CAMERA NEWS

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

È successo

Networking Lunch

Si é svolto il 6 Maggio 2015 presso una delle suggestive sale dell'InterContinental Hotel Budapest il primo **„Networking Lunch"** organizzato dalla Camera di Commercio Italiana in collaborazione con la Camera di Commercio Olandese per l'Ungheria.

Durante il corso dell'evento i presenti, approfittando del buffet preparato per loro, hanno avuto l'opportunitá di conoscere i **diversi partecipanti** delle due Camere e di entrare cosi in contatto con i rappresentanti delle aziende di differenti settori.

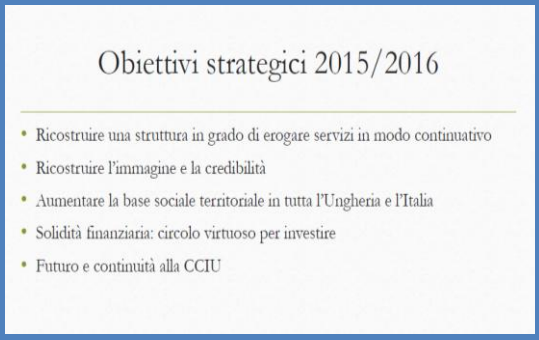
Il "Networking Lunch" ha quindi offerto l'opportunitá di ampliare la propria rete di contatti lavorativi in un ambiente piacevole e in modo informale, ma soprattutto ha dato ai partecipanti l'opportunitá di estendere le proprie relazioni commerciali investendo una modesta parte del loro tempo.

Il Networking Lunch é stato anche un occasione per parlare di **EXPO 2015**. É stato proiettato un video di presentazione della Kermesse e sono stati presentati i **pacchetti** offerti dalla CCIU.

Se siete interessati a partecipare ad i prossimi eventi di Networking o per sapere di cosa si tratta scriveteci a eventi@cciu.com.

Assemblea Soci CCIU

Si é svolta in data 29 Maggio 2015, presso la Sala Federico Fellini dell'Istituto Italiano di Cultura, durante la quale il Presidente Martignago ha illustrato gli obiettivi strategici della CCIU.



In questa occasione sono stati approvati il bilancio e le relazioni dell'anno 2014, ed é avvenuta l'approvazione delle attivitá e del bilancio preventivo del 2015.

L'Italia In Ungheria: „Fausto's"

Nell'ambito della rassegna "L'Italia in Ungheria: le imprese italiane in Ungheria si raccontano" organizzato dall'Istituto Italiano di Cultura, la CCIU ha partecipato con grande interesse all'intervento dello Chef Fausto Di Vora.
Fausto, con il suo ristorante affiancato dall'Osteria che sfrutta la stessa cucina, rappresenta ad oggi il punto di riferimento per tutti i ristoratori Italiani in Ungheria.

É stato molto interessante capire cosa ci sia alle spalle di tanto successo in un settore, quello della ristorazione, dove conciliare il Made in Italy e la tradizione culinaria del Bel paese con le esigenze di bilancio è sempre più difficile, soprattutto in ambito internazionale.
La storia del successo di Fausto parte da lontano, dai primi ristoranti italiani in Friuli, passando per le numerosissime esperienze in giro per l'Europa, fino ad arrivare a Budapest dove i suoi piatti e la qualità del suo servizio sono riconosciuti come l'eccellenza nel settore.
Tale eccellenza, tuttavia, non è casuale ma frutto di un costante lavoro che parte dal "mercato" dove avviene un'accurata scelta delle materie prime passando per un training continuo dove tutto il personale, sia sala che cucina, è costantemente stimolato e messo alla prova con nuove ricette e nuove sfide per arrivare ad offrire al cliente un prodotto ed un servizio di prim'ordine.
Ciò nonostante il successo del ristorante non deriva solo dalle indiscusse abilità dello Chef e del suo staff, ma anche e soprattutto dall'integrazione e dalla complicità che Fausto è riuscito a creare all'interno del team e fra quest'ultimo e il cliente, dimostrando di saper essere manager e cuoco allo stesso tempo.
Il Ristorante Fausto's, rappresenta una splendida realtà e un modello imprenditoriale per tutte le imprese Italiane emigrate all'estero e per tutti gli addetti ai lavori nel settore della ristorazione qui in Ungheria e anche in Italia.

C'é tempo fino al 30 Giugno per aderire al progetto „Ospitalitá Italiana"

Il "Marchio Ospitalità Italiana" Ristoranti Italiani nel Mondo è una iniziativa che nasce da Unioncamere in collaborazione con F.I.P.E. –Federazione Italiana Pubblici Esercizi- con il supporto operativo dell'IS.NA.R.T. –Istituto Nazionale Ricerche Turistiche.
Il progetto "Ospitalitá Italiana" si pone come obiettivi lo sviluppo e la promozione della tradizione dei prodotti agro-alimentari italiani e la valorizzazione della cultura enogastronomica italiana all'estero, il tutto attraverso la certificazione dell'immagine dei ristoranti Italiani nel mondo garantendo cosi uno standard di qualitá elevata.
La Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria segue il progetto "Ospitalitá Italiana" con l'obiettivo di creare nuove opportunitá di promozione per i ristoranti italiani in Ungheria sia nel proprio paese che all'estero.

La partecipazione al programma é gratuita.
Il responsabile di progetto per la Camera di Commercio compirà una visita nei ristoranti per raccogliere la documentazione necessaria all'iscrizione e alla partecipazione (modulo di registrazione, menù, carte dei vini, fotografie di sale, prodotti etc..) per poi inserire tutti i dati sulla piattaforma online appositamente creata da IS.NA.R.T
Una volta terminato il progetto verranno consegnate le targhe "Marchio Ospitalità Italiana" da esporre nel proprio ristorante come garanzia di qualitá.
Per qualsiasi ulteriore info, contattare il responsabile del progetto Marianna Alexa all'indirizzo sportello.europa@cciu.com

"Intervista ad Alberto Tibaldi, Delegato per l'Accademia Italiana della Cucina"

Alberto Tibaldi, Accademico da 26 anni della „Accademia Italiana della Cucina" e delegato per l'Ungheria dal 2010, ha gentilmente dedicato una parte del suo prezioso tempo alla CCIU per rispondere ad alcune domande inerenti le differenze culturali in ambito culinario tra Italia e Ungheria.

D: *Di cosa si occupa l'Accademia Italiana della Cucina? quale é la Sua missione?*
R: L'"Accademia Italiana della Cucina" è un' Istituzione Culturale della Presidenza della Repubblica Italiana. Si va sempre più affermando il concetto che anche la cucina e soprattutto la gastronomia sono cultura, con tutto il loro bagaglio di storia, di tradizione, di forte incisività sulla struttura sociale. L'Accademia si sente protagonista di questo processo altamente qualitativo di recupero culturale. In un mondo sempre più attento ai valori dell'ambiente, Essa rivendica il proprio ruolo di difesa e valorizzazione della cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici. L'Accademia, attraverso le proprie Delegazioni all'estero, presta grande attenzione a questo fenomeno, premiando i ristoranti piú meritevoli e segnalandoli nella propria "Guida ai ristoranti". In modo analogo l'Accademia partecipa alle iniziative ufficiali di diffusione della cucina italiana di qualità all'estero.

D: *Che tipo di eventi organizza la Delegazione ungherese? Quali sono i prossimi in programma?*
R: La Delegazione, con cadenza mensile, visita un ristorante con Chef italiano con il quale concorda un menù e, dopo la degustazione, compila una scheda di valutazione. Il Delegato in base ai giudizi raccolti redige una scheda con una relazione che poi verrà pubblicata sulla Rivista "Civiltà della Tavola". Se é il caso, dalla sede di Milano, viene conferito un Diploma di Buona Cucina massimo riconoscimento per i Ristoranti Italiani all'estero.
Per l'8 sett 2015 è invece prevista l'organizzazione di un **"Convegno Internazionale Cibo e Green-Economy Prospettive per nutrire il pianeta"** ,con la partecipazione di illustri oratori sia ungheresi sia italiani, nell'ambito delle manifestazioni collaterali all' Expo Milano 2015.

D*: Cosa puó dirci della differenza tra la tavola ungherese e quella italiana?*
R: La differenza tra la cucina ungherese e quella italiana è sostanziale, a partire dalle materie prime così come dai sapori. Ma va fatta subito una notazione: una cucina italiana in se non esiste, ma esiste una cucina locale italiana, mentre il cibarsi degli ungheresi è abbastanza omogeneo sul territorio. Poiché la cucina è lo specchio della storia di un popolo ecco che la connotazione del cibo ungherese denota gli usi ed i costumi del nomadismo e soprattutto delle tradizioni contadine, mentre dell'Italia si ha una immagine di popolo sparso sul territorio ma fortemente legato agli usi e costumi locali. La grande varietà delle ricette italiane sono inoltre dettate dalla presenza sul territorio fin dal medioevo di migliaia di Pellegrini diretti a Roma, che hanno apportato le loro abitudini alimentari sempre metabolizzate, però, dalla creatività italiana.

D: *Cosa possono imparare gli ungheresi dallo stile italiano dello stare a tavola?*
R: L' elemento più significativo degli "italiani a tavola" è la **convivialità**. Lo stare a tavola non è solo l'occasione per cibarsi, ma per stare insieme e condividere con gli altri commensali i propri pensieri, gli entusiasmi e la felicità di riunirsi. Mai mangiare frettolosamente, a tavola non si invecchia.

D: *Per concludere, in qualitá di esperto della materia, quale piatto tipico ungherese sente di consigliare ai nostri lettori e quale consiglierebbe tra quelli italiani?*
R: Per il gusto degli italiani alcuni piatti ungheresi sono di difficile scelta e digeribilità, a me piace **krumplistészta** e **töltöttpaprika**. Agli ungheresi consiglierei la **parmigiana di melanzane** ed i piatti di pasta tipici del nostro sud: **amatriciana, aglio olio e peperoncino, carbonara vera**!

Fondi Europeri e agevolazioni fiscali

In data 3 Giugno 2015 si è tenuto il Seminario "Fondi europei e agevolazioni fiscali. Quali vantaggi per le imprese?" presso Trattoria Toscana a Budapest, da anni detentore fiero del marchio Ospitalità Italiana.

Alla conferenza sono intervenuti: il Presidente della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria, **Ferdinando Martignago**; **Milos Katalin**, Capodipartimento, Ministero dell'Economia Nazionale, Sottosegreteria di Stato per i Programmi allo Sviluppo Economico; **Baldauf Csaba**, senior manager, WTS Klient Ltd.; **Tamás Gyányi**, partner del WTS Klient Tax Advisory Ltd.

Durante la conferenza sono stati presentati i fondi a disposizione delle piccole-medie imprese e le metodologie di riduzione della pressione fiscale.

Milos Katalin ha parlato dei piani e delle possibilità di sviluppo economico per il periodo 2014-2020, della possibilitá per le piccole-medie imprese di essere più competitive, dell'importanza dello sviluppo nell'ambito della ricerca e, infine, delle possibilitá concorsuali nell'ambito dei progetti europei. I collaboratori dell'azienda di consulenza fiscale **WTS Klient Ltd.** hanno presentato ai partecipanti le possibilità concernenti la riduzione della pressione fiscale e le informazioni inerenti ai concorsi dell'UE.

Per rimanere informati sui prossimi appuntamenti e business meeting potete scrivere una mail all'indirizzo eventi@cciu.com

TRATTORIA TOSCANA

16-17-18 Giugno: "Le Giornate Italiane al Mercato Coperto"

Questa settimana, come di consueto, la Nostra Camera ha organizzato le „Giornate Italiane" al Mercarto Coperto Centrale di Budapest *(1093 Budapest, Vámház körút 1-3.)*.

L'evento è stato inserito anche nel programma del Festival Italiano organizzato dall' ICE (Italian Trade Agency) con il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia ed in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura. Il Festival nasce con lo scopo di presentare per oltre un mese (a partire dal 20 Maggio 2015) al pubblico ungherese i molteplici aspetti dell'Italia e dello stile di vita italiano. Ci abbiamo tenuto a coinvolgere in primis i Nostri Soci poiché, grazie a questo evento, le aziende partecipanti iscritte alla Camera di Commercio hanno avuto la possibilitá di promuovere la propria azienda ed i propri servizi al grande pubblico. Ogni giorno, infatti, l'affluenza registrata nel piú grande mercato di Budapest si attesta tra i 20-30.000 visitatori. Tra le tipologie di prodotti che rappresentano l'eccellenza del nostro Made in Italy durante questo evento, vi sono soprattutto prodotti come il caffe, la pasta, olio d´ oliva affettati e vini, il tutto accompagnato da piacevoli degustazioni

Anche per coloro che non sono potuti essere presenti, è stata offerta la possibilità di divulgare volantini o materiale informativo relativo alla propria Azienda presso il nostro stand di Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria.

Speriamo che cogliate con entusiasmo questa iniziativa in cui in qualità di Camera di Commercio crediamo molto, e saremmo lieti di accogliere il maggior numero possibile di partecipanti vista la grande visibilità che offre questo evento.

Qualora necessitaste di ulteriori informazioni Vi preghiamo di scrivere una mail al'indirizzo: eventi@cciu.com.

La CCIU era presente:

IIC EXPO 2015

Si sono svolti nell'ambito della rassegna **„Storia degli Italiani a tavola",** organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura, gli incontri dedicati al cibo italiano. I rappresentanti della CCIU, grazie ad ospiti come **Alberto Tibaldi** dell' Accademia Italiana della Cucina e **Győző Szabó** Italianista e „cultore della materia", hanno potuto ascoltare interessanti aneddoti su quella che é la cultura della tavola piú famosa nel mondo e scoprire come questa é vista dagli ungheresi. Inoltre, grazie alla ricette proposte dallo **Chef Graziano Cattaneo** del ristorante Krizia, gli ospiti hanno potuto assaggiare alcuni deliziosi tipici piatti italiani.

BUDAPEST INC LAUNCH PARTY

La CCIU ha partecipato al Budapest Inc launch party, in cui è stata presentata la piattaforma multimediale „Budapest Inc". Tale piattaforma si occupa di condividere tantissimi **eventi**, **progetti economici**, artistici e attività che hanno luogo a Budapest, formendo informazioni utili, interessanti e di intrattenimento.

Errata corrige. North Plastik Hungary Kft.

Per uno spiacevole errore nella prima edizione di „CameraNews" sono state riportate delle informazioni non corrette relative all'azienda North Plastik Hungary Ktf. di seguito riportiamo la parte dell'articolo relativa alla societá adeguatamente corretta.

North Plastik Hungary Ktf (+36 30 514 6165 office-hu@northplastik.com) Societá costituita nel Gennaio 2011, si occupa della costruzione di stampi per componenti termoplastici, dello stampaggio di componenti termoplastici e dell'assemblaggio di sotto-assiemi e prodotto finito.

North Plastik Hungary Ktf. é operativa nei settori automobilistico, elettrico, elettrodomestico, elettromeccanico, hobbistico-cleaning, riscaldamento e condizionamento, trattamento acqua e aria, si propone come punto di riferimento per le aziende industriali che cercano un partner che curi tutte le fasi di messa a punto del prodotto.

Seguici su Facebook

Gentili Soci, siamo lieti di informarVi che è stata aperta la **nuova pagina Facebook** della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria! Vi invitiamo a cliccare **"mi piace"** (all'indirizzo https://www.facebook.com/cciu.molk?fref=ts) e a seguirci, così da tenerVi aggiornati sulle News e sugli Eventi in programma.

NEWSLETTER

Si ricorda che è possibile pubblicare delle **News** riguardanti la propria Azienda tramite la nostra Newsletter e che la prima pubblicazione è **gratuita** per tutti i nostri soci.

Chiunque fosse interessato è pregato di scriverci all'indirizzo mail info@cciu.com.

Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria

1056 Budapest - Váci Utca Center, Váci utca 81.