

**Rinnovato il Consiglio Direttivo
Bernardino Pusceddu nuovo presidente
Megújult a Kamara Igazgatótanácsa
Az új elnök: Bernardino Pusceddu**

*Economia: segnali incoraggianti in Ungheria
per il 2013*

*Gazdaság: 2013-ra biztató jelek
Magyarországon*

*La Stagione Culturale Italo-Ungherese 2013
A 2013-as Olasz-Magyar Kulturális Évad*



Grazie a noi ogni impresa è possibile.

**Siamo i vostri
commercialisti
italiani in Ungheria.**

Servizi

- Contabilità e bilanci
- Consulenza del lavoro
- Consulenza in materia societaria
- Revisioni aziendali
- Consulenza fiscale
- Consulenza legale
- Investimenti immobiliari
- Traduzione ed interpretariato
- Ricerca partner

La Karma Consulting Kft. nasce dall'esigenza di fornire all'imprenditore italiano l'assistenza professionale indispensabile per la corretta gestione di un'attività economica in Ungheria. La società offre gli stessi servizi di uno studio di dottori commercialisti italiani di primo livello con la caratteristica di saper "accompagnare" l'imprenditore in Ungheria con i medesimi supporti informativi presenti in Italia.



KARMA
CONSULTING

www.karmaconsulting.hu

Karma Consulting Kft. - Commercialisti Italiani Associati

1052 Budapest, Haris köz 6. III. 2. - Hungary

Tel. 0036-1-2355000 Fax 0036-1-4830018 E-mail: karmakft@t-online.hu



Carissimi Soci ed Amici,

nel momento in cui mi accingo ad assumere il compito di guidare la Camera di Commercio Italiana in Ungheria, desidero innanzitutto rivolgere un sentito ringraziamento a tutti i membri del Consiglio Direttivo che hanno riposto in me la loro fiducia ed a manifestare la mia profonda gratitudine a Sua Eccellenza Maria Assunta Accili Sabbatini, Ambasciatore d'Italia, per la grande attenzione, l'impegno e la passione che, nell'ambito della Sua delicata missione, ha dedicato e dedica alla nostra Camera di Commercio e a tutte le Aziende che ne fanno parte: confido dunque che gli anni a venire siano sempre più proficui per il nostro "sistema Paese" grazie al rapporto di collaborazione con la nostra Ambasciata.

Da 18 anni vivo in Ungheria dove, grazie al contributo insostituibile della mia famiglia, mi è stato possibile costruire con amore e passione, sacrifici e speranze, una realtà importante nel settore dell'allevamento di bovini da latte e nella produzione agricola. Entrato dal 1997 nella Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria, dal 2005 faccio ininterrottamente parte del suo Consiglio Direttivo; nell'ambito della vita camerale ho avuto modo di conoscere imprenditori e rappresentanti di aziende piccole e grandi, tutti accomunati dalla volontà di crescita individuale e di ampliamento delle relazioni economiche e industriali tra l'Ungheria e l'Italia.

Il mio pensiero riconoscente va a tutti i Presidenti che mi hanno preceduto, spendendo le proprie migliori risorse nel far crescere la nostra Camera e rendere sempre maggiori servizi ai nostri Soci. Sento in particolare l'obbligo di ringraziare il dott. Maurizio Sauli, che ha guidato la Camera in questi ultimi anni e che darà ancora il suo contributo nel nuovo Consiglio Direttivo.

Quanto alle linee programmatiche della Presidenza che oggi ho l'onore di assumere, e coerentemente con la mia storia imprenditoriale, non posso non fare mio il monito di Sua Eccellenza l'Ambasciatore Accili circa l'importante tessuto economico delle piccole e medie imprese che, da sempre, sono il cuore pulsante dell'economia italiana anche all'estero. Va tuttavia precisato che questa consapevolezza, se da un lato invita ad un sano pragmatismo nell'individuazione di percorsi e strategie, d'altro canto non induce certo a sottovalutare in alcun modo l'importanza delle grandi aziende, che con i loro successi e la loro visibilità costituiscono un forte elemento

Drága Tagok és Barátok,

Most, amikor nekilátok annak a feladatnak, amit a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara vezetése jelent, mindenekelőtt szeretném kifejezni szívből jövő köszönetemet az Igazgatótanács minden tagjának, akik bizalmat adtak, és szeretném mély hálámát nyilvánítani Maria Assunta Accili Sabbatini Őexcellenciája, Olaszország Nagykövetének azért a nagy figyelemért, elkötelezettségért és szenvedélyért, melyet összetett küldetése keretében Kereskedelmi Kamaránknak és minden azt alkotó cégnek szentel: bízom benne tehát, hogy a Nagykövetségünkkel fennálló együttműködési kapcsolatnak köszönhetően az elkövetkező évek mindinkább kedvezőek lesznek a mi "Ország rendszerünknek".

18 éve élek Magyarországon, családom nélkülözhetetlen hozzájárulásának köszönhetően lehetőségem volt létrehozni szeretettel és szenvedéllyel, áldozatokkal és reményekkel egy jelentős tejtermelő tehenészeti és mezőgazdasági vállalkozást. 1997-ben léptem be a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamarába, 2005 óta megszakítás nélkül tagja vagyok Igazgatótanácsának; a kamarai élet keretében módom nyílt megismerni vállalkozókat, kis és nagy cégek képviselőit, akiket mind az egyéni növekedés és a Magyarország és Olaszország közti gazdasági és ipari kapcsolatok bővítésének vágya egyesített.

Elismerően gondolok minden Elnökre, akik előttem töltötték be e tisztséget, akik legkiválóbb erőforrásaikat használták fel Kamaránk fejlesztésére és a Tagok számára nyújtott szolgáltatások szélesítésére. Különös kötelességemnek érzem, hogy köszönetet mondjak dr. Maurizio Saulinak, aki az utóbbi években vezette a Kamarát és ezentúl is hozzájárulását adja majd az új Igazgatótanácsban.

A mai nappal betöltött megtisztelő Elnökség programjának vonalvezetését illetően nem tudom nem magamévá tenni Őexcellenciája Accilli Nagykövet figyelmztetését a kis- és középvállalkozások gazdasági szövetének fontosságáról, melyek mindig is lüktető szívet alkották az olasz gazdaságnak külföldön is. Azonban azt is le kell szögezni, hogy ez a tudatosság, ha egyik oldalról egy egészséges pragmatizmusra ösztönöz az útvonalak és stratégiák kiválasztásában, másrésztől semmiképp nem buzdít arra, hogy bármiféleképp is alábecsüljük a nagy cégek fontosságát, melyek sikereikkel és látható jelenlétükkel erős hájtőelemét képezik a teljességében tekintett

propulsore per il sistema economico nel suo complesso, da cui le piccole e medie imprese ricevono supporto e vantaggi. Tutti sappiamo che è in atto una profonda crisi economica internazionale, a cui dobbiamo reagire con coraggio rafforzandoci in termini di "Sistema Italia". Vorrei, a tale proposito, ricordare un pensiero straordinariamente attuale di Luigi Einaudi: "...migliaia, milioni di individui lavorano, producono e risparmiano nonostante tutto quello che noi possiamo inventare per molestarli, incepparli, scoraggiarli. E' la vocazione naturale che li spinge, non soltanto la sete di denaro. Il gusto, l'orgoglio di vedere la propria azienda prosperare, acquistare credito, ispirare fiducia a clientele sempre più vaste, ampliare gli impianti, abbellire le sedi, sono fattori che costituiscono una molla di progresso altrettanto potente che il guadagno. Se così non fosse, non si spiegherebbe come ci siano imprenditori che nella propria azienda prodigano tutte le loro energie e investono tutti i loro capitali per ritrarre spesso utili di gran lunga più modesti di quelli che potrebbero sicuramente ottenere con altri impieghi."

Tutti siamo dunque chiamati a dare il nostro contributo, con passione e competenza. Il nuovo Consiglio Direttivo si trova davanti ad un periodo di grande lavoro, di grandi sfide: insieme, animati da sincero spirito di gruppo, saremo più forti ed efficienti. E' con questo spirito che intendo guidare la nostra Camera, aperta ad aziende di tutte le dimensioni, sensibile a tutte le diverse esigenze, sempre più impegnata a fornire servizi ai suoi soci e ad attrarre altri.

Se il periodo natalizio induce tradizionalmente a speranze e propositi di buona volontà, dopo avere dichiarato quelli che mi animano non mi resta che ribadire la ferma volontà di dare loro corso nel prossimo futuro, e augurare a tutti Voi un sereno Anno Nuovo.

Bernardino Pusceddu
Presidente

gazdasági rendszernek, melyből a kis- és középvállalkozások támogatást és előnyt nyernek.

Mindannyian tudjuk, hogy mély nemzetközi gazdasági válság van folyamatban, melyre bátorsággal kell reagálnunk, megerősítve magunkat az "Olasz Rendszer" szempontjából. Ennek kapcsán Luigi Einaudi rendkívül aktuális gondolataira szeretnék emlékezni: "...ezrek, milliók dolgoznak, termelnek és takarékoskodnak annak ellenére, amit mi ki tudunk találni a zaklatásukra, megakasztásukra, elbátortalanításukra. A természetes elhivatottság ami ösztönzi őket, nem csak a pénz utáni éhség. Annak az íze, büszkesége, hogy látják cégüket virágozni, hitelt szerezni, bizalmat kelteni egyre szélesebb vevőkör előtt, berendezéseket bővíteni, székhelyeket csinosítani olyan tényezők, melyek legalább olyan rugói a haladásnak, mint a haszon. Ha nem így lenne, nem tudnánk megmagyarázni, hogy lehetnek olyan vállalkozók, akik minden energiájukat a saját cégükbe ölik és minden tőkéjüket abba fektetik, hogy gyakorta jóval szerényebb hasznot vehessenek ki annál, amit másba fektetve biztosan elérhetnének."

Tehát a felkérés mindannyiunk számára az, hogy adjuk hozzájárulásunkat, szenvedélyünket, szakmai ismeretünket. Az új Igazgatótanács nagy munkát igénylő, nagy kihívásokat rejtő időszak előtt áll: együtt, őszinte csapatszellemről lelkesülve erősebbek és hatékonyabbak leszünk. Ez az a szellem, mellyel vezetni kívánom Kamaránkat, mely bármilyen méretű cég előtt nyitva áll, a különféle igényekre érzékenyen, egyre elkötelezettebben, hogy tagjainak szolgáltatásokat nyújtson és további tagokat vonzzon.

A karácsonyi időszak hagyományosan reményre, jó szándékra ösztönöz, miután elmondtam, engem melyek lelkesítenek, nem marad más hátra, mint hogy hangsúlyozzam határozott szándékomat azok megvalósításának közeljövőben történő megkezdésére és hogy Mindnyájuknak Békés Új Esztendőt kívánjak.

Bernardino Pusceddu
Elnök

Consiglio direttivo / Igazgatótanács


Bernardino PUSCEDDU

 Presidente / elnök
 Comagro Sardo Kft.

Giuseppe CAMMISA

 Vice-Presidente / alelnök
 ETC Kft.

Adriano RUCHINI

 Vice-Presidente / alelnök
 Alenis Italia Srl.

Maurizio SAULI

 Vice-Presidente / alelnök
 Ansaldo Sistemi SpA

Gianni ANNONI

 Consigliere / tag
 Il Forno Kft.

Andrea BERLESE

 Consigliere / tag
 Taxbi Kft.

Enrico CELLA

 Consigliere / tag
 Edison Trading SpA

Alessandro FARINA

 Consigliere / tag
 ITL-Group Kft.

Vincenzo FASANO

 Consigliere / tag
 Banco Popolare Hungary Zrt.

Tiziano GIRAUDDO

 Consigliere / tag
 Ferrero Mo. Kft.

Bence HAVASI

 Consigliere / tag
 Havasi Ugyvedei Iroda

Dóra HORVÁTH

 Consigliere / tag
 Alenis Hungary Kft.

Piercarlo LAMBERTI

 Tesoriere / kincstárnok
 Gruppo TFM

Zsuzsanna MASTALLI

 Consigliere / tag
 Numberone Models Group Kft

Graziano MENOSSI

 Consigliere / tag
 Il Tiglio Hungaria Kft.

Il Ponte

periodico della Camera
di Commercio Italiana
per l'Ungheria in collaborazione
con BZT Media Kft,
editore di Budapest Zeitung
e The Budapest Times

A Magyarországi Olasz
Kereskedelmi Kamara folyóirata,
készül a Budapest Zeitung
és a The Budapest Times kiadójával,
a BZT Media Kft-vel együttműködve

Emilio Sciueref

Direttore editoriale
direttore.editoriale@cciu.com

Hanno collaborato in redazione
A lap készítésében közreműködtek

Augusto Cocchioni
Gábor Fűredi
Eugenia Lamura
Nóra Nagylucskay
Alberto Tibaldi

Stampa: Mobil Kiadó Kft

Responsabile pubblicazione
Felelős kiadó

Camera di Commercio Italiana
per l'Ungheria
Magyarországi Olasz
Kereskedelmi Kamara

1056 Budapest, Váci utca 81.
Tel. +36 1 485 0200 • Fax +36 1 486 1286
Email: info@cciu.com
Internet: www.cciu.com
ilponte@cciu.com

HU ISSN 1786-1152

Foto copertina: Péter Mocsonoky

Consiglio direttivo/Igazgatótanács



PRESIDENTE / ELNÖK
Bernardino PUSCEDDU
Comagro Sarde Kft.



VICEPRESIDENTI / ELNÖKHELYETTESEK
Giuseppe CAMMISA
ETC Kft.



Adriano RUCHINI
Alenis Italia Srl.



Maurizio SAULI
Ansaldo Sistemi SpA

CONSIGLIERI / IGAZGATÓSÁGI TAGOK



Gianni ANNONI
Il Forno Kft.



Enrico CELLA
Edison Trading SpA



Alessandro FARINA
ITL-Group Kft.



Bence HAVASI
Havasí Ügyvédi Kft.



TESORIERE / KINCSTÁRNOK
Piercarlo LAMBERTI
Gruppo TFM



Zsuzsanna MASTALLI
Numberone Models Group Kft

Andrea BERLESE
Taxbi Kft.



Vincenzo FASANO
Banco Popolare Hungary Bank Zrt.



Tiziano GIRAUDDO
Ferrero Mo. Kft.



Dóra HORVÁTH
Alenis Hungary Kft.



Graziano MENOSSI
Il Tiglio Hungaria Kft.



COLLEGIO DEI SINDACI / SZÁMVIZSGÁLÓ BIZOTTSÁG



Alessandro FELICE
Presidente / elnök

Judit CSÁKI
Membro / tag



Sándor SEBŐK
Membro / tag

SEGRETARIO GENERALE
/ FŐTITKÁR
Gyula HABETLER





di Emilio Sciuref

Cari lettori,

In questo numero, diamo ampio spazio agli importanti avvenimenti camerali, culminati con l'Assemblea Elettiva dei Soci che ha portato al profondo rinnovamento del Consiglio Direttivo della CCIU, rinnovamento esteso anche alla Presidenza ed alle tre Vice-Presidenze.

Gli altri avvenimenti riguardano la Conferenza sul V Corridoio che ha suscitato profondo interesse per l'importanza dei temi dibattuti, arricchita dalla presenza di ospiti di alto livello e la celebrazione dei Ventennale della nostra Camera con una cena di gala.

La sezione Economia ospita un articolo di A. Cocchioni sui segnali incoraggianti che sembrano venire dall'economia ungherese nel prossimo anno.

Nell'ambito culturale, presentiamo il programma della Stagione Culturale italo-ungherese del 2013, proclamato anno della cultura e della lingua in Ungheria e che rappresenta un evento memorabile per la ricchezza e varietà dei programmi che verranno realizzati.

Come di consueto, abbiamo dato spazio a temi che possono interessare la comunità italiana con l'intervista al Preside della Scuola Italiana e la festa della Cultura alla British International School con una forte partecipazione italiana e, per le festività, con la rubrica eno-gastronomica di Alberto Tibaldi, dedicata ai tradizionali piatti natalizi delle regioni italiane. Troverete inoltre la descrizione di un evento particolare: l'inaugurazione della sede ungherese degli alpini, con una madrina d'eccezione in S.E. l'Ambasciatore Maria Assunta Accili.

Infine, una nota triste, nella commemorazione del primo Presidente della Camera di Commercio Italiana di Budapest, Péter Zwack, recentemente scomparso.

Troverete inoltre le informazioni relative alle Fiere ed altre notizie che ci auguriamo incontrino il vostro interesse.

Buona lettura.

direttore.editoriale@cciu.com

Kedves Olvasók!

Ebben a számunkban széles teret szentelünk a legfontosabb kamarai eseményeknek, melyek a tagok tisztújító közgyűlésével érték el csúcspontjukat. A választás jelentős változásokat hozott a MOLK Igazgató Tanácsának összetételében és ezek a változások érintették az elnök és a három alelnök személyét is.

A további események között említsük meg az óriási érdeklődéssel kísért V. folyosó projekttel kapcsolatos konferenciát. Az ott megvitatott témák fontossága okán magas szintű vendégek tisztelték meg jelenlétükkel ezt az eseményt éppúgy, mint a Kamara fennállása huszadik évfordulója alkalmából rendezett galavacsorát.

A gazdasági rovatban A. Cocchioni írása kapott helyet a magyar gazdaság irányából érkező, a jövő évre nézve pozitívnak tetsző kilátásokról.

A kulturális részben bemutatjuk a 2013. évi Olasz-Magyar Kulturális Évad programját, mely az olasz nyelv és kultúra évének is felfogható. A program gazdagsága, változatossága okán 2013. kétségtelenül emlékezetes év lesz.

Szokás szerint olyan témák is szerepelnek a lapban, melyek az olasz közösség tagjait érdekelhetik, így az Olasz Iskola igazgatójával készült interjú vagy a megemlékezés a British International School nagy sikerű kulturális rendezvényéről, melyen erős olasz jelenlét is volt. A karácsonyi, év végi ünnepekre rimel Alberto Tibaldi írása az egyes olasz régiók tipikus ünnepi ételeiről, szokásairól. Megemlékezünk egy különleges eseményről is: létrejött a legendás alpesi olasz fegyvernem, az Alpini magyar szekciója, melynek "keresztanyaságát" az olasz nagykövet, Maria Assunta Accili vállalta.

De van egy szomorú hírünk is. Megemlékezünk a közelmúltban elhunyt Zwack Péterről, aki a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara első választott elnöke is volt.

Ezen túlmenően találnak a lapban vásárokkal, kiállításokkal, egyéb eseményekkel kapcsolatos információkat, melyek, véleményeink szerint érdeklődésükre tarthatnak számot.

Jó olvasást!

Editoriale

Az elnök üzenete 1

dal Direttore

A lapigazgató üzenete 5

DALLA CAMERA / KAMARAI HÍREK

Assemblea generale elettiva della CCIU 7

A MOLK tisztújító közgyűlése 7

Convegno V Corridoio – CCIU 10

V. Folyosó Konferencia – MOLK 11

EVENTI / ESEMÉNYEK

A MOLK 20 éves fennállásának évfordulója 12

20° Anniversario della CCIU 12

A Perugia la XXI Convention mondiale delle CCIE 13

A külföldön tevékenykedő

Olasz Kereskedelmi Kamarák

XXI. Világkonferenciája 13

Conferenza internazionale

sui Living Lab a Budapest 14

Nemzetközi konferencia

a Living Labokról Budapesten 15

ECONOMIA / GAZDASÁG

Andamento dell'economia ungherese, aspettative e opportunità di investimento 16

A magyar gazdaság állapota, kilátásai, befektetési lehetőségek 17

EVENTI / ESEMÉNYEK

Gli Alpini in Ungheria 18

Az Alpesi katonák Magyarországon 19

CULTURA / KULTURA

La Scuola Italiana di Budapest 20

A budapesti Olasz Iskola 21

TURISMO & CULTURA /

TURIZMUS ÉS KULTURA

La Pista di ghiaccio di Városliget 22

A Városligeti Műjégpálya 23

SPORTELLA FIERE / KIÁLLÍTÁSOK, VÁSÁROK

"Olio Capitale" - Trieste 24

Trieszt, az „Olívaolaj Fővárosa” 24

Esposizione della Hungexpo: "Vini e sapori" 24

„Ízek és borok” kiállítás a Hungexpon 25

TURISMO & CULTURA /

TURIZMUS ÉS KULTURA

La Stagione Culturale Italo-Ungherese 2013 28

A 2013-as Olasz-Magyar Kulturális Évad 30

CULTURA ENOGASTRONOMICA /

GASZTRONÓMIA

Il Marchio Ospitalità Italiana in Ungheria 32

Az olasz vendéglátás védjegye

Magyarországon 33

Le tradizioni culinarie natalizie d'Italia 34

Az olasz karácsony gasztronómiai hagyományai 36

TURISMO & CULTURA /

TURIZMUS ÉS KULTÚRA

Festa delle culture 38

A kultúrák ünnepe 38

IN MEMORIAM PÉTER ZWACK

In memoriam Péter Zwack 39

In memoriam Zwack Péter 40

SERVIZI / SZOLGÁLTATÁSOK

Ristorante & Alberghi / Éttermek, szállodák 41

Indirizzi utili / Hasznos címek 42

Servizi ai soci / Szolgáltatások a tagoknak 43

La vetrina delle aziende / Cégek a kirakatban 44

Foto di copertina: Péter Mocsonoky



Commenti? Opinioni? Scriveteci!
Megjegyzés? Vélemény? Írjon!
 ilponte@cciu.com

Assemblea generale elettiva della CCIU

Nóra Nagylucskay

Durante l'Assemblea del 13 novembre u.s. è stato rinnovato il Consiglio Direttivo della Camera.

I lavori assembleari sono stati aperti da S.E. l'Ambasciatore Accili che ha ringraziato la CCIU per l'attività svolta negli ultimi tre anni sottolineando come i ministeri competenti in materia per l'Italia e per l'Ungheria tengano in grande considerazione questo genere di associazioni e quanti ottimi giudizi abbia avuto sulla CCIU. L'Ambasciatore ha promesso aiuto anche al prossimo Consiglio Direttivo. Ha peraltro voluto evidenziare che la funzione principale della Camera di Commercio deve restare e deve essere il sostegno alle PMI, più bisognose di supporto nei mercati esteri. L'Ambasciatore ha segnalato poi che la sua attività di "lobbying", neces-

sita anche di una effettiva conoscenza dei problemi e degli ostacoli incontrati dalle imprese nel territorio ungherese: chiedendo, perciò, l'aiuto della Camera per conoscere le imprese e la loro effettiva situazione. Solo con la collaborazione tra Ambasciata e Camera, ha sostenuto l'Ambasciatore, può funzionare il Sistema Italia in Ungheria.

S.E. l'Ambasciatore Accili, vista la progressiva riduzione dei fondi destinati dal Governo Italiano alle Camere di Commercio all'Estero, conferma la disponibilità affinché la CCIU trasferisca la sua sede in locali liberi o liberati del Consolato.

Il Presidente Sauli ringrazia l'Ambasciatore e va a riassumere le attività svolte dalla Camera nell'ultimo triennio, tra le quali si evidenziano per prestigio: la presidenza dell'*EU Chambers*, associa-

zione delle *Camere Bilaterali Europee in Ungheria*; numerosi incontri con i ministri ungheresi; il *Convegno sul V Corridoio* che si è tenuto quest'anno.

Il Vicepresidente Bernardino Pusceddu nel suo intervento, ha ricordato che nella Camera sono presenti sia soci italiani che soci ungheresi, e che anche a questi deve essere prestata la massima attenzione.

Rinviano ad altra assemblea l'elezione dei Sindaci, l'Assemblea elegge il nuovo Direttivo che risulta così composto:

Gianni Annoni, Andrea Berlese, Giuseppe Cammisà, Enrico Cella, Alessandro Farina, Vincenzo Fasano, Tiziano Giraudò, Bence Havasi, Dora Horváth, Piercarlo Lamberti, Zsuzsanna Mastalli, Graziano Menossi, Bernardino Pusceddu, Adriano Ruchini, Maurizio Sauli.

A MOLK tisztújító közgyűlése

Nagylucskay Nóra

A november 16-án lezajlott kamarai közgyűlés választással megújította a Kamara Igazgató Tanácsának összetételét is. A közgyűlés munkáját *Öxcellenciája Accili* nagykövet nyitotta meg, aki köszöntet mondott a Kamarának az elmúlt három évben végzett munkájáért kiemelve, hogy az illetékes minisztériumok mind olasz, mint magyar részről nagyra tartják az ilyen civil szerveződések és egyértelműen pozitívan ítélik meg a MOLK tevékenységét. A nagykövet minden segítséget megígért az új összetételű Igazgató Tanácsnak. Kiemelte többek között, hogy a Kereskedelmi Kamara fő tevékenysége elsősorban a KKV szektor cégeinek segítése kell legyen, mert azoknak van a legnagyobb szükségük az új külföldi piacokra. Jelezte, hogy az ő személyes "lobby" tevékenységéhez szüksége van arra, hogy jobban megismerje azokat a prob-

lémákat, akadályokat, amelyek Magyarországon nehezítik a cégek életét. Ezért arra kérte a Kamarát, hogy ismertesse meg vele az egyes cégeket, azok konkrét helyzetét. Magyarországon az Olasz Együttműködés Rendszere kizárólag a Nagykövetség és a Kamara hatékony együttműködésével valósulhat meg. Tekintettel arra, hogy az olasz kormány által a külföldön működő kamaráknak nyújtott anyagi támogatás folyamatosan csökken, *Öxcellenciája* a Nagykövet megismételte készségét arra, hogy a Kamara a jövőben az Olasz Konzulátus felszabaduló helyiségeiben végezze tevékenységét.

Sauli elnök megköszönte a nagykövet szavait és összefoglalta a Kamara elmúlt három évbenvégzett tevékenységét. Rangsort felállítva emelte ki a legfontosabbakat: az *EU Chambers*, a *Magyarországon működő kétoldalú kamarák*

szövetségének soros elnöksége, számos találkozó magyar miniszterekkel, az *V. Folyósó projekt* témájában ez évben szervezett nemzetközi konferencia.

A Kamara alelnöke, Bernardino Pusceddu hozzászólásában arra hívta fel a figyelmet, hogy a Kamarának nem csak olasz, hanem magyar tagjai is vannak, akikre szintén megfelelő figyelmet kell fordítani.

Elhalasztva a következő közgyűlésre az új Számvizsgáló Bizottság tagjainak megválasztását, a közgyűlés a következő összetételű Igazgató Tanácsot választotta meg:

Gianni Annoni, Andrea Berlese, Giuseppe Cammisà, Enrico Cella, Alessandro Farina, Vincenzo Fasano, Tiziano Giraudò, Havasi Bence, Horváth Dóra, Piercarlo Lamberti, Mastalli Zsuzsanna, Graziano Menossi, Bernardino Pusceddu, Adriano Ruchini, Maurizio Sauli.

Sintesi dei programmi dei candidati al Consiglio Direttivo della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria.

Per la prima volta, è stato chiesto ai candidati al Consiglio Direttivo della Camera, di inviare un documento programmatico per il triennio 2013-2015. Quello che segue vuole rappresentare una sintesi ancorché parziale ma significativa dei contenuti dei programmi presentati.

1. Ruolo della Camera:

- Ulteriore consolidamento del ruolo istituzionale rivolto allo sviluppo delle relazioni economico-commerciali fra l'Italia e l'Ungheria in sinergia con le altre componenti istituzionali presenti in Ungheria: Ambasciata d'Italia, ICE nell'ambito del SISTEMA ITALIA.
- Accoglimento delle istanze dei Soci su temi di loro primario interesse e sviluppo di specifiche azioni di "lobbying", mirate a difenderne i diritti.
- Ancora maggiore attenzione alle PMI attraverso l'informazione ed il supporto nell'accesso ai bandi e programmi di aiuti nazionali e comunitari.
- Sviluppare la presenza su base provinciale attraverso le relazioni con le Camere regionali e la promozione e diffusione capillare delle iniziative camerali per attrarre nuovi soci in collaborazione con i Soci già esistenti nel territorio.

2. Soci:

- Valorizzare il contributo dei Soci attraverso un miglioramento eclatante in termini di valore aggiunto al servizio fornito, intensificando il "networking" per creare opportunità di "business".

- Promuovere nel Paese ed all'estero l'attività dei Soci, valorizzandone il lavoro.
- Strutturare l'attività di ricerca di nuovi Soci, con la creazione di pacchetti-servizi ad hoc per i diversi settori di attività.

3. Marketing e comunicazione:

- Stimolare ulteriormente gli investimenti italiani e l'incremento delle relazioni commerciali attraverso un'azione di "marketing" efficace .
- Analisi macro e micro economiche relative alle "performances" delle aziende a capitale italiano per capire realtà e tendenze
- Occorre riprogettare gli strumenti di comunicazione, definendone i contenuti che devono riflettere l'attività della Camera, fungendo da cassa di risonanza per i Soci e strumento divulgativo dell'attività e delle decisioni del Consiglio Direttivo.
- Comunicare con tempestività ed efficacia.
- Utilizzo del Database delle Aziende Italiane in Ungheria di ITL Group ai fini propri della CCIU e vendita di servizi a terzi (vedi necessità aumento introiti).

4. Amministrazione:

Si impone la necessità di diminuire i costi ed aumentare i ricavi alla luce dell'incertezza del sostegno dello Stato Italiano e della perdita di ENIT e Desk Piemonte. In generale, nella maggioranza dei programmi, gli introiti sono collegati alla vendita di servizi e naturalmente, dalle quote associative da incrementare con la ricerca di nuovi soci.

A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara Igazgató Tanácsába jelölt személyek programjának összefoglalója.

Első alkalommal kértük fel a jelölteket arra, hogy küldjenek programjavaslatot a 2013-2015 három éves időszakára vonatkozóan arra az esetre, ha bevászl-

ják őket az Igazgató Tanácsba. Az alábbiakban ezen egyéni programokból adunk kivonatossan összefoglaló tájékoztatást.

1. A Kamara szerepe:

- Az Olaszország és Magyarország közötti gazdasági-kereskedelmi kapcsolatok intézményes fejlesztésének további erősítése az OLASZ EGYÜTTMŰKÖDÉS RENDSZERE keretében, kihasználva a Magyarországon jelen lévő más olasz intézmények – Olasz Köztársaság Nagykövetsége, Olasz Külkereskedelmi Intézet (I.C.E.) – és a Kamara közötti szinergiát.
- A tagokat elsődlegesen érintő, a közvetlen érdekeiket kifejező témák befogadása, lobby tevékenység folytatása a tagok jogainak védelmében.
- Még nagyobb figyelmet fordítani a KKV-k szempontjaira, részükre megfelelő információs szolgáltatásokat nyújtani annak érdekében, hogy részt vehessenek pályázatokon és hozzáférhetővé váljanak számukra a nemzeti és uniós támogatások.
- A Kamara jelenlétének erősítése vidéken, elsősorban a regionális kamarai szervezetek útján, valamint a kamarai kezdeményezések, széleskörű promotálásával. Új kamarai tagok felvételének ösztönzése a már helyben jelenlévő kamarai tagok segítségével.

2. Tagok:

- A tagok javaslatainak jobb, eredményesebb hasznosítása elsősorban azzal, hogy a kamarai szolgáltatások színvonala a hozzáadott érték tekintetében nagyságrendekkel javul, a hálózati kapcsolatok sokkal intenzívebbé válnak és ezáltal a tagok számára új üzleti lehetőségek keletkeznek.
- Országon belül és külföldön is jobban népszerűsíteni, hasznosítani az egyes tagok tevékenységét.

- Szervezetté tenni, szerkezetileg felépíteni az esetleges újonnan belépő tagok felkutatásának módszereit. A különféle területen működőknek ad hoc szolgáltatási csomagokat kell kidolgozni, ajánlani.

3. Marketing és kommunikáció:

- Hatékony marketing tevékenység és marketing akciók útján ösztönözni a magyarországi olasz befektetéseket és a kereskedelmi kapcsolatok élénkülését.
- Az olasz tőkével működő cégek helyzetének, tevékenységük irányának felmérése érdekében makro- és mikro gazdasági elemzések készítése.
- Szükség van a kommunikáció eszközeinek ártékelésére annak érdekében, hogy azok a tartalmak élvezzenek elsőbbséget, melyek a Kamara tevékenységét mutatják be. Ezen eszközöknek lehetővé kell tenniük a visszacsatolást a tagok részéről, valamint tájékoztatniuk kell a tagságot az Igazgató Tanács döntéseiről.
- A tájékoztatás legyen gyors és hatékony.
- Az ITL Group Magyarországon működő olasz cégekre vonatkozó adatbázisának használata a kamarai célok érdekében és szolgáltatásként értékesítése harmadik személyek számára (figyelembe véve a bevételek növelésének szükségességét).

4. Igazgatás, vezetés:

- Elengedhetetlenül szükséges a kamarai költségek csökkentése és a bevételek növelése annak fényében, hogy az olasz állam támogatását bizonytalanság övezi és megszűnt az ENIT és a Piemonte Desk jelenléte. Általánosságban, a programok nagy részének tekintetében, a bevételek szoros összefüggésben vannak a szolgáltatások értékesítésének eredményességével. Természetesen fontosak a tagok által befizetett tagdíjak, melyek mennyiségét új tagok felvételével kell növelni.

Convegno V Corridoio – CCIU

Gabor Furedi

Il 2 ottobre 2012 si è tenuto presso l'Hotel Boscolo di Budapest il Convegno "I Corridoi Intermodali Paneuropei quale opportunità di sviluppo regionale in un'ottica anti-crisi – in focus il V Corridoio", organizzato dalla Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria in collaborazione con la DB Schenker e l'UniCredit Bank.

L'evento ha visto la partecipazione di circa centocinquanta persone ed interventi di numerose personalità del mondo politico ed economico europeo, tra i più autorevoli attori della tematica proposto dal Convegno.

Ci hanno onorato con la loro partecipazione il Segretario di Stato per lo Sviluppo Nazionale Dott. Fónagy János, l'Ambasciatore d'Italia a Budapest S.E. Maria Assunta Accili, il Coordinatore Europeo Laurens Jan Brinkhorst, la Direttrice Generale Dipartimento Rapporti Internazionali del Ministero delle Infrastrutture e Trasporto dell'Ucraina la dottoressa Iryna Chala, il Segretario Generale Vicario dell'Iniziativa Centro Europea Giorgio Rosso Cicogna, e alti funzionari delle istituzioni, banche e settori di trasporto ungheresi, italiane, tedesche, austriache e slovene.

La conferenza ha sottolineato la necessità dei Corridoi Intermodali come

strumento di integrazione tra i Paesi dell'Unione Europea e soprattutto come possibilità di sviluppo, a livello infrastrutturale ed economico, per gli Stati membri e per quelli limitrofi interessati dal progetto.

Durante la mattinata si è tenuta una sessione di interventi di natura istituzionale e politico-economica. Il Coordinatore al Corridoio (PP6) ha confermato la presenza di fondi per i progetti in questione e sottolineato l'importanza in questi processi dell'effettiva volontà dei singoli Stati di cooperare e superare i nazionalismi, sottolineando come un'Europa più coesa e più forte sia il miglior antidoto per la crisi e per confrontarsi con le potenze in prepotente ascesa come Cina, India e Brasile.

Le autorità politiche e diplomatiche di Ungheria, Italia, Slovenia ed Ucraina hanno delineato la situazione dei rispettivi Paesi per quanto riguarda le infrastrutture, rimarcando la volontà politica di partecipare attivamente alla realizzazione del progetto del V Corridoio pur con sottolineature diverse per quanto alle priorità e l'importanza di questo investimento anche per quanto allo sviluppo interno. Hanno fatto seguito a questa sessione una

serie di relazioni tecnico-economiche. Gli interventi di rappresentanti dell'In.C.E., di Transpadana e di ANIE - Confindustria hanno delineato la situazione infrastrutturale europea e italiana, mettendo in evidenza le criticità dei collegamenti attuali; le difficoltà ad ottenere risultati legate a problemi di coordinamento, finanziamento e consenso territoriale; l'importanza di una strategia comune e della necessità dell'utilizzo di Corridoi Intermodali per lo spostamento del trasporto merci da mezzi su gomma a mezzi d'acqua o su rotaia.

Le relazioni presentate da dirigenti delle ferrovie ungheresi, italiane, tedesche e slovene hanno tracciato il profilo della rete ferroviaria dei loro Stati, indicando i progetti per il futuro e i risultati raggiunti finora nell'ampliamento ed elettrificazione delle strade ferrate. Il rappresentante di DB Schenker ha riportato l'esempio della strategia cinese del 2000 sui collegamenti intermodali tra la Cina e i Paesi del Csi (un servizio regolare di treni è presente già dal 2011), sono stati ripetutamente richiamati i vantaggi in termini di rispetto dell'ambiente, riduzione dei costi, affidabilità e puntualità del trasporto ferroviario, rispetto al trasporto su gomma.

Sono poi intervenuti rappresentanti di Bers e Bei che hanno fornito informazioni sul funzionamento di queste Istituzioni e sui loro progetti relativi alle infrastrutture e ai Corridoi; il rappresentante di UniCredit Bank ha spiegato modalità, rischi ed obiettivi del finanziamento delle infrastrutture, dei partenariati pubblici-privati e dei prestiti multilaterali; ha chiuso la serie di interventi il Presidente di GKI Economic Research Co. in riferimento agli interventi del Convegno con una analisi riassuntiva della situazione attuale e delle prospettive future dei Corridoi.

V. Folyosó Konferencia – MOLK

Füredi Gábor



A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara szervezésében, a *DB Schenker* és az *UniCredit Bank* közreműködésével, október 2-án megrendezésre került a „A Páneurópai Intermodális Folyosók, mint a gazdasági stagnálás ellen ható eszközök és regionális fejlesztési lehetőségek – Fókuszban az V. Folyosó” című konferencia, amelynek a budapesti *Boscolo Hotel* adott otthont.

A rendezvényen több mint 150 vendéget köszönthettünk, az előadók között tudhatuk az európai gazdasági és politikai élet neves képviselőit, köztük a téma legbefolyososabb szereplőit is.

Részvételével és előadásával megtisztelte rendezvényünket *Dr. Fónagy János*, a Nemzeti Fejlesztési Minisztérium Parlamenti Államtitkára, *Őex. Maria Assunta Accili* Olaszország Budapesti Nagykövete, *Laurens Jan Brinkhorst* Európai Koordinátor, az ukrán Infrastrukturális Minisztérium Nemzetközi Kapcsolatokért felelős Főosztályának Főigazgatónöje *Iryna Chala*, a Közép – Európai Kezdeményezés (CEI) Helyettes Főtitkára *Giorgio Rosso Cicogna*, és több magas rangú magyar, olasz, német, osztrák és szlovén intézményi, banki és közlekedésügyi előadó.

A Konferencia hangsúlyozta az Intermodális Folyosók fontosságát, mint az

egyik integrációs eszközt az Európai Unió országai között, kiemelte a benne rejlő infrastrukturális és gazdasági fejlesztési lehetőségeket, amelyek kiaknázásában nem csak a tagállamok, hanem a szomszédos országok is érdekeltek.

A délelőtti ülés folyamán intézményi és politikai-gazdasági szakértők kaptak szót. A Folyosó Európai Koordinátora (PP6) megerősítette a kérdéses projekthez szükséges pénzügyi források jelenlétét, de hangsúlyozta, hogy a projekt létrejöttéhez a tagállamoknak – nacionalizmusukat félretéve – hajlandóságot kell mutatniuk az együttműködésre. Egy összetartó, egységes Európa a legjobb ellenszer a válságra, hiszen csak így léphetünk fel sikeresen az olyan feltörekvő gazdasági hatalmakkal szemben, mint Kína, India és Brazília.

A magyar, az olasz, a szlovén és az ukrán diplomácia és politika képviselői körvonalazták országai infrastrukturális helyzetét, valamint egyértelműen kifejezték részvételi szándékukat az V. Folyosó projekt megvalósításában, hangsúlyozva azonban országai eltérő prioritásait a

határokon belüli beruházásokkal kapcsolatban. A konferencia második felében műszaki és gazdasági jellegű hozzászólások következtek. A Közép-Európai Kezdeményezés (CEI), a *Transpadana* és a *Confindustria-ANIE* képviselői bemutatták az Európai Unió és az olasz infrastruktúra helyzetét - kiemelve a jelenlegi kapcsolatok kritikus pontjait; a koordinációs-, finanszírozási-, valamint a területi problémákból adódó megvalósítási nehézségeket; a közös stratégia fontosságát és az Intermodális Folyosók szükségességét; a közúti áruszállításról a vízi-, vagy a vasúti transzportálásra történő átállás előnyeit.

Az *Európai Újjáépítési és Fejlesztési Bank (EBRD)* és az *Európai Beruházási Bank (EIB)* képviselői előadást tartottak az általuk képviselt intézmények működéséről, az infrastrukturális fejlesztéseikről és azokról a projektekről, amelyek a tárgyalt Folyosókhoz kapcsolódnak. Az *UniCredit Bank* képviselője beszámolót tartott az infrastrukturális fejlesztési lehetőségekről, célokról és kockázatokról, a köz- és ma-



gánszféra együttműködéséről, és a többoldalú hitelekéről.

Az előadássorozatot a *Gazdaságkutató Zrt. (GKI)* elnökének beszéde zárta, mely összefoglalta a nap eseményeit, reflektált a korábbi előadók felszólalásaira, és a jelenlegi helyzet elemzésén kívül előrejelzést nyújtott az Intermodális Folyosókban rejlő lehetőségekről is.

A MOLK 20 éves fennállásának évfordulója



NagyLucskay Nóra

Október 1-én nagy sikerrel zárult Kamaránk 20. évfordulója alkalmából megrendezett Gálavacsora az Olasz Kultúrintézetben, melynek keretén belül a vendégek megnézték a MOLK 20 évéről készült kisfilmet, s kiosztásra került az „Il Ponte” magazinunk erre az alkalomra készült különszáma is.

Az estélyen 160-an ünnepelték Kamaránkat; köztük számos; az olasz, európai illetve a magyar gazdasági életben fontos szerepet betöltő vendég, tagvállalat.

Az est hangulatáról a „Princess of Violin” hegedű trió gondoskodott.



20° Anniversario della CCIU

Nóra NagyLucskay

Il primo ottobre scorso, si è svolta, con grande successo, la Cena di Gala per celebrare il 20° anniversario della nostra Camera, nel salone dell’ Istituto Italiano di Cultura di Budapest. Nel corso della serata, è stato proiettato un filmato che ripercorreva i 20 anni della CCIU, è stato, inoltre distribuita, l’edizione speciale della rivista „Il Ponte”.

Alla serata hanno partecipato ai festeggiamenti circa 160 convenuti: numerose soci, personalità delle Istituzioni e del mondo economico italiano, ungherese e di altri paesi europei. La serata è stata allietata dalla musica del trio „Princess of Violin”.



A Perugia la XXI Convention mondiale delle CCIE



Si è tenuta a Perugia dal 13 al 17 ottobre la XXI Convention mondiale delle Camere di Commercio Italiane all'Estero, organizzata dalla Camera di Commercio di Perugia, Unioncamere e Assocamerestero.

La Convention di quest'anno ha visto la rete delle CCIE confrontarsi con il sistema della promozione, le istituzioni nazionali e locali e l'imprenditoria locale per definire politiche di supporto alla domanda di internazionalizzazione delle imprese che valorizzino il territorio italiano e ne favoriscano lo sviluppo sui mercati esteri.

Nelle giornate del 13, 14 e 17 ottobre, si sono svolti, presso la sede della CCIAA di Perugia, i lavori interni, mentre nella mattinata di lunedì 15 ottobre, al Palazzo dei Priori, si è tenuto il Convegno pubblico dal titolo „Reti, filiere e qualità dell'internazionalizzazione per i territori: cultura, turismo, credito e servizi per le PMI.” Nel pomeriggio del 15 ottobre e nella successiva giornata del 16 ottobre, si sono invece svolti, presso il Centro espositivo Rocca Paolina, workshop settoriali collegati ai principali poli di eccellenza della produzione umbra e gli incontri tra le aziende locali e i rappresentanti delle Camere di Commercio Italiane all'Estero.

A külföldön tevékenykedő Olasz Kereskedelmi Kamarák XXI. Világkonferenciája

Perugia városa adott otthont 2012. október 13-17 között a Külföldön működő Olasz Kereskedelmi Kamarák XXI. Világkonferenciájának, melynek szervezését a Perugiai Kereskedelmi Kamara, az Unioncamere és az Assocamerestero szervezetek vállalták.

A 2012. évben a konferencia elsősorban a promóciós tevékenység rendszerével, a központi és a helyi szervezetek viszonyával foglalkozott. Tette ezt azzal a céllal, hogy megfogalmazzák, milyen politikával lehet a leginkább részt vállalni a cégek nemzetköziesítésében, előmozdítva az olasz adottságok favorizálását a nemzetközi piacokon.

A konferencia október 13,14 és 17-én a perugiai Kereskedelmi Kamara épületében végezte munkáját, míg 15-én, hétfőn nyilvános szemináriumra került sor a Palazzo dei Priori-ban a következő címmel: „A földrajzi adottságok nemzetközi hasznosításának hálózati és egyéb kapcsolódási pontjai: kultúra, idegenforgalom, hitelezés, a KKV-éknak nyújtott szolgáltatások.” Október 15-én délután és a rákövetkező napon a Rocca Paolina Kiállítás központban szerveztek szektorális szakmai

workshopokat. A konferencián résztvevő kamarai képviselők elsősorban az umbriai gazdaság legfontosabb pólusaihoz kapcsolódó találkozásokat, tárgyalásokat folytattak.



Fonte / Forrás: Assocamerestero (Associazione delle Camere di Commercio all'Estero)

Conferenza internazionale sui Living Lab a Budapest

Le camere e associazioni simili che uniscono delle imprese possono avere un ruolo importante nei Living Lab. In seguito alla sua attività cooperativa oltre le frontiere questo può essere particolarmente valido per la **Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria**. L'esperienza acquistata nel progetto da una nostra organizzazione membro, dalla **Corvinno S.r.l.**, potrà sicuramente essere utilizzata da altri membri nostri.

Lo scopo principale del progetto **CentraLab** è – tramite la valutazione dello sfondo strutturale esistente, dei regolamenti in vigore, delle direttive e delle opportunità di finanziamento, con il concorso e con la motivazione dei partecipanti adatti, nonché per tramite dei progetti pilota svolti negli otto paesi partecipanti – stabilire nelle regioni dell'Europa centrale le basi dell'approccio del Living Lab e le condizioni per le iniziative di questo tipo. Siamo sempre in più che conosciamo il termine Living Lab e le possibilità che risiedono in quest'idea, così è forse arrivato il momen-



to che anche in Italia, in Ungheria ed in altri paesi dell'Europa centrale le istituzioni, le imprese, gli utenti ed altri partecipanti, in un lavoro collettivo, sfruttino la potenzialità del metodo, mettendolo in pratica. Il primo passo della collaborazione è lo studio collettivo delle possibilità, dei dettagli metodologici, delle capacità e degli scopi, e poi nelle stabilite strutture cooperative gli sforzi potranno essere concentrati sulla soluzione efficace dei problemi. Nel progetto CentraLab, il quale aspira alla stabilizzazione delle basi nell'Europa centrale dell'iniziativa del Living Lab (per dettagli si veda il sito a www.centralivinglab.eu, partecipa anche, oltre due partner italiani – la Regione di Piemonte e la società **Informatica Trentina** con sede a Trento – una delle organizzazioni membro della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria, la **Corvinno S.r.l.**

È stato un evento importante del progetto di tre anni la conferenza „a metà tempo”, che è stata organizzata dalla **Corvinno S.r.l.** a Budapest il 2 ottobre. La conferenza intitolata „*Smart Specialization for Central Europe and Living Lab Opportunities in the Light of the Danube Strategy*”, che è stata ospitata dall'Università **Corvinus** di Budapest, ha dato un'ottima possibilità al pensare collettivo formulato dall'idea del Living Lab.

Il motivo per cui la conferenza aveva un nome così lungo è che gli organizzatori dell'evento hanno provato a rappresentare e „canalizzare” tutte le iniziative importanti, le quali avevano come scopo specifico dare un supporto alla cooperazione tra le regioni dell'Europa centrale, aumentare l'efficacia e la competitività sul livello europeo, inoltre – come il pegno di questi secondo il programma dell'unione innovativa formulata nella strategia UE 2020 – mettere in pratica i moderni metodi e soluzioni innovativi. In questo modo è capitato tra i temi lo *Smart Specialization*, cioè quel processo nel corso del quale le regioni, identificando le loro capacità competitive e trattandole in modo rilevato, determinano le priorità strategiche collegate ad esse, e massimizzano con regolazioni intelligenti le possibilità inerenti nello sviluppo basato sul sapere. All'evento hanno anche proclamato e rinviato a discussione la prima versione del *Budapest Manifesto*. Lo scopo principale del proclama è interessare i comuni delle città e delle regioni e le comunità del Living Lab al partenariato nell'interesse del raggiungimento degli scopi formulate nella strategia UE, dello sfruttamento delle opportunità a disposizione, nonché della facilitazione dell'innovazione sociale e regionale. (I temi degli interventi alla conferenza ed il testo del Budapest Manifesto si possono trovare nella sezione *Presentations* sul sito www.corvinno.com/clconf)



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL
DEVELOPMENT FUND



Nemzetközi konferencia a Living Labokról Budapesten

A Living Labekben fontos szerepet kaphatnak a kamarák és hasonló, vállalkozásokat tömörítő szervezetek. Határokon átvelő, kooperációs tevékenysége miatt különösen érvényes lehet ez a **Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamarára**. **Tagszervezetünk, a Corvinno Kft. projektben szerzett tapasztalatait később más tagjaink is minden bizonnyal hasznosítani tudják majd.**

A *CentraLab* projekt fő célja, hogy – a meglévő strukturális háttér, az életben lévő szabályozások, irányelvek, finanszírozási lehetőségek felméréseivel, a megfelelő szereplők bevonásával és motiválásával, valamint a résztvevő nyolc országban lebonyolított pilotprojektek révén – Közép-Európa régióiban is megteremtse a Living Lab megközelítés alapjait, az ilyen kezdeményezések feltételeit. Egyre többen ismerjük meg a Living Lab kifejezést és az elképzelésben rejlő lehetőségeket, így talán Magyarországon, Olaszországban és Közép-Európa más országaiban is elérkezett annak az ideje, hogy a módszert a gyakorlatba átültetve az intézmények, vállalkozások, felhasználók és más szereplők közös munkával kiaknázzák annak potenciálját. Az együttműködés első lépése a lehetőségek, a módszertani részletek, kapacitások és célok közös áttekintése, hogy aztán az erőfeszítéseket a kialakított kooperációs struktúrában a konkrét problémák hatékony megoldására lehessen irányítani. A Living Lab kezdeményezés közép-európai alapjainak megteremtését célzó *CentraLab* projektben (bővebben lásd a www.centralivinglab.eu oldalon) két olaszországi partner – *Piemonte Régió* önkormányzata és a trentói székhelyű *Informatica Trentina* – mellett részt vesz a Magyarországi Olasz



Kereskedelmi Kamara egyik tagszervezete, a *Corvinno Kft.* is.

A hároméves projekt egyik jelentős eseménye volt az a „félidei” konferencia, amelyet október 2-án a *Corvinno Kft.* szervezett Budapesten. A „*Smart Specialization for Central Europe and Living Lab Opportunities in the Light of the Danube Strategy*” címmel szervezett konferencia, melynek a Budapesti *Corvinus Egyetem* adott otthont, kitűnőalkalmat nyújtott a Living Lab elképzelés szerint megfogalmazott együttgondolkodásra.

A hosszú cím oka az, hogy a szervezők igyekeztek a rendezvényen minden olyan jelentős kezdeményezést megjeleníteni és „becsatornázni”, amelyeknek kifejezett célja a közép-európai régiók közti együttműködés segítése, a hatékonyság és az európai szintű versenyképesség növelése, valamint ezeknek az Európa 2020

stratégia részeként megfogalmazott Innovációs Unió program szerinti záloga: a modern innovációs módszerek és megoldások gyakorlatba való átültetése. Így került a témák közé a *Smart Specialization*, vagyis az a folyamat, amelynek során a régiók versenyképes adottságait azonosítva, azokat kiemelten kezelve meghatározzák az ezekhez kapcsolódó stratégiai prioritásokat, és intelligens szabályozással maximalizálják a tudásalapú fejlődésben rejlő lehetőségeket. A rendezvényen emellett kihirdetett és megvitatásra bocsátották a *Budapest Manifesto* első változatát is. A nyilatkozat fő célja, hogy az EU-s stratégiákban megfogalmazott célok elérése, a rendelkezésre álló lehetőségek kiaknázzása, valamint a társadalmi és területi innováció elősegítése érdekében partnerségbe vonja a városok és régiók helyi kormányzatait és Living Lab közösségeit. (A konferencián elhangzott előadások anyagait és a Budapest Manifesto szövegét a www.corvinno.com/clconf honlapon a *Presentations* menüpontban lehet megtekinteni.)



Andamento dell'economia ungherese, aspettative e opportunità di investimento

di Augusto Cocchioni



Lo scorso novembre la commissione Europea, come già avevano fatto in precedenza il Fondo Monetario Internazionale e l'OCSE, ha ridotto le previsioni di crescita del (PIL) dell'Unione Europea per il 2012 e del 2013. Secondo le previsioni il GDP PIL in Europa si ridurrà dello 0,3% nel 2012 ed aumenterà dello 0,4% nel corso del 2013. L'andamento dell'economia ungherese sta seguendo quello della media europea che nel 2012 ha attraversato un periodo sicuramente molto difficile. Guardando il grafico che mostra l'indice di fiducia nel settore indu-



striale si rileva come l'Ungheria segua nel suo complesso gli andamenti della media europea.

Ma i trend economici ci fanno sperare in un futuro migliore. Se guardiamo la tabella che riporta i dati dell'economia reale dal 2010 al 2013, notiamo che i

valori per il 2013 sono previsti tutti tendenzialmente in aumento.

Ci sono all'orizzonte iniziative di investimenti dall'estero che confermerebbero questo rinnovato interesse per il Paese ed il tendenziale aumento della crescita. L'Agenzia Ungherese per gli Investimenti e il Commercio (HITA) ha comunicato che ci sono attualmente 90 potenziali progetti d'investimento da parte di investitori stranieri in Ungheria. Il totale del valore degli investimenti che l'agenzia sta trattando è pari a 1,72 miliardi di Euro, con i quali si verrebbero a creare oltre 17.000 nuovi posti di lavoro, una volta implementati i progetti.

Trends in the real economy, 2010-2013
(Volume, the same period of the previous year = 100)

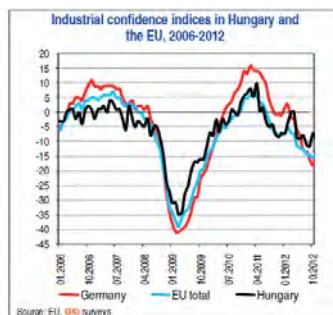
	2010	2011	Jan-Sep 2012	2012	2013
Industrial production	110,6	105,6	99,2	100	102,5
Construction	89,6	82,1	95	93	98
Exports	116	110,2	102,1	102	107
Imports	115	106,9	100,7	101,5	106,5
Retail trade turnover	97,7	100,2	98,5	98	98,5

Source: HCSO, 2012-2013; ISTAT

L'interesse maggiore è per l'industria dell'automobile, in relazione alla quale in questi mesi sono pervenute 57 specifiche richieste. Il successo del settore "automotive" può essere attribuito principalmente all'ottimo risultato che hanno avuto i maggiori investimenti nel settore in Ungheria realizzati. I nuovi progetti presentati includono nomi anche molto importanti come Opel, AVIS, Givaudan, Stadler, TEVA e Rehau.

Tra i grandi investimenti in programma di avvio nei prossimi mesi, vi è l'espansione della centrale nucleare di Paks. Il governo Ungherese ha istituito un comitato per preparare le de-

cisioni strategiche relative alla prevista espansione della centrale. Il governo intende aumentare la quantità di energia prodotta dalla centrale nucleare di Paks dall'attuale 40% al 60% della domanda totale di energia elettrica, entro il 2030.



Source: EU, ISTAT surveys

L'Ungheria inoltre sta aprendo le sue porte agli investimenti da parte dei paesi Arabi. Recentemente si è tenuto a Budapest il primo forum economico Arabo-Ungherese per incrementare le relazioni di affari e per gli investimenti da parte dei paesi Arabi in Ungheria. Al forum erano presenti circa 200 rappresentanti provenienti da 16 paesi. Ai potenziali investitori Arabi sono stati presentati 87 progetti prioritari di investimento per un valore complessivo di 1,94 miliardi di Euro: 35 nel settore turistico, 17 nel settore delle energie rinnovabili, 14 nella info-comunicazione, 11 nelle bio-tecnologie e 10 nell'industria agro-alimentare.



A magyar gazdaság állapota, kilátásai, befektetési lehetőségek

Augusto Cocchioni



Novemberben az Európai Bizottság, hasonlóan az IMF-hez és az OECD-hez, amely ezt már korábban megtette, maga is csökkentette a teljes Európai Unióra vonatkozó növekedési kilátásokat mind 2012, mind pedig a 2013. év vonatkozásában. Az előrejelzések szerint 2012-ben az összeurópai GDP mintegy 0,3%-al csökken, míg 2013-ra az elemzők 0,4%-os GDP növekedést várnak. A magyar gazdaság ebben a tekintetben az európai átlagot követi és 2012-ben kétségtelenül nehéz időszakot élt át. A grafikonra tekintve, amely az ipari szektor bizalmi indexének alakulását mutatja, azt állapíthatjuk meg, hogy Magyarország, összességében az európai folyamatok átlagába illeszkedik. A gazdasági trendek ugyanakkor reményteljesebb jövőt vetítenek előre. Ha táblázat adatait nézzük, amely a reálgazdaság folyamatait illusztrálja a 2010 – 2013 közötti periódusra vetítve, azt a következtetést vonhatjuk le, hogy 2013-ra növekedési tendenciák érzékelhetők. Vannak olyan konkrét kilátások, lehetőségek, amelyek megalapozzák a reményt a tekintetben, hogy megújuló érdeklődés mutatkozik az ország iránt, továbbá, hogy beindulnak a növekedés folyamatai is. A külföldi beruházásokkal foglalkozó *Nemzeti Külgazdasági Hivatal (HITA)* azt közölte, hogy 90 po-

tenciális új külföldi tőkével megvalósuló befektetés van folyamatban. A pillanatnyilag a tárgyalás folyamatában lévő projektek összértéke 1,72 milliárd Euro és ezekhez, a teljeskörű működés beindulásával összesen kb. 17.200 új munkahely teremtése kapcsolódna.

A befektetői érdeklődés elsősorban az autóiipari szektort érinti, az összes megkeresésből mintegy 57 konkrét érdeklődés ehhez az ágazathoz kapcsolódik. Ez elsősorban a már itt működő autóiipari cégek sikereinek köszönhető, ezek között említendő az *Audi* vagy a *Daimler*. Az ügynökség konkrét projekteket is említett, melyek között olyan nagynevű befektetők neve jelenik meg, mint az *Opel*, *AVIS*, *Givaudan*, *Stadler*, *TEVA* és a *Rehau*.

Ezen túlmenően a közeljövőben születék döntés néhány nagyberuházásról is, melyek között szerepel a *Paksi Atomerőmű* bővítése is. A magyar kormány külön bizottságot hozott létre azzal a feladattal,

hogy az készítse elő a bővítéssel kapcsolatos stratégiai döntéseket. A kormány növelni szeretné a paksi erőmű által termelt elektromos energia mennyiségét úgy, hogy az 2030-ig az ország teljes szükségletének a jelenlegi 40%-ával szemben a 60%-át legyen képes fedezni. Eközben Magyarország megnyitja kapuit az arab befektetések előtt is. A közelmúltban tartották Budapesten az első arab-magyar gazdasági fórumot, melynek célja a kétoldalú üzleti kapcsolatok fejlesztésének és a magyarországi arab befektetések ösztönzésének célját tűzte maga elé. A fórumon 16 ország közel 200 résztvevője vett részt. Az arab befektetők 87 projekttel jelentek meg, melyek összértéke elérné az 1,94 milliárd Eurót. A legnagyobb projektek közül 35 a turizmus-idegenforgalom, 17 a megújuló energiák, 14 az info-kommunikáció, 11 a biotechnológia 10 pedig az élelmiszeripari ágazathoz kapcsolódna.



Gli Alpini in Ungheria

Inaugurata la sezione ungherese dell'ANA



Dopo mesi di lavoro preparatorio finalmente il 6 novembre il gruppo è ufficialmente nato e come tutti i neonati è stato battezzato in chiesa da un frate Cappuccino e come madrina d'onore, S.E. l'ambasciatore d'Italia in Ungheria *Maria Assunta Accili*.

L'impegno organizzativo del Capogruppo *Antonio Dal Fabbro*, del vice capogruppo *Paolo Tosetto*, del segretario *Marco Moroldo*, del tesoriere *Ivano Ribet* è stato coronato dal successo per un evento che prevedeva un impegnativo programma per gli ospiti: il vicepre-

sidente nazionale, *Adriano Crugnola* il consigliere alle sezioni estere *Ferruccio Minelli*, il Presidente della sezione balcanica carpatica danubiana *Amb. Stefano Benazzo*, gli alpini di Bulgaria col capo gruppo *Giuseppe Daquanno*, i redattori dell'Alpino in Europa *Giovanni Camesasca* e *Giorgio Moretto*.

Dopo un giro turistico di Budapest che ha entusiasmato gli ospiti ed il pranzo nelle eleganti sale del Circolo Ufficiali, la giornata ha vissuto momenti di grande suggestione con l'arrivo di S.E. Maria Assunta Accili e dell'addetto militare gen. *Roberto Azzolin*, in Piazza degli Eroi e la deposizione delle corone. Facevano gli onori due carabinieri in alta uniforme ed un picchetto della guardia ungherese, tra le file degli alpini da un lato ed i rappresentanti della presidenza della MATASZ (*Associazione dei riservisti ungheresi*).

Dopo la cerimonia, la giornata è proseguita con la messa celebrata dai Cappuccini nella loro chiesa a Buda e

la benedizione del gagliardetto portato da una madrina d'eccezione: S.E. Maria Assunta Accili.

Tutti i presenti si sono poi recati al ricevimento presso l'Hotel Boscolo dove l'Ambasciata ha offerto un rinfresco.

Dopo le parole dell'ambasciatore e del ministro della difesa ungherese il capogruppo ha donato all'ambasciatore-madrina un cappello alpino e un bouquet di fiori in nome del gruppo, il vice presidente dell'ANA ha consegnato dei ricordi al ministro, all'ambasciatore, all'addetto militare, ed al presidente della MATASZ.

Il nostro presidente di sezione ha poi spiegato al ministro della difesa cosa è l'ANA ed ha chiesto ed ottenuto che i nostri amici della MATASZ vengano anche loro a Piacenza all'adunata nazionale.

Il "rompete le righe" e i saluti hanno chiuso quest'indimenticabile festa del nuovo gruppo ANA in terra magiara lasciando senza dubbio in ognuno dei suoi componenti un ricordo indelebile.



Az Alpesi katonák Magyarországon

Felavatták az Alpesi Katonák Szövetségének magyarországi szekcióját

Hosszú hónapok munkáját követően november 6-án végre megszületett, és ahogy minden újszülött, templomban egy kapucinus pap által meg is kereszteltetett. Az újszülött keresztanyaságát Ő Excellenciája, az Olasz Köztársaság magyarországi nagykövete, *Maria Assunta Accili* asszony vállalta.

A szervezés feladatát a csapatvezető *Antonio Dal Fabbro*, a helyettese *Paolo Tosetto*, a titkár *Marco Moroldo* és a kincstárnok *Ivano Ribet* végezték. A hosszú előkészítő munkát koronázta meg az a nagyszerű

megkoszták az ismeretlen katona sírját. A ceremónia ünnepélyességét az egyik oldalon felsorakozott alpesi katonák, a másik oldalon felsorakozott a MATASZ (*Magyar Tartalékosok Szövetsége*) elnökségének tagjai között elhelyezkedő két, díszegyenruhába öltözött olasz csendőr és a magyar Koronáország egy díszegyenruhás katonája emelte.

A ceremóniát a Kapucinusok budai templomában celebrált szentmise követte, melynek keretében megszentelték a keresztanya, *Maria Assunta Accili* nagykövet kezében a szekció fecskefarkú zászlaját.

A résztvevők ezután az Olasz Nagykövetség által adott fogadáson vettek részt a Hotel Boscolo-ban. Az olasz nagykövet és a magyar honvédelmi miniszter üdvözlő szavai után a magyarországi csapatvezető a csapata nevében a legendás alpesi, zergetollas kalappal és egy nagy csokor virággal ajándékozta meg nagykövet-keresztanyát, a nemzeti szövetség alelnöke pedig a magyar miniszternek, a nagykövetnek, a katonai attasénak és a MATASZ elnökének adott át emléktárgyakat. Ezek után a



magyarországi csapatvezető elmagyarázta a honvédelmi miniszternek hogyan is épül fel az *Alpesi Katonák Országos Szövetsége (Associazione Nazionale Alpini)* és meghívta a magyar testvérszervezet MATASZ képviselőit, hogy vegyenek részt az Alpesiek legközelebbi országos találkozásán *Piacenza* városában.

A hagyományos alpesi katona-üdvözléssel *"Törjétek át a vonalat" (Rompete le righe)*, elérékenyült búcsúzkodással zárult az új magyarországi szekció születésével kapcsolatos felejthetetlen ünnepi program, mely valószínűleg minden résztvevő emlékezetében kitörölhetetlen nyomot hagyott.



esemény, melynek során maguk a meghívott vendégek is kivették a részüket a munkából. Az ünnepségen megjelent a Szövetség országos elnökhelyettese *Adriano Crugnola*, a külföldön működő szekciók tanácsnoka *Ferruccio Minelli*, a Balkán- Kárpátok-Dunai szekció elnöke *Stefano Benazzo* nagykövet, a bulgáriai alpesiek a csapatvezetőjükkel, *Giuseppe Daquanno*-val az élen, az Alpesiek Európában című kiadvány újságírói, *Giovanni Camesasca* és *Giorgio Moretto*.

Miután gyönyörködtető városnézésen vettek részt Budapesten, ebédelni mentek a budapesti Tisztikaszínó elegáns különtermébe. A rendezvény kiemelkedő pillanata volt, amikor megérkezett Ő Excellenciája *Maria Assunta Accili* nagykövet a katonai attasé *Roberto Azzolin* tábornok kíséretében és a Hősök terén



La Scuola Italiana di Budapest

Intervista al preside prof. Gábor Áron

Eugenia Lamura



Signor Preside, la ringrazio per aver accettato questa intervista, che mi piacerebbe introdurre con un breve riferimento alla storia della scuola italiana "Újlaki Általános" in Budapest.

La scuola ha circa 250 anni e la più antica del secondo distretto. Conserva i valori civili del quartiere, dando rilevanza ai valori tradizionali, per intenderci quelli che oggi non vanno più di moda, come: l'ubbidienza, l'amore per la Patria, il rispetto. Pur avendo un'impostazione legata al passato, siamo allo stesso tempo aperti a coloro che provengono da Paesi diversi dal nostro.

Com'è strutturata la scuola?

Si tratta di una scuola statale elementare e media, che comprende i bambini che hanno un'età inclusa tra i sette e i quattordici anni. Sono presenti all'interno della scuola due classi per ogni anno scolastico. La particolarità è che a partire dal primo anno si insegna l'italiano. È una scuola bilingue a tutti gli effetti, in quanto vengono insegnate varie materie come: italiano, storia, geografia, tecnica, scienze in lingua italiana. Attualmente il nostro istituto risulta essere l'unica sezione bilingue di scuola primaria sul territorio ungherese. Come lingua straniera viene insegnato l'inglese. All'interno

della scuola, c'è una sezione per i bambini diversamente abili, ai quali viene assicurata l'istruzione, impegnandoli anche nello studio di una lingua straniera. Complessivamente gli alunni sono 446, di cui 90 bilingue.

Come si finanzia?

La scuola è statale ed è finanziata dal Comune. Per gli alunni bilingue, i genitori degli stessi, aderiscono ad un'associazione italiana, che annualmente contribuisce con il pagamento di una retta equa, per finanziare i corsi, a cui prendono parte gli alunni.

Quali rapporti ha la scuola con le Istituzioni locali?

I rapporti sono ottimi.

Esistono programmi di scambio con le Istituzioni Italiane?

Certamente, un ruolo importante viene svolto dall'Istituto Italiano di Cultura qui in Budapest. Dal mese di Ottobre all'interno della scuola, i frati cappuccini verranno ad insegnare la religione cattolica. Aderiamo inoltre ai programmi europei di Comenius.

Negli ultimi anni, abbiamo instaurato contatti con scuole in Italia: in Sicilia, Lombardia e gli alunni delle scuole italiane sono venuti da noi e viceversa. Stessi programmi di interscambio sono stati realizzati anche in Svizzera.

Quali sono le "battaglie" che Lei ha condotto in favore della scuola, al fine di migliorarne l'efficienza?

Non ho dovuto "lottare", in quanto il Comune del secondo distretto è stato sempre pronto ad intervenire a sostegno della nostra scuola, sotto tutti gli aspetti. Dal prossimo Gennaio, le scuole non saranno più gestite dal Comune, ma lo Stato si occuperà della loro gestione, su tutto il territorio ungherese.

Cosa auspica per i suoi studenti?

Penso che il sostegno e l'aiuto che si può e si deve dare ai bambini è fondamentale, bisogna farlo senza dimenticare che ognuno di noi lo è stato.

Dando uno sguardo al suo vissuto professionale, c'è qualche particolare che le riaffiora alla mente, qualche ricordo che La riporta ai primi anni della sua carriera?

Ho tutti ricordi positivi e importanti, che mi gratificano come persona e come preside, ciò avviene quando incontro per strada, o riconosco in televisione ex alunni, che oggi sono diventate persone affermate ed importanti.

All'inizio della sua carriera avrebbe mai pensato di diventare preside?

No. La mia carriera nella scuola è stata graduale: inizialmente sono stato maestro, dopo sono diventato professore e poi preside.

Ho molto apprezzato la Sua disponibilità e La ringrazio per il tempo dedicatoci.



A budapesti Olasz Iskola

Interjú Gábor Áron igazgatóval

Eugenia Lamura

Igazgató úr, először is köszönöm, hogy rendelkezésünkre áll. Szeretném, ha azzal kezdené, hogy ad egy kis történelmi áttekintést a budapesti Újlaki Általános Iskoláról.

-Ez az iskola nagyjából 250 éves, a kerület legrégebbi oktatási intézménye. A környékre jellemző polgári értékeket őrzi, értve ez alatt a magatartást, a viselkedés hagyományos értékeit. Azokat, amelyek ma talán nem annyira divatosak: engedelmesség, hazaszeretet, mások tisztelte. Bár van ilyesfajta kötődésünk a múlthoz, ugyanakkor nyitottak vagyunk az idők szavára, a más országokból jövő áramlatok befogadására.

Milyen az iskola szerkezete, belső felépítése?

Állami iskola vagyunk, általános iskola, alsó- és felső tagozat, vagyis a hét-tizenéves korú gyermekek tanulnak nálunk. Minden évfolyamban két osztályunk van. A különlegesség az, hogy itt már az első évtől tanítjuk az

olasz nyelvet. Minden szempontból kétnyelvű iskoláról van szó amennyiben számos tantárgyat olaszul tanítunk, így az olasz nyelvet, a történelmet, földrajzot, technikai és tudományos ismereteket. Idegen nyelvként az angolt oktatjuk.

Az iskolán belül van egy külön szekció az eltérő képességű gyerekeknek, akiket külön felzárkóztató program szerint tanítunk és számukra is biztosítjuk az idegen nyelv elsajátítását is. Összességében az iskolánkban 446 gyermek tanul, közülük 90 vesz részt a kétnyelvű oktatásban.

Mondana valamit az iskola finanszírozásáról?

Állami iskola vagyunk, és mint ilyet az önkormányzat finanszíroz. A két nyelven tanuló gyermekek szülei tagjai egy olasz egyesületnek, mely valamennyi, igazán méltányos támogatással hozzájárul azon kurzusok költségeihez, amelyben a gyermekek részt vesznek.

Milyen kapcsolatokat ápol az iskola a helyi intézményekkel?

Azt mondhatom, hogy a külső kapcsolataink kitűnőek.

Az itteni olasz intézményekkel van valamilyen együttműködés?

Természetesen. A közös munkában a legnagyobb partnerünk a *Budapesti Olasz Kultúrintézet*. Ezen túlmenően októbertől az iskolán belül valósul meg a katolikus hitoktatás, melyet az itt élő kapucinus rend szerzetesei végeznek majd. Olyan európai programokhoz is csatlakozunk, mint például a *Comenius* program. Az utóbbi években olaszországi iskolákkal is felvettük a kapcsolatot; *Sziciliából, Lombardiából* diákjaink boldogan jönnek-mennek egymáshoz. Hasonló cserekapcsolatunk van svájci iskolákkal is.

Melyek voltak a legkeményebb csaták, melyeket igazgatóként megvívott az iskoláért, azért, hogy az egyre hatékonyabb, eredményesebb legyen?

Szerencsére nem kellett harcolnom. A kerületi önkormányzat mindig készen állt arra, hogy támogassa iskolánk céljait, bármire volt is szükségünk. Jövő januártól már nem az önkormányzat lesz a fenntartó, hanem közvetlenül az állam, ahogyan ez az összes magyar iskola esetében is történik.

Ha megkérdeznék, mit kívánna a tanítványainak?

Úgy gondolom, hogy a gyerekeknek minden támogatást és segítséget meg kell adni, mert ez alapvető kötelességünk. És ezt úgy kell tennünk, hogy soha nem felejtjük el: mi is voltunk gyerekek.

Ha visszagondol szakmai életútjára, van valami, amire úgy emlékszik vissza, hogy felsejlenek a karrierjének első, talán soha nem fededhető éveit?

Minden pozitív és fontos emléket megőriztem. Azokat, amelyekre emberileg és szakmailag szívesen gondolok, mert szembe jönnek velem az utcán a tanítványaim vagy felismerem némelyiket a televízióban, hiszen vannak közöttük olyanok, akik azóta bejutott, fontos személyek lettek. Hogy gondoltam-e arra a szakmai karrierem kezdetén, hogy valaha iskolaigazgató lesz belőlem? Nem, nem gondoltam. Az én előmenetelem fokozatos volt: először kisiskolásokat tanítottam, majd jött a felső tagozat és végül az igazgatói beosztás.

Köszönöm a beszélgetést, köszönöm az időt, amit lapunkra szánt..



La Pista di ghiaccio di Városliget

Il parco cittadino *Városliget* (in ungherese significa „parco della città”) è il secondo più grande parco pubblico a Budapest, e si trova nel XIV. distretto. Con oltre 6500 alberi, la sua superficie si estende per circa 120 ettari. È uno dei principali luoghi di svago e di sosta, nonché di cultura nel cuore della città, in cui sono situati diversi luoghi d'interesse, musei e attrazioni. D'inverno, inoltre, viene montata una grande pista di pattinaggio sul lago artificiale, la cosiddetta pista di ghiaccio di Városliget.

La storia di questa pista di pattinaggio inizia nel XIX secolo. Il 12 novembre 1869, infatti, venne fondata la *Società di Pattinaggio di Pest*, al quale il consiglio comunale permise la creazione di una pista di pattinaggio gratuita su una parte del lago artificiale di Városliget. La Società, a proprie spese, costruì anche un piccolo rifugio di legno, per permettere ai pattinatori di ripararsi dal freddo. Il 29 gennaio 1870 la pista fu inaugurata alla presenza del *Principe Ereditario Rodolfo*. Tuttavia, già nel 1874, il rifugio in legno fu distrutto da un incendio: in seguito a questo evento, venne indetta una gara per la costruzione del primo edificio in pietra, vinta poi da *Lechner Ödön*. Un paio d'anni, il nuovo edificio poteva già accogliere gli amanti del pattinaggio; al pianoterra c'erano spogliatoi e guardaroba, al primo piano la sala per scaldarsi e la sala di musica.

In breve tempo la pista ottenne un così grande successo che fu necessario ampliarla, facendola così diventare la più grande pista di pattinaggio al mondo.

Nel 1895, con il progetto di *Francsek Imre*, cominciò la costruzione del nuovo edificio neo-barocco e la ricostruzione della pista.

Negli anni successivi, la pista venne utilizzata per l'organizzazione di numerose gare di pattinaggio sul ghiaccio; l'apertura di questa ha quindi permesso un notevole sviluppo degli sport sul ghiaccio in Ungheria.

La Seconda Guerra Mondiale non ha risparmiato neanche la pista di pattinaggio, che diventò inutilizzabile tra il 1944 e il 1945. Grazie alla *Federazione Nazionale Ungherese di Pattinaggio*, la Federazione di Pattinaggio di Pest (in seguito ribattezzata Federazione di Pattinaggio di Budapest) e alla gestione di *Szalay Sándor*, la pista riacquistò la sua funzione originale.

superficie del 15%). Successivamente è stato rinnovato l'edificio neo-barocco (sotto la tutela dei monumenti storici), ed è stata persino ricostruita la parte bombardata durante la Seconda Guerra Mondiale. Questi interventi, oltre a far rinascere le antiche tradizioni del luogo, hanno creato nuove opportunità turistiche e culturali. Da tempo non era possibile andare in barca sul



Nel 1968 la pista ha subito l'ultimo importante ritocco, grazie al quale si espande di nuovo, dando ancora più spazio al pattinaggio.

Dopo la stagione 2008-2009 la pista viene chiusa per avviare una ricostruzione completa che ha avuto inizio nel 2009 ed è terminata nel 2011. I lavori sono partiti grazie ai finanziamenti europei ed il costo totale del progetto è stato di 4,7 miliardi di fiorini (circa 16,2 milioni di euro), con un finanziamento europeo di 3,1 miliardi di fiorini (10,7 milioni di euro).

Dopo un piccolo periodo di funzionamento in modalità di prova dell'impianto (dicembre 2011), gli amanti del pattinaggio hanno potuto riappropriarsi completamente della pista agli inizi del 2012. La prima fase del progetto ha riguardato la parte della pista di ghiaccio artificiale (aumento della

lago a causa della scarsa profondità ma, grazie alla ricostruzione della pista di ghiaccio, si ha la possibilità di aumentare il livello dell'acqua dalla primavera all'autunno, permettendo la navigazione, insieme all'organizzazione di programmi culturali e interessanti eventi internazionali.

La pista di Városliget è la più moderna e la più grande pista di ghiaccio in Europa tra quelle artificiali all'aperto (12.000 m²), e nei weekend attrae migliaia di visitatori, tra cui anche moltissimi turisti. Nel prezzo dei biglietti, che varia dai 1200 fiorini nei giorni settimanali ai 1400 fiorini del venerdì e dei weekend, è inclusa anche l'assicurazione base. Inoltre, c'è anche un pronto soccorso per gli eventuali infortuni, che fornisce assistenza medica continuata durante gli orari di apertura. Studenti e pensionati possono utilizzare l'impianto a prezzi ridotti.

A Városligeti Műjégpálya

A főváros XIV. Kerületében található *Városliget* Budapest második legnagyobb közparkja. Több, mint 6500 fája van és megközelítőleg 120 hektárnyi területen fekszik. Lényegében a főváros központjában az egyik legfontosabb szórakoztató, pihenő és kulturális centrum, benne múzeumokkal, cirkusszal, állatkerttel. Nagy téli attrakció a leeresztett mesterséges tó helyén kialakított hatalmas műjégpálya. A Városligeti Műjégpálya története a XIX. Században kezdődött. 1869, november 12-én megalapítják a *Pesti Korcsolya Egysületet*, melynek a városi tanács engedélyezte egy ingyenesen használható jégpálya építését a városligeti mesterséges tó egyik részén. Az Egyesület, saját költségén építtetett fából egy aprócska melegedőt is, hogy a korcsolyázókat megvédje a nagy hidegtől. 1870. január 29-én *Rudolf trónörökös* jelenlétében avatták fel a műjégpályát. Mindazonáltal, miután a fából épült menedékház leégett, már 1874-ben szükségesnek látták egy építészeti pályázat kiírását egy kőépület létrehozására, mely pályázatot a kiváló Lechner Ödön nyert meg. Mindössze néhány évre volt szükség ahhoz, hogy az épület fogadhassa a jég és a kor-

csolyázás szerelmeseit. A földszinten helyezték el a ruhatárat és az öltözőket, az első emeleten lehetett bemelegíteni és itt helyezkedett el az úgynevezett zeneterem is.

Rövid idő alatt az intézmény akkora sikert aratott, hogy bővítésre szorult. Ennek eredményeképpen ez lett a világ legnagyobb műlyégpályája. 1895-ben *Francsek Imre* tervei alapján egy új, neobarokk stílusú épület felhúzásába kezdtek és felújították magát a pályát is. Az elkövetkező években számos nagy, nemzetközi és hazai műkorcsolya versenyt rendeztek és ennek hozadékaként az egész sportág hatalmas fejlődésnek indult Magyarországon.

Természetesen a II. Világháború nem kímélte a Műjégpályát sem, 1944 és 1945 között az gyakorlatilag használhatatlanná vált. Az *Országos Műkorcsolya Szövetségnek*, a Pesti Korcsolya Egyesületnek (ennek neve később Budapesti Korcsolya Szövetség lett) és *Szalay Sándor* kiváló vezetésének köszönhetően rövid időn belül az intézmény visszanyerte eredeti funkcióját.

1968-ban volt a Műjégpálya utolsó fontosabb felújítása, melynek eredményeképpen a pálya újból megnagyobbodott

és így ismét nagyobb tere lett a korcsolyázóknak. A 2008-2009 évi szezon után a Műjégpályát bezárták és a teljes infrastruktúra felújításába kezdtek. A munkák európai uniós támogatásoknak köszönhetően indulhattak el 2009-ben és 2011-re be is fejeződtek. A projekt teljes értéke elérte a 4,7 milliárd forintot (kb. 16,2 millió Euro), melyből az uniós finanszírozás értéke 3,1 milliárd forintot (kb. 10,7 millió Euro) tett ki.

A 2011. decemberében lezajlott rövid próbaüzemelés után, 2012. elején a korcsolyázást imádó emberek, gyerekek és felnőttek teljes egészében birtokukba vehették a megújult intézményt. A rekonstrukció első szakasza a jégpálya és a mesterséges jég készítésének folyamatát érintette, melynek során a jégfelület 15%-al megnőtt. Ezután, a műemléki előírásoknak megfelelően felújították a neobarokk épületegyüttest benne a háború alatt lebomlott részzel. Ez a rekonstrukció, túl azon, hogy újraélesztette a hely egykori hagyományait és hangulatát, új kulturális és idegenforgalmi szolgáltatásoknak is megfelelő környezetet teremtett. Már hosszú ideje nem volt lehetőség a nyári csónakázásra a mesterséges tavon annak elégtelen mélysége miatt. Ma a korszerűsítés eredményeképpen, tavasztól őszig annyira lehet emelni a víz szintjét, hogy a csónakázók is kedvükre szórakozhatnak.

A Városligeti Műjégpálya ma Európa legkorszerűbb és legnagyobb mesterséges korcsolyázó helye (12.200 m²) és, egy-egy hétvégén nem véletlenül keresik fel látogatók ezrei, köztük sok külföldi turista is. A belépőjegyek ára az 1200 forintos hétköznapi és az 1400 forintos pénteki-hétfői ár között változik, melyben benne foglalatik egy albiztosítás költsége is. A helyszínen állandó elsősegély-szolgálat működik aki balesetet szenvedt azt rögtön, a nyitvatartás teljes ideje alatt ott a helyszínen el tudják látni. A diákok és a nyugdíjasok a belépőjegyek árából kedvezményt kapnak.



"Olio Capitale" – Trieste

Nóra Nagylucskay

Aries, l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Trieste, organizza la settima edizione di *Olio Capitale*, in programma a Trieste dall'1 al 4 marzo 2013.

Olio Capitale è la più importante fiera interamente dedicata all'olio extravergine d'oliva, evento specializzato che presenta le migliori produzioni nazionali ed estere. Nel 2012 presenti in fiera su 4 padiglioni 257 produttori di olio extra vergine d'oliva dall'intero territorio italiano: *Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino Alto*



Adige, Umbria, Veneto oltre che da Slovenia e Croazia.

Grazie al servizio di creazione agende predefinite di incontri tra operatori esteri ed espositori, curate dall'Area internazionalizzazione di Aries, sono stati realizzati 950 incontri con buyers selezionati dall'Estremo Oriente, Europa, Israele, Australia, Sta-

ti Uniti e Canada. Tra gli eventi collaterali in programma, da segnalare il Concorso Olio Capitale a cui nel 2012 hanno partecipato ben 250 etichette da tutta Italia e dall'estero, a riprova che l'autorevolezza della competizione si sta consolidando anche al di fuori dai confini nazionali. Dopo gli olii italiani, sono gli spagnoli quelli maggiormente rappresentati, ma non mancano etichette portoghesi, slovene, croate, greche e israeliane.

Noltre, a disposizione anche corsi di cucina e di degustazione di olio.

Maggiori informazioni su
www.oliocapitale.it

Trieszt – az „Olívaolaj fővárosa”

Nagylucskay Nóra

Az ARIES, a Trieszti Kereskedelmi Kamara különleges vállalata szervezi immár hetedik alkalommal. Az „Olívaolaj fővárosa” című rendezvényt Triesztben, 2013. március 1-4 között. Azt lehet mondani, hogy ez a legfontosabb olyan rendezvény, amelynek témája kizárólagosan az extraszűz olívaolaj. A vásáron a legkiválóbb bel- és külföldi termékek mutatkoznak be.

2012-ben a kiállítás négy pavilonjában összesen 257 termelő mutatta be termékét, jelen volt Itália szinte minden olívaolaj gyártással foglalkozó vidéke a maga teljességében: *Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia Romagna,*

Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria, Veneto és jöttek termelők *Szlovéniából és Horvátországból* is.

Az Aries nemzetközi kapcsolatokért felelős részlege naptári pontosságú beosztással szervezte meg a kiállítók és a bel- és külföldi partnerek közötti üzleti találkozókat. Mintegy 950 üzleti tárgyalásra került sor, a Távol-kelet, Európa, Izrael, Ausztrália, az Egyesült Államok és Kanada gyártói és kereskedői között.

Az eseménnyel párhuzamos kísérő programok közül ki kell emelni az

Olívaolaj Fővárosa Pályázatot, melyen 2012-ben 250-en vettek részt Olaszországból és külföldről vegyesen megerősítve, hogy a verseny rangja egyre növekszik nem csak belföldön, hanem Olaszország határain túl is. Az olasz olívaolajok mellett a legtöbb kiállító Spanyolországból érkezett, de nem hiányoztak a portugál, szlovén, horvát, görög és izraeli termelők sem.

Tovább színesítették az eseményt a főzőtanfolyamok és az olajkóstolások is.

Tájékozódni a

www.oliocapitale.it címen lehet.

Esposizione della Hungexpo: "Vini e sapori"

Nóra Nagylucskay

Tra il 23 e il 25 novembre si è svolta a Budapest, nell'area della Fiera Hungexpo, la mostra "Vini e Sapori". Per il secondo anno gli organizzatori hanno invitato i presenti ad un viaggio enogastronomico virtuale. Si potevano gustare i piatti dei

migliori ristoranti, accompagnando i cibi con vini di qualità, di numerose aziende vinicole. *Gianni Annoni* ha fatto gli onori di casa. Il programma della manifestazione, prevedeva la possibilità di assistere a dimostrazioni di cuochi ed assaggiare vini,

olii d'oliva e cibi particolari. Tra gli espositori era presente anche la nostra Camera che nell'ambito del progetto Ristorazione Italiana ha presentato i ristoranti premiati con targa, nonché il progetto relativo all'industria alimentare SIAFT.

„Ízek és borok” kiállítás a Hungexpon

NagyLucskay Nóra

Az „Ízek és Borok” kiállítás második alkalommal hívta gasztronómiai utazásra látogatóit Budapesten, a Hungexpo Vásárközpontban. November 23. és 25.

között top éttermek ételjáról kóstolhatk és számos pincészet borait ízlelhettk meg a látogatók. A kiállítás házigazdája Gianni Annoni volt. A programok között szerepeltek főzőbemutatók, borkóstoló és olivaolaj kóstoló is, valamint különleges és

egyedi élelmiszerekből válogathattak az érdeklődők. Kamaránk is részt vett a vásáron, mint kiállító, standunkon az „Olasz Vendéglátás” projekt védjegyes éttermeit mutattuk be, valamint a SIAFT élelmiszeripari kezdeményezést.



HUNGEXPO KIÁLLÍTÁSI PROGRAM 2013

AGROMOSH EXPO Inpa – gépészet – logisztika	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/agromoshexpo agromoshexpo@hungexpo.hu	01.30-02.02.	MACH-TECH	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/machtech machtech@hungexpo.hu	06.30-01.
SZŐLŐSZET ÉS PINCÉSZET	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/szoloszeti-es-pinceszeti szoloszeti-es-pinceszeti@hungexpo.hu	01.30-03.03.	INDUSTRIÁUTOMATION	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/industriaautomation industriaautomation@hungexpo.hu	06.30-01.
MAGYARKERT	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/magyarkert magyarkert@hungexpo.hu	01.30-03.03.	BNV	+36-1-263-6103 www.hungexpo.hu/bnv bnv@hungexpo.hu	10.02-06.
FeHoVa	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/fehova fehova@hungexpo.hu	02.14-17.	KÖLYÖKPARADÉ	+36-1-263-6103 www.hungexpo.hu/kolyokparade kolyokparade@hungexpo.hu	10.02-06.
BUDAPEST BOATSHOW	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/boatshow boatshow@hungexpo.hu	02.14-17.	SERVICE EXPO ÉLELMISZERVETŐK ÉS KÜLTETÉSE	+36-1-263-6541 www.hungexpo.hu/serviceexpo serviceexpo@hungexpo.hu	10.13-17.
TEREPZÓNA	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/terepzona terepzona@hungexpo.hu	02.14-17.	HOVENTA	+36-1-263-6541 www.hungexpo.hu/hoventa hoventa@hungexpo.hu	10.14-17.
UTAZÁS	+36-1-263-6541 www.hungexpo.hu/utazas utazas@hungexpo.hu	02.28-03.03.	PRINTEXPO	+36-1-263-6541 www.hungexpo.hu/printexpo printexpo@hungexpo.hu	10.14-17.
KARAVÁNSZALON	+36-1-263-6541 www.hungexpo.hu/karavanszalon karavanszalon@hungexpo.hu	02.28-03.03.	BUDATRANSPACK	+36-1-263-6541 www.hungexpo.hu/budatranspack budatranspack@hungexpo.hu	10.14-17.
BUDAPEST MOTOR	+36-1-263-6486 www.hungexpo.hu/motor motor@hungexpo.hu	03.22-24.	BUSINESS TRAVEL SHOW	+36-1-263-6541 www.business-travel-show.hu bt@hungexpo.hu	10.16-17.
CONSTRUMA	+36-1-263-6070 www.hungexpo.hu/construma construma@hungexpo.hu	04.10-14.	AUTOTECHNIKA	+36-1-263-6075 www.hungexpo.hu/autotechnika autotechnika@hungexpo.hu	10.19-08.
HUNGAROTHERM	+36-1-263-6070 www.hungexpo.hu/hungarotherm hungarotherm@hungexpo.hu	04.10-14.	ÍZEK ÉS BOROK	+36-1-263-6103 www.hungexpo.hu/izek-es-borok borok@hungexpo.hu	11.22-24.
OTTHON DESIGN	+36-1-263-6070 www.hungexpo.hu/otthon-design otthon-design@hungexpo.hu	04.10-14.	TÉLKÖSZÖNTŐ VIGASSÁG	+36-1-263-6103 www.hungexpo.hu/tekkoszonto tekkoszonto@hungexpo.hu	11.22-24.
URB • ICON	+36-1-263-6070 www.hungexpo.hu/urbicon urbicon@hungexpo.hu	04.10-12.			

A HUNGEXPO Vásár és Reklám Zrt. a programátvezetést jogát fenntartja. Kézirat lezárva: 2012 június 25.

hungexpo

HUNGEXPO
Vásár és Reklám Zrt.

1101 Budapest,
Albertirsai út 10.
Levél cím: 1441 Budapest, Pf. 44.

Tel: 263-6000
Fax: 263-6098
info@hungexpo.hu

www.hungexpo.hu

Etna Ristorante e Pizzeria
1026 Gábor Aron utca 74-78.
+36 1 3915839



Oka
105
+36

Hotel Parlament
1054 Kálmán I.
+36 1 3746000

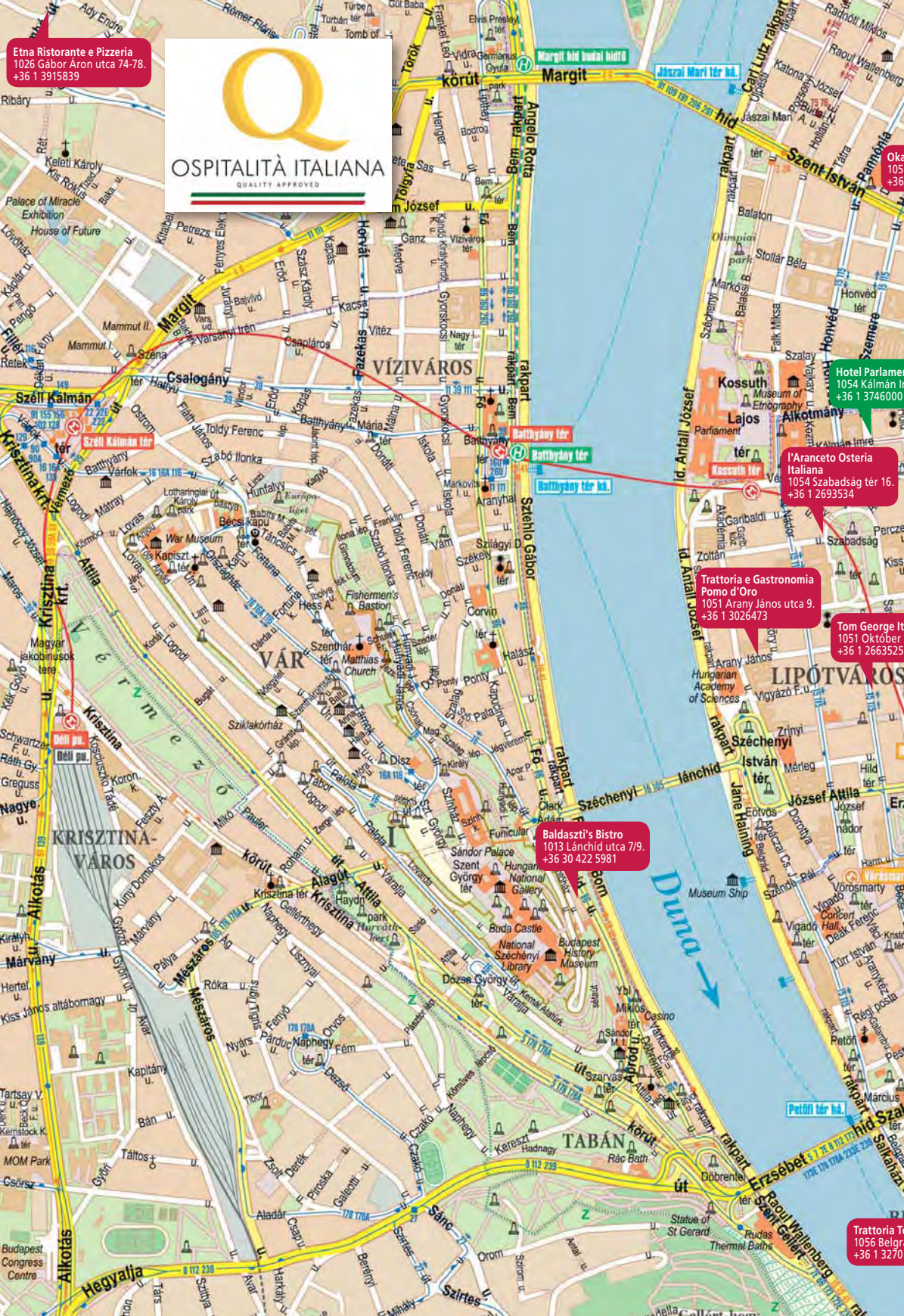
L'Aranceto Osteria Italiana
1054 Szabadság tér 16.
+36 1 2693534

Trattoria e Gastronomia
Pomo d'Oro
1051 Arany János utca 9.
+36 1 3026473

Tom George It
1051 Október
+36 1 2663525

Baldaszi's Bistro
1013 Lánchíd utca 79.
+36 30 422 5981

Trattoria T
1056 Belgr
+36 1 3270



Italy I.
Szent István krt. 20.
+36 1 3492991

me utca 19.

aliano
6-a utca 8.

oscana
ad rakpart 13.
045

Caffè Gian Mario
1065 Bajcsy-Zsilinszky út 35.
+36 1 2695044

Ristorante Krizia
1066 Moszár utca 12.
+36 1 3318711

Baldaszti's Grand
1061 Andrássy út 8.
+36 30 9821643

Fausto's Ristorante
1064 Székely Mihály utca 2.
+36 1 8776210

Trattoria Ciao Ciao
1061 Budapest, Andrássy út 2.
+36 30 534 2907

Osteria Fausto's
1072 Dohány utca 5.
+36 1 2696806

La Coppola
1056 Karolyi Mihály utca 19.
+36 1 2350425

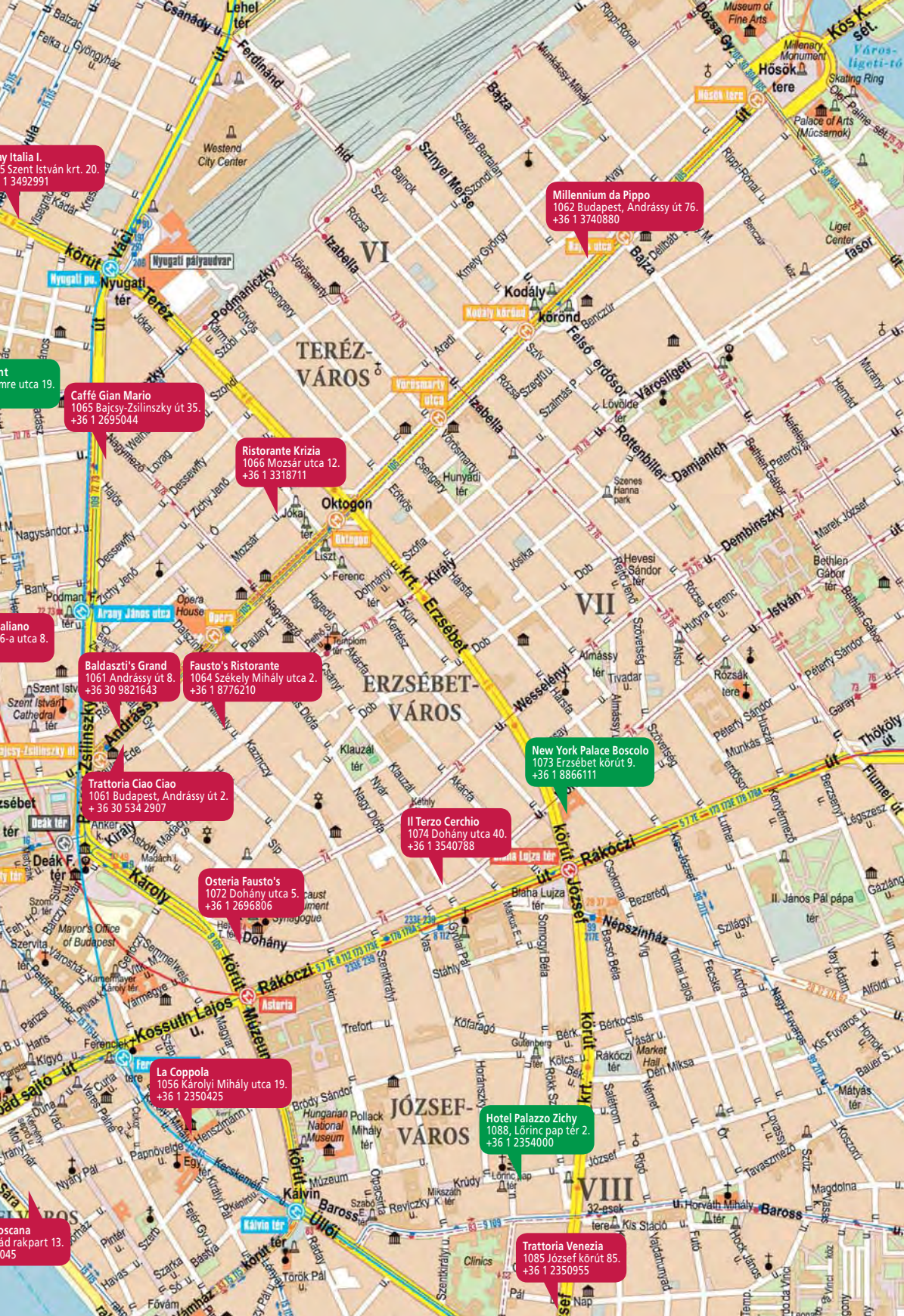
Millennium da Pippo
1062 Budapest, Andrássy út 76.
+36 1 3740880

New York Palace Boscolo
1073 Erzsébet körút 9.
+36 1 8866111

Il Terzo Cerchio
1074 Dohány utca 40.
+36 1 3540788

Hotel Palazzo Zichy
1088, Lőrinc pap tér 2.
+36 1 2354000

Trattoria Venezia
1085 József körút 85.
+36 1 2350955



La Stagione Culturale Italo-Ungherese 2013

Anno della Cultura e della Lingua italiana in Ungheria

Il 2013 sarà l'anno della cultura e della lingua italiana in Ungheria: una stagione ricca di eventi, un'occasione straordinaria per promuovere le reciproche eccellenze e rafforzare ulteriormente le collaborazioni già esistenti tra i due Paesi.

Tante sono le iniziative in preparazione.

Per presentare in Ungheria il meglio dell'Italia di oggi con le sue eccellenze proiettate nel futuro e le sue potenzialità, *l'Istituto Italiano di Cultura* ha preparato un ricco programma: dieci sezioni con più di cento eventi fra mostre d'arte, musica, design, cinema, letteratura, teatro ed iniziative speciali.

Nel corso del 2013, in 6 città ungheresi – Budapest – Szeged – Pécs – Debrecen – Balatonfüred – Eger – la cultura e l'identità italiana saranno declinate nei diversi settori, da quelli tradizionali a quelli attuali come scienza, design, moda, patrimonio architettonico e paesaggistico, cultura alimentare. Sarà anche dato ampio spazio al tema *"L'Italia del futuro – Territori – Industrie culturali – Made in Italy"*, alla tecnologia, all'artigianato di qualità e all'industria culturale e creativa che caratterizzano il nostro Paese e si traducono in una produzione che si distingue a livello internazionale per bellezza, innovazione, e funzionalità, risultato di una felice sintesi tra prassi imprenditoriale di eccellenza con una ricca e fertile eredità di idee, cultura e storia.

Il programma culturale sarà inaugurato con un raro concerto di musica barocca – l'Oratorio *La morte di San Giuseppe di Giovan Battista Pergolesi* – il 6 gennaio alle ore 19.00 presso la sede dell'Istituto Italiano di Cultura (1088 Budapest - Bródy Sándor u. 8).

Le principali iniziative dell'Anno Italia Ungheria 2013 – suddivise in varie sezioni – includono per la **Musica** un concerto augurale, che quest'anno avrà un programma essenzialmente verdiano;



due concerti – uno affidato alla *Fondazione Arena di Verona*, l'altro ad una nota orchestra ungherese – consacrati interamente a *Giuseppe Verdi* (1813 / 2013), il compositore che incarna l'opera lirica italiana e di cui ricorre, nel 2013, il duecentesimo anniversario della nascita;

un ciclo dedicato ai Talenti italiani, che accanto ad alcune giovani promesse della musica italiana presenta artisti ormai di fama internazionale, tra cui *Michele Campanella*, *Mario Carli*, *Enrico Dindo*; ed infine il ciclo *Suoni italiani* – ormai alla sua II edizione – che presenta alcuni momenti della musica italiana antica e contemporanea, jazz e popolare puntando sulla varietà e sulla qualità delle proposte.

Un posto privilegiato, in linea con quello che è l'obiettivo di fondo dell'anno Italia Ungheria – la promozione dell'Italia contemporanea in tutti i suoi aspetti – è occupato dal **Design**,

dall'**Arte** contemporanea, dalla **Scienza e Tecnologia**. Quest'ultima in particolare verrà presentata attraverso due mostre di cui una ripercorre i risultati raggiunti nei 150 anni di storia unitaria, l'altra apre una porta sul futuro, mostrando alcune delle eccellenze italiane in campo scientifico e tecnologico suscettibili di avere uno sviluppo negli anni a venire.

Anche la **fotografia** italiana sarà rappresentata attraverso alcune mostre che illustrano l'opera di fotografi italiani di fama internazionale.

La **Letteratura** rivolge l'attenzione non solo alla presentazione di autori italiani da far conoscere e valorizzare, ma anche autori ed opere che verranno celebrati in occasione di importanti anniversari che cadono appunto nel 2013, ed infine anche autori italiani tradotti in lingua ungherese.

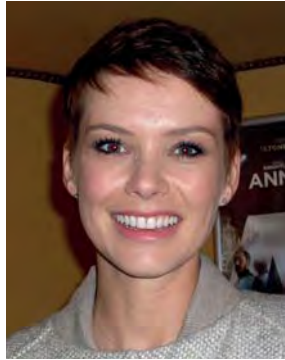
L'**Editoria** occupa una notevole posizione nell'anno in cui l'Italia è ospite d'onore



del *Festival internazionale del libro di Budapest*, proponendo, oltre la presenza di numerosi autori, varie mostre.

Il **Cinema**, in una realtà straniera, rappresenta un forte strumento di conoscenza della lingua e della società del Paese di cui è espressione. Per questa ragione, al Cinema è riservato un posto importante e una presenza costante e consolidata nel tempo, con una media di oltre 60 film per stagione. Non mancherà inoltre nel 2013 il *MittelCinemaFest*, che presenterà una rassegna ricca e contemporanea, accompagnata dalla presenza di numerosi ospiti fra attori e registi.

Anche il **Teatro** verrà rappresentato nel programma 2013 dell'Istituto Italiano di Cultura, con alcuni eventi che al teatro in realtà si ricollegano in maniera quasi trasversale come una lettura poetica realizzata da giovani attori della scuola di teatro del *Piccolo Teatro di Milano*; attraverso uno spettacolo di marionette della compagnia storica *Carlo Colla*, e uno spettacolo di teatro, danza e musica **I promessi sposi** tratto dal romanzo di *Alessandro Manzoni*.



Un capitolo a parte meritano infine gli **Eventi Speciali**, che coinvolgono varie discipline e diverse arti. Tra gli eventi speciali figura uno dei programmi ormai più consolidati nell'attività promozionale degli Istituti Italiani di Cultura all'estero, *La Settimana della lingua italiana*, che propone una serie di manifestazioni nei più svariati settori, con un posto di rilievo dato alla comunicazione e al coinvolgimento di scuole, borsisti e Università.

L'organizzazione della **Stagione Culturale Italo-Ungherese 2013** è stata resa possibile dalla collaborazione di numerose Istituzioni italiane pubbliche e private. Altrettanto numerose le Istituzioni ungheresi, che parteciperanno a questo anno culturale con prestigiosi eventi italiani.

"Volto" della Stagione Culturale Italo-Ungherese 2013 è l'attrice *Andrea Osvárt*.

Per ulteriori informazioni: Istituto Italiano di Cultura • Tel. +36 1 483 20 63 • ufficiostampa.iicbudapest@esteri.it



A 2013-as Olasz-Magyar Kulturális Évad

Az olasz kultúra és nyelv éve Magyarországon

A 2013-as év az olasz kultúra és nyelv éve lesz Magyarországon: egy eseményekkel teli szezon, egy rendkívüli lehetőség, a két ország között már meglévő együttműködés megerősítésére.

Sok kezdeményezés van előkészületben.

A cél, bemutatni Magyarországon a mai Olaszországot, a jövőre vonatkozó, haladás irányába mutató tervezeteket, és az ország erősségeit. Ennek elősegítésére a *Budapesti Olasz Kultúrintézet* egy teljes programtervezettel állt elő: 10 szekció több mint 100 rendezvény, többek között művészeti kiállítások, zenei előadások, design, filmművészet, irodalom, és egyéb különböző kezdeményezések.

Az olasz kultúra és identitás a 2013-as év során 6 magyar városban – Budapest – Szeged – Pécs – Debrecen – Balatonfüred – Eger, különböző szektorok keretein belül kerül bemutatásra, az egészen hagyományostól az éppen aktuálisig. Ilyen például a tudomány, design, divat, építészeti és természeti örökségek, gasztronómia.

A fontosabb tárgyalat témák „A jövő Olaszországa – Térségek – Kultúra – Made in Italy”, technológia, minőségi kézművesség valamint az Olaszországot jellemző kulturális ipar. A nemzetközi szintű termelés kiterjed a szépségiparra, innovációra, valamint egyensúlyt teremt a kultúra és a történelem között.

A kulturális program az *Oratorio San Giuseppe halála* által egy ritka barokk koncerttel kerül megnyitásra, január 6-án 19 órakor a 1088 Budapest – Bródy Sándor u. 8. szám alatt található Budapesti Olasz Kultúrintézetben.

A 2013 Olaszország-Magyarország program több szekcióra felbontott fő kezdeményezései magukba foglalnak egy köszöntő koncertet, amely

központjában ebben az évben *Verdi* áll. Két koncert kerül megrendezésre – egyik a *Veronai Aréna Alapítvány* közreműködésével, másik pedig egy ismert magyar zenekar előadásában – melyeket a szervezők teljes egészében az olasz operát megtestesítő Giuseppe Verdi emlékének szentelnek.

A téma aktualitása, hogy 2013-ban ünnepeljük a komponista kétszázadik születési évfordulóját (1813/ 2013). A rendezvény további célja az olasz tehetségek felkarolása. Nem csak az olasz zenei élet ígéretes fiataljai, hanem a már nemzetközi hírnévvel is rendelkező művészek is bemutatásra kerülnek, mint például *Michele Campanella*, *Mario Caroli*, *Enrico Dino* valamint az *Olasz Hangok (Suoni italiani)*. A rendezvény során mind az antik, mind a kortárs olasz zenébe is betekintést nyerhetünk.

Az Olasz- Magyar kulturális év fő célkitűzése – a jelenkori Olaszország promóciója- mellett kiváltságos helyet foglal el a **Design**, a **kortárs művészet**, a **tudomány** és a **technológia**. Az utóbbi (technológia) két kiállításon kerül részletesebb bemutatásra, melyek közül az egyik visszatekintést nyújt az elmúlt 150 évben elért eredményekre, a másik pedig megnyitja a kaput a jövő számára, bemutatva a tudomány és technológia néhány olasz remekművét.

Az olasz **fényképészet** is fontos szerephez jut a rendezvény során, számos nemzetközi hírnévvel rendelkező olasz fotós kiállítását tekinthetik meg az érdeklődők.

A rendezvény **irodalmi** vonulata nem csupán olasz szerzőket prezentál, hanem számos olyan szerzőt és művet is, amelyek 2013-ban valamilyen fontos évforduló kapcsán bemutatásra kerülnek.



A **könyvkiadás** kiemelkedő pozíciót foglal el a 2013-as évben, amely év során Olaszország a *Budapesti Nemzetközi Könyv Fesztivál* díszvendége lesz. Ez alkalomból a számos híres szerzőn kívül, különböző kiállítások is bemutatásra kerülnek.

A **filmművészet** nagyon fontos eszköz az adott ország nyelvének és társadalmának alapos megismeréséhez. Ez okból kifolyólag a mozinak rendkívül fontos és állandó szerepe van. A kulturális szezon alatt körülbelül 60 film kerül levetítésre. A 2013-as évben egy gazdag kortárs szemlét, a *MittelCinemaFest*-et is meg fogják rendezni, számos színész és rendező részvételével.

A **színház** is fontos szerephez jut a Budapesti Olasz Kultúrintézet 2013-es programjának keretein belül, olyan eseményekkel, amelyek a színház világával kölcsönös kapcsolatban állnak, mint egy, a Milánói Piccolo Teatro színművészeti iskola fiatal művészei által előadott darab. További színdarabok színesítik majd a kulturális szezont, mint például a híres *Carlo Colla* társulat marionett előadása, vagy az **I promessi sposi** című darab, ami Alessandro Manzoni híres regénye alapján született.

Végül, de nem utolsó sorban fontos, hogy helyet kapjanak a szezon során az úgynevezett **speciális rendezvények**, ami számos különböző tudományágat és művészeti ágat foglal magában. A speciális rendezvények keretén belül megjelenik az külföldi Olasz Kulturális Intézetek

promóciós, *Olasz Nyelv Hete* című programja, amely a legkülönbözőbb szektorokban kínál érdekes programokat az érdeklődőknek, jelentős szerepet fordítva az iskolák és egyetemek bevonására. A 2013-as Olasz – Magyar Kulturális Szezon különböző olasz állami és magán Intézetek közreműködésével jöhetett létre, de nem elhanyagolható a magyar intézetek szerepe sem, melyek számos rendezvény

megrendezésével színesítik a Kulturális Év programját.

A Magyar-Olasz Kulturális Évad 2013 programsorozat arca *Osvárt Andrea* színésznő.

További információk: Budapesti Olasz Kultúrintézet • Tel. +36 1 483 20 63 • ufficiostampa.iicbudapest@esteri.it



Il Marchio Ospitalità Italiana in Ungheria

Il progetto *Marchio Ospitalità Italiana nel Mondo* è nato quale iniziativa dell'Unioncamere in collaborazione con la *Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE)* e l'*Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART)*. Quest'ultimo, valutando le esperienze pratiche italiane, nel 1997 ha esteso pure all'estero la possibilità di assegnare il marchio Ospitalità Italiana nel Mondo. In questa iniziativa ha usufruito l'appoggio in pieno dell'Assocamerestero. L'obiettivo principale del progetto è di valorizzare i prodotti agro-alimentari autentici italiani nonché di promuovere le tradizioni eno-gastronomiche italiane. Tutto ciò tramite la premiazione degli esercizi italiani che assicurano il continuo livello qualitativo della ristorazione tradizionale italiana.

Nell'ambito del progetto hanno esaminato i ristoranti italiani nelle seguenti aree geografiche:

- **Nord America:** Canada, Stati Uniti
- **America Latina:** Argentina, Brasile, Messico, Colombia, Costa Rica, Equador, Peru Repubblica Dominicana, Venezuela
- **Europa Occidentale:** Austria, Belgio, Francia, Germania, Grecia, Lussemburgo, Olanda, Portogallo, Regno Unito, Spagna, Svizzera, Svezia e Malta
- **Europa orientale, Mitteleuropa, Africa:** Emirato Arabi Uniti, Sud Africa, Bulgaria, Repubblica Ceca, Slovacchia, Romania, Serbia, Ungheria, Israele, Marocco
- **Asia e Oceania:** Cina, Hong Kong, Giappone, India, Corea del Sud, Singapore, Thailandia, Australia.

Informazioni dettagliate dei ristoranti: www.10q.it
I ristoranti detentori del marchio devono rispettare rigorosamente gli standard relativi all'utilizzo delle materie prime originali italiani, devono rispettare le ricette originali italiani e, infine, i ristoranti devono rievocare l'atmosfera e lo stile italiano.

Il compito delle camere di commercio italiane che operano all'estero è la divulgazione locale dell'iniziativa, la valutazione dei ristoranti italiani locali. In Ungheria è la CCIU che svolge questa attività.

Finora, – sulla base della selezione effettuata dall'apposita commissione – 13 sono i ristoranti italiani che hanno meritato il Marchio Ospitalità. Questi ristoranti sono i seguenti:

Codice	Ristoranti
157	Ristorante Krizia
158	Trattoria Toscana
193	Okay Italia I.
198	Il Terzo Cerchio
375	Trattoria Pomo d'Oro
504	Tom George Italiano
526	Trattoria Venezia
527	Gastronomia Pomo d'Oro
610	Osteria Fausto's
611	Fausto's Ristorante
622	Etna Ristorante e Pizzeria
1121	Millennium da Pippo
1178	Trattoria La Coppola

I ristoranti sono annualmente valutati, controllando se il livello qualitativo è rimasto intatto o meno, se i ristoranti rispettano i criteri della valutazione: materie prime originali, l'offerta di vini pregiati di marchio, l'esperienza del cuoco, l'atmosfera originale italiano.

Home page del progetto:
<http://www.premiospitalita.it>
<http://www.10q.it/>

„VOTA E VINCI!”

Chi vota e come si vota?

Possono votare tutti coloro che hanno mangiato presso i ristoranti che espongono il marchio Ospitalità Italiana.

Si può assegnare ad ogni struttura un voto da 1 (minimo) a 10 (massimo) a seconda del livello di soddisfazione raggiunto durante tutta la permanenza presso la struttura.

<http://www.premiospitalita.it>

“Progetto realizzato con il contributo del Fondo Intercomunale di Intervento di Unioncamere”



Az olasz vendéglátás védjegye Magyarországon



A „Marchio Ospitalità Italiana nel Mondo” – az Olasz Vendéglátás Védjegye projekt - az Unioncamere (Kereskedelmi Kamarák Szövetsége) kezdeményezése által született, együttműködésben az Olasz Vendéglátóipari Egységek

Szövetségével (F.I.P.E.), s annak gyakorlati megvalósításában a Nemzeti Turisztikai Kutatóintézet (IS.NA.R.T.). Az olaszországi tapasztalatokat felhasználva az IS.NA.R.T. 1997-ben terjesztette ki az „Olasz Vendéglátás Védjegye” elismerést külföldön az Assocamerestero (a külföldön tevékenykedő Olasz Kereskedelmi Kamarák szövetsége) segítségével. A kez-

Szavazz és nyerj! Ki szavazhat és hogyan?

A szavazásban mindenki résztvehet, aki már étkezett a védjeggyel rendelkező éttermekben. Minden éttermet 1 től (minimum), 10-ig (maximum) terjedő osztályzattal lehet értékelni a szerint, hogy az adott étteremben kapott szolgáltatást valaki hogyan ítélte meg.

<http://www.premiospitalita.it>

A projekt az Unioncamere Kamaraközi Alapjának hozzájárulásával valósult meg.

deményezés célja az olasz élelmiszeripari termékek és az olasz gasztronómiai kultúra hagyományainak népszerűsítése és fejlesztése külföldön, kitéüntetve azon külföldön működő olasz éttermeket, akik az olasz vendéglátás minőségi színvonalát biztosítják.

A következő országok olasz éttermei között történt a felmérés, melyek földrajzi felosztás szerint:

- **Észak-Amerika:** Kanada, Egyesült Államok.
- **Latin-Amerika:** Argentína, Brazília, Mexikó, Kolumbia, Costa Rica, Ecuador, Peru, Dominikai Köztársaság, Venezuela.
- **Nyugat-Európa:** Ausztria, Belgium, Franciaország, Németország, Görögország, Luxemburg, Hollandia, Portugália, Egyesült Királyság, Spanyolország, Svájc, Svédország és Málta.
- **Kelet-Európa, Kelet-Közép Európa és Afrika:** Egyesült Arab Emírátság, Dél-Afrika, Bulgária, Cseh Köztársaság, Szlovákia, Románia, Oroszország, Szerbia, Magyarország, Izrael és Marokkó.

- **Ázsia és Óceánia:** Kína, Hong Kong, Japán, India, Dél-Korea, Szingapúr, Thaiföld, Ausztrália.

Bővebb információ az éttermekről: www.10q.it

Az elismerésben részesült éttermek szigorúan betartják az egyes olasz alapanyagok felhasználásához kapcsolódó standardekert, tiszteletben tartják az olasz nemzeti recepteket, éttermük hangulata az olasz stílust idézik.

A programban a külföldi Olasz Kereskedelmi Kamarák feladata a kezdeményezés helyi terjesztése és az éttermek felmérése, melyben a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara is részt vesz.

Az elismerésben – külön bizottság által kiválasztott –, eddig 13 budapesti étterem részesült:

Etna Restaurant és Pizzéria, Gastronomia Pomo d'Oro, Il Terzo Cerchio, Krizia Étterem, Millenium da Pippo, Okay Italia I., Osteria Fausto's, Ristorante Fausto's, Tom George Italiano Étterem, Trattoria La Coppola, Trattoria Pomo d'Oro, Trattoria Toscana, Trattoria Venezia.

Az éttermeket ezek után évente felülvizsgálják, hogy folyamatosan betartják-e az előírt követelményeket többek között az eredeti alapanyagok, a szakács tapasztalata, az eredeti olasz receptek, a különféle védjegyes borok kínálata és az olasz vendéglátás hangulata tekintetében.

A projekt honlapja: <http://www.premiospitalita.it>
<http://www.10q.it/>

Bővebb információ az éttermekről: MOLK, Nagylucskay Nóra, tel.: 0036/1 485 0202, email: servizi@cciu.com

Kód	Étterem
157	Ristorante Krizia
158	Trattoria Toscana
193	Okay Italia I.
198	Il Terzo Cerchio
375	Trattoria Pomo d'Oro
504	Tom George Italiano
526	Trattoria Venezia
527	Gastronomia Pomo d'Oro
610	Osteria Fausto's
611	Fausto's Ristorante
622	Etna Ristorante e Pizzeria
1121	Millennium da Pippo
1178	Trattoria La Coppola

Le tradizioni culinarie natalizie d'Italia

di Alberto Tibaldi – Delegato di Budapest dell'Accademia Italiana della Cucina



Non molto lontano dalle festività natalizie penso sia ancora interessante fare una carrellata circa le tradizioni culinarie nelle diverse regioni d'Italia, specchio fedele della varietà della gastronomia del Bel Paese, frutto della variegata storia delle sue genti.

In un libro intitolato "La cucina delle

festività religiose", l'Accademia Italiana della Cucina racconta il Natale a tavola dalle Alpi all'Etna, dalla piemontese "finanziera" allo Zelten di Bolzano, dalla siciliana "giuggiulena" ai "cornioi" veneti, dal "bardiccio" toscano fino al pane di Cristo triestino. Ma vediamo in dettaglio, regione per regione, dal nord al sud quanto asserito:

Val d'Aosta: il pranzo di Natale vede in tavola la classica carbonade, fette di carni macerate nel vino rosso con erbe aromatiche e sale, poi tagliate a pezzetti e cotte in padella con del burro. Si serve con una salsa particolare al vino rosso, ricca di sapori e di profumi.

Piemonte: sulla tavola trionfano antipasti tradizionali quali il "batsoà" (zampini di maiale), la "finanziera" (un piatto di fraguglie e funghi), i "capunet" (involtini di verza e carne), il vitel tonnè mentre tra i primi non possono mancare zuppe fumanti di agnolotti e ravioli. Per il pranzo del 25 dicembre sono protagonisti i capponi e il gran bollito, accompagnati sempre da un'insalatina di sarset (soncino).

Liguria: durante la vigilia di Natale il digiuno cristiano è un vero e proprio obbligo religioso, e in passato si consumava esclusivamente una zuppa di pane in brodo di trippa.

Lombardia: per l'antivigilia di Natale nell'Oltrepo si praticava la "cena delle sette cene" realizzata con ben sette portate di magro. Piatto simbolo del Natale è da sempre l'anguilla, cotta in un fondo di robusto Barbera sul Ticino, in cartoccio con timo e limone sul lago d'Isèo e infine "cont i faseu" (con i fagioli) sui Navigli Milanesi.

Trentino Alto Adige: nel rispetto della tradizione tirolese, le famiglie sono soli-

te mangiare la carne con i crauti. A Bolzano il simbolo del periodo natalizio è lo Zelten, un tipico dolce di frutta secca. La tradizione vuole che la fetta più grande spettasse al capo famiglia che lo tagliava alla presenza di tutti, mentre le fette più piccole erano riservate alle ragazze in età da marito.

Veneto: la tradizione della cena della vigilia vuole la presenza in tavola dei "cornioi", ovvero lumache che servivano a sfamare l'intera famiglia allargata. L'antica ricetta prevede infatti che ne vengano preparate ben 200, accompagnate da olio, vino bianco secco, burro, aglio, sedano e prezzemolo.

Nella zona del vicentino, per il pranzo di Natale il piatto tradizionale è ancora oggi la minestra di tagliatelle con fegatini in brodo di capponi e di manzo. Simbolo del veronese è invece

il bollito misto alla veronese con pearà (salsa di pane, pepe e midollo di bue).

Friuli Venezia Giulia: solo piatti di magro rispettando la penitenza religiosa. La tavola natalizia tradizionale è composta da una serie di vari pesci denominati in dialetto "fritura, sardele, segui, sgombri, bisate e masonite".

Per la cena della vigilia, i triestini considerano quasi d'obbligo il "ri-

soto coi caperzoli" (arselle) oltre che la pasta con le sardele salade (sardine salate). A Trieste la tradizione vuole che dopo la mezzanotte, quando l'imposizione del digiuno natalizio è scaduta, si mangino le trippe fumanti e bene "informaiade" (ricche di formaggio). Per il pranzo del 25 invece non può mancare il maialino al forno sostituito a volte con la tacchina ripiena, accompagnato dal cosiddetto pane di Cristo.

Emilia Romagna: per la vigilia dominano i primi piatti della tradizione, gli spaghetti al tonno o alle sarde e i tortelli di zucca al burro. A Bologna, in particolare i pasti natalizi non possono non concludersi con il celebre pan speziale o Certosino, dolce di origine medievale, la cui ricetta era custodita dai monaci della Certosa.

Toscana: si intonano canti intorno al fuoco e si beve vin brulé. In particolare va ricordata la tradizione di Londa, nei pressi di Firenze, dove dopo la mezzanotte, viene cotto sulla brace del falò il bardiccio, la tradizionale salsiccia di maiale al finocchio.

Marche: il venerdì di magro era in passato una ghiotta occasione per mangiare pesce, di solito stoccafisso e baccalà.



Il pranzo natalizio rispecchiava in tutto per tutto quello dei matrimoni e vedeva protagonisti i cappelletti in brodo, seguiti dal bollito con verdura cotta o cardi e dalla carne arrosto.

Umbria: bottarga trinciata, le tartarete di mangiar bianco, le trote marinate e pasticci di ostriche calde.

Lazio: il cenone della vigilia aveva il suo evento simbolico nel cottio (una zuppa) del pesce di Portico d'Ottavia dove si trova la sede storica della cucina giudaica. Il tradizionale menù della vigilia di Natale prevede ancora oggi il brodo di pesce seguito dalla pasta asciutta al sugo di tonno e per secondo l'intramontabile baccalà in umido con pinoli e zibibbo.

Abruzzo: a Lanciano la vigilia di Natale è preceduta dall'antivigilia, una cena di magro in cui le portate sono ben 13, a indicare Gesù e i dodici apostoli. Sulle tavole campeggiano i fidelini (spaghetti sottili) con le sarde, il baccalà, le anguille, i captoni fritti ed altri piatti a base di pesce. La tradizione più rigorosa prescrive che la notte di Natale bisogna mangiare senza uova, burro e latte. Si preparano infatti le ostie composte da due strati di leggerissime sfoglie che si farciscono con un miscuglio di miele, mandorle e noci.

Molise: oltre al classico brodetto alla termolesse per la cena della Vigilia, ci sono le sagne in brodo, pregiato timballo di



lasagne cotte nel brodo di gallina ed imbottite con uova, pecorino e scamorza, la carne della gallina a tocchetti, il tutto ben innaffiato di brodo e messo in forno.

Campania: per la vigilia insalata di rinforzo con cavolfiore bollito, scarola riccia, olive di Gaeta, capperi, sottaceti e alici salate e il capitone. Il pranzo del 25 prevede invece la minestrina maritata. Tra i tipici dolci di Natale in Campania troviamo invece gli struffoli (palline fritte di pasta dolce) di origine antichissima.

Puglia: per la Vigilia si mangiano i frutti di mare crudi, dalle cozze agli allievi e le tagliatelle mentre la carne è protagonista del pranzo di Natale con l'involentino di carne di cavallo.

Basilicata: nel periodo natalizio vi è la consuetudine di preparare le scarpedde: sfoglie di pasta frita e coperte di miele. In questa regione è la diversità del condimento utilizzato a indicare la gradualità dell'importanza della festa: per il Natale si ricorre a sughi preparati con polli e conigli ruspanti imbottiti.

Calabria: trionfa il capitone. I riti del Natale cominciano il 20 dicembre quando si preparano i dolci realizzati con miele d'api o di fichi e olio di frantoio. Il 23 dicembre invece è dedicato alla frittura di ciambelle (i pittuli) che si consumano insieme a parenti ed amici.

Sicilia: non c'è cena della vigilia senza la pasta con le sarde. Da non perdere, se si transita dalle parti di Modica la pietrafennula, raro e durissimo dolce di mandorle preparato per Natale.

Sardegna: è il trionfo della fregula, una specie di cuscus di semola di grano duro macinata grossa, impastata con acqua tiepida e zafferano poi soffregata tra i palmi delle mani per far gonfiare i grani. Asciugati su un canovaccio, questi grani vengono cotti nel brodo di gallina e conditi con formaggio fresco in salamoia (casu de fitta) e abbondante pecorino grattugiato.

Insomma c'è solo l'imbarazzo della scelta, ma come vuol la tradizione i piatti più ambiti da ciascun italiano (anche lontano da casa!) sono sempre quelli che ricordano di più le sue terre d'origine.



Az olasz karácsony gasztronómiai hagyományai

Alberto Tibaldi, az Olasz Konyhaművészeti Akadémia Budapesti Delegáltja

Úgy gondolom, nem sokkal a karácsonyi ünnepek után még érdekes lehet áttekinteni az egyes olasz vidékek szokásait. Ezek a helyi hagyományok hű tükröi a Szép Ország változatos gasztronómiájának, hiszen az olasz konyha éppen az egyes vidékek lakóinak, azok gazdag történetének, hagyományainak eredménye. Az Olasz Konyhaművészeti Akadémia egy érdekes kötetben írja le az ünnepi hagyományokat egészen az Alpoktól az Etnáig, a piemontei Fináncztáltól a bolzanói Zeltenig, a szicíliai Giuggiulenától, a venetói Cornioi-ig, a toszkán Bardicciótól a trieszti Krisztuskenyérig. A kötet címe „A vallási ünnepek konyhája” („La cucina delle festività religiose”). De nézzük részleteiben a jellegzetességeket, régióról, régióra, északról délre haladva.

Val d’Aosta: a jellegzetes karácsonyi vacsora a klaszikus carbonade, azaz hússzeletek fűszeres, sós, vörös borban pácolva, felkockázva és serpenyőben vajjal megsütve. Jellegzetes, ízes, illatos vörösboros mártással tálalják.

Piemonte: a karácsonyi asztalokon a hagyományos előételek diadalmaskodnak, köztük a batsoà (sertés láb), a belsőségekkel és gombával készülő fináncfál (finanziera), a capunet (hússal töltött kelkáposztalevelek) és a vitzel tonnè (borjúszeletek tonhalas mártásban). Az első fogások közül nem hiányozhatnak a gőzölgő levelestálak benne raviolival, vagy az agnolotti nevű tésztával. December 25-én a főszerep a kappannak és a levesben főtt vegyes húsoknak (grande bollito) jut. Ezeket persze mindig kíséri a sarset (soncino) nevű saláta.

Liguria: karácsony előestéjén a keresztények böjtölnek és ez szigorú, vallási előírás. A böjt ideje alatt a múltban kizárólag kenyér- és pacallevest ettek az emberek.

Lombardia: a Pó folyón túl a karácsonyt megelőző időben gyakorolták az úgynevezett hét vacsora vacsoráját (cena delle sette cene). Ez olyan, éppen hét fogásból álló vacsorát jelentett, amelynek során csak sovány, vagyis böjti ételeket lehetett felszolgálni. Szimbolikus fogás volt mindig az Iseo tóból halászott, fóliába csomagolt angolna, jó kis robosztus Ticinói Barbera borban

főzve, citrommal és kakukkfővel ízesítve. A milánói csatornák környékén soha nem hiányozhat a bab, pontosabban a Cont i faseu.

Trentino Alto Adige: a hagyományoknak megfelelően a dél-tiroliak az ünnepek alatt káposztát esznek hússal. Bolzanóban a tipikus édesség a Zelten, a jellegzetes aszalt gyümölcsös sütemény. A szokás az, hogy a legnagyobb darabot a családfő kapja, aki maga vágja föl a tortát az összes családtag jelenlétében. A legkisebb szeletek pedig az eladósorban lévő lányoknak jutnak.

Veneto: az ünnep előestéjén kötelezően feltálalják a Cornioi-t vagyis a csigát, amely egykor egy egész családot volt képes megővni az éhezéstől. Az ősi recept szerint is legalább 200 csigát

kellett elkészíteni olívaolajjal, vajjal, száraz fehér borral, petrezselyemmel, fokhagymával és százzelлерrel.

Vicenza környékén a tradicionális karácsonyi étel ma is a kappanból és marhából főzött húsleves benne metélttésztával és májjal. Ezzel szemben Verona táján vegyes főtt húsokat készítenek és kötelező mellé a vidék jellegzetes pearà mártása. Ennek hozzávalói a szikkadt kenyér, bors és marha csontvelő.

Friuli Venezia Giulia: betartva a vallás előírásait

itt is a böjti (piatti di magro) ételek kerülnek terítékre. A karácsonyi asztalra a következőket teszik: különféle halak, dialektusban: fritura, sardele, segui, sgombri, bisate e masonite. A triesztiéknél majd hogy nem kötelező a risoto coi caperzoli (arselle) és a tészta mellé sardele salate, vagyis sózott szardella. Ugyanitt, december 24-én, éjfélt után, amikor a böjtnek vége van, gőzölgő pacal kerül az asztalra jócskán megszórvá sajttal (bene informaiade) ... A 25-i déli ebédnél viszont nem hiányozhat a sült malac, néha töltött pulykával helyettesítve. Az ebédet a kítőnő édesség, a Krisztus kenyere (Pane di Cristo) koronázza meg.

Emilia Romagna: a hagyományos első fogásoké a karácsony. Tonhalas vagy szardiniás spagetti, vajos sütőtökös töltött tészta (tortelli di zucca al burro). Bolognában a karácsonyi étkezések nem fejeződhetnek be a híres, középkori eredetű fűszeres gyümölcskenyér (Pan spziale vagy Certosino) nélkül, melynek receptjét a karthauzi szerzetesek őrizték abban a kolostorban, ahol ez a sütemény született.



Toscana: karácsonyi ének szól a tűz közelében és a kosztosok vin brülét (forralt bort) kortyolgatnak. A Firenze közeli Londa hagyományai talán a legjellegzetesebbek, ahol éjfél után a tábortűz paraszán sűtik a bardiccio-t, az édesköménnyel ízesített, disznóhúsból készült kolbászt.

Marche: a pénteki böjt jó mindig alkalom volt arra, hogy az emberek jót lakmározzanak a halfélékből. Ez rendszerint a sóban konzervált tőkehal, a baccalà, vagy ennek szárított változata a stoccafisso volt. Az ünnepi étel sokban emlékeztet itt más ünnepekre, például az esküvői ebéd, vacsora hagyományos fogásaira vagyis jöhetnek a tésztakalapocskák húsvésben, majd a főtt hús főtt zöldségekkel, kardival és a végén tálalják a sülteket.

Umbria: préselt halikra (bottarga) és a tartarrete, marinírozott pisztráng és meleg, osztrigás pástétom.

Lazio: a 24-i ünnepi vacsora szimbolikus momentuma a cottio fogyasztása volt. Ez nem más, mint egy halleves, keletkezési helye valahol a Portico d'Ottavia környékén van, a római zsidó konyha történelmi bölcsőjében. Ez a halleves ma is asztalra kerül és ezt követi a tonhalas főtt tészta és főfogásként jön a kihagyhatatlan szaftos tőkehal fenyőmandulával és mazsolával megbolondítva.

Abruzzo: Lancianóban a karácsony előestéjén, a 24-ét még egy másik vacsora is megelőzte. Ez is böjti menü volt, de azért 13 fogásból állt. Ez a szám éppenséggel Jézust és a tizenkét apostolt jelképezte. Az asztalon felszolgálják a jellegzetes helyi vékonyka spagettit (fidelini) szardiniával. Tőkehállal, édesvízi és tenger angolnával, egyéb halfélésekkel. A legszigorúbb helyi szabály, hogy a karácsonyi étkezésnek, 25-én, nem szabad tartalmaznia tojást, tejet és vaját. A habkönnyű édességet, az ostyát is úgy készítik, hogy két lap közé egy méz, mandula és dió keverékéből készített tölteléknek raknak.

Molise: a hagyományos Termoliban készülő halleves (brodetto) mellett 24-én divék a rövidre laskázott lasagna tészta (sagne) húsvésben, és a kitűnő lasagna-torta. Ennek tésztáját is tyúkhúsvésben főzik ki és rétegesen adják hozzá a tojást, a scamorza és a



pecorino sajtot, a levélrel jól átitatott, feldarabolt tyúk húsát majd az egész megy a sütőbe.

Campania: A 24-i napon az „étlapon” erősítő saláta szerepel: főtt karfiol, fodros endívia, gaetai olajbogyó, ecetes, eltett, savanyúságok, sós szardella és tengeri angolna. A 25-i valódi karácsonyi ebéd fő fogása a minestra maritata, egy zöldségekben gazdag, tyúk, marha és sertéshús felhasználásával főtt, meglehetősen nehéz leves. A tipikus karácsonyi édesség errefelé az ősrégi struffoli, édes tésztából formázott süti-golyók, mézes, citromleves, gyömbéres mázzal ragadósa locsola.

Puglia: 24-én nyers, vegyes tenger gyümölcsseit esznek, míg a húsos raguval készített metélttészta éppúgy a 25-i ebéd főszereplője, mint a lóhúsból készült rolád.

Basilicata: szokásosan a karácsonyi időszakban készítik a scarpette-t. Sült tészta ez mézzel borítva. Ebben a régióban az alkalmazott ízesítések azok, amelyek megkülönböztetik az egyszerű hétköznapiakat az ünnepektől. Az ünnepek között is különbség van a fontosabbak és a kevésbé fontosak között. Karácsonyra a csirkéből, töltött nyúlból készült szósok, ízesítések a leggyakoribbak.

Calabria: főszerepben a tengeri angolna (capitone). A karácsonnyal kapcsolatos rítusok már december 20-án elkezdenek, akkor sűtik a mézzel, fűgével, otthon sajtolt olívaolajjal készülő édességeket. December 23-án viszont a rokonok és barátok társaságában elmajszolt sült édes karikák (pittuli) napja van.

Szicília: a 24-i vacsora nem is karácsonyi, ha hiányzik a szardellás főtt tészta. Ha Modica felé járunk ne hagyjuk ki a pietrafennula nevű édességet, ritka, kemény, mandulaalapú, kifejezetten karácsonyra.

Szardínia: errefelé a karácsonyt jelző legjellegzetesebb étel a fregula, egyfajta kuszkusz. Durvára őrölt búzából visszamaradt korpát kevernek össze langyos vízzel, sáfránnyal és egy tányéron szétterítve tenyérrel körkörös „masszírozzák” addig, amíg kis tarhonyaszerű golyócskák nem formálódnak a pépből. Ezeket megszártítják, kicsit meg is pirítják és tyúkhúsvésben főzik. A levesbe sós lében tartóstitott friss sajtot (casu de fitta) kevernek és a végén még jól megszórik az egészet reszelt juhsajttal.

Összefoglalva a bőség zavarával küzdhet mindenki. De valamennyi olasznak, (a hazájától távol élőknek is!) mindig az a legkedvesebb étel, ami a szülőföldjére emlékezteti.



Festa delle culture

Eugenia Lamuro

La *British International School di Budapest*, ha organizzato dal 15 al 19 Ottobre, la settimana della cultura, un evento che vede come protagonisti: gli studenti, il corpo docente e non e le famiglie degli alunni, provenienti da diversi Paesi del mondo. La finalità di questo evento culturale è quello di conoscere, scoprire, usi, costumi e tradizioni culinarie proprie di ciascun Paese.

Nella macchina organizzativa tutti hanno avuto il proprio ruolo. Ogni famiglia, ha partecipato mettendo a disposizione oggetti, cimeli, e qualunque altro simbolo della propria Nazione.

Il 15 ottobre ha avuto luogo la "Food Fair" organizzata all'interno della grande palestra della scuola. Sono stati allestiti stand, per ciascuna Nazione che ne richiamavano folclore e tradizioni, rendendo più suggestiva e vivace la festa. Il tema principale dell'evento è stata la degustazione dei piatti tipici: in un grande mix multietnico, tutti i sensi dal tatto, al gusto, all'olfatto, alla vista, all'udito sono stati coinvolti. Lo stand italiano è stato allestito grazie alla collaborazione delle mamme. In bella mostra, i colori della nostra bandiera, le maglie di squadre di calcio italiane, pasta, libri, forme di parmi-

giano, vestiti griffati di creazione italiana, a dare un'immagine semplice ma significativa del nostro paese. Le mamme dei ragazzi italiani che frequentano la scuola, si sono cimentate ai i fornelli preparando lasagne, sfornati alle verdure, pasta fredda, pizza margherita, focacce, torte alla nutella, tiramisù, panna cotta, mousse al cioccolato...e molto altro, che hanno reso il nostro stand alquanto appetibile, facendo onore alla buona cucina italiana. Il tripudio di colori, nonchè i profumi, gli odori, i suoni hanno reso il tutto spettacolare, divertente, una sorta di viaggio estemporaneo nel mondo.

A kultúrák ünnepe

Eugenia Lamuro

A *Budapesti British International School* október 15-19 között kulturális hetet szervezett, melynek főszereplői között ott voltak a diákok, a tanári kar tagjai, a diákok családtagjai, akik a világ különböző országaiból érkeztek.

A rendezvény célja az volt, hogy mindegyik résztvevő ország bemutassa saját nemzetét, szokásait, hagyományait, ételeit. A szervezésben mindenkinek megvolt a maga feladata. A munkában résztvevő családok hoztak mindenféle az országokra jellemző, azt jelképező tárgyat, emléket. Október 15-én került sor az iskola nagy tornatermében a Food Fair eseményre. Minden nemzetnek külön standja volt, melynek hangulatos, ünnepélyes díszítéséhez az adott ország népies, vidám, hagyományos motívumait használták. Az esemény legfontosabb része a jellegzetes ételek kóstolója volt. A nemzetek találkozója megérintette a kíváncsiak minden érzékszervét: jó volt a szemnek, a fülnek, az orrnak, az ízlelésnek, a tapintásnak. Az olasz stand építését az anyukák vállalták. Nemzeti zászlónk színei adták meg a hangulatát, de ki-

állították a híres focicsapatok mezeit, és nem hiányozhatott persze a tészta, a könyvek, a parmezán készítéséhez használt formák, olasz divatkreációk, csipkés ruhák. Az egész egyszerű, de jellemző képet adott hazánkról. Ugyan-ezek az anyukák, akiknek gyermekei ebben az iskolában tanulnak, kivettek magukért a konyhában is. Készítettek lasagnét, hideg tésztákat, margherita

pizzát, lepényt, nutellás tortát, tiramisüt, pannacottát, csokihabot és még sok-sok mindent, amitől a stand valóban étvagygerjesztővé vált és nem hozott szégyent az olasz konyha imázsára. Az ízek, az illatok, a színek, a dallamok tették látványossá, szórakoztatóvá az egész rendezvényt, olyan volt az egész, mint egyfajta időtlen világtalálkozás.



In memoriam Péter Zwack



Con queste righe commemoriamo Péter Zwack, presidente onorario del Consiglio d'Amministrazione della Zwack Unicum SpA, che fu il primo presidente della nostra Camera scomparso il 5 agosto 2012, all'età di 85 anni.

Péter Zwack già da giovane lavorava nella fabbrica di proprietà familiare Zwack in via Soroksári, inventore e produttore del famoso liquore *Unicum*. Alla fine dell'anno 1947 seguendo il consiglio del padre, fu costretto a lasciare l'Ungheria. Prima si recò in Italia poi andò negli Stati Uniti d'America dove diventò socio di una società di Chicago che si occupava di importazione di vini.

Nell'1956, in collaborazione con *Tibor Eckhardt*, l'ex presidente americano *Herbert Hoover* nonché con *Sargent Shriver Jr.* costituisce la fondazione „*First Aid for Hungary*” per aiutare i profughi ungheresi arrivati negli USA in conseguenza della rivoluzione ungherese.

Ritornò in Europa nell'anno 1970 per stabilirsi a Firenze. Continuò la produzione e la commercializzazione internazionale del liquore Zwack Unicum. Ritornò definitivamente in Ungheria nel 1987. Con la società ungherese *Budapesti Likőripari Vállalat* costituisce una società mista di nome Zwack Unicum SpA. Nell'1991 – nell'ambito della ormai legale procedura di privatizzazione – con il suo socio *Emil Underberg*, la *Peter Zwack&Consorten AG* riacquista dallo stato ungherese la proprietà familiare. Nasce così la *Zwack Unicum Rt.* e Péter Zwack diventa presidente del Consiglio d'Amministrazione.

Oltre al lavoro imprenditoriale ricoprì anche incarichi politici. Nella sua veste di deputato parlamentare aiutò attivamente la fondazione *DADA* che svolgeva un'importante ruolo nella divulgazione delle informazioni sul-

le droghe. Il centro dell'attività parlamentare di Zwack è stato sempre la lotta contro il mercato nero, ma svolgeva pure un ruolo importante nei lavori preparatori per l'adesione dell'Ungheria alla *NATO* e all'*Unione Europea*.

Nel 1999 ottenne dallo Stato italiano la medaglia di *Cavaliere dell'Ordine di Merito della Repubblica Italiana*.

In Ungheria, in riconoscimento dei suoi meriti nel 2002 e nel 2004 l'*Imprenditore dell'Anno* mentre, nel 2005 gli venne assegnata la *Croce Media della Repubblica Ungherese (sezione civile)*. Diventò *Cittadino Onorario* della capitale Budapest nel 2008. Meritò il titolo di *Best of Budapest* per la sua opera in vita ed infine, nell'anno 2011 assegnato il premio dell'agenzia *Ernst and Young*: „*L'Imprenditore dell'Anno, l'Uomo Modello*”.

Nel 2008 Péter Zwack passò la staffetta al figlio *Sándor Zwack*, ormai della sesta generazione, mentre egli rimase il presidente onorario della società partecipando attivamente alla vita aziendale fino all'ultimo minuto. La porta del suo ufficio fu sempre aperto per i colleghi e partners d'affari.

Péter Zwack fu il promotore del gemellaggio tra le città di Firenze e Budapest. Le due città hanno appoggiato in pieno l'iniziativa e questo rapporto diventò ufficiale. Péter Zwack, per questo suo ruolo di mediazione ha meritato un alto riconoscimento dalla città di Firenze.

Non si può dimenticare che fu sempre tifoso accanito della *Fiorentina*, per lungo tempo anche sponsor della squadra.

In memoriam Zwack Péter



Zwack Péter úrra, a Zwack Unicum Nyrt. Igazgatóságának tiszteletbeli elnökére, s Kamaránk egykori elnökére emlékezünk, aki 85 éves korában – 2012. augusztus 5-én – hunyt el Olaszországban.

Zwack Péter, aki fiatal kora óta az *Unicumot* gyártó és forgalmazó Soroksári úti családi tulajdonban lévő Zwack-gyárban dolgozott 1947 végén édesapja tanácsára elhagyni kényszerült Magyarországot, először Olaszországba, majd az Amerikai Egyesült Államokba ment, ahol egy chicagói borimportőr cég társtulajdonosa lett.

1956-ban létrehozta *Eckhard Tiborral*, valamint a korábbi amerikai elnökkel, *Herbert Hooverrel* és *Sargent Shriver Jr.-ral* a „*First Aid for Hungary*” alapítványt a magyar forradalom USA-beli menekültjei megsegítésére.

1970-ben visszatért Európába, *Firenzében* telepedett le, és a Zwack Unicum gyártásának és nemzetközi forgalmazásának felügyeletével foglalkozott, majd 1987-ben hazatért Magyarországra, s 1989-ben a *Budapesti Likőripari Vállalattal* közösen vegyes vállalatot alapított, *Zwack Unicum Budapest Kft.* név alatt. 1991-ben a privatizáció keretében társával, *Emil Underberggel* a Peter Zwack & Consorten AG. visszavásárolta az államtól jogos családi tulajdonát, létrehozva ezzel a Zwack Unicum Rt.-t, amelyben az igazgatóság elnöke lett.

Az családi vállalkozáson túl politikai szerepet is vállalt; országgyűlési képviselőként támogatója volt többek közt a kábítószer elleni felvilágosító tevékenységet folytató DADA Alapítványnak, parlamenti tevékenységének köz-

pontjában a feketegazdaság elleni küzdelem volt, és igen aktívan részt vett Magyarország NATO tagságának és az Európai Unióba történő belépésének előkészítésében.

1999-ben az Olasz Köztársaság Becsületrendjének lovagja kítüntetést kapta (*Cavaliere dell'Ordine di Merito della Repubblica Italiana*).

Érdemei, tevékenységei elismeréseként 2002-ben, majd 2004-ben az *Év vállalkozójának* választották, 2005-ben megkapta a *Magyar Köztársasági Érdemrend középkeresztet (polgári tagozat)*. 2008-ban Budapest díszpolgári címével tüntették ki, 2009-ben megkapta a *Best of Budapest* életmű díjat, 2011-ben pedig az *Ernst and Young* „Az év üzletembere”, „Példakép” díját kapta meg.

2008-ban adta át a stafétabotot a hatodik generációt képviselő fiának, *Zwack Sándornak*, miközben ő megmaradt a vállalat tiszteletbeli elnökének, s aktívan részt vett a társaság életében, irodájának ajtaja mindig nyitva állt a munkatársak, partnerek előtt.

Zwack Péter kezdeményezte a Firenze - Budapest testvérvárosi kapcsolat létrehozását. Mind a két város vezetése az elképzelés mellé állt, ami meg is valósult, és Zwack Péter úr magas elismerést kapott Firenze városától.

Mindvégig a *Fiorentina* olasz futballcsapat lelkes szurkolója, sokáig támogatója is volt.

Dove alloggiare? Vi consigliamo



Hotel Parlament ****
1054 Budapest, Kálmán Imre utca 19.
Prenotazioni: +36 1 374 6000
www.parlament-hotel.hu
reservation@parlament-hotel.hu



New York Palace *****
1073 Budapest, Erzsébet krt. 9-11.
Tel. +36 1 886 6111
Prenotazioni: +36 1 886 6177
www.boscolohotels.com
reservation@newyork.boscolo.com



Villa Weber
H-7150 Bonyhád, István Major
hrs: 0255/4
Tel. +36 74 550 630
www.villaweber.hu
GPS: N 46.30203° E 18.54853
reception@villaweber.hu



Hotel Palazzo Zichy *****
1088 Budapest, Lőrinc pap tér 2.
Tel. +36 1 235 4000
www.hotel-palazzo-zichy.hu
info@hpz.hu

Dove ristorarsi? Vi consigliamo



Trattoria Ciao
1061 Budapest, Andrásy út 2.
Tel. + 36 1 720 7098
Mob. + 36 30 534 2907
www.ciaociao.hu



Pomo d'Oro
1051 Budapest, Arany János utca 9.
Tel. +36 1 302 6473
www.pomodorobudapest.com
Cucina italiana, pizzeria



ETNA Ristorante, Grill & Pizzeria
1021 Budapest, Gábor Áron utca 74-78.
Tel. +36 1 391 5839
www.etraristorante.hu



Ristorante Krizia
1066 Budapest, Mozsár utca 12.
Tel. +36 1 331 8711
www.ristorantekrizia.hu



Millenium da Pippo
1062. Budapest, Andrásy út 76.
Tel. +36 1 374 0880
www.milleniumdapippo.hu



Trattoria La Coppola
1056 Budapest, Károlyi Mihály utca 19.
Tel. +36 1 235 0425
www.lacoppola.hu



Okay Italia
1137 Budapest St. István krt 20.
Tel. +36 1 349 2991
www.okayitalia.hu



Trattoria Toscana
1056 Budapest, Belgrád rakpart 13.
Tel. +36 1 327 0045
www.toscana.hu
Cucina toscana e italiana



Osteria L'Aranceto
1054 Budapest, Szabadság tér 16.
Tel. +36 1 269 3534
www.aranceto.hu



Trattoria Toscana
1056 Budapest, Belgrád rakpart 13.
Tel. +36 1 327 0045
www.toscana.hu
Cucina toscana e italiana

In Ungheria

CCIU - Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria MOLK - Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara

1056 Budapest, Váci utca 81.
Tel. +36 1 4850200 • Fax +36 1 4861286
Email: info@cciu.com • www.cciu.com
Presidente • Elnök: Bernardino Pusceddu
Vicepresidenti • Alelnökök:
Giuseppe Cammisà, Adriano Ruchini, Maurizio Sauli
Tesoriere • Kincstárnok: Piercarlo Lamberti
Segretario generale • Főtitkár: Gyula Habetler

Ambasciata d'Italia • Olasz Nagykövetség

1143 Budapest, Stefánia út 95.
Tel. +36 1 4606200 • Fax +36 1 4606260
Email: ambasciata.budapest@esteri.it • www.ambudapest.esteri.it
Ambasciatore • Nagykövet: Maria Assunta Accili
Ufficio Economico-commerciale: Paolo Di Giandomenico

Cancelleria Consolare • Olasz Konzulátus

1143 Budapest, Jávor utca 4.
Tel. +36 1 4606201 • Fax +36 1 4606290
Email: consolare.ambudapest@esteri.it • www.ambudapest.esteri.it
Capo della Cancelleria Consolare • Konzul: Daniela Falsini

I.C.E. • Olasz Külkereskedelmi Intézet

1088 Budapest, Rákóczi út 1-3.
Tel. +36 1 2667555 • Fax +36 1 2660171
Email: budapest@ice.it • www.italtrade.com/countries/europa/ungheria
Direttore • Igazgató: Enrico Barbieri

Istituto Italiano di Cultura • Olasz Kultúrintézet

1088 Budapest, Bródy Sándor utca 8.
Tel. +36 1 4832040 • Fax +36 1 3176653
Email: iicbudapest@esteri.it • www.iicbudapest.esteri.it
Direttore • Igazgató: Gina Gianotti

Scuola Italiana / Sezione bilingue italo-ungherese

Ujjaki Általános Iskola - 1023 Budapest, Ürömi utca 64.
Tel./Fax. +36 1 3350720

Consolato Onorario Szeged Szegedi Tiszteletbeli Konzulátus

6720 Szeged, Dugonics tér 2.
Tel. +36 62 423255 • Fax +36 62 544375
Console onorario • Tiszteletbeli konzul: József Pál

Consolato Onorario Nyiregyháza Nyiregyházi Tiszteletbeli Konzulátus

4400 Nyiregyháza, Széchenyi utca 2.
Tel. +36 42 311130 • Fax +36 42 999008
Email: consolato@consolatoit.hu
Console onorario • Tiszteletbeli konzul: Roberto Sarcià

Vice Consolato Onorario Pécs

Pécsi Tiszteletbeli Konzulátus
7621 Pécs, Megye utca 21.
Tel. +36 30 253 1302 • Fax +36 72 786 732
Email: consolato.italiano@gmail.com
Vice console onorario • Tiszteletbeli konzul: Rita Hahn-Wittenberger

Centro Italiano di Cultura di Szeged

Szegedi Olasz Kultúrális Központ
6720 Szeged, Dugonics tér 2.
Tel. +36 62 423255
Responsabile • Felelős: Laura Bernardelli
Email: italiano@primus.arts.u-szeged.hu

In Italia

Ambasciata d'Ungheria • Magyar Nagykövetség

00161 Roma, Via dei Villini 12/16
Tel. +39 06 4402032 • Fax +39 06 4403270
Email: mission.rom@kum.hu • www.huembit.it
Ambasciatore • Nagykövet: dr. János Balla
Rappresentante presso la FAO: Balázs Hamar

Consolato Ungherese di Milano • Milánói Magyar Konzulátus

20123 Milano, Via Fieno 3, IV piano
Tel. +39 02 726009 • Fax +39 02 72095705
Email: consung@tin.it • Console Generale / Főkonzul: dr. Manno István

Consolato Ungherese • Magyar Konzuli Osztály

00198 Roma, Via Messina 15
Tel. +39 06 44249938 • Fax +39 06 44249908
Email: konzulatus@tin.it • Console / Konzul: Petra Kovács

Accademia d'Ungheria in Roma

Római Magyar Akadémia

00186 Roma, Via Giulia 1 (Palazzo Falconieri)
Tel. +39 06 6889671 • Fax +39 06 68805292
Email: accadung@tin.it • www.magyarintezet.hu/roma
Direttore • Igazgató: Péter Kovács

Ufficio Commerciale dell'Ambasciata d'Ungheria Milano

20123 Milano, Via Fieno 3
Tel. +39 02 4984731 • Fax +39 02 4984471
Email: milan@hita.hu • www.hita.hu
Direttore • Igazgató: Dóra Csatár

Consolati onorari

Carmine Arena - 70125 Bari, Via Turati 12
Tel. +39 080 8717404 • Fax +39 080 5241704

Erzsébet Miliczky - 40123 Bologna, Via S. Caterina 55
Tel./Fax +39 051 9914536 • Email: consolato.bo@libero.it

Ferenc Ungar - 50126 Firenze, Via Belgio 2
Tel./Fax +39 055 6531817

Albert János Frank - 16121 Genova, Via Roccatagliata Ceccardi 4/20
Tel. +39 010 5702210 • Fax +39 010 586083
Email: consolatohungaria.genova@yahoo.it

Andrea Amatucci - 80132 Napoli, Via Toledo 156
Tel. +39 081 5511115 • Fax +39 081 5523953

Adelaide Sotyi Santamarina - 90144 Palermo, Viale delle Alpi 30
Tel./Fax +39 091 6850947

Pierpaolo Piria - 06121 Perugia, Piazzale Giotto 8
Tel. +39 075 5837488 • Fax +39 075 30859
Email: consolatoungheriapp@eiseibc.it

Renato Martorelli - 10121 Torino, Via De Sonnaz 11
Tel. +39 011 5165111 • Fax +39 011 5626238
Email: consolato.ungto@studioferreri.it

Anna Rossi Illy - 34147 Trieste, Via Francesco Parisi 14
Tel. +39 040 8330477 • Fax +39 040 49234147
Email: consolauiilly.com

Enrico R. Zoppas - 30135 Venezia, S. Croce 510
Tel. +39 041 5239408 • Fax +39 041 5225632
Email: ungheria.venezialibero.it

Lajos Pintér - 37121 Verona, Via Leoncino 30
Tel. +39 045 595885 • Fax +39 045 8074093
Email: info@consunghverona.com • www.consunghverona.com



Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria
Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara

Ponte, che ci unisce...
Híd, ami összeköt...



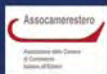
H-1056 Budapest, Váci utca 81.

Tel.: (+36 1) 485 0200

Fax: (+36 1) 486 1286

info@cciu.com

www.cciu.com



La Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria auguri a tutti i soci e lettori un felice Anno Nuovo.

I Soci della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria possono usufruire di un **ampio ventaglio di servizi e offerte**. E' possibile ottenere informazioni aziendali e settoriali e visure camerali, nonché informazioni, notizie, pubblicazioni e studi.

Inoltre i Soci hanno diritto all'**invio di informazioni e comunicazioni** relative alle attività della Camera, ai Bandi Europei e alle Fiere, oltre al Bollettino Camerale, a Qui Budapest e al presente giornale. È possibile inoltre **organizzare incontri bilaterali, seminari, presentazioni d'azienda e corsi**. La Camera inoltre promuove happy hours, conferenze, convegni, seminari e incontri B2B dedicati ai Soci.

I Soci possono usufruire di **assistenza** gratuita nel campo assicurativo, **promozioni** in progetti europei, possibilità di pubblicare annunci di lavoro oltre a **servizi** di traduzione e interpretariato. Per i Soci, poi, sono previste **agevolazioni e sconti** per eventi, fiere e manifestazioni oltre che in diversi negozi, ristoranti autonoleggi.

Per scoprire in dettaglio tutti i servizi dedicati ai Soci, visitare l'indirizzo www.cciu.com/servizi

A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara Boldog Új Évet kíván minden tagjának és olvasójának!

A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara tagjai **szolgáltatások és ajánlatok széles körét** vehetik igénybe. Adatokat kérhetnek cégekről, gazdasági ágazatokról, kaphatnak kamarai igazolásokat, a Kamarán keresztül hozzájuthatnak üzleti információkhoz, publikációkhoz és tanulmányokhoz.

Alanyi joguk van arra, hogy a Kamara tevékenységével, európai pályázatokkal, kiállításokkal, vásárokkal kapcsolatos **minden tájékoztatót és közlést publikáljanak**, beleértve a Kamarai Bolettino, a Qui Budapest-et és jelen folyóiratot is. Lehetőséget biztosítunk **kétoldalú találkozók, szemináriumok, cégprezentációk** rendezésére, **tanfolyamok** szervezésére. A Kamara maga is rendez a tagjainak happy hours találkozókat, konferenciákat, szemináriumokat és B2B találkozókat. A tagok igénybe vehetnek **ingyenes** biztosítási **tanácsadást, támogatást** az európai pályázatokhoz ingyenesen, publikálhatnak álláshirdetéseket, és igényelhetnek fordítási-, és tolmács **szolgáltatást**. **Anyagi könnyítéssel és kedvezményes árakon** vehetnek részt kiállításokon, vásárokon, rendezvényeken, de meghatározott üzletek, éttermek, autókölcsönzők is kedvezményekben részesítik őket.

A részletek, a szolgáltatások teljes körének megismeréséhez látogassa meg a www.cciu.com/szolgáltatások honlapot.



ISARO
AGENZIA IMMOBILIARE

ISARO Kft (Ungheria) - H-1051 Budapest - Hercegprímás utca.11
Tel. +36 1 354 0797 - Fax +36 1 354 0798
www.isaro.it - e-mail: isarokft@isaro.it

Budapest Apartamenti in affitto per turisti
Affitarsi ufficio nel centro di Budapest



Empedocle
KFT

☎ 0036 178 40 648
www.empedocle.eu

Hercegprímás utca 2. 1051 Budapest
00-36-70-2132313, hospitality@empedocle.hu

IL PONTE è l'unica rivista stampata di carattere prevalentemente economico nel mondo italo-ungherese, e nel suo genere è unica in tutto il panorama dell'Europa Centro-Orientale. Con la ricchezza dei suoi contenuti e con la sua alta qualità grafica rappresenta un fenomeno che va ben oltre il suo ruolo di rivista della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria fino ad assumere il ruolo di vero e proprio portavoce di un'ampia comunità che comprende non solo gli italiani in Ungheria, ma tutti gli ungheresi interessati all'Italia, godendo al contempo della stima e dell'apprezzamento dei maggiori rappresentanti istituzionali italiani ed ungheresi. IL PONTE raggiunge direttamente i manager, i quadri alti e medi delle aziende a partecipazione italiana, i ministri competenti dei due paesi, le rappresentanze diplomatiche, le associazioni di categoria ungheresi ed italiane, le banche a partecipazione italiana.

IL PONTE, grazie alla sua presenza nei principali alberghi di Budapest, nei ristoranti, negli international desk delle banche, raggiunge anche i viaggiatori in Ungheria sia per turismo che per affari.

IL PONTE è distribuito gratuitamente in 3.000 copie, viene inviato direttamente al personale direttivo delle aziende italiane e italo-ungheresi socie della Camera (circa 500 nominativi in Ungheria e 250 in Italia), per un totale stimato di circa 10.000 lettori a numero. La rivista è inoltre disponibile on-line sul sito della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria (www.cciu.com), da cui mensilmente vengono scaricate altre 400 copie circa. Un'inserzione su IL PONTE permette di ottenere una visibilità mirata sulla comunità imprenditoriale italo-ungherese, sulla comunità italiana in Ungheria e sui visitatori italiani in Ungheria impossibile da realizzare altrimenti.

Az IL PONTE magazin az olasz-magyar világ egyetlen olyan nyomtatott, elsősorban gazdasági témákkal foglalkozó magazinja, mely jellegét tekintve egyedülálló egész Közép-Kelet Európában. Tartalmi gazdagságával és magas grafikai minőségével olyan jelenséget képvisel, mely azon kívül, hogy a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara magazinja, szömvívője egy olyan széles közönségnek is, mely nem csak a Magyarországon tartózkodó olaszokból

áll, hanem minden Olaszország iránt érdeklődő magyart is magába foglal, s ugyanakkor élvezzi a legfőbb magyar és olasz intézményi képviselők megbecsülését és elismerését is.

Az Il Ponte eljut a menedzserekhez, az olasz érdekltségű vállalatok felső- és középvezetőjéhez, a két ország illetékes minisztériumaihoz, a diplomáciai képviselőkhez, a kapcsolódó olasz és magyar egyesületekhez, az olasz érdekltségű bankokhoz.

Az Il Ponte magazin annak köszönhetően, hogy megtalálható a legfőbb budapesti szállodákban, éttermekben, a bankok nemzetközi részlegein, eljut a Magyarországra utazókhoz is, akár turistákról, akár üzletemberekről van szó. Az Il Ponte magazin ingyenesen 3000 példányban jelenik meg, melyet személyre szólóan küldenek ki a Kamara olasz-magyar tagvállalatainak (körülbelül 500 példányt Magyarországon és 250-et Olaszországba), melyet a becslések szerint körülbelül 10 ezren olvasnak. A magazin az interneten is elérhető a MOLK honlapján (www.cciu.com), amelyről havonta körülbelül 400 példányban töltik le azt.

Az Il Ponte-ban való megjelenés az olasz-magyar vállalkozóközösséget, a Magyarországon élő, illetve az ide látogató olasz állampolgárok alkotta olvasóközönséget célozza meg, mely specifikus csoport más marketing eszközökkel ilyen minőségben nem közelíthető meg.



il Ponte
N. 36 | estate 2012

Rivista della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria
A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara Sajtólapja

**Intervista con l'Ambasciatore
Maria Assunta Accili
Intervju Maria Assunta Accili
nagykövettel**

**I vantaggi dell'Ungheria senza l'euro
Euro nélkül Magyarország előnyben**

**V. Corridoio un'occasione di rilancio
V. Folyosó: esély a fejlődésre**

**Profil: la famiglia Zwack
Arcképek: a Zwack-család**

Noi crediamo nel futuro. Anche nel Vostro!

Dal 1995 oltre 500 Aziende sono cresciute con noi.



ITL GROUP
YOUR GATE TO HUNGARY

- Contabilità e buste paga
- Consulenza fiscale
- Revisione di bilancio
- Consulenza legale
- Fusioni ed acquisizioni
- Recupero crediti
- Ricerca del personale
- Fondi europei
- Consulenza immobiliare
- Ricerche di mercato
- Marketing ed eventi
- Energie rinnovabili

Alessandro Farina
Amministratore Unico



Esperienza, Passione, Etica al Vostro servizio.

Cresciamo insieme

Együtt növekszünk

LOWE PIRELLA GÖTTSCHEW



1088 Budapest, Rákóczi út 1-3. (East-West Business Center) - Tel: +36-1-266-0022