



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften



XI EUROPEAN
CONGRESS OF
OENOAGASTRONOMIC
BROTHERHOODS
JUNE 28-30TH, 2013
PÉCS, HUNGARY

HUNGARICUMS
in the European
gastronomy and
wine culture



PÉCS
A KULTÚRA
VÁROSA



MAGYAR HÓLGYEK
GASZTRONÓMIAI ÉS
BORRENDEJE



MAGYARORSZÁG
HUNGARY

www.ceuco.com

1/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφότητων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI CONGRESSO EUROPEO DELLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE
28-29-30 giugno, 2013 – Pécs, Hungary
HUNGARICUMS
Nella cultura enogastronomica europea

PROGRAMMA

Giorno	Orari	Agenda
28 giugno (venerdì)	10:00-17:00	Viaggio dagli alberghi alla regione vinicola di Villány. Visitando le cantine delle aziende vinicole che possiedono il premio Aurum, degustazione di vini e pranzo. Degustazione di vini nelle cantine aperte della linea storica cantina. Bus Rientro in hotel. (programma opzionale)-59 €/ persona
	20:00	Benvenuto ai partecipanti
	20:30	Cena di benvenuto (optional) – 30 euro/persona
	23:00	Tempo libero in Pécs

Giorno	Orari	Agenda
29 giugno (sabato)	09:00-09:45	Congresso nel Kodály Center, Pécs Registrazione dei partecipanti
	10:00-10:05	Apertura del Congresso HUNGARICUMS Nella cultura enogastronomica europea
	10:05-11:40	Benvenuto da parte delle autorità, del presidente della CEUCO e del Comitato Organizzatore. Presentazioni
	11:40-12:00	Coffee Break Pausa caffè
	12:00-13:45	Cerimonia di AURUM Awards 2013
	13:45	Fine della prima parte del Congresso
	14:00	Convivium europeo - pranzo con i prodotti offerti dalle confraternite ed esposizione dei prodotti di qualità
	17:00	Tempo libero
20:30	Cena di Gala	

Giorno	Orari	Agenda
30 giugno (domenica)	10:20	Incontro sulla piazza principale (piazza Széchenyi) di Pécs. A piedi dalla cattedrale.
	11:00	Messa nella cattedrale in lingua latina.
	12:15	Sfilata delle Confraternite del Duomo verso la piazza principale.
	12:45	Foto di gruppo
	13:00	Pranzo di chiusura (optional) – 30 euro/persona
	15:00	Fine del Congresso

www.ceuco.com

2/11

CEUCO
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709
ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy
Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary
Vice-President-Márta Hasenauer
E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Önogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI CONGRESSO EUROPEO DELLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE
28-29-30 giugno, 2013 – Pécs, Hungary

ALLOGGIO E ISCRIZIONE AL CONGRESSO
(Scadenza: 15 maggio 2013)

Dopo tale termine in base alla disponibilità

Quota di iscrizione

	Confraternite CEUCO	
Entro il 15 Maggio Dopo il 15 Maggio	90 euro 120 euro	Include: Partecipazione a tutte le attività del Congresso il 28, 29, 30 giugno, compresa la cena di gala del 29
	Confraternite non membri della CEUCO (Soggetto a disponibilità della CEUCO)	
Entro il 15 Maggio Dopo il 15 Maggio	110 euro 130 euro	Include: Partecipazione a tutte le attività del Congresso il 28, 29, 30 giugno, compresa la cena di gala del 29

Il pagamento deve essere effettuato entro il periodo determinato

EXTRA: Esposizione, Promozione, gusto e vendita di prodotti il 28, 29 e 30 giugno (Soggetto a disponibilità della CEUCO)	
Le confraternite o associazioni della CEUCO possono esporre i propri prodotti e la gastronomia gratuitamente per la promozione, l'assaggio e la vendita.	
Le imprese possono partecipare al congresso presentate dalle Confraternite della CEUCO per la promozione e vendita di prodotti con un costo (a parte la registrazione per persona) è di € 110 entro il 15 maggio e di € 130 dopo il 15 Maggio 2013. (Soggetto a disponibilità della CEUCO)	
Entro il 15 Maggio	110 euro
Dopo il 15 Maggio	130 euro

Indirizzo a cui inviare i prodotti:

Kodály Központ
7622 Pécs Breuer Marcell Sétány 4 - Hungary

PRODOTTI SARANNO RICEVUTI DAL 25 GIUGNO 2013
Si prega di Confermare il ricevimento dei prodotti con il Segretario del Congresso
Fax: +36 72 518 868, e-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

Contact persons:

English: Nikolett Háber - Phone: +36-30-203-8599

Csilla Kele - Phone: +36-30-755-4044

French: Máira Husz - Phone: +36-30-500-2695

German: Anikó Mátyás - Phone: +36-20-312-5021

Magdolna Decleva - Phone: +36-30-226-9322

www.ceuco.com

3/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
 Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

ALLOGGIO

Note:

- NON è incluso tassa di iscrizione al Congresso. Si deve aggiungere a questi prezzi.
- I prezzi indicati sono a camera e bordo specificato.

Camera e Prima colazione	Clase	*	1 notte
HOTEL ***Palatinus City Centre	Economy room single use	26	60 euro
HOTEL ***Palatinus City Centre	Economy room double use		69 euro
HOTEL ***Palatinus City Centre	Standard room with balcony single use	14	76 euro
HOTEL ***Palatinus City Centre	Standard room with balcony double use		86 euro
HOTEL ****Palatinus City Centre	Standard room single use	35	76 euro
HOTEL ****Palatinus City Centre	Standard room double use		86 euro
HOTEL ****Palatinus City Centre	Superior room single use	10	86 euro
HOTEL ****Palatinus City Centre	Superior room single use		98 euro
Nell'Hotel Palatinus e compreso l'uso de la sauna			
Camera e Prima colazione	Clase		1 notte
HOTEL ****CORSO	Standard room single use	3	76 euro
HOTEL ****CORSO	Standard double room single use	7	76 euro
HOTEL ****CORSO	Standard double room for double use		86 euro
HOTEL ****CORSO	Superior double room single use	32	86 euro
HOTEL ****CORSO	Superior double room double use		98 euro
HOTEL ****CORSO	Disabled double room single use	2	76 euro
HOTEL ****CORSO	Disabled double room double use		86 euro
HOTEL ****CORSO	Deluxe double room single use	4	108 euro
HOTEL ****CORSO	Deluxe double room double use		118 euro
HOTEL ****CORSO	Suite single use	2	124 euro
HOTEL ****CORSO	Suite double use		136 euro
Camera e Prima colazione	Clase		1 notte
HOTEL ***ARKADIA	Double room single use	15	76 euro
HOTEL ***ARKADIA	Double room double use		86 euro
Camera e Prima colazione	Clase		1 notte
HOTEL ****MILLENNIUM	Double room single use	35	94 euro
HOTEL ****MILLENNIUM	Double room double use		108 euro
Nell'Hotel Millennium e compreso l'uso de la sauna e della piscina			
Camera e Prima colazione	Clase		1 notte
HOTEL **ARANYHAJÓ	Double room single use	11	44 euro
HOTEL **ARANYHAJÓ	Double room double use		57 euro
Camera e Prima colazione	Clase		1 notte
HOTEL ***PÁTRIA	Standard room single use	75	60 euro
HOTEL ***PÁTRIA	Standard room double use		69 euro

* Number of available rooms

Siamo in grado di garantire questi prezzi degli hotel fino al 15 maggio 2013. Le prenotazioni dell'hotel dopo questa data saranno aumentate del 10%.

Condizioni generali per l'alloggio: Per mantenere una corretta organizzazione, la prenotazione dei giorni del Congresso sono dovuti alla Segreteria del Congresso. Qualsiasi altro modo di prenotazioni non fatta alla Segreteria del Congresso subirá un aumento di **60 euro / persona**.



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

Diamo la possibilità di conoscere la storia di oltre 2000 anni di Pécs, capitale europea della cultura nel 2010, la campagna e il vino regioni ungheresi con i loro famosi vini, godono di ospitalità ungherese.

Programma opzionale

24/06/2013 lunedì La Pécs Mediterranea e le rinnovate cantine antiche
Minimal number of participants: 20



11:00 Incontro a piazza Széchenyi
11:15 Visitando le cantine del vescovo di Pécs, degustazione di vini regionali
13:00 Pranzo in un ristorante della città
14:30 Scenari in autobus
16:00 Degustazione di vini in cantina Somogyi
18:00 programmi facoltativi in città

Il prezzo dei programmi tra cui degustazioni di vini, pranzo, una guida turistica e il viaggio:
41 Euro

La cantina del vescovo si trova nel territorio della diocesi di Pécs, che fu fondato dal primo re d'Ungheria, Santo Stefano, nel 1009. L'edificio è stato costruito nel 18 ° secolo dal vescovo, Ferenc Nesseladore. Dal momento che la secolarizzazione dopo la 2 ° guerra mondiale, l'azienda non dispone di un proprio vigneto e acquista pertanto le uve di alcuni vigneti ungheresi del Sud-Ovest, ma fanno la lavorazione e la fermentazione stessi. Dal momento che l'azienda serve il vescovo, i vini prodotti sono per lo più utilizzati in masse e sono fatte più naturale senza additivi. Una parte della cantina è il display museo, dove si possono vedere gli antichi strumenti utilizzati nella vinificazione

. www.puspokipince.hu

Un molto popolare meta escursionistica ungherese è il Misina, in Mecsek, con la sua torre della TV che è alto 191 metri. Se si torna alla parte meridionale delle colline Mecsek, la "Havi hegy", potrete vedere la più bella vista di Pécs in questa splendida zona della città. La collina è stata costituita nel periodo Neogene del Miocene secondo la scala dei tempi geologici, e si compone di Sarmata gesso. Ha acquisito una forma nuova e splendida nel 2010 Pécs capitale europea della cultura.

In cinque minuti a piedi da piazza Széchenyi, sopra il tunnel, c'è la famiglia Somogyi ha progettato unicamente cantina, che fa parte della famosa e antica cantina-sistema di Pécs. Il suo rinnovo è stato fatto secondo i piani dell'architetto Ybl e Kossuth-palio, Zoltán Bachman. Di fronte alla cantina, i visitatori sono 'accolti' dal sistema statua costruita da Sándor Rétfalvi, scultore di Pécs. La cantina, che ha un design unico, offre molti vini prodotti in vigneti di famiglia a Pécs e Villány. L'invecchiamento avviene in cantina e le diverse migliaia di bottiglie di creare un interessante effetto di luce in là.

www.somogyipince.hu

Programmi facoltativi in città la sera.

www.ceuco.com

5/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

PROGRAMMA OPZIONALE

25/06/2013 martedì Scienza, la tradizione, la ricreazione Minimal number of participants:
20



10:00 Viaggiando dagli alberghi alla Viticoltura ed Enologia Research Institute di Pécs, prendendo una visita nella degustazione di impianto e del vino
12:30 Un viaggio al Parco Nazionale del Danubio-Drava
13:15 Pranzo presso il ranch Gáti, a Matty
15:30 Partenza per Harkány, visitare il più antico bagno termale di Ungheria
18:30 Viaggio di ritorno a Pécs
19:00 programma facoltativa

Il prezzo del programma tra cui viaggiare, degustazione di vini, pranzo e ingresso al bagno: 48 euro

Pécs è stata il centro economico e intellettuale della zona del Transdanubio per gli ultimi 2000 anni, con la sua cultura e tradizioni vinicole. Sul terreno delle varie proprietà centenaria parrocchiale e cantina, la viticoltura e la vinificazione Research Institute è stato fondato nel 1950, che è stato nominato per educare, ottenere ricerche fatte e per fornire consulenza. Ci sono più di 1700 tipi di uve in raccolta della struttura che è stato istituito nel 1952, ed è diventato la collezione più preziosa nel Bacino dei Carpazi ed è anche registrato nel catalogo Uva-tipi del mondo. Il genoma è in costante aumento e le ricerche in genetica e sublimazione mirano alla creazione di nuovi valori. La struttura dispone di 26 stato accreditato e 17 accreditati a essere tipi e cloni finora

www.szbki-pecs.hu

Nel Parco Nazionale del Danubio-Drava, vicino al lago di Matty, è possibile familiarizzare con lo spirito romantico della zona rurale ungherese al ranch Gáti. Potete dare un'occhiata al mondo interessante della campagna, e diventare una parte di esso, per il momento. È possibile sperimentare le antiche tradizioni ungheresi e la musica, e il modo in cui gli animali vengono tenuti e curati. (In alternativa, si può andare a cavallo pure)

www.gatitanya.com

L'acqua di Harkány è il dono della natura. L'unico bagno termale Harkány è famosa in Europa, con i suoi 200 anni di storia. Con la sua acqua di qualità eccellente, è un ottimo posto per rilassarsi, rilassarsi e rinfrescarsi. (Opzionalmente è possibile utilizzare uno qualsiasi dei loro servizi ricreativi. Si prega di comunicare se si preferisce farlo, al momento della registrazione.)

www.harkanyfurdo.hu

www.ceuco.com

6/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

PROGRAMMA OPZIONALE

26/06/2013 mercoledì

Il programma non si deve perdere Minimal number of people: 20



07.15 Partenza per Tata per vedere la regione vinicola di Neszmély
10:00 Traversata del Lago Balaton in traghetto
10:30 Relax in Balatonfüred
13:00 Accoglienza e pranzo presso l'Hotel Gottwald a Tata
15:00 Scenari a Tata
16:00 Lasciando il castello di Tata per vedere la regione vinicola di Neszmély
16:15 Wine Show dalla cantina Hilltop, visita cantine in Dunaszentmiklós
19:00 Tradizionale cena ungherese e musica presso la cantina Gottwald, degustazione di vini regionali
22:00 Partenza per Pécs

Il prezzo del programma tra cui viaggiare, degustazione di vini, pranzo e cena: **89 Euro**

Sándor Gottwald, una figura gastronomicamente, che aveva vinto il premio Aurum nel 2012 ed è stato il "Catering Host of the Year" in Ungheria nel 2005, ospiterà il nostro programma. Egli garantisce che l'ospitalità e la ristorazione sono al più alto livello, anche per le persone che sono abituati a standard di gourmet.

Albergo Gottwald si trova sulla riva sud-occidentale del Vecchio Lago di Tata, all'interno di una zona bellissima foresta. Ci incontreremo il nostro ospite lì, che ci concedersi qualche drink e un pranzo di tre portate.

Tata è la città di acqua. Al centro del villaggio è il vecchio lago e il castello di Tata sulla sua riva. Accanto al castello si trova il palazzo Esterházy. Entro l'anno-vecchio parco di 220 vicino al lago di Cseke, nella sfera verde della città si trova uno dei più famosi impianti sportivi di Ungheria, della idoneità del campo di Tata, che viene utilizzato principalmente dagli sportivi di formazione per le Olimpiadi.

La regione vinicola di Neszmély ha le sue radici in un patrimonio diverse centinaia di anni di vinificazione, a causa del particolare microclima della zona, ed è situato tra Vértes, Gerecse e il Danubio. Il più famoso produttore di vino della regione è la cantina Hilltop e il suo capo enologo Kamocsay Ákos, che si è aggiudicato Enologo dell'Anno in Gran Bretagna, nel 1997, e anche in Ungheria, nel 1999. Gli amanti del vino sono mossi dalle uva-degustazione, fruttati, vini succulenti e ricchi di profumo, che verrà servito a noi. Da dove la degustazione ha luogo, si ha la vista della più ampia zona del Danubio in Ungheria. In seguito avremo l'opportunità di vedere il 'tesoro segreto', la cantina finora inaccessibile privato, il Nussrom.

A conclusione del programma giornaliero avremo una cena tradizionale ungherese, con vini della regione Neszmély e "pálinka" (grappa) alla cantina Gottwald, in cui la musica sarà eseguita da Ricsi, che suona la fisarmonica. Riceverai una bottiglia di vino alla fine della notte, come un dono da Mr. Gottwald. Non si deve perdere!

www.gottwald.hu, www.hilltop.hu

www.ceuco.com

7/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

PROGRAMMA OPZIONALE

27/06/2013 giovedì

Il nostro patrimonio culturale Minimal number of people: 20



10:00 In viaggio per il quartiere Zsolnay di Pécs
11:45 In viaggio verso il centro città
00:00 turistiche da visitare nel centro della città, visitando luoghi famosi
13:30 Pranzo presso il ristorante Aranykacsa
14:30 Partenza per Mozsgó, alla cantina Ebner
15:30 Presentazione del vigneto, degustazione di vini
18:30 Arrivo presso gli alberghi, programma facoltativo di sera

Il prezzo per il programma compreso viaggio, biglietti, degustazione di vini e pranzo: **59 Euro**

Il Quartiere Culturale Zsolnay è stato il più grande investimento della Pécs2010 Capitale europea della cultura. Con l'aiuto di questo investimento finanziario della zona cinque ettari della fabbricazione della porcellana è stato rivitalizzato. Del trimestre più importanti arti & collezioni mestieri sono: il Gyugyi-collezione che comprende i pezzi più impressionanti creati nel periodo d'oro del Zsolnay, il Mausoleo, la tomba della famiglia, che mette in luce i segreti eosina, il famoso smalto mondo.

Vicino al vescovado di Pécs è possibile trovare il vecchio camere funerarie cristiane, la Cella Septichora, che fa parte del patrimonio mondiale dell'UNESCO, e Tivadar Csontváry Kosztká, vasta esposizione di un famoso pittore ungherese di opere.

Seguendo piaceri culturali gli ospiti possono godere di quelle gastronomicamente. Tamás Haber, l'Aurum-premio vincitore carattere ristoratore sarà in attesa per noi nel suo (Golden Duck) ristorante Aranykacsa, che è uno dei ristoranti storici del centro di Pécs.

Andreas Ebner si innamorò della zona vinicola di Mozsgó, che si trova vicino alla città Szigetvár eroica, ed è stato utilizzato per la produzione di vino già in epoca romana. Ora possiede la collina se stesso, la terra che una volta era proprietà della chiesa. L'atmosfera della cantina è stato ereditato: rustico e tradizionale, in modo che il resto della proprietà è stato costruito nello stesso stile per creare una magnifica atmosfera. Ebner ci incanta con i suoi vini di seta.

www.ebnerpince.hu, www.zsn.hu

www.ceuco.com

8/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

PROGRAMMA OPZIONALE

28/06/2013 Friday Un viaggio nella regione del vino di Villány - cena di benvenuto



10:00 Viaggiare in Villány

10:45 Visitando le cantine del Aurum-premio vincenti enologi: József Bock e Tamás Gunzer e degustazione

13:00 Pranzo in cantina

14:00 Cantine aperte a Villány

16:00 Viaggiando ritorno in albergo

Il prezzo del programma con degustazione viaggio, pranzo e vino: **59 Euro**

Programma 17:00 facoltativo

20:30 Cena di benvenuto

Il prezzo della cena di benvenuto: **30 euro**

La regione vinicola di Villány è la più meridionale di tutte le regioni del vino in Ungheria. È noto per i suoi vini rossi di fuoco e la tecnologia moderna nella produzione di vino. Il segreto di questi vini squisiti risiede nei vantaggi geografici e conoscenze professionali. Si tratta di uno dei vini più popolari e migliori qualità in Ungheria. Finora sei produttori di vino provenienti da Villány sono stati insigniti del "Enologo dell'anno" o la "Cantina dell'anno" del titolo.

József Bock è una figura chiave della prima generazione enologo di Villány. Non vi è nessun amante ungherese di vino che non ha sentito il suo nome. Per onorare il suo lavoro è stato premiato "Enologo dell'anno" nel 1997 e ha ottenuto il suo Aurum-premio anche nel 2011. Ora possiede 75 ettari di terreno e produce vino con le ultime tecnologie disponibili. La sua cantina-sistema sotterraneo è molto singolare.

Tamás Gunzer è una figura molto importante della giovane generazione, che è già diventato un produttore di vino rispettato. Ha iniziato con un vigneto di 0,3 ettari e ora possiede 45 ettari. Ha iniziato a sviluppare la sua nuova cantina scorso anno. Il suo successo è dimostrato dal 2012 Aurum-premio e il fatto che il suo 2008 Mátyás cuvée è stata scelta "vino delle signore" dai nostri soci nel 2012.

Entrambi cantina utilizza la tecnologia standard a livello mondiale e produce vini di qualità sorprendente, che vivremo quando visita le loro cantine e degustare i loro vini.

Dopo pranzo avremo la possibilità di degustare altri vini di Villány in strada storica di cantine aperte.

L'apertura ufficiale del Congresso avrà luogo nel centro della città e sarà seguita da una cerimonia di apertura memorabile.

www.bock.hu, www.borpincszet.hu

www.ceuco.com

9/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφότητων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI CONGRESSO EUROPEO DELLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE 28-29-30 giugno, 2013 – Pécs, Hungary

Modulo di registrazione – alloggio, richieste e gite
Spedire via fax: +36 72 518 868 ed e-mail a: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

Nazione			
Confraternita			
MEMBRO CEUCO Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> (INFORMAZIONE INDISPENSABILE) Confraternite non membri CEUCO - (Soggetto a disponibilità della CEUCO)			
Cognome		Nome	
Indirizzo			
CAP		Città	
Telefono		Cellulare	
Fax		E-mail	
Prodotti presentati, da promuovere e da assaggiare nel giorno 29.06.2013			
Prodotti		Prodotti da esporre il: June 28-29-30th Si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Da cucinare?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	Frigorifero?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

Alloggiamento e pacchetti gite

Arrivo il	/	/2013	Partenza il	/	/2013	Numero di persone		Nome Hotel
Alloggiamento	Nume di camere		Room	Number of rooms				
	Camera	Singola		Doppia	Singola	Doppia		
Standard r. con balcone			Economica					
Disabled room			Standard					
Deluxe room			Superiore					
Suite room			Camera doppia					

Pacchetti Turistici - programma opzionale	X		Numero di persone
Lunedì 24 th June - La Pécs Mediterranea e le rinnovate cantine antiche		41 euro	
Martedì 25 th June - Scienze, tradizioni, svago		48 euro	
Mercoledì 26 th June – il programma da non perdere		89 euro	
Giovedì 27 th June – il nostro patrimonio culturale		59 euro	
Venerdì 28 th June – un viaggio nella regione del vino		59 euro	
Venerdì 28 th June – cena di accoglienza		30 euro	
Domenica 30 th June – pranzo di chiusura		30 euro	

Iscrizioni	€	Hotels	€	Cena di benvenuto, pacchetti gite e pranzo di chiusura	€	
Trasferta all'Aeroporto - Numero di persone ()				€	Total	€

Termine ultimo iscrizione: **15 MAGGIO 2013**

Le richieste verranno confermate dopo l'avvenuto pagamento

Luogo e data:.....

Firma:.....

Ciò che non è specificato nel programma sarà oggetto di bilancio nel momento dell'iscrizione.

www.ceuco.com

10/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

Note: Le camere saranno prenotati in ordine di arrivo delle iscrizioni.

Ulteriori dettagli sugli hotels:

Hotel	Alla piazza principale	All luogo del Congresso	Hotel	Alla piazza principale	All luogo del Congresso
Palatinus	1 minuto	15 minuti	Corso	10 minuti	5 minuti
Árkádia	1 minuto	15 minuti	Milleneum*	5 minuti	15 minuti
Aranyhajó	1 minuto	15 minuti	Pátria	10 minuti	25 minuti

* Con vista panoramica

Parcheggio riservato per gli ospiti che arrivano in autobus: autobus parcheggio di Hotel Patria - 3000 HUF/giorno. Il parcheggio del 'Kodály Congress Center', il 'Centro di Conoscenza' e l'Hotel Corso è gratuito.

TRASFERIMENTO A PECS DALL'AEROPORTO E VICEVERSA (OPTIONAL)

La navetta dall'aeroporto per Pécs e ritorno costa **47€** a persona. Il numero minimo di persone per il trasferimento è di 20 persone. I trasferimenti in pullman saranno adeguati agli orari della Organizzazione del Congresso.

RICHIESTA TRASFERIMENTO DA/PER L'AEROPORTO – PÉCS **SI** **NO**

NUMERO DI PERSONE _____ ANDATA E RITORNO

Data di arrivo: ____/____/2013 orario di arrivo volo: ____:____

Data partenza: ____/____ 2013 orario di partenza volo: ____:____

Modo di pagamento (TRASFERIMENTO BANCARIO)

IMPORTANTE: Manda una copia del bonifico via fax o e-mail alla Segreteria del Congresso, compreso il Paese e il nome della corrispondente CONFRATERNITA

Informazioni bancarie

Bank account owner: Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje 7621 Pécs Teréz u. 4 Magyarország	Bank account number: Szigetvári Takarékszövetkezet 50800111-58110892 IBAN: HU26 5080-0111-5811-0892-0000-0000 SWIFT/BIC-TAKBHUHB
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODO DI PAGAMENTO (CARTA DI CREDITO)

Vi autorizzo ad addebitare sulla mia carta di credito, la somma di € _____, che rappresenta la quota d'iscrizione per _____ persona al Congresso (tra cui iscrizione, hotel, escursioni facoltative, selezionati).

Totale: € _____ Si prega di selezionare una delle seguenti schede: **VISA** **MASTERCARD**

Numero della carta di credito: _____ data scadenza: ____/____/____

(Per motivi di sicurezza, si prega di inviare la presente autorizzazione e il numero di carta di credito, insieme al modulo di iscrizione esclusivamente via fax al numero: **+36 72 518 868**).

Città e data _____

firma _____

www.ceuco.com

11/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

www.magyarborholgyek.hu