité par notre
maison), Tablettes de
chocolat épicées, chocolat
sans sucre, oeufs et sujets
de Paques, semi travaillés
pour autres entreprises de
la confiserie.*



PÂTES
FRAÎCHES ET
PRODUITS
TYPIQUES
DE LA
LIGURIE

RAVIOLIFICIO SAN GIORGIO

En 1969 Mme Gianna Potocar ouvre à Ceriale un magasin de production de pâtes fraîches. Son fils Marino, de l'âge de 15 ans, apprend l'art de la préparation des pâtes par le Chef des Pâtes Giovanni et arrive à produire, grâce à d'ingénieuses modifications de machines, une pâte feuilletée très fine qui rend unique, et appréciés dans toute la Riviera de la Ligurie, les produits du « Raviolificio San Giorgio ». A partir du 1973 Marino recherche et réalise avec beaucoup de succès les recettes traditionnelles pour la préparation des pâtes farcies et des sauces typiques de la Ligurie.



Si vous aimez la qualité laissez vous conquérir par notre production artisanale de pâtes fraîches, sèches et farcies. Les produits du «Raviolificio San Giorgio» sont obtenus à partir d'ingrédients très frais et de haute qualité dont toute la procédure de travail est certifiée. Dans l'antique boutique de Ceriale, de la province de Savona (Ligurie) sont disponibles: la pâte sèche réalisée à froid en

36 heures, sous diverses formes et goûts, la pâte fraîche, les sauces typiques sans conservateurs comme «le pesto», la sauce aux noix et la raffinée sauce aux artichauts, ainsi que l'huile d'olive extra vierge



RSG
VIA DEGLI ORTI 12
17023
CERIALE SAVONA
ITALIA

Chaque jour vous pourriez goûter des recettes diverses aux saveurs authentiques.

Le «Raviolificio San Giorgio» constamment augment ses parts de marché: il est connu dans toute la Région de la Ligurie, en Piémont et en Lombardie, mais aussi à l'étranger en France et en Allemagne. On peut déguster ses produits dans les restaurants les plus renommés et dans les meilleures gastronomies.



TORNATORE snc

Tornatore snc
Di Gandolfo Alessandro e Luigi
Regione Oliveto di Olivastrì
18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0039 0183 52888
Fax 0183 52890

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

La société «Tornatore», créée dans les années 1950, est aujourd'hui sagement gérée par la famille «Gandolfo». Située dans une typique oliveraie sur les Collines de Imperia, dans un petit village qui s'appelle "Olivastrì", qui avec ses trente habitants s'enorgueillit d'une tradition séculaire dans la culture de ce précieux arbre, l'Olivier, dont le fruit se prête à diverses méthodes de production.

Il a gagné plusieurs prix parmi lesquels, en 1973, le prix international «Ercole d'oro».

La société «Tornatore» ne s'occupe pas seulement de produits agroalimentaires classiques comme les olives, les cremes, les patès, le pesto, les tomates et les câpres, mais avec son pressoir à huile elle produit et commercialise l'huile «taggiasco» et «DOP».

De plus elle est certifiée par l'institut national AIAB pour la production et la commercialisation de produits Biologiques.

Avec sa marque I 970 CE elle produit et transforme aussi les matières premières issues de la pêche comme les anchois par exemple.

Pesto

Le Pesto à la génoise est la deuxième sauce consommée au monde, après la sauce de tomates.

Sa diffusion est désormais internationale. En outre, l'accompagnement du pesto avec de nouveaux plats, qui ne viennent pas des recettes traditionnelles, a beaucoup augmenté son utilisation et sa diffusion.

A Gênes et en Ligurie cette sauce à base de basilic est préparée de façon différente par chaque personne: vous ne trouverez jamais deux «pesto» identiques



Torta Pasqualina



Il s'agit d'une des recettes les plus connues de la cuisine ligure: c'est une quiche de légumes, pas facile à préparer, surtout si on n'a jamais assisté à sa réalisation.

Le moment le plus difficile de sa laborieuse préparation est l'étendage des abaisses, qui devraient être au moins douze

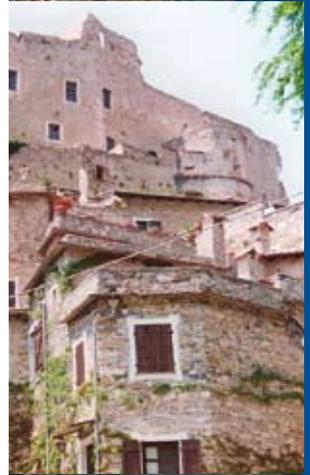
Les trucs du métier sont deux: le premier consiste à s'aider avec les poings serrés pour étirer les abaisses, le deuxième est souffler à l'intérieur des abaisses déjà posées avant de fermer le bord, pour qu'elles ne se collent pas les unes aux autres.

Aujourd'hui on appelle souvent «torta pasqualina» la quiche d'artichauts, plus élégante de la vraie, à base de bettes.



Nos produits





MANIFESTATION ORGANISEE PAR:



LIGURIA

Confartigianato
Liguria



Liguria International
GRUPPO FILSE

Liguria International



Chambre de Commerce
Italienne pour la France
de Marseille



Chambre de Commerce
et d'Industrie
Marseille - Provence



*Initiative financée par l'Union Européenne, Etat Italien et Région Ligurie avec la Misura 3.7A du DOCUP OB.2 2000-2006

