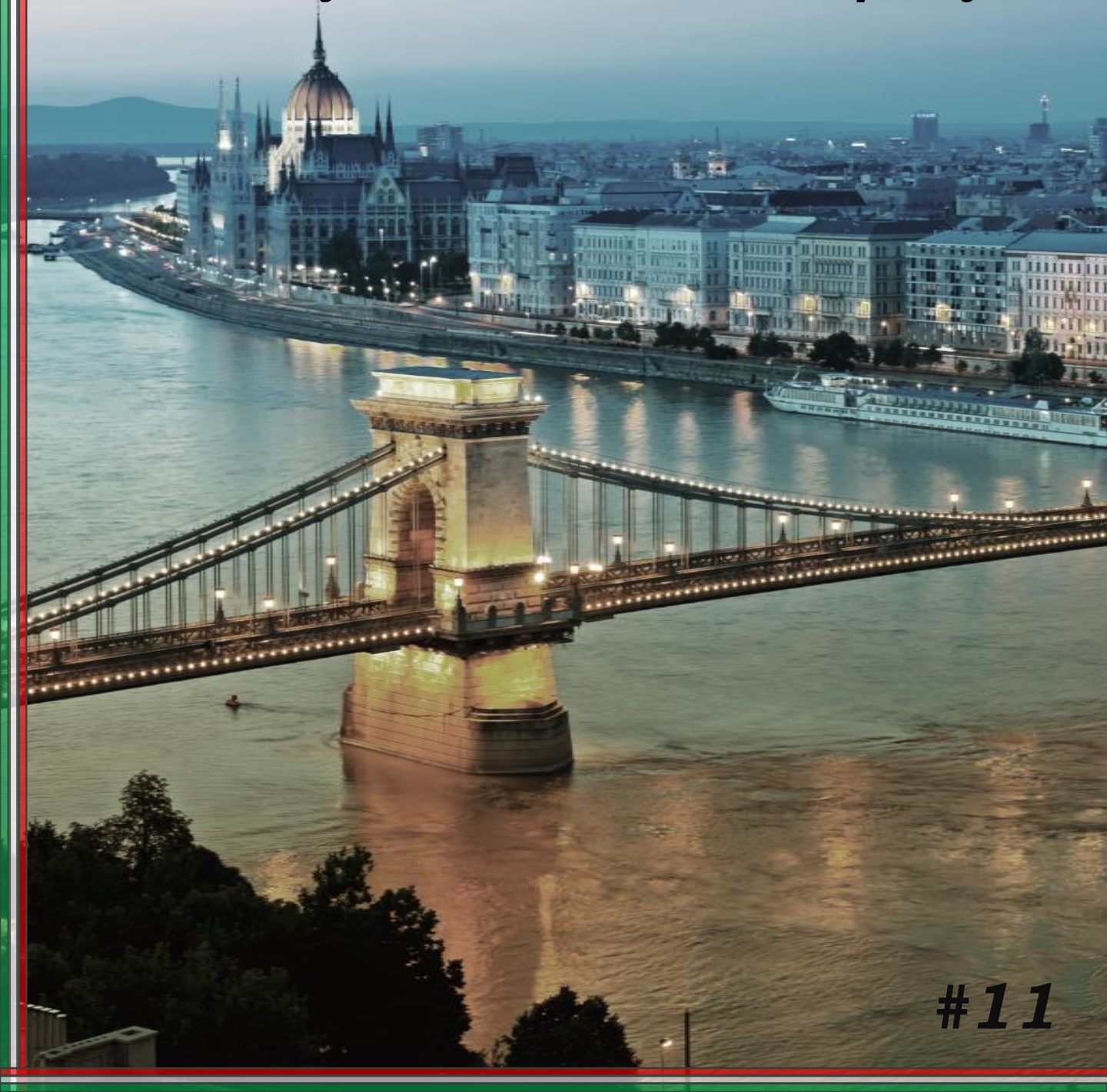
Ottobre - Novembre 2016

CAMERA NEWS

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

Insieme per Crescere – Együtt a Sikerért

Rivista italiana bilingue della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria

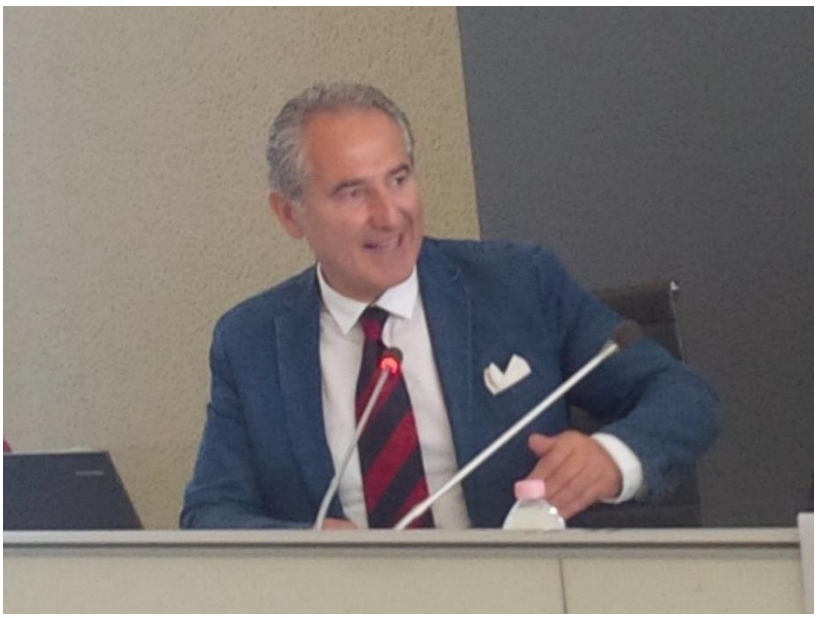


#11

INDICE

- *News della Camera* / La CCIU mette il turbo .....pag 1
- *News della Camera* / Fatturazione online .....pag 3
- *Eventi* / Formazione dei Formatori SEMINARIO "AMBASCIATORI DEL BUONGUSTO TURISTICO" (09 ottobre -15 ottobre 2016) .....pag 4
- *Eventi* / APERITIME " After Summer" .....pag 8
- *Eventi* / Prysmian premia il miglior design .....pag 10
- *Spazio ai soci* / Intervista ad Alessandro Arena .....pag 12
- *Spazio ai soci* / Cardinal Film Production .....pag 15
- *Spazio ai soci* / Sziráki Réka – Hair Stylist: Esperienze dalla Milano Fashion Week .....pag 16
- *Spazio ai soci* / Alessandro Sparta: European Fashion Union .....pag 18
- *Spazio ai soci* / Maserati .....pag 20
- *Prossimi Appuntamenti* / COSMOFOOD e GOLOSITALIA .....pag 22
- *Prossimi Appuntamenti* / La Settimana della Cucina Italiana .....pag 23
- *Prossimi Appuntamenti* / Invito Aperitime 11 novembre .....pag 27

News della Camera
La CCIU mette il turbo



Il nuovo Segretario Generale della CCIU, Dott. Francesco Mari

Il Consiglio Direttivo della CCIU ha nominato Segretario Generale il Dott. Francesco Mari, manager di grande esperienza.

La Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria, fondata nel 1992, vanta una grande tradizione e ultimamente ha dimostrato un eccezionale dinamismo: questa nomina è la conferma degli ambiziosi obiettivi che si pone.

Francesco Mari, laureato in giurisprudenza e Master in *Business Administration* alla Bocconi, vanta oltre 20 anni di esperienza manageriale che lo ha portato ai vertici di grandi aziende nazionali e internazionali, tra cui "Merloni", "Saatchi & Saatchi", "RAS Allianz", "Banca Popolare Commercio & Industria" e "Gruppo Mediobanca", nonché quindici anni di attività imprenditoriale in cui si è specializzato in start-up aziendali nei settori servizi, web e telecomunicazioni.

Approdato in Ungheria oltre dieci anni fa come semplice turista, si innamora di Budapest e della eccezionale qualità della vita che offre questa città; riconosce poi le grandi opportunità economiche che questa nazione offre stabilendosi professionalmente in quest'area.

Il nuovo Segretario Generale conosce molto bene il tessuto macroeconomico ungherese ed ha uno stile manageriale concreto ed orientato ai risultati; per questo motivo l'intera struttura (a partire dallo stesso Segretario Generale) avrà rimunerazioni basate principalmente sui risultati raggiunti.

Gli obiettivi dati dal Consiglio Direttivo al nuovo Segretario Generale sono ambiziosi ma raggiungibili:

- enfatizzare la missione imprenditoriale dell'associazione: il business tra soci!
- un forte incremento del numero dei soci
- presenza su tutto il territorio italiano e sul territorio ungherese attraverso i P.A.T. (Punti di Assistenza Territoriale)
-incrementare i servizi e le soluzioni offerte ai propri associati.

La grande esperienza professionale e imprenditoriale del dott. Mari, unita all'approfondita conoscenza della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria maturata partecipando attivamente alle attività della Camera, rappresentano una eccezionale base di partenza e ci offrono solidi presupposti per assicurare un grande futuro.

Dal seguente link potete leggere l'intervista di XpatLoop al nuovo Segretario Generale: http://www.xpatloop.com/interview/917

Mentre qui c'è l'articolo pubblicato dal Budapest Business Journal: http://bbj.hu/whosnews/italian-chamber-of-commerce-appoints-new-general-secretary_123402

Il Segretario Generale della CCIU, Dott. Francesco Mari

Gabriella Angelini

News della Camera
Fatturazione online (www.szamlazz.hu)

La CCIU ha scelto dal 2016 di utilizzare il sistema della fatturazione online a motivo dei numerosi vantaggi che questa possibilità offre.

Innanzitutto da un punto di vista legale, va detto che la fatturazione elettronica ha lo stesso valore di quella cartacea e rispetta tutti i criteri di legge.

Per quanto riguarda i costi, la fatturazione online permette di eliminare i costi relativi alla stampa, alla spedizione e all'archiviazione delle fatture.

Non è necessaria l'installazione di alcun software, non c'è un limite al numero di fatture che si possono emettere, è prevista la possibilità di stornare e il sistema stesso prepara in automatico l'e-mail da inviare al cliente.
Grazie al sistema di fatturazione online, inoltre, è possibile rendere più efficace la lotta all'evasione fiscale.

Un ultimo elemento significativo è dato dal rispetto dell'ambiente, in quanto la fatturazione elettronica non richiede l'utilizzo di carte, buste o bolli, per cui l'intero processo è completamente ecosostenibile.

Ovviamente il sistema presenta anche un certo numero di difficoltà, perlopiù di carattere iniziale, legate alla riorganizzazione degli uffici, ad un aumento iniziale delle spese a motivo del costo della tecnologia necessaria e all'esigenza di competenze specifiche nell'utilizzo di internet e del PC.

Inoltre è sempre indispensabile disporre di PC e collegamento internet per poter procedere alla fatturazione. Un ultimo potenziale problema, infine è dato da un certo margine di rischio sulla sicurezza dell'archiviazione.

Nel complesso, in ogni caso, è evidente che i benefici superano di gran lunga gli svantaggi, soprattutto se si considera che la quasi totalità di questi ultimi è quasi esclusivamente data da difficoltà di carattere iniziale.

Quindi, di fronte ad una valutazione attenta di costi e benefici delle due diverse opzioni, la CCIU non ha avuto dubbi nel passare ad un sistema di fatturazione online e lo consiglia altamente anche ai propri soci e partner.

Gabriella Angelini

Eventi

Formazione dei Formatori

SEMINARIO "AMBASCIATORI DEL BUONGUSTO TURISTICO"

(09 ottobre -15 ottobre 2016)

I partecipanti al seminario gustano insieme una cena italiana

Il 15 ottobre 2016 è terminato il primo appuntamento autunnale del seminario FORMAZIONE DEI FORMATORI Ho.Re.Ca. svoltosi a Grado, che ha calato nella realtà dell'enogastronomia friulana 22 addetti ai lavori, imprenditori e insegnanti di scuole alberghiere ungheresi.

Questo progetto nasce da un'idea di FERDINANDO MARTIGNAGO amministratore della MARCO POLO G.E.I.E. che da più di 15 anni si occupa di mobilità internazionale al fine di creare opportunità lavorative per i giovani qualificati.

La finalità del seminario è quindi strettamente legata alla possibilità di creare nuove opportunità di lavoro e migliorare il livello di quelle già esistenti attraverso l'aiuto degli stessi insegnanti e imprenditori che, grazie ad esperienze come queste, saranno in grado di dare una formazione adeguata e mirata ai loro alunni e ai loro dipendenti, oltre che apprendere nozioni fondamentali sulla qualità delle materie prime del territorio Friulano.

Gli argomenti principali trattati nel corso del seminario sono stati territorialità ed enogastronomia, argomenti che ad un primo sguardo possono apparire distanti ma sono in realtà strettamente interrelati. Questo binomio implica processi storico-economici, tradizioni, innovazioni, microeconomia, cultura ma anche un'interazione strategica fra individui (o intere collettività), legati al giusto equilibrio tra uomo-animale-ambiente. Si è discusso di come oggi l'uomo si trova a dover affrontare la sfida del rapporto tra cibo e salute, configurate come risorse preziose da gestire con attenzione sia nella ristorazione che nel turismo.

Il programma ha previsto alcune visite presso aziende d'eccellenza della filiera agroalimentare del Friuli Venezia Giulia quali:

Il prosciuttoficio „La Glacere"

PROSCIUTTIFICIO LA GLACERE
www.laglacere.it
Produttori di uno dei prosciutti crudi DOP più rinomati del consorzio DEL PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE.

LE DUE TORRI www.le2torri.com
Azienda agricola Le Due Torri di Corno di Rosazzo, produce e vende vini nel cuore del Collio Friulano. Con passione e dedizione la famiglia Volpe, da anni presente nel settore vinicolo, ha sempre curato scrupolosamente il proprio prodotto. Salvaguardare l'ambiente, rispettare le norme che regolamentano la produzione vinicola, mettere a frutto l'esperienza maturata senza dimenticare le tradizioni, sono i passi fondamentali che questa azienda percorre quotidianamente, per ottenere un prodotto di eccellenza.

PASTICCERIA MOSAICO www.pasticceriamosaico.com
Qualità, accurata ricerca di prodotti selezionati, continuo aggiornamento con un occhio al rispetto della tradizione fa della Pasticceria Mosaico di Aquileia una vera eccellenza Friulana. Il titolare Piero Zerbin propone una serie di corsi per entrare nel mondo della pasticceria e cioccolateria al fine d'imparare le tecniche di base e capirne i trucchi e segreti sia per appassionati che professionisti.

COOPERATIVA PESCATORI GRADO www.zeromiglia.it
Nata nel 1930 come associazione dei pescatori di laguna, ancora oggi rappresenta la realtà più importante nel settore della pesca nel territorio friulano. Direttamente dai pescherecci all'asta ed al banco per la vendita, questa è la filosofia a zero miglia, è come acquistare direttamente dalla barca, con il vantaggio della maggior scelta e freschezza.

FORMAGGI ZOFF www.borgdaocjs.it
Da quattro generazioni allevano le vacche di razza Pezzata Rossa Italiana, seguendo la filosofia del no stress. Nutrono il loro bestiame esclusivamente con prodotti ottenuti dalla coltivazione dei loro campi e senza l'uso di prodotti chimici.

Le mucche si nutrono delle erbe che trovano al pascolo e dei foraggi che Giuseppe coltiva personalmente sui campi, e che dal 2015 hanno iniziato il periodo di conversione per ottenere la certificazione biologica.
Il latte viene trasformato direttamente nel loro caseificio in formaggi e yogurt.
I formaggi sono prodotti a latte crudo a bassissimo contenuto di colesterolo.

AZIENDA AGRICOLA BAGOLIN https://www.facebook.com/Flli-Bagolin-Azienda-Agricola-1454693494777717/?ref=br_rs
L'azienda agricola situata a Fossalon di Grado (Gorizia), è stata fondata nel 1968 da sei fratelli che volevano veder realizzato il sogno del loro padre, mezzadro. La famiglia Bagolin è attiva nei settori produttivi di ortaggi e frutta di stagione. Punto di forza della stagione primaverile è la produzione di asparagi sia bianchi che verdi.

IAL ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO www.ialweb.it
La prestigiosa struttura dell`Europalace ospita la rinomata Scuola Alberghiera che prepara i giovani ad affrontare il mondo del lavoro con programmi triennali ed integrativi di un quarto anno per raggiungere le competenze più adeguate. Dal 1955 sono impegnati nella formazione dei giovani, l'obiettivo è farli entrare nel mondo del lavoro con un bagaglio tecnico-professionale e culturale adeguato.

LATTERIA DI CIVIDALE
Una cooperativa che raggruppa tutti i piccoli produttori di latte vaccino del territorio limitrofo alla bellissima cittadina di Cividale.

I produttori possono anche avere solo due mucche: per la cooperativa l'importante è l'alta qualità del latte. La loro grande capacità è stata di trasformarsi in una piccola impresa che nel territorio friulano ha creato otto punti vendita per la distribuzione dei prodotti a marchio Latteria di Cividale oltre che i selezionatissimi prodotti alimentari di alta qualità del territorio italiano.

Lo Chef Alessandro Arena prepara alcuni piatti della tradizione durante la parte pratica del seminario

GRAND HOTEL ASTORIA di Grado
La visita al Grand Hotel Astoria di Grado ha dato modo di incontrare i tirocinanti che partecipano al programma Erasmus + e che stanno facendo la loro grande esperienza in questo ambiente esclusivo.

Il pomeriggio è stato dedicato alla didattica sia pratica che teorica.
Pratica: attraverso la preparazione di ricette della tradizione eseguite dallo Chef Alessandro Arena.
Teorica: attraverso discussioni di approfondimento guidate sempre dallo Chef e docente Alessandro Arena su tematiche culturali, gastronomiche, salutiste, educative, formative, nuove opportunità lavorative e diverse altre legate ad approfondimenti sulle aziende visitate in mattinata.

Altro punto fondamentale del seminario è stato l'incontro fra i docenti e gli operatori del settore che ha rappresentato un'importante occasione per un confronto sui bisogni tecnico-professionali e sulla ricerca e l'innovazione che si può sviluppare all'intero dei percorsi formativi.
Il confronto strettamente scolastico avuto durante la visita all'istituto professionale IAL di Monfalcone ha rappresentato un momento molto coinvolgente per gli insegnanti in quanto hanno potuto fare una reale analisi della differenze tra la cultura educativa e formativa in Italia e Ungheria ma anche dei punti comuni e della possibilità di approcciarsi ad una preparazione che permetta agli studenti di ambire con più facilità ad una visione lavorativa internazionale.

L'elemento chiave di questa esperienza si è rivelato nel coinvolgimento umano ed emotivo di ogni singola persona che si è trovata coinvolta in questo progetto e, grazie a questo, il lavoro di formazione ha dato le più alte soddisfazioni. Un ringraziamento a tutte le aziende ospitanti ed ai gentili partecipanti.

Un momento durante le visite aziendali

Barbara Bandiziol

Eventi

APERITIME

"After summer"

Il 1° settembre 2016 si è tenuta un'altra edizione dell'Aperitime, organizzato dalla Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria.
Un momento di relax, incontro e networking basato sulla classica tradizione italiana dell'Aperitivo.

"Il business all'italiana"

In quest'occasione la location è stata "NA'PASTA Bistro", un caratteristico e particolare ristorante italiano al piano terra del Hegyvidék Központ, nella parte di Buda.

Na'Pasta offre un mix di sapori italiani, specialmente del Sud Italia e il tutto è rivisitato secondo le regole di un Bistro moderno.

L'alimento principale è ovviamente la pasta, fatta in casa o senza glutine, per accontentare tutti i palati. I piatti gluten-free sono uno dei punti forti del locale: difatti oltre alla pasta preparano anche la pizza senza glutine.
Il pesce che viene cucinato è fresco e proviene dal mercato di Vörös Homár, mentre la carne viene da MészásSteak.

Inoltre, nel menu trovate anche hamburger e panini dal tratto mediterraneo.
Completa anche la carta dei vini, studiati per accompagnare ogni piatto servito.

Un'altra caratteristica distintiva è il design del locale dove ogni dettaglio, dal menu alle sedie, è stato pensato dal proprietario Baji Ferenc.

Il proprietario di Na'Pasta Baji Ferenc

L'edizione "After Summer" dell'Aperitime è stata un nuovo grande successo e un'occasione in cui la CCIU ha potuto incontrare e salutare i propri partners e soci dopo le vacanze estive.

In rappresentanza della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria c'era il Dott. Havasi Bence, Vice Presidente della CCIU e rappresentante dei PAT (Punti di Assistenza Territoriale) di Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Veszprém e Vas. Tra i vari partner importanti erano presenti anche i Membri del Consiglio Direttivo e i rappresentanti di altri PAT.

Questo evento fa parte di un progetto più ampio di consolidamento sul territorio ungherese che mira allo scopo che la CCIU si è posta di intensificare e approfondire i legami tra i propri partners e soci e tutti coloro che condividono la stessa missione.

Potete visualizzare tutte le altre foto dell'Aperitime sulla nostra pagina Facebook: https://www.facebook.com/cciu.molk/photos/?tab=album&album_id=1664337320549861

Karina Zygykalo

Eventi
Prysmian premia il miglior design

Il gruppo Prysmian ha lanciato una competizione in Ungheria per offrire supporto a giovani artisti: la "Prysmian Design Competition". I partecipanti hanno ideato e creato opere d'arte utilizzando cavi prodotti dal gruppo Prysmian. I cavi energia e cavi telecomunicazione usati sono stati prodotti nella regione dell'Europa centro-orientale: Kistelek (Ungheria), Balassagyarmat (Ungheria) e Slatina (Romania).

La locandina dell'evento

Tra le istituzioni coinvolte nell'iniziativa ci sono l'Università di Belle Arti, la "Studio of Young Artists' Association" e la "Studio of Young Applied Artists' Association". Più di 25 giovani artisti hanno presentato il proprio progetto e tra questi una giuria professionale ne ha selezionati nove per realizzare l'opera ideata. I finalisti hanno presentato le proprie opere nell'ambito dell'esibizione tenutasi presso l'Università di Tecnologia e di Economia di Budapest.

La giuria – composta da delegati delle istituzioni partner, dal CEO del gruppo Prysmian per la regione dell'Europa centro-orientale Francesco Fanciulli e dal direttore Prysmian del dipartimento Risorse Umane della regione Peter Durante – ha selezionato i tre vincitori della competizione. La premiazione, combinata alla cerimonia di inaugurazione dell'esibizione si è tenuta il 13 ottobre.

Francesco Fanciulli e l'Ambasciatrice italiana Maria Assunta Accili hanno dato il benvenuto agli ospiti, agli artisti (Detkovics Anikó, Pál Bella/ Csonka Veronika, Puskás Mária, Szaniszló Anna/ Gyurcsovics Mihály, Barabás Benedek, Ongjerth Bernadett, Szabó Ottó, Rózsa Regina) e ai vincitori della competizione Walk Across CEE (Jaromir Svoboda, Martin Haban, Michal Kucera).

Più di 130 persone interessate – compresi impiegati e manager del Gruppo Prysmian dell'ufficio di Budapest, lo staff BME, il gruppo ITL e rappresentanti dell'Istituto Italiano di Cultura – hanno applaudito i vincitori e ammirato le opere d'arte in esibizione. La Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria è stata rappresentata dal Segretario Generale Dott. Francesco Mari.

I vincitori sono stati:

1° posto: Detkovics Anikó – Convertitore di frequenza
2° posto: Pál Bella, Csonka Veronika – Sinapsi
3° posto: Puskás Mária- Soliloquio

Qui un breve filmato della premiazione: https://www.youtube.com/watch?v=e00DHGPJKX0&feature=youtu.be

Prysmian Group

Questa iniziativa si inserisce in una generale attenzione del gruppo Prysmian alla valorizzazione dei giovani talenti. Sulla stessa linea si pone anche un altro progetto importante lanciato dalla Prysmian: "Build the Future", giunto ormai alla 6° edizione. Il programma è incentrato sulla selezione di giovani neolaureati ai quali sono offerti un contratto permanente con salario competitivo, opportunità formative significative, la possibilità di lavorare in un ambiente multiculturale e tanti altri vantaggi.

Per saperne di più su „Build the Future": https://www.youtube.com/watch?v=qNYXk2G8Vrc&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=8

Gabriella Angelini

Spazio ai soci
Intervista con Alessandro Arena

Alessandro Arena

Alessandro Arena nasce a Faenza il 2 maggio 1964. Giovanissimo inizia ad interessarsi alla carriera gastronomica diplomandosi all'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme. Dopo varie esperienze lavorative in Italia, si trasferisce in Ungheria nel 1990, dove sceglierà di aprire il proprio ristorante italiano nel 1994. Oltre a lavorare come Executive chef in alcuni tra i migliori ristoranti italiani in Ungheria, viene scelto da vari ristoranti come consulente per apertura e avviamento, tra questi il prestigioso ristorante "Il Faro" a Kiev, tra i ristoranti top 5 di Kiev. Già consulente presso l'accademia di Budaörs del gruppo METRO, da quest'anno partecipa alle attività della MARCO POLO G.E.I.E come consulente per formazione di formatori e studenti nell'ambito della cultura e della tradizione culinaria italiana. Dal luglio 2016, inoltre, torna a ricoprire l'incarico di Presidente Delegato dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani in Ungheria (APCI).

Nel mese di luglio lei ha ricevuto nuovamente la presidenza della delegazione dell'APCI in Ungheria. Ci illustri brevemente le attività dell'Associazione e questa sua esperienza.

L'APCI si occupa di diffondere e preservare la tradizione culinaria italiana. Le attività dell'Associazione rientrano nell'ambito della partecipazione ad eventi istituzionali e della creazione di eventi ad hoc per promuovere la gastronomia italiana, dando una garanzia alle eccellenze del Bel Paese. In Italia ci sono delegazioni regionali che fanno capo all'Associazione.

Io sono socio dell'Associazione ormai da dieci anni e questa sarà la mia seconda esperienza come Presidente Delegato dell'Associazione, dopo aver lasciato l'incarico quattro anni fa per tornare in Italia. Sono fiducioso che sarà un'esperienza produttiva per entrambe le parti e di poter dare un mio contributo significativo alle attività dell'Associazione.

Come si fa a diventare soci del'APCI?

È necessario innanzitutto essere un cuoco italiano, anche se da sei anni a questa parte è prevista la possibilità anche per cuochi e chef stranieri che rispettano determinati parametri di associarsi. La quota associativa è di 80 € all'anno. Al cuoco viene rilasciata una targa che ha la validità di un anno. Attualmente l'Associazione conta cinque membri in Ungheria, ma molti di più nel mondo.

Potrebbe parlarci dei progetti a breve termine dell'Associazione?

A novembre parteciperò alla SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO, che l'Accademia Italia organizza in collaborazione con l'APCI.
Inoltre in passato siamo riusciti a realizzare eventi del calibro della festa MADE IN ITALY, con 12 chef italiani e degustazioni. Nel futuro voglio organizzare ancora eventi di questo tipo, ma anche gare di cucina e tanto altro ancora. Diciamo che ci sto ancora ragionando.

Un'altra cosa su cui voglio puntare è la creazione di un networking più ampio, per dare all'Associazione una rinnovata vitalità. Ho intenzione di ampliare il numero dei soci, ma senza rinunciare alla qualità, che resta un requisito fondamentale per l'appartenenza all'APCI.

Lei ha ricevuto vari premi e onorificenze nel corso della sua carriera. È importante per uno chef conseguire riconoscimenti di questo tipo?

È sicuramente molto importante. Diciamo che particolarmente in Italia è normale dare risalto a questa professione, più che in altri paesi. Nel mio caso io ho vinto due volte il premio "STELLA DELLA RISTORAZIONE" e nel 2010 ho ricevuto l'onorificenza nazionale come maestro di cucina.

Qual è il suo rapporto con la CCIU?

Con il Presidente Martignago abbiamo una serie di progetti. Attualmente collaboro con MARCO POLO come consulente nei progetti di formazione di personale e studenti. Preparo i ragazzi a livello tecnico e seleziono per loro posti di lavoro.

Stiamo anche pensando ad una collaborazione ancora più approfondita, in quanto forse diventerò anche responsabile Ho.Re.Ca. (Hotel – Restaurant - Catering) per la CCIU.

Inoltre sono socio di POLO PROJECT in Ungheria, un'associazione simile a Marco Polo, che mantiene i contatti Ungheria - Italia tramite i soci italiani. Sviluppiamo progetti europei e creiamo eventi basandoci sempre sul rapporto bilaterale.

Abbiamo in programma una settimana in Italia per l'enogastronomia ungherese e viceversa.

Come la aiuta la CCIU?

Sicuramente con la pubblicità, dando maggiore visibilità ai tanti progetti che faccio e a cui partecipo e dandomi la possibilità di partecipare ad eventi istituzionali importanti.

Condividerebbe con noi uno dei suoi piani per il futuro?

Ho intenzione di avviare una collaborazione per quanto riguarda la formazione dei formatori con la Camera di Commercio di Szolnok.

Cliccando sui seguenti link potrete saperne di più sulle attività di Alessandro Arena per MARCO POLO:

https://www.youtube.com/watch?v=FXIqgUmJcg0&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=5

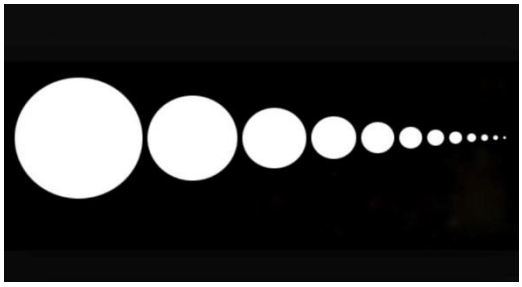
https://www.youtube.com/watch?v=qttUEWxBny0&index=6&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei

Gabriella Angelini

Spazio ai soci
Cardinal Film Production

Nessun sognatore è mai troppo piccolo, nessun sogno è mai troppo grande

La Cardinal Film è una casa di produzione cinematografica, televisiva e di media ungherese, con sede a Londra, con anni di esperienza e produzioni televisive e cinematografiche vincitrici di premi per i media più importanti a livello mondiale



Noi siamo specializzati in:
Video aziendali, pubblicità, programmi d'informazione, coproduzioni a livello internazionale, produzione di video musicali, dirette di eventi musicali, consulenze, post-produzione e affitto di OB van.

Perché scegliere noi?

- Abbiamo oltre vent'anni di esperienza nella produzione di media a livello internazionale
- Abbiamo prodotto produzioni con budget molto limitati, entro scadenze molto ravvicinate
- Lavoriamo con le troupe che parlano inglese più professionali ed esperte
- Conosciamo il sistema di incentivi fiscali ungherese e garantiamo un rimborso d'imposta minimo del 25% per le produzioni qualificate
- Abbiamo accesso alle soluzioni di editing, effetti visivi (VFX) e studi di animazione più aggiornati e con miglior rapporto costo/efficacia
- Abbiamo prezzi adatti per qualsiasi budget

Maggiori informazioni sono disponibili sul nostro sito internet Cardinal Film

Qui potete guardare il promo del nostro lavoro recente: la serie di viaggi e cucina Akademia Italia, filmata in tutta Italia e a Budapest, in onda ogni domenica alle 10:15 su Viasat 3.

Cardinal Film Production

Spazio ai soci

Presentazione di Sziráki Réka – Hair Stylist

Esperienze dalla Milano Fashion Week

"L'Hairstylist ti aiuta a trovare il tuo stile, guarda il tuo modo di vestire, prova a conoscere la tua personalità, analizza le tonalità, il che è importante per scegliere i colori, tiene in considerazione il lavoro che fai, quali sono i tuoi hobby, e quanto tempo hai da dedicare al tuo nuovo look".

Hairstyle – moda autunno 2016

Sziráki Réka a Milano durante la Fashion Week

Cliccando sul seguente link potete vedere un'intervista del Fem3Café a Sziráki Réka e Alessandro Sparta: https://www.youtube.com/watch?v=JtsqfXQRhp8&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=9

Quest'anno, ho avuto il piacere di partecipare per la seconda volta alla Milano Fashion Week come hairstylist. La prima occasione era stata nel 2011 e la condizione era dover imparare e conoscere l'hairstyle "Made in Italy". Ciò ha reso possibile lavorare insieme ai migliori professionisti del settore e far parte del backstage di "La Perla". Quest'anno ho lavorato in oltre tre eventi con aziende dai marchi prestigiosi.

La moda italiana non è soltanto tradizione ma è anche un tipo di espressione e per questo partecipare a questa settimana della moda assume una grande importanza. Siamo i primi ad essere informati delle nuove tendenze, mode, nuove tecniche, e possiamo adattarci e seguire quegli stili. Sebbene in Ungheria si trovino marchi importanti in questo campo, per lo stile delle acconciature in genere si segue piuttosto la moda inglese. Io invece credo che ci sia una grande richiesta nel nostro paese per la raffinatezza dell'eleganza italiana.

Per questo stiamo pianificando per il prossimo anno diversi corsi, dove, oltre me, saranno presenti professionisti dell'industria della moda riconosciuti a livello internazionale, che presenteranno le nuove tendenze, tecniche e riveleranno gli interessanti segreti del mondo del backstage.

Alcune delle creazioni di Sziráki Réka

Chiunque sia interessato può ottenere maggiori informazioni sulla progettazione e il design delle riviste di moda internazionali, il lavoro di photoshooting per una copertina e cosa fanno esattamente un Hairstylist o un make up Artist.

Per ulteriori foto e informazioni, seguitemi sulla mia pagina facebook:
https://www.facebook.com/RekaSziraki/?fref=ts

Sziráki Réka

Spazio ai soci

Presentazione di Alessandro Sparta

EFU – European Fashion Union

"La European Fashion Union è un evento fondamentale per i giovani designer provenienti da tutto il mondo. Essa è stata creata con lo scopo stabilito di promuovere la collaborazione nei diversi aspetti dell'industria della moda, per dare un supporto ai designer e ad altre personalità creative affinché possano svilupparsi e trovare il proprio stile nel mondo della moda."

Sfilate durante la European Fashion Union

Quando mi è stato chiesto di partecipare all'evento come organizzatore mi sono sentito particolarmente onorato perché la filosofia dell'evento rispecchia pienamente la mia. Condividiamo l'obiettivo comune di scoprire nuovi giovani talenti e aiutarli a lanciare le proprie carriere.

Sulla base di questa visione comune sono diventato il produttore creativo dell'evento. Questa nomina è stata decisa da Mayya Krukk (CEO-EFU), Natalia Voldoko (Produttore) e Lana Golovko (Direttrice PR).

La competizione si è tenuta a palazzo Kogart, dal 7 all'8 ottobre.

I partecipanti alla competizione erano russi, ucraini, georgiani, polacchi, cechi, spagnolo, italiani, e ungheresi e le loro creazioni sono state valutate da una prestigiosa giuria internazionale. I premi sono stati consegnati da Miss Ucraina.

Tra i membri della giuria internazionale troviamo: Daniel Luigi Merkaldo (direttore Marketing - Alessandro Aston Factory), Oscar Larion (Make-Up Artist), Alexander Belov (esperto internazionale della moda uomo), Gabriel Torres (Direttore - Università Fashion Design di Barcelona) e Liubov Rubenyan (direttrice creativa di "Admiral Needle”).

Organizzatori e giurati dell”evento

Alcuni dei giurati durante la competizione

L’evento è stato eseguito con stile e successo grazie anche al supporto dei partner della CCIU. Vorrei ringraziare particolarmente Prosecco Shop che ha fornito un eccellente Prosecco italiano e la partecipazione della Maserati Wallis.

Il nostro socio Alessandro Sparta in posa davanti alla Maserati, suo sogno d’infanzia

La European Fashion Union

Considerato il successo dell’evento, aspetto il prossimo anno con l’auspicio che questo evento sarà portato ad un livello ancora più elevato, con una durata anche più lunga e con un numero ancora maggiore di designer e partner organizzativi.

Alessandro Sparta

Spazio ai soci
Maserati

È simbolo di eleganza, di lusso e di potenza nel settore automobilistico. Stiamo parlando niente meno che della Maserati. Sia l'azienda che le macchine da essa prodotte rappresentano lo stile, lo sport automobilistico, e l'esclusività.

Solo coloro che hanno già provato l'emozione di stare dietro al volante, nei sedili di pelle di alta qualità, solo coloro che hanno già sentito quel rumore delle marmitte che fa venire la pelle d'oca e hanno sperimentato quella potenza infinita di una macchina marchiata con il tridente della Maserati, possono capire la passione di quest'azienda, che si presenta non solo nel motore delle loro macchine, ma anche nello spirito guerriero dell'azienda nell'affrontare ogni sfida.

Nel portfolio del gruppo automobilistico Wallis che nel corso degli ultimi vent'anni ha raccolto una lunga serie di marche, la Maserati ha raggiunto una posizione di elite. La Maserati-Wallis, come capo rappresentante in Ungheria della marca, aspetta i propri clienti in una concessionaria esclusiva nel XIII - esimo distretto in Vaci út 175, dove la professionalità del servizio e la soddisfazione anche dei bisogni più particolari dei clienti sono garantiti dal gruppo Maserati.

Nell'estate del 2016 la Maserati ha deciso di navigare in acque a lei ancora sconosciute, aggiungendo alla sua collezione un nuovo modello, la Maserati Levante, il primo SUV del marchio tridente, o meglio come lo chiamano in Italiano "la Maserati dei SUV", che ora è disponibile anche ai clienti in Ungheria.

La Levante è disponibile con due tipi di motori V6 da 3 litri, che rappresentano la nuova generazione di fonti di potenza della Maserati. Il TwinTurbo a benzina da 450 cavalli è prodotto dalla Ferrari a Maranello, la versione a gasolio è invece da 275 cavalli. Entrambi i motori hanno quel rumore e prestazione inconfondibili e imparagonabili che distinguono e qualificano il marchio Maserati e le emozioni che esso garantisce. La versione a gasolio parte da circa 25 milioni di fiorini ungheresi, invece la versione a benzina parte da 31 milioni.

La Maserati "Levante" in esposizione durante l'evento "The Maserati of SUVs" dell'11 maggio a Boscolo

Il "Levante", che ha ricevuto il suo nome dal vento omonimo, è uno dei modelli chiave della nostra storia. – dice Giulio Pastore, direttore amministrativo della delegazione europea della Maserati – Questa categoria dei SUV rappresenta il 50% delle nostre vendite nel settore lusso-premium, perciò ci aspettiamo una notevole crescita con l'arrivo del Levante.

Nella concessionaria di Váci út 175 possiamo trovare anche gli altri modelli della Maserati, come la Quattroporte, che ha una storia di 50 anni alle spalle, e la Ghibli, che ha esordito con grande successo qualche anno fa.

"È importante gestire adeguatamente la Maserati Levante, in quanto non si tratta soltanto di un prodotto per privilegiati con un prezzo di partenza di 25 milioni di fiorini, una elevata affidabilità, un rumore caratteristico e una possibilità di scelta fra 2 tipi di motori, ma anche di un prodotto che fa degna concorrenza ai modelli di alta categoria tedeschi"- sottolinea il direttore di questa linea di business della Maserati-Wallis.

Maserati Wallis

Prossimi Appuntamenti
COSMOFOOD e GOLOSITALIA

Cari Soci!
Siamo lieti di comunicarVi che la Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria in collaborazione con il gruppo „Area Fiera" Vi offre la possibilitá di partecipare alla fiera COSMOFOOD E GOLOSITALIA.

Le manifestazioni hanno lo scopo di raccogliere da tutto il mondo le aziende del settore "food, beverage & technology" e le imprese del settore Ho.Re.Ca così da promuovere, tramite diverse forme di marketing (come vendita, degustazione, presentazione, ecc.) i loro prodotti sia ai consumatori che agli operatori professionali del settore.
Queste fiere in sole 4 edizioni hanno quadruplicato il numero degli espositori e quest'anno vi sarà la possibilità di poter presentare anche prodotti dell'Ungheria.

Date delle fiere:

COSMOFOOD: 2016 novembre 12-15. (Vicenza)
https://www.youtube.com/watch?v=tLGo-KLmOPA&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=2
https://www.youtube.com/watch?v=mn-scs_-VHQ&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=4
GOLOSITALIA: 2017 febbraio 25-28. (Brescia)
https://www.youtube.com/watch?v=uieyM55VSOY&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=3

Per avere maggiori informazioni a riguardo o per il modulo di adesione, contattateci ad eventi@cciu.com

Prossimi Appuntamenti
La Settimana della Cucina Italiana

Si terrà dal 21 al 27 novembre in 130 paesi del mondo la **Settimana della Cucina italiana di qualità**, una iniziativa frutto del *Protocollo per la Valorizzazione all'Estero della Cucina Italiana di Alta Qualità* firmato un anno fa dai Ministri degli Affari Esteri, Politiche Agricole e Istruzione per promuovere all'estero il patrimonio gastro-culturale dell'Italia e far meglio conoscere a chi apprezza di più i nostri prodotti **cos'è l'autentico cibo italiano.**

A rendere concreto il progetto saranno le 130 rappresentanze diplomatiche italiane, ma anche gli 80 Istituti di Cultura, i 70 uffici Ice, la rete di Assocamere, i circa 3.300 ristoranti italiani all'estero censiti dall'Accademia italiana della cucina, le 14 delegazioni della Federazione italiana cuochi, il network vinicolo, quello dei produttori di cucine riuniti in Federlegnoarredo.

Lo scorso anno, grazie anche ad Expo Milano 2015, l'**export agroalimentare italiano** ha sfiorato i 37 miliardi di euro (7,4% in più rispetto al 2014). L'Italia è il primo Paese in Europa per numero di prodotti di qualità certificata (280 Food e 523 Wine) e primo al mondo nella produzione vinicola (48,9 milioni di ettolitri nel 2015). Nell'ambito della cucina di qualità il nostro paese si attesta al secondo posto al mondo per numero di ristoranti stellati (334).

La **Settimana della cucina italiana di qualità** sarà un'occasione di incontro diffuso per parlare di educazione alimentare, dieta mediterranea, cultura del cibo, tradizione gastronomica e "cucina dei territori" per raccontare la vastità di eccellenze regionali.

La **Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria** parteciperà all'evento con l'organizzazione di una **giornata di studio** – il 26 novembre – sul tema:

"Dalla terra italiana alla tavola ungherese"

"Valorizzazione della Cucina Italiana di Alta Qualità"

Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria
Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara
Insieme per Crescere – Együtt a Sikerért

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Nel quadro del *Progetto Europeo Erasmus Plus*, lo scorso aprile si è tenuto a Grado un **seminario**, "Formazione dei formatori" del settore Ho.Re.Ca., che ha calato nella realtà dell'enogastronomia italiana 44 formatori di scuole alberghiere ungheresi. Nato con la finalità di promuovere nei formatori un nuovo approccio educativo che superi i confini nazionali e trasmetta agli allievi la capacità di confrontarsi con le opportunità internazionali, il seminario ha avuto come argomento principale il rapporto tra l'enogastronomia e la tradizione, il territorio, la salute, l'innovazione, la microeconomia e il turismo.

Sulla scia delle interessanti relazioni che in tale occasione si sono instaurate tra "addetti ai lavori" italiani ed ungheresi, è stata organizzata la **giornata di studio** del 26 novembre, nel corso della quale ci saranno incontri accompagnati da degustazioni e momenti conviviali.

I formatori delle scuole e aziende ungheresi, racconteranno le loro **esperienze** in Italia con il *Progetto Europeo Erasmus Plus* relativo all'apprendimento attivo nel settore dell'Ospitalità e della cucina italiana con i prodotti e le aziende italiane di qualità.

Le scuole ungheresi protagoniste dei *Progetti Europei Erasmus Plus* prepareranno un **buffet italiano** realizzato con materie prime italiane offerte da produttori o importatori interessati alla loro promozione.

La città di Grado, che ha ospitato il seminario, verrà presentata attraverso **il cibo, la qualità della vita, le bellezze storiche e naturalistiche.**

Concluderanno la giornata una **gara di cucina italiana tra le scuole ungheresi** partecipanti ai *Progetti Erasmus Plus* (il primo classificato si aggiudicherà il premio "Marco Polo G.E.I.E.") e un **ricevimento riservato** a imprenditori del settore, autorità italiane ed ungheresi, rettori delle scuole, insegnanti, chef, maitre, ecc.

Sabato 26 novembre – Budapest
Istituto Italiano di Cultura – Sala Verdi

Ore 10:30 – 10:45 **Saluto delle Istituzioni**

Ore 10:45 – 11:45 **Formazione dei formatori e degli allievi del Settore Ho.Re.Ca.**: I formatori nelle scuole ed aziende ungheresi raccontano le loro esperienze in Italia con il Progetto Europeo Erasmus +

Ore 11:45 – 12:30 **Gara tecnica di cucina italiana** tra le scuole ungheresi partecipanti ai Progetti Erasmus +.

Ore 12:30 – 13:30 "**Sono quello che mangio.....**": Approfondimenti e testimonianze.

Ore 13:30 - 13:45 **Premiazione** del vincitore della "*Gara tecnica di cucina italiana*" con la consegna del premio "Marco Polo G.E.I.E." e altri premi ed Attestati di partecipazione a tutti gli altri concorrenti.

Ore 13:45 - 15:00 **Buffet italiano preparato dalle scuole ungheresi partecipanti** al Progetto Europeo di Mobilità Internazionale Erasmus +. Il buffet sarà composto da un pietanza tipicamente italiana preparata con materie prime rigorosamente italiane.

Ore 18:00 - 19:00 **Aperitivo con la città di Grado. "Grado si presenta".** Città simbolo dell'ospitalità, della formazione, del benessere e dello stile e qualità della vita si presenta attraverso le eccellenze del proprio territorio.

Ore 19:00 - 21:00 **Cena a buffet su prenotazione. C**ontributo di 6.000 HUF per ospite. Parte dell'importo verrà devoluto alle scuole ungheresi quale sostegno alle attività didattiche per lo sviluppo delle competenze nel settore Ho.Re.Ca.

Al seguente link potete guardare un video della Farnesina sull'importanza della cucina italiana:
https://www.youtube.com/watch?v=JadPlswHzrw&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=7

Partner

Fattoria

ZOFF

Formaggi a latte crudo a Cormòns
Rohmilchkäse in Cormòns
Raw milk cheeses in Cormòns

AMO - GRADO

ASS. MOVIMENTO OPINIONE

MARCO POLO G.E.I.E.

GRUPPO EUROPEO DI INTERESSE ECONOMICO

WINERY

LE DUE TORRI

CORNO DI ROSAZZO

GUSTOLATO

autentico gusto italiano

POLO PROJECT

Nonprofit Kft.

Prossimi Appuntamenti

Aperitime 11 novembre

A breve si terrà il nostro prossimo Aperitime.

Per registrarvi e partecipare inviate una e-mail a eventi@cciu.com.

Per tutte le informazioni potete far riferimento alla locandina o all'evento sulla nostra pagina Facebook: https://www.facebook.com/events/201686666908188/

NON MANCATE!

Seguiteci su:

www.cciu.com

info@cciu.com

Per maggiori info contattateci al seguente indirizzo:
eventi@cciu.com
marketing@cciu.com