ASTeL
Associazione Sport e Tempo Libero
dei dipendenti dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari

Budapest

"Budapest sembra essere un posto stupendo.

L'impressione è quella di lasciare l'ovest ed entrare nell'est".

"Bram Stoker-Dracula-"

INDICE

Budapest..... pag. 3

clima ..... pag. 3

storia ..... pag. 4
trasporti ..... pag 7
mappa metro ..... pag. 9
linee del tram utili per i turisti ..... pag. 10
Parlamento ..... pag. 12
Castello di Buda ..... pag. 13
Chiesa di Mattia ..... pag. 14
Bastione dei Pescatori ..... pag. 15
Ponte delle Catene ..... pag. 17
Quartiere ebraico ..... pag. 18
Isola Margherita ..... pag. 20
Musei ..... pag. 21
Parco di statue ..... pag. 23
Terme di Budapest ..... pag. 24
Mercati generali ..... pag. 32
Mercatino di Natale ..... pag. 33
Cosa mangiare a Budapest ..... pag. 34
Ristoranti Ungheresi ..... pag. 38
Trattorie tipiche ..... pag. 42
Ristoranti Non Ungheresi ..... pag. 44
Budapest un paradise dei dolci ..... pag. 49
Shopping a Budapest ..... pag. 53
Budapest città misteriosa ..... pag. 58

BUDAPEST

«Budapest è la più bella città del Danubio; una sapiente auto-messinscena, come Vienna, ma con una robusta sostanza e una vitalità sconosciute alla rivale austriaca. Budapest dà la sensazione fisica della capitale, con una signorilità e un'imponenza da città protagonista della storia.»
(da "Danubio", Claudio Magris, 1986)

Budapest ([ˈbudɒpɛʃt] è la capitale dell'Ungheria e provincia autonoma. È la maggiore città ungherese per numero di abitanti (1.757.618 nel 2015), con un agglomerato urbano di 2.551.247 e un'area metropolitana di 3.284.110 abitanti, nonché centro primario del Paese per la vita politica, economica, industriale e culturale. La sua massima espansione si è avuta nel 1989 quando ha toccato quota 2.113.645 abitanti. Budapest nasce ufficialmente nel 1873 con l'unione delle città di Buda e Óbuda, situate sulla sponda occidentale del Danubio, con la città di Pest, situata sulla sponda orientale. Budapest è molto popolare tra i turisti: nel 2011 4,7 milioni di turisti l'hanno visitata secondo l'Euromonitor International, per questo è la 25ª città più visitata del mondo.]

Clima

La città ha un clima temperato continentale con inverni rigidi e temperature spesso sottozero, ed estati calde con le temperature massime di luglio e agosto, i mesi più caldi, che spesso superano i 30 °C. Le precipitazioni, raramente intense, con accumuli intorno ai 500 mm sono ben distribuite tutto l'anno con un picco relativo tra maggio e giugno (65 mm) e un minimo tra gennaio e febbraio (35 mm). La neve è un fenomeno frequente in inverno, mentre l'autunno è nebbioso.

Storia

l primo insediamento sul territorio di Budapest fu a opera dei Celti intorno al I secolo a.C. In seguito venne occupata dai Romani. L'insediamento romano, Aquincum - prima il celtico Akink - divenne la principale città della Pannonia inferiore. Dell'epoca romana restano un insediamento civile e uno militare, ciascuno con un anfiteatro, terme, mitrei, un acquedotto, alcune ville e numerosi castra di presidio del limes danubiano.

Già luogo di una certa importanza, Pest venne ricostruita velocemente dopo la distruzione a opera degli invasori Mongoli nel 1241, ma fu Buda, sede del Palazzo Reale sin dal 1247, a diventare la capitale dell'Ungheria.

La conquista da parte dei Turchi di gran parte dell'Ungheria nel XVI secolo interruppe la crescita della città: dopo la battaglia di Mohács Pest cadde in mano agli invasori nel 1526 e Buda la seguì 15 anni più tardi. Mentre Buda rimase la sede del governo Turco, Pest finì in rovina prima della riconquista nel 1686 da parte delle truppe asburgiche.

Fu Pest, dal 1723 sede amministrativa del regno, a conoscere tra il XVIII e XIX secolo il maggior tasso di crescita, anche grazie all'inglobamento di centri abitati adiacenti. Nel 1800 Pest era più grande di Buda e Óbuda messe insieme, e nel corso del secolo crebbe di venti volte fino a raggiungere i 600.000 abitanti.

La fusione delle tre città di Buda, Óbuda e Pest in un'unica amministrazione, dapprima messa in atto dal governo rivoluzionario Ungherese nel 1849, poi revocata dalla restaurata autorità asburgica, venne infine resa effettiva dal governo autonomo ungherese instaurato col "Compromesso" austro-ungarico del 1867 (vedi Austria-Ungheria). La popolazione totale dell'area unificata crebbe tra il 1840 e il 1900 fino a 730.000 abitanti.

Durante il XX secolo la maggiore espansione demografica è avvenuta nei sobborghi, con Újpest che ha più che raddoppiato le sue dimensioni dal 1890 al 1910 e Kispest che le ha quintuplicate dal 1900 al 1920, a causa del fatto che la gran parte delle industrie del paese si sono concentrate nella città. Le perdite umane della prima guerra mondiale e quelle conseguenti alla perdita di due terzi del territorio del paese (1920) causarono un temporaneo rallentamento, lasciando Budapest capitale di uno Stato più piccolo ma finalmente sovrano. Nel 1930 la città giunse a contare un milione di abitanti, più altri 400.000 nei sobborghi.

Durante l'occupazione tedesca della seconda guerra mondiale, circa un terzo dei 250.000 abitanti di origine ebraica di Budapest persero la vita nell'Olocausto. Tra il 1944 e l'inizio del 1945 i nazisti e la polizia ungherese (controllata dal governo collaborazionista del partito delle Croci Frecciate) deportarono gran parte degli ebrei nei campi di sterminio. A contrastare eroicamente le deportazioni si distinsero il diplomatico svedese Raoul Wallenberg, l'italiano Giorgio Perlasca (che si fece passare per diplomatico spagnolo) e il nunzio apostolico Mons. Angelo Rotta. Nonostante l'enorme massacro, Budapest è ancor oggi la città europea con la maggior percentuale di popolazione ebraica.

Danneggiata gravemente durante l'assedio sovietico dell'inverno seguente, la città fu ricostruita nel dopoguerra. Nel 1956 la città fu uno dei maggiori teatri della rivolta d'Ungheria e dei conseguenti scontri tra la popolazione e le truppe sovietiche, che portarono alla sconfitta degli insorti e alla repressione. Negli anni sessanta, la capitale divenne in qualche modo una vetrina delle politiche più pragmatiche intraprese dal governo del Paese dopo i fatti del 1956. Dopo la caduta del regime comunista (1989), Budapest ha riallacciato i suoi tradizionali legami economici e culturali con l'Europa occidentale, ponendosi come capofila nel tumultuoso passaggio al

capitalismo dei Paesi centro europei ex socialisti. A partire dagli anni novanta, seguendo una linea di tendenza comune a tutta l'Ungheria, Budapest ha subito un calo demografico causato dall'emigrazione e dalla decrescita naturale della popolazione.

Trasporti urbani

I mezzi pubblici a Budapest sono efficienti, veloci, frequenti, sicuri e pure puliti. E con gli abbonamenti giornalieri costano poco. Se avete degli amici ungheresi ve ne accorgerete che se un tram per esempio non arriva per 3-4 minuti la gente già si preoccupa sul perché, cosa sarà successo.

Trovate una linea ben estesa che arriva ovunque. Ci sono 3 linee della metropolitana (una quarta in costruzione), una quarantina di tram gialli, una ventina di filobus rossi e più di duecento linee di autobus di colore blu che arrivano ben oltre la periferia tra le 4 e le 23 circa. In più esiste anche un servizio notturno abbastanza efficiente. Tutti questi rispettano gli orari di partenza, cioè se vedete che un autobus partirà alle ore 13.23, nel 95% dei casi non partirà né un minuto prima né uno dopo.

La moneta ufficiale del paese è il fiorino ungherese (HUF), questo vuol dire che quando arrivate in Ungheria, nel primo posto adatto vale la pena cambiare i soldi, cambiare Euro in Fiorini ungheresi. Questo potete farlo non solo nelle banche, ma anche nei numerosi uffici di cambio dell'aeroporto, delle stazioni ferroviarie, del centrocittà oppure alla reception del vostro albergo. Secondo le ultime previsioni, fino al 2020 il fiorino ungherese rimarrà la moneta ufficiale dell'Ungheria.

! Evitate di cambiare soldi nel centro di Budapest presso gli uffici "INTERCHANGE", oppure presso quei sportelli dove vedete 2 tabelle di cifre di cambio, loro con intenzione fraudolenta pongono numeri falsi in vetrina!

Dal marzo 2008 esistono in circolazione solo le monete da 5, 10, 20, 50 e 100 fiorini e dal 1 luglio 2009 anche la moneta da 200. Negli ultimi 12 anni sono in circolazione queste banconote ufficiali: da 500, da 1000, da 2000, da 5000, da 10.000, e da 20.000 fiorini. Dal novembre dell'anno 2009 è

stata eliminata la banconota da 200, sono in circolazione solo le monete.**Dal novembre 2014 fino alla fine del 2015 lo stato ungherese sta cambiando pian-piano tutte le banconote in circolazione con quelle nuove che hanno differenti colori e nuovi segni di sicurezza.** Durante il periodo di trapasso tutti i 2 tipi di banconote saranno in vigore in Ungheria.

! Cambio ufficiale :1 Euro = 311 fiorini il 24 novembre 2015 Ma i nostri alberghi, ristoranti e negozi sono assai preparati e la maggior parte di loro accettano già adesso i pagamenti in valuta straniera oppure il pagamento con la carta di credito. Nei posti turistici, nei piccoli negozi e ristoranti privati delle zone turistiche, potete già pagare in Euro per i prodotti o per i servizi acquistati.

! *Nei musei, nei centri commerciali, nei grandi magazzini, nelle farmacie, alle poste, nei negozi alimentari, nei ristoranti fast-food ecc. però alla cassa accettano esclusivamente il fiorino ungherese, oppure il pagamento con la carta di credito !*

Come utilizzare i trasporti pubblici a Budapest?

I mezzi pubblici posso essere utilizzati acquistando un biglietto prima di salire sul mezzo. Non si vendono biglietti sui mezzi! (eccetto rare eccezioni). I vostri biglietti devono essere convalidati appena salite sul mezzo!!!! Altrimenti non sono validi e vi possono tranquillamente fare le multe. Le multe sono salate però secondo me é un problema più grave del costo della multa quando trovate i controllori sui mezzi e cominciano a parlarvi in ungherese o in inglese. Se non capite arriva la polizia e il traduttore ufficiale. Meglio di no, risparmiatevi le fatiche, il tempo - 3-4 -5 Euro per 24 ore per tutti i mezzi pubblici non sono tantissimi secondo me. I controllori sono all'ingresso della metropolitana e spesso anche sui mezzi pubblici (vestiti in borghese per nascondersi poi si mettono una fascia identificativa). Quando lì incontrate, diranno ticket (o non diranno nulla) ma dovete mostrare a loro i biglietti validi e convalidati altrimenti non vi fanno entrare nella metro.

Come convalidare i biglietti per i mezzi pubblici?

I biglietti giornalieri sono già emessi con la data di validità ma se acquistate uno per una corsa singola quello deve SEMPRE essere convalidato. I biglietti precedentemente acquistati devono essere inseriti in una convalidatrice. Ci sono quelli recenti di color arancione (per esempio all'ingresso della metropolitana) dove dovete semplicemente inserire il biglietto e ve lo convaliderà automaticamente facendo un click (vedi foto 2). Ma ci sono invece quelli vecchi di color rosso. Qui dovete inserire il biglietto sopra nel buco nero lasciarlo lì e tirare la parte nera in modo deciso verso di voi. Se lo avete fatto in un modo abbastanza forte avrà bucato il vostro biglietto in più punti. Se non mi sbaglio é un'invenzione degli anni '70, é rimasto qui da allora.

che biglietti ci sono?

Ci sono i biglietti **per la singola corsa** (jegy) –non valgono proprio la pena perché costano più di un euro e sono validi solo per una corsa, cioè se fate solo due fermate con un tram e una fermata con la metropolitana già avete utilizzato due biglietti oppure **un biglietto per due corse** (átszállójegy). **Io consiglio il biglietto giornaliero per 24 ore** a partire dalla data scritta a mano sul biglietto (lo scrive su la commessa che ve lo vende). In questo momento (2014) costa 1550 fiorini (5,5 Euro) per una persona e 3300 Ft (11 Euro circa) per un gruppo di 5 persone al massimo che viaggiano insieme. É valido su tutti i mezzi all'interno del confine di Budapest eccetto per la funicolare turistica che porta su nella zona del Palazzo Reale.

Gli altri biglietti che vi possono interessare: 72 ore - 4150, 7 giorni - 4950, mensile - 9600

Per i pensionati sopra i 65 anni il trasporto pubblico é gratuito! Sopra i 62 anni avete il diritto allo sconto del 50% in quasi tutti i musei pubblici.

La Budapest Card

Esiste anche la Budapest Card che da un sacco di sconti in musei etc. Se fate una visita con me questo non vi servirà perché non utilizzerete neanche una minima parte di questi servizi e la differenza di costo é notevole. Vi può essere utile solo se decidete di utilizzare gli autobus con le cuffiette per fare il giro della città esiste una Budapest Card che da anche un autobus turistico compreso nel prezzo. Ma se pagate 30 Euro a testa per questi autobus e siete almeno in due

praticamente costa quasi la stessa cifra avere una guida privata che vi mostra anche i lati nascosti di Budapest

Esiste anche la Budapest Card che oltre al biglietto per i mezzi pubblici da degli sconti, coupon, ed ingressi gratuiti in certi musei (se girate in uno dei miei tour con me, vi basterà il biglietto giornaliero).

Prezzi Budapest Card 2014 : 24 ore - 4500, 48 ore - 7500 Ft, 72 ore - 8900

Come utilizzare la metropolitana?

Per raggiungere un punto da un altro non potete fare a meno di sapere il capolinea della metropolitana nella direzione in cui state andando. Cioè se vi trovate in un punto dovete sapere il nome del capolinea della direzione dove siete diretti. Sembra complicato ma non lo é e siccome risparmiate tantissimo tempo con la metro (e potete vedere anche una delle più antiche metropolitane del mondo).

Dove acquistare i biglietti per i mezzi?

Nelle edicole, e nei punti vendita ufficiali vicino all'ingresso della metropolitana. Solo quelli più grandi hanno tutti i tipi di biglietti. Punti aperti anche la domenica in centro, per esempio: Kálvin tér, Astoria, Ferenciek tere.

Le linee del tram più importanti per i turisti in visita a Budapest

gli autobus non sono obbligati a fare tutte le fermate e le segnaletiche scritte non ci sono ancora su tutti gli autobus io consiglio l'utilizzo dei tram.

Tram n.2

Considerato uno dei tram più belli del mondo passa parallelamente al Danubio sul lato di Pest (riva est). Da qui avete una vista spettacolare sulla zona antica di Buda, sul Palazzo Reale e sulla Chiesa di Mattia (tra l'altro). Questo mezzo vi porta al Mercato Coperto, al Parlamento, e alla via Váci.

Tram n. 4 oppure Tram n. 6

Nella tratta di Pest sono identici per questo prendete quello che arriva. É un tram nuovissimo e lunghissimo, con il riscaldamento oppure con l'aria condizionata. Passa 24 ore su 24, anche di notte ogni 15 minuti (quando salite dovete mostrare il vostro abbonamento/biglietto convalidato al controllore). Passa vicinissimo al: all'autobus che porta su nella zona del Palazzo Reale, al centro commerciale Mammut, stazione dell'Ovest, viale Andrássy, Museo delle Arti Applicate, via Pal.

Budapest, oltre ai suoi storici monumenti, ai magnifici palazzi e alle allegre piazze, è una capitale che offre numerose occasioni ai turisti per farsi scoprire e apprezzare.

Nell’architettura di Budapest si integrano meravigliosamente elementi di stili, culture e epoche diverse, dall’unione delle città di Buda e Pest all’impero, dal periodo sovietico all’epoca moderna.

Pest, città moderna, ricca di negozi, hotel, ristoranti e locali notturni, si trova sulla sponda orientale del Danubio.Dalla parte opposta si trovano Obuda, antica Buda, il primo insediamento romano, e Buda, riconoscibile dal Quartiere medievale sulla collina, dal Palazzo Reale e dalla Chiesa di Mattia.

Nel mezzo, sul Danubio, sorge l’Isola Margherita, ideale per passeggiare, praticare sport e per rilassarsi nei bagni termali o bagni turchi.

Budapest è oggi una delle poche capitali europee che può offrire parchi naturali protetti e stabilimenti termali, ideali per il relax.

Primo nucleo della città di Budapest, su questa collina e tra le mura del castello vennero a rifugiarsi gli abitanti di Pest quando ormai gli attacchi dei mongoli divennero insostenibili. Nacque una città bellissima, capace di rivaleggiare con le vicine Praga e Vienna. Ma poi arrivarono i turchi che conquistarono Buda nel 1541 restandoci per quasi 150 anni. Buda ne uscì trasformata: le chiese divennero moschee e sorsero minareti e bagni turchi. Nel 1686 dopo 75 giorni di bombardamenti gli austriaci liberarono Buda, ma dello splendore precedente non rimase niente: fu ricostruita mantenendo il vecchio aspetto. Di nuovo distrutta nel 1945 e ancora una volta tirata

su, oggi è sede del Palazzo Reale, della Chiesa di Mattia e di alcuni scorci molto belli. Sicuramente uno dei 10 posti di Budapest da non perdere.

Dove: con la funicolare (consigliato) che parte dal Ponte delle Catene. Come: Con gli autobus 16A e 116 da piazza Moszkva. Quando: tutti i giorni dalle 10 alle 18. Chiuso il 25 dicembre. Quanto: 1000 fiorini. 700 con la Budapest Card.

Budapest | Il quartiere Pest e la Chiesa di S.Stefano

Pest, senza Buda

Se Buda è la parte antica e nobile di Budapest, Pest invece ne è il cuore moderno e innovativo. Irrequieta e disordinata, è il giusto contraltare alla tranquillità di Buda, tutta raccolta intorno al Castello. Pest non ha grandi musei da vedere: qui piuttosto spicca la Budapest creativa, con i negozietti degli stilisti e dei giovani artisti. Non mancano comunque le cose da vedere: il Palazzo del Parlamento e il Duomo di Santo Stefano, la Grande Sinagoga e il Museo etnografico. È anche la parte di Budapest ideale per fare shopping: lungo il Viale Andrássy c'è da spendere parecchio. C'è anche una Casa del Terrore, usata sia dai nazisti sia dai comunisti, come luogo di tortura.

Budapest | Palazzo del Parlamento

Palazzo del Parlamento a Budapest

Il Parlamento di Budapest è uno dei simboli cittadini, forse il più conosciuto e fotografato. Fu costruito tra il 1885 e il 1904 dall'architetto Imre Steindl che si ispirò al Parlamento di Londra e al Duomo di Colonia. Al gotico esterno, che si impone con guglie, torrette, arcate e finestre, fanno da contrasto gli stili barocco e rinascimentale dell'interno. La grande facciata sul Danubio non rende giustizia alla grandezza complessiva del palazzo: quasi 18.000 metri quadrati, 27 ingressi e 691 stanze. Non c'è che dire, il Presidente della Repubblica, il Primo Ministro e i parlamentari hanno una dimora niente male in cui svolgere le loro funzioni!

Quando:da maggio a settembre: 8-18 Lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì. 8-16 sabato e 8-14 domenica. da ottobre ad aprile: 8-16 Lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì e sabato. 8-14 domenica. Le visite guidate in italiano cominciano alle 11.30 e alle 16.00 nei giorni feriali, mentre la domenica alle 11.30. Fra il 1 maggio e il 30 settembre alle 11.30, 16.15 nei giorni feriali, sabato alle 11.30, 16.00 e domenica alle 12.15. Per i turisti dei paesi dell'UE la visita é gratuita presentando un documento valido riconosciuto (passaporto, carta d'identità ecc).

La collina del Castello di Budapest, Várhegy in ungherese, è una meta obbligatoria per tutti i viaggiatori in visita alla capitale ungherese. La cittadina di Buda è nata qui nel 1200 ebbe una parabola che la vide in rovina dopo l'occupazione turca salvo poi divenire un quartiere ricercato ricco di edifici barocchi. Inserita nella lista dell'Unesco come Patrimonio mondiale dell'Umanità, questa piccola ed elegante area residenziale caratterizzata da strade acciottolate e case settecentesche.

Il modo migliore per andare alla scoperta del quartiere della collina del Castello, un piccolo altipiano che svetta a 170 metri sul livello del Danubio, è a piedi, in quanto il traffico veicolare è permesso solo ai residenti o a chi ci lavora. Per raggiungere questa zona potete scegliere tra il taxi,

i mezzi pubblici, tra cui la metropolitana che con la stazione M2 costituisce un ottimo punto di accesso al quartiere, l'autobus 16, oppure optare per una passeggiata sulle stradine che si arrampicano sulla collina di Buda. Altra opzione è la funicolare che parte dalla zona di fronte al Ponte delle Catene.

Da vedere la chiesa di San Mattia, il Bastione dei Pescatori, naturalmente il complesso del Castello e la città vecchia a nord.

Il Castello di Buda

Il Castello di Buda è un edificio medievale dichiarato Patrimonio mondiale dell'Unesco. Tra le sue mura si trovano vicoletti e piazze incantevoli e nei palazzi ci sono musei, ristoranti e negozi. Per raggiungere il quartiere medievale si può prendere il Sikló, una funicolare costruita nel 1870 e sita poco più in là il ponte delle Catene, oppure salire i 'Gradini Reali, una grande scalinata che arriva nella parte meridionale del Palazzo Reale.
Il Palazzo Reale, costruito nel XIII secolo, ospita la Biblioteca Széchenyi, il Museo di Storia di Budapest e il Museo di Arte Contemporanea. Il Palazzo Reale si trova nella parte meridionale della Collina del Castello e ha raggiunto il periodo di massima importanza con Mattia Corvino, quando ospitava i potenti sovrani, artisti e intellettuali di tutta l'Europa. Nella parte posteriore del museo è possibile sostare nei giardini del palazzo.
La Corte del Leone del Palazzo è una delle corti interne più belle d'Ungheria: vi si trovano la fontana di Mattia Corvino e la statua del Buttero.
Nel Sándor Palace, costruito nel 1806 e magnificamente restaurato in seguito alla seconda guerra mondiale, c'è la residenza del Presidente della Repubblica. Sulla colonna scolpita che sostiene il portone neobarocco c'è la statua dell'uccello turullico, simbolo nazionale.

La Chiesa di Mattia è il vanto di Budapest, costruita nel XIII secolo in stile gotico, ha subito diverse

ristrutturazioni. Da non perdere le tre navate e la torre, le decorazioni delle cappelle e gli intagli dei portoni. Nella Chiesa di Mattia sono stati incoronati numerosi re ungheresi, oggi ospita regolarmente concerti.

Imponente e lussureggiante, la chiesa di San Mattia, Mátyás-templom in ungherese, è uno degli edifici più antichi della città sita sulla collina di Buda, di fronte al Bastione dei Pescatori, non lontano dal castello. Conosciuto anche come chiesa di Nostra Signora, questo edificio sacro edificato in stile tardo gotico ha più di 700 anni di storia durante cui è stato lo scenario di numerose incoronazioni e di due matrimoni reali.

Trasformata in moschea sotto il dominio turco, la chiesa di San Mattia è stata riportata all'antico splendore solo nel diciannovesimo quando è stato messo in atto un attento restauro. Il tetto dell'edificio è coperto dalle famose piastrelle di ceramica Zsolnay e ciò all'intero complesso un fascino maggiore.

La chiesa ha un'atmosfera unica ed è riccamente decorata con affreschi di due famosi pittori contemporanei al restauro, avvenuto a cavallo tra il 1895 e il 1903. Sulla parete a sinistra dell'ingresso è rappresentato il Rinascimento mentre i motivi orientali sono stati inseriti per rappresentare il dominio ottomano. La chiesa di San Mattia ospita in una galleria il museo di arte sacra dove sono esposte reliquie sacre e repliche della corona reale e dei gioielli della corona.

Concerti d'organo si tengono ogni venerdì sera a luglio e agosto a partire dalle ore 20.00.

Per raggiungere la chiesa potete salire sulla collina del Castello utilizzando la funicolare che parte proprio di fronte al Ponte delle Catene oppure uno dei tanti sentieri, ricchi di scalini, che vi condurranno fino alla sommità del colle.

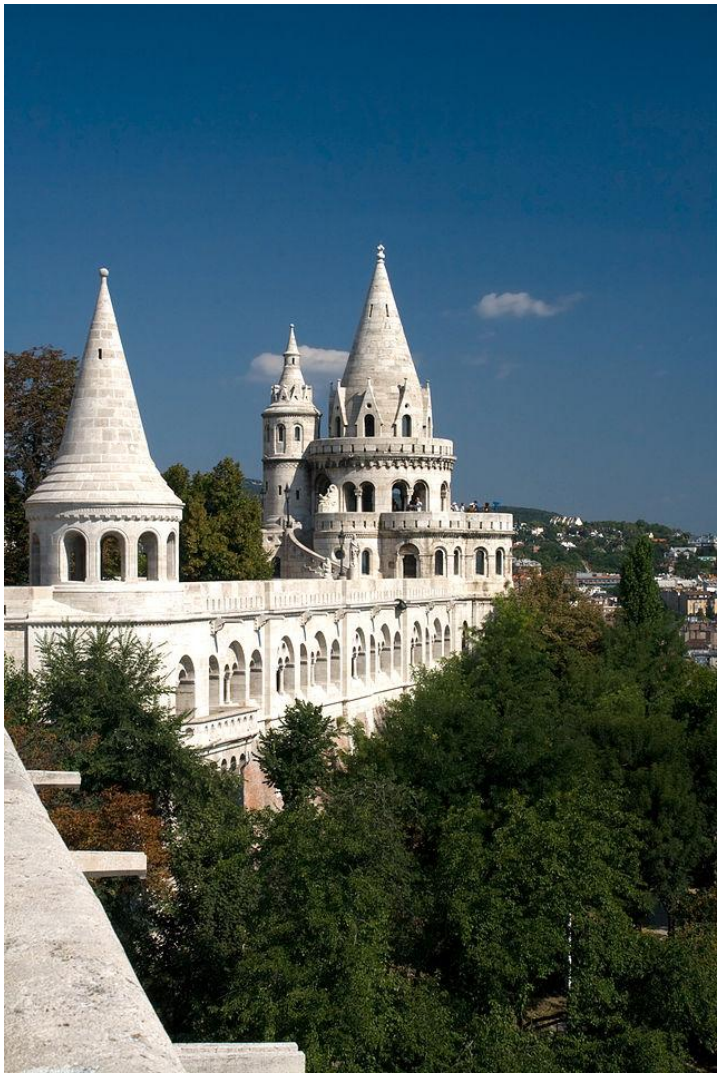
Il Bastione dei Pescatori è il luogo ideale per ammirare tutta la città di Budapest. L'edificio è stato

ricostruito al posto di una fortezza antica e le sette torri simboleggiano i sette capitribù. Al centro della corte del Bastione si trova la statua del re Santo Stefano.

Il Labirinto del Castello di Buda si trova proprio nel cuore della fortezza: più di un chilometro di cunicoli formati nel tempo dall'acqua e usati soprattutto per motivi militari. Oggi queste grotte sono visitabili e ospitano mostre ed esposizioni.

Piazza del Portone di Vienna (Bécsi Kapu) si trova nella parte alta del Quartiere del Castello ed era la piazza dell'antico mercato. Il portone, ornato da atlanti, putti e stemmi è il simbolo della riconquista cristiana di Buda del 1686. La statua di donna al centro della piazza evoca Ferenc Kazinczy, linguista ungherese.

La statua al centro della Piazza Santa Trinità è stata eretta nel XVIII secolo in segno di ringraziamento dopo la fine di un'epidemia di peste. Nella piazza si trovano il vecchio municipio, progettato dall'italiano Venerio Ceresola, e la sede neogotica della Fondazione di Cultura Ungherese.



Il Bastione dei Pescatori, Halaszbastya in ungherese, si trova sulla collina del Castello di Budapest, a pochi metri dalla chiesa di San Mattia. Questo belvedere che si affaccia sul Danubio e su Pest è stato costruito in una commistione di stili tra neogotico e neoromantico tra il 1895 e il 1902 su un tratto

delle mura del castello ed è caratterizzato da sette torri di avvistamento decorative che simboleggiano le sette tribù ungheresi che hanno conquistato la terra che sarebbe poi divenuta regno d'Ungheria.

Subito dietro il Bastione, che non ha mai avuto un ruolo difensivo, si trova la statua equestre di Santo Stefano, primo re ungherese, a sottolineare come questo imponente monumento, con tutta probabilità il più amato dai turisti, sia stato eretto a celebrazione della storia millenaria dell'Ungheria. La costruzione del Bastione dei Pescatori si intreccia con il restauro della chiesa do San Mattia non solo perché l'architetto che li ha progettati, Frigyes Schulek, è lo stesso, ma anche perché la disposizione di questa terrazza panoramica a forma di T abbraccia la chiesa e ne mette in risalto la bellezza.

Le ampie scale che conducono al Bastione, arricchite da copie di statue storiche, fungono anche da ingresso scenografico alla collina del castello.

Ai piedi del Castello di Budapest, proprio di fronte al tunnel che attraversa la collina, si trova lo splendido **Ponte delle Catene**, Lánchíd Széchenyi in ungherese, è il più antico della città e dunque il primo che collegò in maniera permanente Buda e Pest. Fortemente voluto da István Széchenyi a cui deve il nome, che fondò una società per finanziare e costruire il ponte sospeso, fu completato e inaugurato nel 1849 dopo 10 anni di lavoro ma nel corso della seconda guerra mondiale fu gravemente danneggiato e la sua ricostruzione fu portata al termine nel 1949, lo stesso giorno ma 100 anni dopo la sua inaugurazione.

Questo edificio è uno dei simboli di Budapest ed è caratterizzato da due pilastri gemelli alti 48 metri, costruiti in stile neoclassico, che sorreggono il manto stradale, da decorazioni di ghisa e da una campata centrale di 202 metri, e inoltre ha degli splendidi leoni scolpiti nella pietra ai due ingressi scampati fortunosamente ai bombardamenti delle truppe tedesche in ritirata alla seconda guerra mondiale.

Vi consigliamo di programmare una camminata sul Ponte delle Catene la sera quando il ponte è illuminato e la città risplende nel Danubio, specialmente il Parlamento.

Il **Quartiere Ebraico** di Budapest oltre ad essere molto bello nasconde alcuni tesori. I piccoli negozi, le botteghe e le caffetterie che incontrerete in questa zona avranno tutti dei piccoli cimeli della cultura ebraica ma sapranno sorprendervi soprattutto i palazzi nobiliari e gli scorci abbandonati che troverete andando alla scoperta di questa area al centro di Pest che ha come cuore pulsante la Grande Sinagoga di via Dohány. Oltre al Museo Ebraico, al Tempio degli Eroi, al cimitero ebraico e il parco della memoria, tutti facenti parti del complesso della Sinagoga, il Quartiere Ebraico offre un memoriale a Carl Lutz, un diplomatico che durante la seconda guerra mondiale salvò la vita di centinaia di ebrei, e la Sinagoga su Rumbach utca, costruita nel 1872 in stile islamico, oggi non più in funzione.

Kiraly utca è una nota via dello shopping e segna il confine settentrionale del Quartiere Ebraico. Nei dintorni ottimi ristoranti, pub e caffetterie. Sulla strada Vasvari Pal si trova, nascosta in un cortile circondato da edifici residenziali, una sinagoga costruita in una commistione di stili tra neo gotico e neo romantico. Lo stabile, ristrutturato nel 1990, è utilizzato come scuola per gli studi giudaici.

Il mercato coperto di piazza Klauzal è uno dei cinque grandi mercati coperti di Budapest.

Budapest | Grande Sinagoga

La Grande Sinagoga di Budapest

Budapest ha sempre avuto una numerosa comunità ebraica. Ancora oggi sono attive 22 sinagoghe, di cui molte in scuole, ospedali o case private. Proprio nel cuore del ghetto ebraico è attiva la più grande sinagoga d'Europa. Costruita nel 1859 in stile neo-moresco, può ospitare fino a 3000 persone. Nella parte bassa della sinagoga ci sono posti per 1497 uomini mentre al piano superiore ci sono posti per 1472 donne. Nel giardino della Sinagoga, proprio sopra una ex fossa comune, c'è un monumento che ricorda gli ebrei uccisi dai nazisti nel 1944-45: è un albero di salice, chiamato Albero della vita, con foglie di metallo. Su ognuna di esse è inciso il nome di un martire. Quando: orari variabili a seconda del periodo dell'anno ed delle funzioni religiose. Chiusa: 1 e 18 gennaio, 15 marzo, 9, 10, 15, 16 aprile. 29 e 30 maggio. 18, 19, 20, 27, 28 settembre 3, 4, 10, 11, 23 ottobre. 1 novembre. 24 e 25 dicembre. Come: Metro M2 Fermata AstoriaQuanto: 1600 HUF (circa 7 €)

L'Isola di Margherita a Budapest

Giardini, terme, piscine, parchi per passeggiare e fare sport. Chi visita Budapest frettolosamente, di solito si perde un giro sull'Isola di Margherita, che si trova proprio al centro del Danubio e si raggiunge facilmente con l'omonimo ponte.

Nel bel mezzo del Danubio, poco più su del Parlamento, affiora l'Isola Margherita– Margit sziget in ungherese, 2 chilometri e mezzo di terra che prendono il nome dalla figlia del re Bela IV che visse nel convento domenicano di cui ancora oggi possono essere osservate le rovine. Visibili anche le rovine di una chiesa francescana del XIII secolo e di una torre romanica del XII secolo. Chiamata in origine isola dei Conigli, dal 1908 ospita un parco aperto a tutti, dove si trovano diversi impianti sportivi, dopo essere stata trasformata nel 1700 in un harem.

Potete costeggiare gli argini dell'Isola con una passeggiata di soli 20 minuti oppure potete trascorrere il vostro tempo nelle 11 piscine del parco acquatico Palatinus, meta molto ambita dagli abitanti di Budapest soprattutto nel periodo estivo. I veicoli sono vietati sull'Isola e ciò la rende la meta perfetta per tutti coloro che vogliono fuggire dal caos cittadino pur rimanendone al suo interno. L'acqua termale che sgorga dal 1886 sull'Isola Margherita è famosa per i suoi effetti curativi.

Per raggiungere l'Isola potete raggiungere a piedi o in tram, utilizzando le linee 4 e 6, il Ponte Margherita dove si trova l'accesso.

Musei e gallerie d'arte

Budapest vanta numerosi musei e gallerie d'arte che custodiscono opere e tesori di grande valore storico artistico. Il Museo Nazionale permette di conoscere la storia dell'Ungheria e dei popoli che l'hanno abitata, il Museo Etnografico mostra l'arte e le tradizioni popolari, il Museo Storico di Budapest si concentra sull'incredibile storia della capitale ungherese dalla fondazione alla Budapest moderna. La Galleria Nazionale Ungherese, che si trova nell'ex Palazzo Reale di Buda, ospita numerose opere d'arte ungherese dal Medioevo a oggi, II Museo delle Belle Arti vanta preziose collezioni straniere con opere realizzate da artisti, soprattutto spagnoli come El Greco, Velazquez, Ribera, Zurbaran, Murillo e Goya. II Museo di arte contemporanea Ludwig, all'interno del Palazzo delle Arti, espone capolavori della Pop Art americana ed europea come Warhol e Lichtenstein, ma anche dei più prestigiosi artisti ungheresi degli anni Novanta. Nella Basilica di Santo Stefano e nella Chiesa di Re Mattia si trovano le opere religiose più importanti di Bucarest. Inoltre a Budapest si trova la sinagoga più grande d'Europa con la maggiore collezione della cultura ebraica, subito dopo quella d'Israele, e il testamento di Martin Lutero. Tra gli altri musei ci sono il Museo delle Arti Applicate, il Museo di Storia Militare, nel quartiere del castello di Buda, il Museo della Ristorazione e delle Scienze Alberghiere, il Museo delle Bandiere del Mondo, il Museo-atelier di Pal Molnar e il Museo di Storia della Musica con esposizioni dedicate a Ferenc Liszt, Zoltan Kodaly e Bela Bartok. Oltre al Museo Nazionale Ungherese e al Museo delle Belle Arti, potete dedicare una visita a:

- Museo di Arti applicate

  Il Museo di Arti Applicate colleziona oggetti d'arte Art Nouveau e secessionista, manufatti delle culture islamica, indù e persiana che raccontano la storia del commercio e dell'artigianato ungherese.

- Museo della Musica

  La musica ungherese vanta numerosi maestri conosciuti in tutto il mondo, come ad esempio Béla Bartók, al quale è dedicata un'intera sezione. Oltre agli scritti e agli spartiti, vi si trovano anche strumenti musicali d'epoca tipicamente ungheresi.

- Museo Franz Liszt

  Nell'appartamento dove ha vissuto il compositore si trova il Museo Franz Liszt: nelle stanze si trovano i suoi strumenti musicali, i suoi oggetti e i suoi scritti. Nella sala dell'appartamento si svolgono abitualmente i concerti-saggi degli allievi del Conservatorio di Budapest.

- Parco delle statue

  Il Parco delle statue, a circa dieci chilometri a sud del centro di Budapest, è stato aperto nel 1993 e ospita le statue e i monumenti risalenti all'epoca comunista, come quelle di Marx, Lenin, Engels, che sono state spostate dalle piazze di Budapest dopo la caduta del regime.

- Museo dell'agricoltura

  A Budapest si trova il più grande Museo dell'Agricoltura d'Europa, un'esposizione che consente di scoprire un mondo affascinante più di quanto si possa credere.

- Museo del vino

  Presso una storica cantina di Budapest si trova il Museo del Vino nel quale si organizzano corsi sul vino, degustazioni e convegni. Inoltre è possibile degustare migliaia di vini provenienti dalle aree vinicole di tutta l'Ungheria.

- Museo della metropolitana

  Alla stazione Deák tér, sono esposti mezzi storici, fotografie e piantine della metropolitana più antica dell'Europa continentale.

- Museo Scientifico

  All'interno del Palazzo delle Meraviglie del Parco Millenario si trova il primo Museo scientifico e interattivo dell'Europa Centrale con giochi interattivi, esposizioni dimostrative, grandi schermi, puzzle ottici e labirinti: il museo ideale per far divertire i bambini.

Budapest | Il del Museo di Belle Arti di Budapest

Il Museo di Belle Arti a Budapest

Non ci si aspetta di incontrare una così grande collezione d'arte in un paese dell'Est. Eppure il Museo di Belle Arti di Budapest non ha nulla da invidiare ai grandi musei del mondo, come il Prado di Madrid e il Louvre di Parigi. Il Museo è diviso in sei grandi sezioni: antichità greco-romane, collezione egizia, sculture, stampi e disegni, la galleria dei Maestri antichi e quella dei maestri contemporanei. Queste ultime due sezioni conservano opere di eccezionale ricchezza: Giotto, Tiepolo, Raffaello, Tiziano, Velázquez, Ribera, El Greco, Murillo, Goya, Pieter Bruegel il Vecchio, Rubens, Van Dyck, Rembrandt, Albrecht Dürer, Lucas Cranach il vecchio. Nella collezione

dell'Ottocento e Novecento ci sono opere di tutti i maggiori impressionisti francesi, Renoir, Monet, Manet, Delacroix, Gauguin, Cezanne, Picasso e altri.

Come: Metro M1 fermata Hosok tere Quando: Dal martedi alla domenica, dalle 10.00 alle 17.30Quanto: HUF 1200

Budapest | Parco delle statue

Il Parco delle Statue di Budapest

Gli abitanti di Budapest sono stati furbi: mentre tutti i paesi dell'Est hanno approfittato della fine del Comunismo per buttare giù le statue sfogando sul marmo decenni di mancata libertà, qui hanno fatto di meglio. Hanno trasformato questi colossi in un ottimo strumento di sfruttamento della memoria, per quanto brutta possa essere. Hanno quindi messo insieme tutte le statue che rappresentano le grandi figure del comunismo (Marx, Lenin, Stalin, Bela Kun) insieme ad anonimi soldati liberatori dell'ex Urss e hanno creato un Memento Park del comunismo. Se non vi basta guardare in faccia i "compagni" ma volete portarvene a casa un pezzettino, potete anche comprare memorabilia degli anni della Guerra Fredda (spille, spillette, magliette, sigarette d'epoca). Se vi interessa, c'è una bella mostra su come veniva addestrata una spia comunista.

Dove: Fuori dal centro abitato di Budapest. Quando: tutti i giorni dalle 10. Come: Con un bus diretto dal centro città. Partenza ogni giorno alle 11 da Deák tér (ci si arriva con la metro N.1, N.2 and N.3). Troverete un bus con insegna Memento Park. Quanto: 1500 HUF a persona (2.450 HUF con la Budapest Card).

Budapest | I bagni termali

I bagni termali di Budapest

Si sa che i romani avevano una speciale predilizione per le terme: non solo non si fecero scappare l'occasione di un bagno caldo nelle sorgenti di Budapest, ma fecero di più. Fondarono "Aqiuncum" con delle grandiose terme, di cui ancora oggi si possono vedere i resti in diversi posti di Óbuda. Da allora, Budapest è sempre stata una città termale e non ha perso questa sua caratteristica anche quando è diventata una metropoli: oggi è l'unica capitale europea con le terme e nel 1934 ha ottenuto l'appellativo di "città termale". Voi potete godervi questa lunga tradizione e, soprattutto, 70 millioni di litri al giorno con una temperatura da 21 a 78 C°, in bagni termali grandi e piccoli.

Durante la vostra vacanza a Budapest visitate le storiche terme della capitale ma soprattutto dedicate mezza giornata al completo relax per il vostro corpo. I bagni termali della capitale ungherese hanno una storia molta antica che risale ai romani, ben 2 mila anni fa, e sono giunti fino a noi attraverso i turchi. Ideali per rilassarsi o passare un pomeriggio di svago, le acque termali hanno anche ottime doti curative soprattutto per ciò che riguarda l’artrite, i dolori articolari e muscolari, i problemi di circolazione sanguigna e lo stress post traumatico.

Bagno Termale Terapeutico e Piscina San Gellert

Descrizioni storiche del 15. secolo menzionavano già le "fonti magiche" situate a Buda, ai piedi di una collina e dal XVII secolo è stato chiamato Bagno fangoso per i fanghi accumulati sul fondo delle piscine. Il complesso odierno Gellért con l'albergo fu costruito tra 1912-18 , ed è uno dei più bei palazzi liberty della città. Gli stupendi interni, ricchi di mosaici e maioliche, soddisfano anche gli amanti dell'architettura. Il bagno termale viene alimentato da *13 fonti* con acqua a temperatura variabile fra i 27 C* e 48 C* . Queste acque sono leggermente radioattive sono ricche di sodio e di calcio con cui si curano le infiammazioni articolari, malattie dell'apparato respiratorio e problemi di circolazione periferica del sangue.

http://www.gellertfurdo.hu/
Apertura: Lunedì - Domenica dalle 6,00 fino alle 20,00;
Biglietto giornaliero: (con armadio) 4.900 Huf ~ 18 Euro
Biglietto giornaliero: (con cabina) 5.300 Huf ~ 19 Euro

La cassa chiude 1 ora prima della chiusura. Il complesso può rimanere chiuso completamente nelle feste nazionali e/o religiose. I visitatori del complesso termale devono portare con loro: asciugamani, accappatoio, ciabatte, cuffia da nuoto, tela e costume, perché il biglietto d'ingresso non comprende quest'attrezzatura da bagno.

Indicati per

Patologie degenerative delle articolazioni, patologie della zona spinale, ernie e dolori vertebrali, neuralgie, affezioni del sistema circolatorio e disturbi di natura flebologia. Le inalazioni sono indicate per i pazienti affetti da asma e da patologie croniche dei bronchi.

Servizi

Vasche termali, vasche anidro carboniche, massaggi terapeutici, massaggi balneoterapici, massaggi rigeneranti, sauna a base di aria calda e di vapore umido, sauna finlandese, fanghi, e fisioterapia.

Bagno Termale Terapeutico e Piscina San Lukacs

http://www.lukacsfurdo.hu/

Apertura: Lunedì - Domenica dalle 6,00 fino alle 21,00;
Biglietto giornaliero: (con armadio) 3.000 Huf ~ 11 Euro
Biglietto giornaliero: (con cabina) 3.400 Huf ~ 13 Euro
La cassa chiude 1 ora prima della chiusura. Il complesso può rimanere chiuso completamente nelle feste nazionali e/o religiose.
I visitatori del complesso termale devono portare con loro: asciugamani, accappatoio, ciabatte, cuffia da nuoto, tela e costume, perchè il biglietto d'ingresso non comprende quest'attrezzatura da bagno.

Indicato per

Patologie degenerative delle articolazioni, patologie della zona spinale, ernie e dolori vertebrali, neuralgie, carenze di calcio del sistema osseo.

Le acque terapeutiche sono consigliate per

Gastriti croniche, ulcere gastriche, duodeniti, eccesso di acidita gastrica, infiammazioni croniche dell'apparato uretro-renale, alcune tipologie di calcoli renali, infiammazioni croniche delle vie aeree e respiratorie, affezioni patologiche cisto-biliari.

Servizi

Vasche termali, vasche anidro carboniche, massaggi terapeutici, massaggi balneoterapici, massaggi rigeneranti, sauna finlandese, fanghi.

Bagno Termale Terapeutico e Piscina Rudas

http://www.rudasfurdo.hu/

Indicato per

Patologie degenerative delle articolazioni, patologie della zona spinale, ernie e dolori vertebrali, neuralgie, carenze di calcio del sistema osseo.

Le acque terapeutiche sono consigliate per

Acque della fonte Hungaria: gastriti croniche, eccesso di acidita gastrica, affezioni dell'apparato uretro-renale, determinate patologie gastriche. Acque della fonte Attila: infiammazioni croniche delle vie aeree e respiratorie, infiammazioni gastro-duodenali, disturbi alia vescica, alle reni ed al fegato.
Acque della fonte Juventus: ipertensione, patologie reumatiche ed artritiche.

Servizi

Vasche termali, massaggi balneoterapici, piscina, massaggi terapeutici, massaggi rigeneranti, sauna a base di aria calda e di vapore umido.

Bagno Termale Terapeutico e Piscina Szechenyi

Il Bagno termale Széchenyi è uno dei maggiori complessi balneari d'Europa. Il primo bagno termale di Pest funzionava gia come "bagno artesiano" nel *1881* . È situato nel cuore del parco pubblico di Városliget. Lo stabilimento è stato ampliato nel 1927 con i reparti pubblici per uomini e donne e anche come spiaggia. Verso la metà degli anni '60 sono sorti il reparto termale e l'ospedale diurno cioè il reparto fisioterapeutico. L'acqua proviene da una *fonte artesiana* scavata ad una profondità di *1.250 metri* ed ha la temperatura *di 76 C°.* Le caratteristiche chimiche dell'acqua: acqua terapeutica certificata - acqua bicarbonato calcica magnesiaca, cloruro-sulfurea contenente alcali e fluoruro ni quantità notevole. È raccomandata in caso di malattie degenerative delle articolazioni, artriti croniche e semiacute, terapie ortopediche e postraumatiche. Le cure a base di acqua minerale sono: gastrite cronica, ulcera gastrica, enterite, iperacidità gastrica, infiammazioni croniche della pelvi renale e delle vie urinarie, catarro cronico, prevenzione e cura della osteoporosi, cura del disturbo metabolico gottoso, difficoltoso deflusso della bile in presenza di particolari malattie della colecisti e delle vie biliari.

http://www.szechenyifurdo.hu/

Apertura: Lunedì - Domenica dalle 6,00 fino alle 22,00; Biglietto giornaliero: (con armadio) 4.100 Huf ~ 15 Euro

Biglietto giornaliero: (con cabina) 4.300 Huf ~ 16 Euro Il prezzo di entrata comprende , oltre alle prestazioni tradizionali mediche, anche le prestazioni wellness: palestra, saune, aerobica, ginnastica in acqua. La cassa chiude 1 ora prima della chiusura. Il complesso può rimanere chiuso completamente nelle feste nazionali e/o religiose. I visitatori del complesso termale devono portare con loro: asciugamani, accappatoio, ciabatte, cuffia da nuoto, tela e costume, perché il biglietto d'ingresso non comprende quest'attrezzatura da bagno.

Indicato per

Patologie degenerative delle articolazioni, artriti croniche ed acute, terapie di riabilitazione

ortopediche e postraumatiche.

Le acque terapeutiche sono consigliate per

Gastriti croniche, ulcere gastriche, duodeniti, eccesso di acidita gastrica, infiammazioni croniche dell'apparato uretro-renale, determinate tipologie di calcoli renali, infiammazioni croniche delle vie aeree e respiratorie, terapie relative ai disturbi metabolici connessi alle artriti.

Servizi

Vasche anidro carboniche, massaggi terapeutici, massaggi balneoterapici, massaggi rigeneranti, sauna finlandese con bacino di immersione in acqua fredda, fanghi, fisioterapia.

Bagno Termale Terapeutico Kiraly

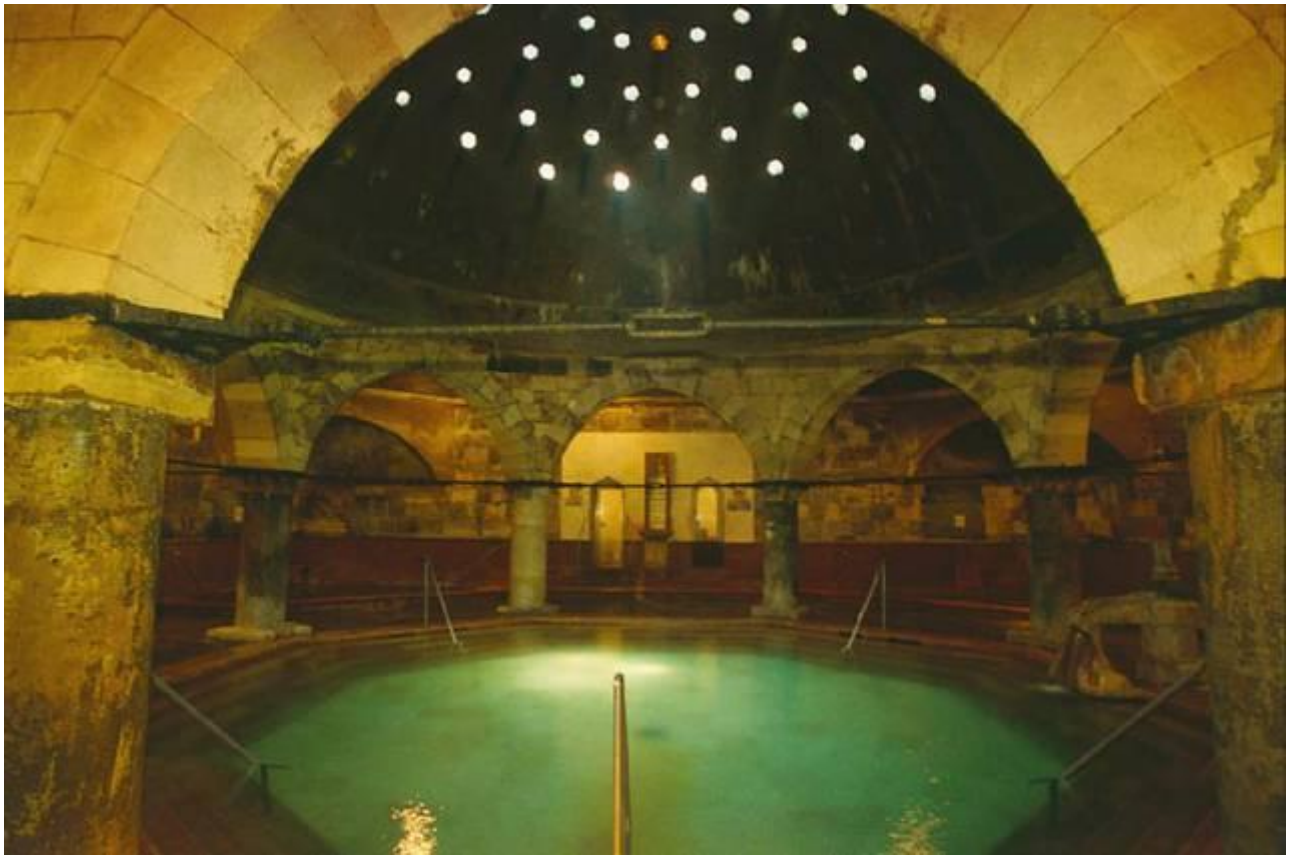
La costruzione del bagno fu iniziata dal pascià Arslan di Buda nel 1565 e fu terminata dal suo successore, Sokoli Mustafà. Le terme Király non hanno mai avuto e tuttora non hanno una sorgente diretta di acqua calda. I turchi costruirono il bagno lontano dalle sorgenti calde per garantire la possibilità del bagno rituale entro le mura del castello, anche nel caso di un eventuale assedio. Sia all'epoca che oggi l'acqua termale viene convogliata dai dintorni del Bagno Lukács, tramite un'acquedotto costruito in origine in legno di larice. Nel 1796 il bagno passò in proprietà della famiglia tedesca König, e loro restaurarono il complesso mantenendo i frammenti originali turchi. La traduzione all'ungherese del cognome della famiglia, dà il nome attuale del bagno: König = Király, in italiano Re.

http://www.kiralyfurdo.hu//

Apertura: Lunedí - Domenica dalle 9,00 fino alle 21,00;
Biglietto giornaliero: (con cabina) 2.400 Huf ~ 9 Euro
Biglietto giornaliero: (con 15 min. di massaggio) 4.800 Huf ~ 18 Euro
Il prezzo di entrata comprende anche le prestazioni wellness: le cabine a vapore, la sauna finlandese. La cassa chiude 1 ora prima della chiusura. Il complesso può rimanere chiuso completamente nelle feste nazionali e/o religiose.
I visitatori del complesso termale devono portare con loro: asciugamani, accappatoio, ciabatte, cuffia da nuoto, tela e costume, perchè il biglietto d'ingresso non comprende quest'attrezzatura da bagno.

Indicato per

Patologie degenerative delle articolazioni, patologie della zona dorsale, artriti croniche ed acute, ernie e dolori vertebrali, neuralgie, carenze di calcio del sistema osseo.



Servizi

Massaggi terapeutici, massaggi balneoterapici, massaggi rigeneranti, massaggio della gamba e del piede, sauna a base di aria calda e di vapore umido, pedicure, sauna finlandese per due persone con vasca d’immersione.

I Mercati Generali, il più grande mercato di Budapest, si svolge dal 1897 in un edifico in ferro che è oggi un monumento architettonico. Nelle botteghe del mercato è possibile acquistare meravigliosi souvenir di Budapest e prodotti tipici dell'Ungheria e del Bacino Carpatico oltre che gustare alcune specialità culinarie.

I Mercati Generali si trovano nel IX distretto, in Vamhaz kdrut 1-3, nei pressi della fermata a Piazza della Dogana (Fdvam ter) dei tram n. 47 e 49, che passano anche per Piazza Calvino (Kalvin ter).

Il Mercatino di Natale

Nella piazza Vorosmarty tér, una delle più belle di Pest, è allestito il mercatino natalizio Budapest Karacsonyi Vasar. Essendo un mercatino di puro artigianato, la Népmuvészeti Egyesuletec Szovetsége (Associazione ungherese dell'arte tradizionale) effettua una selezione molto rigorosa sui 100 espositori e sui prodotti da poter mettere in vendita. Qui si possono trovare stupende e raffinate porcellane di Herend e Zsolnay, vetri intagliati, cappelli e guanti in vello d'agnello, ceramiche, oggetti di cartoleria, calendari, articoli di oreficeria e ferri battuti.

Tra i prodotti gastronomici si segnalano i Bejgli (dolci tipici natalizi farciti con semi di papavero o noci e uvetta), i Szalon cukor (cioccolatini da appendere all'albero ripieni di marzapane, gelatina di frutta o crema alla vaniglia), il vino Tokaj e il brandy all'albicocca.

Tra le tipiche specialtità gastronomiche da assaggiare c'è il Kenyérlangos (un pane sottile cotto in forni d'argilla), i Kurtoskalacs (dolci lievitati a forma di cono ricoperti di zucchero o di noci), i Langos (tipo di focaccia fritta spalmata con crema d'aglio, formaggio o altre salse), il Rétes (strudel), la Pecsenye (carne grigliata), il panettone arrotolato sullo spiedo (tipico della Transilvania), le Kolbasz (salsicce) e, immancabile, il Forralt bor (vin brulè).

Musica e Spettacoli

Appuntamenti di musica popolare, ballerini, cori, suonatori di strumenti a fiato e spettacoli di burattini sono presenti nel ricco programma di intrattenimento di piazza Vorosmarty tér. Nei giorni precedenti il Natale delle compagnie teatrali rievocano la Natività.

Curiosità

Nel centro della piazza Vorosmarty tér si trova una enorme corona dell'Avvento e ogni domenica, nelle 4 precedenti il Natale, si accende una candela. La cerimonia è annunciata al pubblico in piazza dagli "angeli". Nella piazza è presente anche un presepe di legno interamente intagliato a mano.
Le 24 finestre del palazzo della famosissima pasticceria Gerbaud diventano quelle di un enorme calendario dell'Avvento. Il rito di apertura è accompagnato dalla musica di una fanfara

Budapest | Cosa mangiare a Budapest

Non si può definire certamente una cucina leggera. Carne, patate, cipolla, spezie e paprika sono la base di molti piatti di Budapest e dell'Ungheria. Preparazioni supercaloriche che si giustificano soprattutto con il clima freddo. Con il freddo il corpo richiede calorie e il palato di consolarsi un po'. Ed ecco che tutto inizia con il lardo soffritto a cui si aggiunge la paprika: è la base di tutto, anche del famoso Goulash, il piatto tipico per eccellenza. Non esiste un goluash uguale ad un altro, perché ognuno lo cucina con una variante: non possono comunque mancare carne, patate, pepe e paprika. Oltre al Goulash ci sono altre zuppe, mentre il piatto di carne più famoso è il maiale con (tanto per cambiare) paprika e patate. C'è tanto da provare, basta prepararsi a lunghe digestioni.

Dove e cosa Mangiare a Budapest

La cucina magiara nasce come melting pot di tradizione nomade e influenze di differenti gastronomie europee. Si sa, che nel passato, gli ungheresi vivevano in tribù, costretti a spostarsi da un luogo all'altro per procacciarsi cibo, quando si muovevano, portavano dietro tutto ciò che avevano, provviste comprese. Questa necessità ha fatto sì che il popolo ungherese sviluppasse una cucina e dei piatti "da conservare" e da cucinare, una volta accampati, nel tradizionale "bogrács" un paiolo che veniva appeso sul fuoco, e nel quale ancora oggi gli ungheresi usano cucinare.

Una cucina fatta d'influenze

Proprio per il suo carattere nomade, la popolazione ungherese è riuscita a essere in contatto con moltissime culture gastronomiche: quando gli ungheresi hanno vissuto nei pressi del bacino dei Carpazi, fu introdotto nella dieta il maiale, ma la vera trasformazione si è avuta nel 1400. In realtà, sono due gli avvenimenti che hanno segnato la cucina ungherese: il matrimonio di re Mattia Corvino con l'italiana Beatrice d'Aragona e la dominazione turca durata circa 150 anni. Il primo episodio ha fatto sì che il menu si arricchisse d'ingredienti italiani di tutto rispetto, modestia a parte, come il tacchino, la pasta, i formaggi, l'agnello, l'aglio e la cipolla.

Paprika, rosso passione.

Per quanto concerne, invece, la commistione con la cucina turca una sola parola vi farà capire tutto: paprika. Questo ingrediente è immancabile nei piatti della tradizione ungherese che, si potrebbe pensare, sia esplosiva per le fauci. In realtà non è sempre così, di paprika ne esistono cinque varietà, estremamente differenti tra loro: alcune sono più piccanti, altre, quelle più usate in Ungheria, sono addirittura dolciastre. E menomale! C'è da dire che il potere di questa spezia non fu chiaro subito, inizialmente il peperoncino veniva utilizzato come pianta ornamentale, solo in seguito i contadini meridionali ne hanno compreso il potere tonificante e aromatico.

La zuppa prima di tutto.

A Budapest, si mangia bene un po' dovunque, sia nelle trattorie sia nei ristoranti a cinque stelle. I menu sono spesso simili mentre sostanziale è la differenza di prezzo, dai 6-7 euro per un meno turistico ai 25-30 euro per un pranzo in ristorante. Qualunque sia la vostra scelta, non potrete evitare il pilastro della cucina tradizionale ungherese: le zuppe, tale portata in Ungheria precede tutto, persino gli antipasti. Questo straordinario paese, data la sua posizione, offre la possibilità di avere come ingredienti freschi sia la carne che il pesce, alimenti spesso utilizzati come base per le zuppe. **La più celebre è sicuramente il** Gulyás**, più spesso chiamato** Goulash, una zuppa fatta di carne di manzo, cipolle, patate, peperoni, pomodori e un'ampia manciata di paprika, giusto per restare leggeri.

Ingredienti

carne magra di manzo
2-3 cipolle bionde
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di cumino in semi
1/ 2 bottiglia di vino rosso dolce
abbondante paprika dolce
qualche pomodoro maturo da sugo
4 peperoni gialli e verdi
3 carote
4 patate
acqua
sale e pepe

Procedimento

Tagliare la carne a dadini, salarla e peparla. Adesso conservarla in frigo. Versare in una pentola capiente dell'olio e fare imbiondire le cipolle tritate, adesso unire i semi di cumino. Mescolare bene il tutto quindi unire la carne. Regolare di sale e pepe e mettere il coperchio. Cuocere su fiamma non troppo bassa mescolando di tanto in tanto. Adesso unire il vino, mezza bottiglia, e dopo qualche minuto anche la paprika. Aggiungere adesso anche le verdure: i pomodori a cubetti, poi i peperoni e tanta acqua quanto basta per coprire il tutto. Dopo 30 minuti aggiungere le carote e 15 minuti prima di fine cottura le patate a cubetti. Chiudere con il coperchio e fare cuocere. Si dovrà ottenere una zuppa piuttosto liquida.

Altro classico è l'halàszlé, una zuppa di pesce d'acqua dolce, spolverata e profumata con paprika mediamente piccante. Una zuppa insolita, per non dire folle, è la cosiddetta "meggyleves" (zuppa alle amarene) in cui la frutta, cotta con un pizzico di cannella e chiodi di garofano, è ridotta a una purea cremosa, che prima di essere servita ghiacciata va portata a ebollizione.

Altri piatti della cucina tradizionale ungherese sono lo székelygulyás: uno spezzatino di maiale con panna acida, paprika e crauti. Il Pörkölt è invece un ragù di manzo, maiale o montone in cui domina la cipolla tagliata a pezzetti oltre che la paprika. Prendono il nome di paprikás tutti i piatti aggiustati con la farina, la paprika e la panna acida. In ultimo il tokány: che potrebbe sembrare simile al gulyás e al pörkölt, ma contrariamente a questi la carne viene tagliata in strisce sottili e la paprika è quasi impercettibile. Al suo posto vengono utilizzate altre spezie e ingredienti, come pepe, maggiorana, pomodoro, lardo affumicato o funghi.

Vini bianchi e rossi.

Se non volete farvi mancare niente, sapete bene che un pranzo tipico non può non essere accompagnato da un buon vino, la cui produzione è molto solida in Ungheria. I vini rossi, di montagna, sono tendenzialmente più corposi e asprigni; tra questi ricordiamo il szamorodni, il kekoporto, il kekfrankos, lo zweigelt, il merlot, il cabernet sauvignon e il kadarka, mentre i bianchi, di pianura, sono solitamente più leggeri e dolci, come ad esempio l'harslevelu e il Tokaji aszù, un vino da dessert da non confondere con l'omonimo vino friulano, completamente differente dal punto di vista del gusto.

Dessert e digestivi made in Ungheria.

Ecco, se non siete ancora morti, se il vostro stomaco non sventola ancora bandiera bianca, dopo un bel pranzo o nel pomeriggio potrete assaggiare la pasticceria magiara. Prima della seconda guerra mondiale Budapest contava un numero di caffè esorbitante, soltanto ultimamente i locali stanno riaprendo per offrire intrattenimento e golosità ai clienti. I dolci ungheresi, croce della bilancia e delizia del palato, sono di un'irresistibile scioglievolezza di cui non potrete privarvi, soprattutto se vi trovate in un bar del centro di Budapest.

Ve ne raccontiamo giusto qualcuno, per non essere troppo cattivi: giubilo delle papille gustative é la zserbòszelet, una torta guarnita di scaglie di noci, pezzetti di mela, confettura d'albicocche e glassa di cioccolato; altro pezzo forte é l'esterhàzy, una torta composta di strati di crema di cioccolato e sfoglia di mandorle; infine c'è la palacsinta, una crêpe ripiena di nocciole, uva passa e scorze d'arancia ricoperta di cioccolato fondente e una spruzzata di rum. Per ammazzare il tutto, potrete scegliere tra una grappa e l'Unicum, un amaro tradizionale ungherese, originalmente utilizzato come medicamento, che ha un buon effetto sulla digestione.

Cucina vegetariana.

Come avrete potuto capire la cucina ungherese è tutt'altro che dietetica, se avete in programma un viaggio a Budapest prevedete di prendere qualche chilo, a meno che non decidiate di percorrere la strada della cucina dietetica e vegetariana. In realtà, sono pochi i locali che

propendono per questo tipo di cucina, anche perché agli ungheresi piace rimpinzarsi. Scherzi a parte, a Budapest di locali vegetariani a parte il Vegetárium ce ne è qualcun altro in Piazza Batthány.

PIATTI TIPICI DA NON PERDERE:

Se siete turisti in cerca dell'Ungheria a tavola non potete che iniziare con la ZUPPA GOULASH. A mio parere ne potete mangiare una molto buona alla trattoria da **Karcsi in Jókai utca 20 (VI.)** oppure da **Haxen Király in Király utca 100 (VI.)**

Dopo la zuppa di norma si passa alla portata principale che in genere è un piatto unico. Il mio consiglio è di assaggiare almeno una volta il POLLO ALLA PAPRIKA (paprikás csirke galuskával) servito con i classici gnocchetti e un po' di panna acida. A mio parere il migliore lo fa la trattoria **Kádár Étkezde in Klauzál tér 9 (VII.)**

A Budapest esiste una forte e numerosa comunitá ebraica, che ha una propria cucina molto ben connotata. I piatti principe di questa cucina sono **I CHOLENT**, DEGLI STUFATI propri della cucina ebraica detta anche cucina kosher. Si tratta di stufati di legumi, principalmente fagioli, in particolare quello piú rappresentativo della cucina kosher di Budapest è quello che si accompagna con la carne affumicata. Il migliore in questo senso lo trovate al ristorante ebraico **Fülemüle in Kőfaragó utca 5 (VII.)**

Poi è quasi un delitto abbandonare l'Ungheria senza aver mangiato un ANATRA. La sempre gustosa coscia d'anatra al forno ma ancora di piú **il petto d'anatra**, spesso accompagnato da salse accattivanti. Essendo un piatto molto delicato, consiglio di provarlo nei ristoranti di livello della cittá che lo sanno valorizzare al meglio. E quindi **Bock Bisztró in Erzsébet körút 43 (VI.)**, oppure **Rosenstein in Mosonyi utca 3 (VII.)**, oppure **Café Bouchon in Zichy Jenő utca 33**

Ultima delizia del palato è un piatto per gourmet: **IL FOIE GRAS**. Viene cucinato in molti modi, spesso accompagnato da salse dolci che ne esaltano il sapore. Dal costo leggermente superiore alla media. Il miglior ristorante in questo direzione è **Biarritz in Balassi Bálint u. 2 (V.)**

Ristoranti Ungheresi

1° - Cafè Bouchon

Ristorante ungherese-francese

Indirizzo: Zichy Jeno utca 33 (VI.)

Web: www.cafebouchon.hu

Una delle migliori cucine di Budapest. Servizio impeccabile, per chi cerca di coniugare modernità e tradizione durante il proprio viaggio nella cucina ungherese. Ottima la scelta di vini, l'ambiente è raffinato ma non pomposo e il servizio è impeccabile.

2° - Rosenstein

Ristorante ungherese

Indirizzo: Mosonyi utca 3 (VIII.)

Web: www.rosenstein.hu

Ristorante ungherese a conduzione familiare, il più ungherese tra tutti i ristoranti ungheresi di Budapest, il ristorante che ognuno vorrebbe provare a Budapest. Ideale sia per il turista, che per chi vive in città. Qui è tutto buono e la famiglia Rosenstein è pronta al completo ad aiutarvi ad apprezzare la cucina ungherese senza personalismi. L'unico neo è la location, purtroppo si trova in una zona per nulla centrale ed elegante della città. Raggiungibile in taxi.

3° - Fulemule

Ristorante Ungherese-Kosher

Indirizzo: Kofarago utca 5 (VIII.)

Web: www.fulemule.hu

Ristorante a conduzione familiare che propone ad una clientela affezionata una fedelissima cucina ebraica. Adatto a coloro che intendono approfondire nel dettaglio questo risvolto della sterminata cucina ungherese. Il ristorante si trova nel pieno del vecchio quartiere ebraico quindi la zona è poco turistica e forse per i meno esperti è consigliabile raggiungerla in taxi.

4° - Biarritz

Ristorante ungherese

Indirizzo: Kossuth tér 18 (V.)

Web: www.biarritz.hu

Storico bistró ungherese, chiuso per decenni e riportato alla luce dopo la caduta del socialismo. Biarritz propone sapori e piatti della tradizione ungherese in modo curato e attento. L'ambiente é: molto familiare e informale. Certamente un indirizzo originale, fuori dai normali circuiti turistici.

5° - Borssó Bistro

Restaurant ungherese-francese

Indirizzo: Királyi Pál utca 14 (V.)

Web: www.borsso.hu

Bistrò di nuova generazione, l'ambiente è molto curato e senza dubbio conferisce al locale eleganza e sobrietà al tempo stesso. La cucina è ungherese rivisitata in chiave moderna e fusa con elementi della cucina francese. I piatti sembrano essere stati studiati con grande cura ed equilibrio. Certamente è un locale per palati fini.

6° - Bock Bistro

Ristorante ungherese & Vineria

Indirizzo: Erzsébet körút 43-49 (VII.)

Web: www.bockbisztro.hu
L'ambiente elegante non lasci ingannare, il ristorante dello storico marchio di vini Bock, celebre in tutta l'Ungheria, offre ai clienti porzioni abbondanti di una eccellente cucina locale. Il prezzo è poco superiore alla media, rispetto a ciò si può trovare in giro per Budapest. Non andrete di certo a Bock per risparmiare, ma per mangiare un'ottima cucina ungherese.

7° - Klassz
Ristorante ungherese & Vineria
Indirizzo: Andrássy u. 41 (VI.)
Web: www.klasszetterem.hu
Pochi piatti, eccezionale la scelta dei prodotti e degli abbinamenti. Questo ristorante propone una perfetta rivisitazione moderna dei piatti cardine della cucina ungherese. all'interno del ristorante c'è anche una fornitissima cantina di vini. Stupefacente.

8° - Zeller Bistró
Ristorante Ungherese
Indirizzo: Izabella utca 38 (VII.)
Web: www.facebook.com/pages/Zeller-Bistro/486188564780604
Che dire? Qualsiasi cosa ordinerete sarete sbalorditi. Qualitá molto alta in rapporto a prezzi mediamente bassi. Parliamo di un bistró di nuova generazione che rivisita in chiave moderna i sapori della cucina ungherese. Il personale é giovane e gentilissimo. Non vedo punti deboli.

9° - Két Szerecsen
Ristorante gourmet
Indirizzo: Nagymezö utca 14 (VI.)
Web: www.ketszerecsen.com
Ristorante grazioso in centro città, nelle vicinanze del Teatro dell'Opera. Arredato in stile magrebino, letteralmente "I due saraceni", propone piatti ungheresi rivisitati con sapienza e piatti di fusione di cucina internazionale.

10° - Carne di Hall
Ristorante Ungherese
Indirizzo: Bem rakpart 20 (I.)
Web: www.carnedihall.eu
Una certezza. Il menù alla carta non tradisce mai le aspettative. Ma ciò che rende questo posto ancora più appetibile è menù di pranzo dei giorni feriali. 5 euro per 3 portate di discreta qualità al prezzo di un fast food. Un buon indirizzo indubbiamente per chi non conosce le sfumature di una cucina ungherese mai troppo conosciuta.

11° - Macesz Huszar
Ristorante Kosher
Indirizzo: Dob utca 26 (VII.)
Web: www.maceszhuszar.hu
Bistro moderno di cucina ebraica di antica memoria, ristorante giovane e alla moda al tempo stesso. Questo ristorante ha tutto per conquistare i clienti. I piatti sono cucinati secondo la tradizione kosher, ma resi leggeri da quel tocco di modernità che in questo caso non guasta. Si tratta di uno locale che mancava a Budapest, un locale che riesce a trasferire la sapienza di una cucina mai troppo apprezzata. Rivelazione.

12° - VakVarju
Ristorante Ungherese
Indirizzo: Paulay Ede u. 7 (VI.)
Web: www.vakvarju.com
Uno dei migliori ristoranti ungheresi adatto a turisti e a persone locali

13° - Apostolok
Ristorante Ungherese
Indirizzo: Kígyó utca 4-6 (V.)
Web: www.apostoloketterem.hu
Piatti base della cucina ungherese cucinati in modo impeccabile. Adatto per un primo approccio alla cucina ungherese, lo aiuta anche la posizione centrale molto turistica, che in questo caso (differentemente da altri) non si traduce automaticamente in una qualitá scadente.

14° - Borbíróság
Ristorante ungherese
Indirizzo: Csarnok tér 5 (V.)
Web: www.borbirosag.com
Il tribunale del vino. Così si chiama questo insolito bistrò a pochi passi dal Grande Mercato Coperto di Budapest. Questo locale offre una cucina leggera, fresca e moderna e una selezione di vini sconfinata. Non è un ristorante ungherese classico, non è un ristorante di cucina internazione. Certamente gli ingredienti sono quelli classici della tradizione ungherese, ma rivisti e assemblati in chiave moderna.

15° - M.
Ristorante ungherese-francese
Indirizzo: Kertész utca 48 (VII.)
Web: www.metterem.hu
In questo ristorante non c'è un tavolo uguale ad un altro, ma soprattutto non c'è un tavolo che dia la sicurezza di non crollare a terra da un momento all'altro. Il menù in inglese è scritto a penna quotidianamente su dei fogli di carta riciclata. Certamente un ristorante per persone dalla mentalità aperta. La cucina però è autentica, curata e di grande gusto. Piatti della tradizione ungherese e francese, preparati con precisione e sapienza. Frequentato da artisti, creativi e giovani. Geniale e fuori dagli schemi.

16° - Spinoza
Ristorante Ungherese-Ebraico
Indirizzo: Dob utca 15 (VII.)
Web: www.spinozahaz.hu
Ci troviamo nel quartiere ebraico di Budapest e Spinoza qua è un'istituzione. Bistrò, ristorante, teatro, punto di riferimento per la comunità ebraica di Budapest. La sera il ristorante ospita spesso musica dal vivo, il venerdì sera con inizio alle 19 c'è una serata molto suggestiva di musica Klezmer. Il ristorante propone i classici piatti della cucina ebraica di Budapest. Un luogo senza tempo.

17° - Haxen Király

Ristorante ungherese-bavarese
Indirizzo: Kiràly utca 100 (VI.)
Web: www.haxen.hu
Dal 1893 offre una buona scelta di carni cucinate alla bavarese e anche piatti ungheresi. La zuppa gulash di questo locale è eccellente. Il locale è molto caratteristico, arredato internamente in legno, ideale per cene in compagnia.

18° - Ruben
Ristorante ungherese
Indirizzo: Magyar utca 12 (V.)
Web: www.rubenrestaurant.hu
Elegante ristorante nel centro di Budapest che propone i piatti classici della cucina ungherese a prezzi molto economici. L'economicità dei piatti non lasci ingannare: Ruben é una garanzia di qualità e di originalità.

19° - Café Kör
Ristorante ungherese-francese
Indirizzo: Sas utca 17 (V.)
Web: www.cafekor.com
Il locale negli anni si è guadagnato una fama tale da essere frequentatissimo tutte le sere della settimana. Il menù non smentisce la sua fama e il servizio veloce ed accurato dei tanti camerieri in sala rendono la serata piacevole e leggera. I cibi sono quelli classici della cucina ungherese. I piatti del giorno vengono scritti su una lavagnetta a beneficio di coloro che prediligono i prodotti freschi.

20° - Bagolyvar
Ristorante storico ungherese
Indirizzo: Állatkerti út 2 (Distric VI.)
Web: www.bagolyvar.com
Fratello minore del più famoso Gundel, condivide i locali della cucina con il più che noto ristorante maggiore, una pietra miliare nella cultura gastronomica ungherese. Situato nelle vicinanze della Piazza degli Eroi, Bagolyvar conserva elementi architettonici originali e un'atmosfera che ricorda quella della sala da pranzo di una tipica casa ungherese agli inizi del 1900. Si avvale di uno staff completamente al femminile. Questo stuolo di signore e signorine circondano gli ospiti della calda ospitalità ungherese e li fanno sentire come a casa propria. La cucina è quella tipica ungherese, preparata e servita con grande cura e passione. Il locale è regolarmente affollato di turisti e abitanti locali.

21° - Sir Lancilot
Ristorante ungherese
Indirizzo: Podmaniczky utca 14 (VI.)
Web: www.sirlancelot.hu
Si tratta di un ristorante a tema medioevale, con tanto di camerieri in abito d'epoca, spettacolo di spade e mangiafuoco. Carne cucinata all'ungherese. Si mangia rigorosamente con le mani. Ogni tavolo ha in dotazione un lavandino per lavarsi tra una portata e l'altra. Adatto ad una clientela giovane.

22° - Kóleves Stonesoup

Ristorante ungherese
Indirizzo: Kazinczy utca 41 (VII.)
Web: www.koleves.com
Questo ristorante si trova nel quartiere ebraico e propone piatti classici della cucina ungherese e della cucina ebraica di Budapest. Il locate è arredato in modo molto particolare, adatto ad una clientela giovane e creativa. La cucina è semplice e apprezzabile. I piatti son curati nei particolari e i sapori sono ben equilibrati. Certamente un posto da frequentare se si passa da queste parti. Bravi con merito.

23° - Márványmenyasszony
Ristorante ungherese
Indirizzo: Márvány utca 6 (XXII.)
Web: www.marvanymenyasszony.hu
Grande ristorante pittoresco a vocazione turistica. La cucina propone i classici piatti della tradizione ungherese. Si trova un pò al di fuori dei percorsi turistici ma è certamente un buon indirizzo.

Trattorie Tipiche Ungheresi
1° - Kèhli
Trattoria storica ungherese
Indirizzo: Mòkus utca 22 (III.)
Web: www.kehli.hu
Locanda storica dal 1899. Propone i tradizionali piatti della cucina ungherese, in una cornice suggestiva, con musica popolare magiara. Frequentata sia da ungheresi, che da personaggi famosi del jet set internazionale in visita a Budapest. Si trova a Obuda, è raggiungibile in 20 minuti con un taxi dal centro città.

2° - Kádár Étkezde
Trattoria tipica ungherese-ebraica
Indirizzo: Klauzál tér 9 (VII.)
Trattoria di quartiere con agghiaccianti tovaglie a quadrettoni rossi. Il cuoco è stato aiuto del grande maestro di cucina ungherese Karoly Gundel. Sopravvissuto al regime socialista, questo locale è esattamente uguale al giorno che apri nel 1957. Qui non è cambiato nulla, nemmeno i quadri alle pareti e la passione che il cuoco, nonché intrattenitore nel locale, ci mette tutti i giorni dal martedì al sabato, dalle 11.00 alle 15.30. Piatti cucinati secondo maestria e sapienza casalinga. Servizio molto, molto spartano ad opera della moglie del proprietario. Il padrone di casa vi accoglierà direttamente sulla porta e vi porterà indietro di 60 anni e dentro un viaggio nella memoria e nella cultura gastronomica di Budapest. Non si tratta del miglior ristorante di Budapest, in realtà Kádár Étkezde dovrebbe essere fuori classifica, perchè qui parliamo di un ristorante di altri tempi, un luogo della memoria, un posto da preservare, il punto da cui tutto nacque. Sconsigliato a chi cerca un ristorante convenzionale, un posto pulito, un ristorante delle vacanze.

3° - Hungarikum Bisztro
Ristorante Ungherese
Indirizzo: Steindl Imre utca 13 (V.)
Web: hungarikumbisztro.hu
Qui si mangia la vera cucina ungherese. Mangiare in questa trattoria sarà come accomodarsi a tavola in una famiglia ungherese. I piatti non saranno raffinati, non saranno da ricordare a distanza

di tempo, ma sono senza dubbio ricette tradizionali della cucina ungherese di tutti i giorni. Se siete turisti e volete avere un approccio non legante ma molto fedele nei confronti della cucina casalinga ungherese questa è la vostra trattoria.

4° - Pozsonyi Kisvendéglo
Trattoria ungherese
Indirizzo: Radnóti Miklós utca 38 (XIII.)
Il ristorante ungherese più frequentato dagli ungheresi. Cibo cucinato in modo classico e tradizionale. Prezzi molto economici.

5° - Karcsi
Trattoria ungherese
Indirizzo: Jókai utca 20 (VI.)
Web: karcsibacsivendeglo.com
Questo locale è molto conosciuto e frequentato dai buongustai ungheresi. Qui si trovano piatti classici della cucina ungherese a prezzi molto economici. Il menu fisso costa meno di 3 euro. I piatti sono abbondanti, autentici e di di buona qualità. La miglior zuppa goulash di Budapest.

6° - Paprika
Trattoria tipica ungherese
Indirizzo: Dózsa György út 72 (VI.)
Web: www.paprikavendeglo.hu
Un locale sicuramente suggestivo, bello per una serata in compagnia di amici. Buona la cucina ungherese e il servizio è molto amichevole. L'atmosfera e l'arredamento caratteristico, nonché il menu fanno di questo locale il tipico ristorante che cercano i turisti per la prima volta in visita a Budapest.

7° - Csarnok Vendeglo
Ristorante Ungherese
Indirizzo: Hold u. 11 (V.)
Web: www.csarnokvendeglo.hu
Uno delle cucine tipiche piú accessibili di Budapest. Niente sapori forti, niente condimenti troppo estremi, buona qualitá.

8° - Regós
Trattoria ungherese
Indirizzo: Szófia utca 33 (VI.)
Web: www.regosvendeglo.hu
E' un tranquillo ristorante di quartiere a gestione familiare, dove poter gustare una tradizionale cucina ungherese, senza fronzoli e senza grandi pretese. I piatti sono abbondanti e il ristorante è a buon mercato. è un punto di riferimento per molti clienti ungheresi.

9° - Fakanál
Ristorante Ungherese
Indirizzo: Vámház krt. 1-3 (V.)
Web: www.fakanaletterem.hu

Questo ristorante si trova al primo piano del Grande Mercato Coperto, che è una delle attrazioni turistiche più visitate di Budapest. Non si tratta di un normale ristorante, ma di uno spazio organizzato a mò di mensa, dove si possono trovare i principali piatti base della cucina ungherese cucinati in modo autentico, e saporito come farebbe una nonna ungherese. Imperdibile per chi cerca di scoprire i veri sapori dell'Ungheria.

10° - Építészpince
Ristorante Ungherese e Birreria
Indirizzo: Ötpacsirta utca 2 (VIII.)
Web: www.epiteszpince.hu
Uno dei migliori menú del giorno della cittá. Molto economico e di buona qualitá.

11° - Fatal
Ristorante Ungherese
Indirizzo: Váci utca 69 (V.)
Web: www.fatalrestaurant.com
Nella pedonale Vaci utca si trova un ristorante ungherese, molto chiassoso, presso il quale si servono piatti della cucina ungherese di dimensioni giganti e dal prezzo decisamente accessibile. Ideale per chi non ha mai provato la cucina ungherese, ed è in cerca di un posto informale dal quale iniziare.

Ristoranti Non Ungheresi
1° - Fausto
Ristorante italiano
Dohàny utca 5 (VI.)
Web: www.fausto.hu
E' considerato in assoluto, uno dei migliori ristoranti di tutta l'Ungheria, se non il migliore in assoluto. Il ristorante offre tipici piatti della cucicna italiana e prodotti di primissima qualità. Una cucina che non ha nulla da inviare nemmeno ai migliori ristoranti italiani.

2° - Osteria
Ristorante italiano
Dohàny utca 5 (VI.)
Web: www.osteria.hu
Dedicato ad un pubblico che ama trattarsi bene l'Osteria nasce dal celeberrimo locale Fausto's (ristorante molto più formale dello stesso proprietario in Székely Mihály utca 2). Prodotti italiani di primissima qualità offre una vasta scelta di paste fatte in casa, carni, pesci, formaggi accompagnati dai vini locali e Italiani. Una cucina che non ha nulla da inviare nemmeno ai migliori ristoranti italiani. Il locale padre in Székely Mihály utca 2 è considerato in assoluto, uno dei migliori ristoranti di tutta l'Ungheria. L'Osteria invece dà la possibilità di vivere un'esperienza meno impegnativa, ma sempre di ottimo livello. Occorre prenotare

3° - Krizia
Ristorante italiano
Mozsár street 12 (VI.)
Web: www.ristorantekrizia.hu

Questo ristorante non è il classico ristorante italiano all'estero. Qui è possibile assaporare la qualità degli ottimi prodotti della terra ungherese cucinati all'italiana, adattati con estrema sapienza. Da sottolineare la scrupolosa precisione nei dettagli. Talentuoso.

4° - PomoDoro
Ristorante italiano e pizzeria
Arany János utca 9 (V.)
Web: www.pomodorobudapest.com
Uno dei ristoranti italiani di maggior successo a Budapest. Ritrovo di molti italiani che vivono nella capitale ungherese, frequentato anche da personalità di un certo calibro. Presenta un menù molto vario, ottima la qualità dei cibi, e ricca l'offerta d vini. Ideale anche per cene in compagnia. Il proprietario sempre solare e sorridente è diventato col tempo una persona molto conosciuta in Ungheria.

5° - Salaam Bombay
Ristorante indiano
Mérleg utca 6 (V.)
Web: www.salaambombay.hu
A pochi metri dal famosissimo Ponte delle Catene, c'è un ristorante indiano. Grande varietà di piatti della cucina tradizionale indiana, in un ambiente riservato e moderno. La pazienza e la cura degli ospiti da parte del gestore ne fanno un magico angolo di oriente in centro città. Per nulla scontato.

6° - Csalogány 26
Ristorante gourmet
Csalogány utca 26 (I.)
Web: www.csalogany26.hu
Ristorante gourmet moderno che propone una elaboratissima cucina minimale. La qualità dei piatti è ineccepibile. Adatta agli amanti della cucina di nuova concezione. Se si ordina alla carta i prezzi risulteranno un po' sopra la norma. E' possibile ordinare un menù degustazione di 4 portate e 4 calici di vino. Nei giorni della settimana è consigliabile ordinare un economico pranzo di lavoro a menu fisso.

7° - Da Mario
Ristorante italiano
Vecsey utca (V.)
Web: www.damariobudapest.com
Nuova apertura nello scenario dei ristoranti italiani a Budapest. Ambiente raffinato senza eccessi, il cibo è buono e l'accoglienza di Mario è come sempre impeccabile. Un ristorante italiano autentico e curato nel centro di Budapest. Provate anche i menù di mezzogiorno, economici e freschi.

8° - nU Bisztronómia
Ristorante gourmet
Teréz körút 55-57 (VI.)
Web: www.bisztronomia.hu
Si tratta di un bistrò aperto solo a pranzo nel celebre locale notturno U26. La cucina è geniale di nuova generazione e il menù è molto economico. Il cuoco è creativo e cerca di proporre la nuova

cucina gourmet in chiave economica. Raffinato e al tempo stesso adatto a tutti. Uno sguardo verso il futuro.

9° - Tom George
Ristorante italiano e pizzeria
Ocktober 6 utca 6 (V.)
Web: www.tomgeorge.hu
Ottimo ristorante con vista sulla Basilica di santo Stefano. Il personale preparatissimo vi saprà consigliare sui piatti del giorno. Il menù è sconfinato, si va dalle pizze ai primi piatti, dalla carne al pesce. Ottimo rapporto qualità prezzo.

10° - La botte
Ristorante italiano
Vaci utca 72 (V.)
Web: www.labotte.hu
La migliore pizza di Budapest e non solo, cucina italiana e ungherese a buoni livelli, insomma una tappa fissa per ogni turista.

11° - Trattoria Venezia
Ristorante italiano e pizzeria
József krt 85 (IX.)
Web: www.trattoriavenezia.com
Ristorante e pizzeria, che offre un discreta qualità di prodotti italiani cucinati con cura. Offre anche alcuni piatti tipici della cucina veneziana di laguna.

12° - Hai Nam
Ristorante Vietnamita
Október huszonharmadika utca 27 (XI.)
Web: www.facebook.com/HaiNamBistro
Cucina vietnamita molto frequentata. Spesso da clienti asiatici, che ne testimoniano l'attendibilità

13° - The Bigfish
Specailità Pesce
Andrássy út 44 (VI.)
Un angolo di mare a Budapest. Praticamente una pescheria dove scegliere il pesce al banco e farselo cucinare alla griglia in modo semplice ma sempre appetitoso. I prodotti sono freschi e i prezzi molto abbordabili. Da provare.

14° - Pampas
Ristorante argentino
Vámház körút 6 (V.)
Web: www.steak.hu
Steakhouse argentina in un ambiente raffinato, ideale per una cena a due. Naturalmente la carne la fa da padrona. Discreta scelta di vini argentini e cileni.

15° - Mongolian Barbecue

Ristorante mongolo
Márvány utca 19 (XII.)
Web: www.mongolianbbq.hu
Arredato con cura secondo la tradizione mongola. Il menù è fisso e particolarmente economico, oltremodo a pranzo nei giorni feriali. Zuppe, carne a buffet a volontà da farsi cucinare personalmente secondo il proprio gusto direttamente al barbeque. Difficile da raggiungere, si trova nella zona bassa di Buda, consigliabile il taxi.

16° - Trófea Grill
Ristorante a buffet
Király utca 30-32 (VI.)
Web: kiraly.trofeagrill.eu/en
Il locale è raffinato e alla moda e la formula del buffet è azzeccatissima. Con pochi euro è possibile mangiare e bere qualsiasi cosa, in particolare servirsi della griglia dove far cuocere all'esperto cameriere molti tagli di carne a propria scelta. In assoluto lo consiglio a chi ha paura di avere un traumatico approccio verso la cucina ungherese, qui può trovare ogni genere di prelibatezze. Perfetto per grandi gruppi di amici che devono festeggiare un compleanno. E' vivamente suggerita la prenotazione.

17° - Iguana
Ristorante messicano
Zoltan utca 16 (V.)
Web: www.iguana.hu
Un angolo di Caraibi nel centro dell'Europa. Pub ristorante messicano dove mangiare o bere qualcosa. Ottimi cocktails e cucina messicana tipica a pochi passi dal Parlamento.

18° - Castro Bisztro
Bistro Serbo
Madách Imre tér 3 (V.)
Web: www.castrobistro.hu
Uno dei più popolari bistrò del centro. Ambiente molto informale.

19° - Caffé Gianmario
Ristorante italiano e pizzeria
Bajcsy-Zsilinszky út 35 (VI.)
Web: www.caffegianmario.com
Gianmario é qualcosa di unico nel panorama dei ristoranti italiani a Budapest. Appena varchi la soglia del ristorante bar entri di fatto in territorio italiano. E la seconda ambasciata italiana a Budapest. Un po bar di quartiere, un po tavola calda e tanti sorrisi. Buona la scelta dei primi di pesce.

20° - Parazs
Ristorante Thailandese
Jókai utca 8 (VI.)
Web: www.parazspresszo.com
Il miglior ristorante thai della città. Ambiente moderno, cucina a vista e piatti veloci.

21° - Il terzo cerchio
Ristorante italiano e pizzeria
Nagydiófa utca 3 (VII.)
Web: www.ilterzocerchio.hu
Atmosfera da pizzeria di paese, trattoria tra le più autentiche si possano trovare all'estero. Il Terzo Cerchio, un punto di riferimento per gli italiani residenti a Budapest. Locale alla mano dove riscoprire a distanza i sapori di casa nostra. Consigliato.

22° - Oceans 21
Ristorante di pesce
Szépvölgyi út 21 (III.)
Web: www.oceans21.hu
Ristorante di pesce condotto ottimamente dall'istrionico chef Alessandro Manfredini.

23° - Balettcipo
Ristorante Internazionale e lounge cafè
Hajós street 14 (VI.)
Web: balettcipo.hu
Balettcipo che significa scarpette da ballo, è un locale alla moda molto amato dai giovani ungheresi. Si tratta principalmente di un cafè, dove è anche possibile cenare. Ci sono sia piatti impegnativi della cucina ungherese, che piatti più veloci come panini o insalate.

24° - Menza
Ristorante e lounge bar
Liszt Ferenc tér 2 (VI.)
Web: www.menzaetterem.hu
Moderno e alla moda, il ristorante Menza è stato costruito al posto della vecchia mensa socialista del quartiere di Terervaros. Per esorcizzare la fine del regime, aprì Menza uno dei più fashion locali di Budapest ancora oggi sulla cresta dell'onda. Ottimi cocktail e nonostante i preconcetti è ottima anche la cucina.

25° - La coppola
Ristorante italiano
Károlyi Mihály utca 19 (V.)
Web: lacoppola.hu
La coppola è una trattoria siciliana, che propone ottimi piatti cucinati come se fossimo in una buona trattoria in Italia: veri autentici e saporiti. Il menù dei giorni feriale a pranzo poi consente di provare uno dei tanti piatti di pasta a un prezzo ridicolo. La qualità è eccezionale e le porzioni sono abbondanti. Un vero angolo di Italia nel centro di Budapest.

26° - Trattoria toscana
Ristorante italiano e pizzeria
Belgrád Rakpart 13 (V.)
Web: www.toscana.hu
Sulle rive del Danubio è presente da molti anni a Budapest una trattoria toscana. Ambiente raffinato, buona qualità, buoni prezzi.

Budapest, il paradiso dei dolci

Per quanto riguarda i dolci segnaliamo le pasticcerie storiche come Ruszwurm (a Buda, Szentháromság utca 7) e Gerbaud (a Pest, Vörösmarty tér 7) dove potete gustare sia i dolci più famosi d'Ungheria come **la torta Dobos** o **l'Eszterházy** sia prodotti tipici delle singole pasticcerie come ad esempio la Gerbaud torta nella prima e i biscotti Linzer (Linzer-karika) nella seconda. Ma sappiate che qualsiasi pasticceria/panificio di Budapest offre una vasta scelta di dolci tutti molto buoni e particolari. E anche nel mercato più grande della città, il Vásárcsarnok (Fővám tér), ci sono vari stand che offrono decine e decine di dolci di qualsiasi tipo: proprio qui abbiamo provato

diversi dolci e vi segnaliamo in particolare la torta Borhabos, l'Óriás Isler (anche se secondo noi la versione di Ruszwurm è imbattibile) e l'immancabile Sacher che gli ungheresi, amanti delle torte con tanti strati, propongono con tre strati di confettura di albicocche.

Ricetta della torta Dobos (di Ernst Knam)

Ingredienti

Per l'impasto:

- 300 g di burro
- 300 g di zucchero a velo
- 240 g di tuorli
- 1 baccello di vaniglia
- 200 g di albumi
- 60 g di zucchero
- 260 gr di farina

Per il caramello:

- 200 g di zucchero
- 30 g di burro

Per completare:

- 200 g di granella di nocciole

-

Per la farcia:

- 350 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di cioccolato fondente 70%
- 30 g di cacao in polvere
- 30 ml di rum

Procedimento

Per l'impasto

Montare il burro con lo zucchero. Unire la vaniglia e i tuorli sempre montando. Montare l'albume con lo zucchero e unire delicatamente i due composti con la farina. Rivestire tre placche con la carta forno e disegnare su ciascuna il perimetro di due dischi, utilizzando l'anello. Distribuire il composto all'interno dei dischi disegnati (occorre cuocere in totale 6 dischi). Infornare a 200 gradi per circa 15 minuti. Una volta cotti, sfornare i dischi e rifilarli bene con l'aiuto dell'anello

Per la farcia

Montare il burro con lo zucchero. Sciogliere il cioccolato fondente e unire alla crema il cacao in polvere e il rum.

Per il caramello

Caramellare lo zucchero e poi unire il burro. Spatolare il caramello ottenuto su un disco di dobos e tagliare subito a fette finché è ancora caldo.

Per assemblare la torta

Alternare i 5 dischi di dobos rimanenti con la crema. Lisciare bene il bordo della torta e completarlo con la granella di nocciole. Completare la torta con il disco caramellato.

Budapest - itinerari per golosi: caffè e pasticcerie

Budapest vanta un'antica e prestigiosa tradizione nell'arte pasticciera e dei caffè: tra il XIX e XX secolo nella capitale si contavano ben 500 locali.

I primi locali e spacci di caffè furono introdotti nella vita cittadina dai turchi. Fin dal primo Ottocento, ritrovarsi al caffè divenne consuetudine per studenti e intellettuali, ed in questi luoghi maturarono i primi fermenti rivoluzionari (come al Pilvax nel 1848) e culturali (come al New York nel 1908). Durante la Belle époque la moda di riunirsi nei caffè contagiò anche la borghesia ed i caffè vissero gli anni migliori. Il Caffè New York (poi Caffè Hungaria), inaugurato nel 1887, era il più famoso di tutti. Il Caffè Central era uno dei ritrovi culturali della capitale, anch'esso frequentato da scrittori, poeti e intellettuali.

In alcuni caffè letterari trovavano posto addirittura le redazioni di riviste specializzate. C'erano poi i caffè degli artisti, dei politici, degli artigiani e dei commercianti. Ricco di stucchi, specchi e lampadari di fine Ottocento il Caffè Museo. Le Pasticcerie-caffè come la Gerbaud - chiamata così dal nome del pasticcere svizzero Emile Gerbeaud che vi lavorò a partire dal 1883 - e la Ruszwurm, annoveravano tra i loro clienti anche membri della famiglia imperiale come la principessa Sissi e Francesco Giuseppe. L'intensa e movimentata vita dei caffè, dopo il 1945, cominciò a venir meno e il suo fascino sbiadì. Per quanto assai ridotta rispetto a un tempo, la tradizione delle pasticcerie e dei caffè mitteleuropei è ancora ben rappresentata a Budapest. Un suggerimento. Vi proponiamo pertanto un percorso sulle orme del passato e goloso allo stesso tempo, tra i caffè e le pasticcerie più famosi della Budapest di ieri e di oggi.

L'antica Pasticceria Gerbeaud, la più celebre, fu fondata nel 1858 da Henrik Kugler, pasticcere svizzero che oltre a diversi dolci inventò le konyakos meggy (marasche al cognac). Nel 1884, quand'era già da tempo uno dei luoghi di ritrovo prediletti del bel mondo cittadino, venne acquistata da un altro pasticcere svizzero, Emile Gerbeaud, dal quale ha preso il nome. Gerbeaud esportava i suoi pasticcini in tutto il mondo. La sua grande sala da tè, in stile viennese, dispone di arredi barocchi e pareti tappezzate in verde pastello. Il negozio, il Kis Gerbeaud annesso alla pasticceria, vende squisiti dolci preparati secondo le ricette originali.

Facendo due passi da piazza Vörösmarty tér fino a Váci utca ci si può fermare nella Caffetteria e pasticceria Zsolnay per gustare la famosa torta Eszterházy o scegliere uno tra i diversi 100 tipi di dolci sfornati ogni giorno, oppure per saggiare uno tra le 12 specialità di caffè. Il pasticcere Árpád Szûcs è campione mondiale nell'arte dolciaria. Continuando nella via Párizsi si possono comprare i famosi marzapani Szamos.

Nella vicina Kossuth Lajos utca si trovano due caffè: il Caffè Astoria e l'Auguszt, delizioso piccolo caffé all'interno di un cortile, ideale per incontri romantici, la cui specialità della casa è una torta chiamata E-80.

Proseguendo, al Múzeum körút si trova il Caffè Múzeum, un'istituzione per i budapestini.

Percorrendo poi il Viale Andrássy, ci si imbatte nel Caffè Mûvész, giudicato il miglior caffè della città. Aperto a fine Ottocento, dotato di una splendida sala da tè, ricca di antichi specchi, statuette e dipinti, ambiente impreziosito da un sottofondo di musica classica, la sua terrazza che si affaccia davanti al Teatro dell'Opera col bel tempo è sempre affollata. Più avanti si trova la Pasticceria Lukács, fondata nel 1912. Mentre il pianterreno è in stile anni Trenta, la sala superiore ha un arredo barocco, con specchi e dorature. Propone ottimi pasticcini e dolci tradizionali e grazie al suo pianoforte ogni sera si ascolta musica dal vivo.

Il percorso si conduce al Quartiere di Palazzo Reale, a Buda, dove si trova il Caffè Pasticceria Ruszwurm, che, sorto nel 1827, costituisce la più antica pasticceria ungherese. Piccola e spesso affollata, è arredata con preziosi mobili d'epoca in stile Biedermeier. Propone un ottimo caffè e le specialità della casa: la torta e i pasticcini alla crema preparati secondo ricette originali. Tra i suoi più illustri clienti, c'era l'imperatrice Sissi.

Shopping a Budapest

Fare shopping a Budapest può essere molto vantaggioso. Si possono acquistare tutti i tipici prodotti dell'Ungheria, chiamati "hungarikum": tra questi ci sono le famose porcellane Herendi o Zsolnay, e i prodotti enogastronomici, come il vino Tokaj, il salame ungherese di Szeged, la paprika ungherese e i cioccolatini al rum. I piccoli negozi si trovano soprattutto nelle vie del centro di Pest e i grandi centri commerciali, come l'Arena Plaza, il più grande d'Europa, si trovano soprattutto nella periferia di Budapest.

Alcuni consigli per l'acquisto della porcellana: il manufatto deve avere un certificato di garanzia che specifichi: la produzione, la data e la fattura. Ma queste disposizioni da sole non bastano. Bisogna inoltre saper constatare le tre caratteristiche peculiari di ogni porcellana: la durezza, la trasparenza e la resistenza all'invecchiamento. Questo materiale possiede infatti la grande dote di rimanere nel tempo inalterato. Per poter fare quindi un controllo rapido dell'oggetto che vogliamo valutare, uno dei metodi più semplici è quello di mettere l'oggetto controluce per poter riscontrare una certa trasparenza e traslucentezza**,** queste ci garantiranno l'assoluto valore della porcellana. Altre caratteristiche che possiamo tranquillamente notare saranno la brillantezza della superficie, il suono gradevole al tocco e la purezza del colore (soprattutto se sarà avorio o bianco).

Budapest è una capitale europea molto votata allo shopping. La grande scelta, i prezzi vantaggiosi e i numerosi centri commerciali rendono la città adatta anche a chi vuole concedersi uno po' di svago con lo shopping. In particolare segnaliamo questi posti:

- WestEnd Budapest
Senza dubbio il centro commerciale più famoso, come dimensioni uno dei più grandi dell'Europa centrale. Composto da una moltitudine di negozi di marche affermate, da un grande cinema e da numerosi locali di ristoro.

Indirizzo: 1062 Budapest, Váci Út 1-3
Fermata metropolitana: Nyugati Pályaudvar

- Mammut

Centro commerciale ubicato sul lato Buda e costituito da due edifici. I negozi non sono a buon mercato, motivo per cui non è molto frequentato dai locali.

Indirizzo: 1024 Budapest, Lövõház Street 2-6
Fermata metropolitana: Moszkva Tér

- Arkad

Il paradiso per chi vuole comprare vestiti. Negozi all'ultima moda popolano interamente la struttura. Frequentatissimo dagli ungheresi, specialmente di fascia giovane.

Indirizzo: 1024 Budapest, Lövõház Street 2-6
Fermata metropolitana: Örs Vezér Tere

- Arena Plaza

Inaugurato nel novembre 2007 è diventato uno dei punti principali dello shopping magiaro.
Al suo interno numerosissimi negozi come Peek&Cloppenburg, Terranova, Zara, H&M, Springfield, Mexx, Marks & Spencer, Mango, Lacoste.
Anch'esso frequentatissimo dai più giovani.

Indirizzo: 1087 Budapest, Kerepesi út 9
Fermata metropolitana: Keleti Pályaudvar

- Váci Utca

Come in tutte le grandi città almeno una via deve essere completamente dedicata allo shopping. Bene, a Budapest c'è Vaci Utca, strada dello shopping dove è possibile trovare negozi di ogni tipo, da quelli di alta moda a quelli dove trovare prodotti tipici.

Indirizzo: Vaci Utca
Fermata metropolitana: Vörösmarty Utca

I misteri di Buda

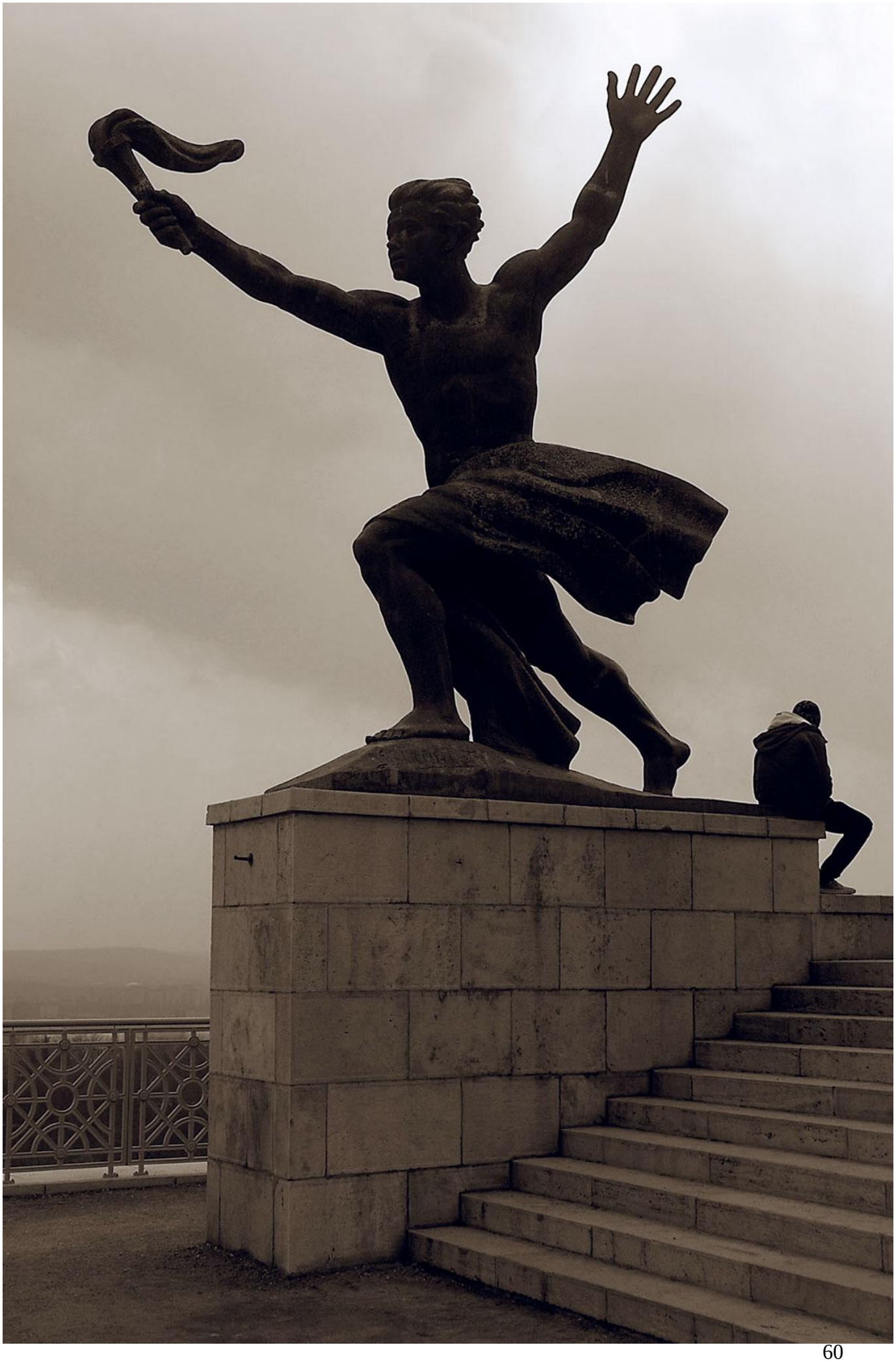
Budapest città misteriosa...

Quando dal Danubio , il grande fiume che silenzioso l'attraversa, si levano quelle nebbie leggere che lentamente l'avvolgono allora, e solo allora, in lontananza,aguzzando lo sguardo, si possono intravvedere quelle figure antiche, sbiadite dal tempo e oramai quasi dimenticate... Laggiù oltre i grandi edifici che solenni costeggiano il fiume, si può scorgere la via Pal e in fondo alla via, un vecchio e ormai decrepito edificio. Un tempo quello spazio era deserto. Quasi nessuno ormai ricorda che esso ha rappresentato tutta la vita per un gruppo di poveri studenti.

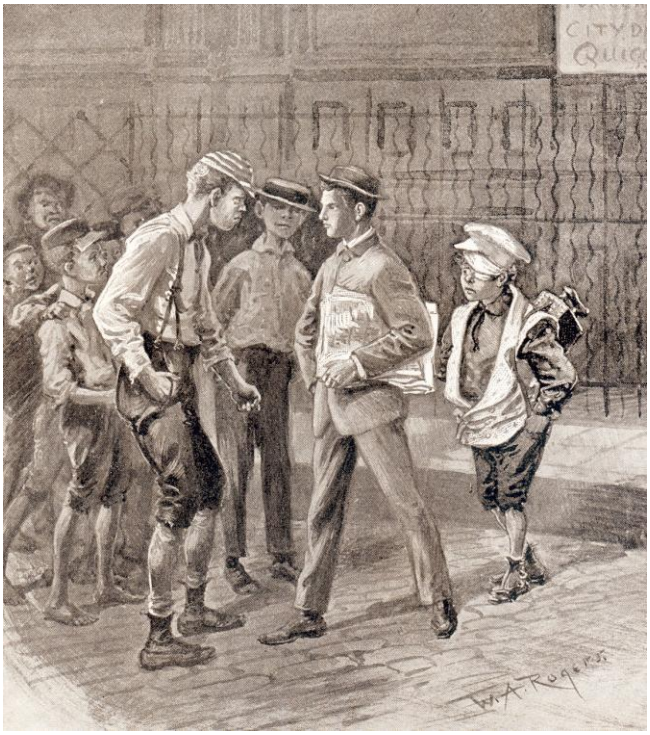
" A mezzogiorno e tre quarti riusciva finalmente l'esperimento. L'attesa e l'ansia erano premiate. Nella fiamma incolore della lampada di Bunsen, un lampo di verde fosforescenza si accendeva, a dimostrare, come il professore desiderava, che la composizione chimica in argomento aveva realmente la proprietà di colorare la fiamma di verde...Tutta la scolaresca cominciò a dare segni di irrequietezza. Qualcuno si mise a rovistare tra i libri, qualche altro a pulire la penna; Boka chiuse il suo piccolo calamaio tascabile coperto di pelle rossa; Csonakos sbadigliò spalancando le mascelle come un ippopotamo... Tutti stavano facendo i preparativi per andarsene ... Soltanto il professore sembrava non accorgersi che mancavano cinque minuti all'una. - Che c'è ? - chiese ad un tratto, girando lo sguardo calmo sulle teste di tutti quei ragazzi annoiati. Csonakos allora, in silenzio, si sporse dal suo banco e disse sottovoce a un altro ragazzo : - Attento, Nemecsek. Nemecsek guardò dietro di sè e vide in terra una pallottolina di carta. la raccolse e la spiegò. Da una parte, in luogo dell'indirizzo c'era scritto :<< Passa a Boka>>; il testo doveva essere dall'altra parte; Nemecsek, da ragazzo di carattere qual era, che non avrebbe mai letto una lettera non sua, rifece la pallottolina e si sporse nello spazio libero tra due file di banchi, dicendo, a sua volta sottovoce: << Attento, Boka>> Boka guardò il pavimento, ch'era il mezzo ordinario delle loro comunicazioni, raccolse la pallottolina e la spiegò: sull'altro lato del biglietto che il piccolo Nemecsek non aveva voluto leggere per non peccare d'indiscrezione, c'era scritto: << Oggi alle tre pomeridiane, congresso generale al campo. Elezione del presidente.Con preghiera di pubblicazione>>.

Sul fondo di quel campo deserto è collocata una vecchia segheria a vapore e davanti all'edifico della segheria delle grandi cataste di legno sistemate in ordine regolare come le tende di un accampamento romano.Tra le cataste tante viuzze e in quelle viuzze una torma di ragazzi . Ogni tanto un fischio potente squarcia l'aria è il poderoso Csonakos che con due dita in bocca grida al cielo la gioia di esistere. Quella chioma bionda che che corre all'impazzata da una parte e all'altra appartiene al minuto Nemecsek.Un ragazzino fragile e all'apparenza debole che nei momenti decisivi però saprà dimostrare tutto il suo coraggio. In disparte siede silenzioso Boka, il presidente dei ragazzi della via Pal.

La situazione dell'esercito della via Pal è drammatica, rischiano di perdere quel loro spazio di libertà. Un altro gruppo di ragazzi le famose Camicie Rosse capitanate dal terribile Franco Ats vuole occupare quel loro mondo. Si tratta di ragazzi più grandi e forti che tutti temono. Oltre al loro capitano Franco Ats fanno parte del gruppo i famigerati fratelli Pasztor che camminano sempre con le mani in tasca e a capo chino e che nessuno osa guardare negli occhi.



"... Boka rimase solo, al centro del campo. Nel grande spiazzo circondato dallo steccato giungevano i rumori della città , ma Boka non se ne accorgeva,provando invece l'impressione di trovarsi lontano in terra straniera, su di un'ampia pianura, alla vigilia di una grande battaglia, che avrebbe deciso le sorti dei popoli. I ragazzi aspettavano ai loro posti gli ordini. Boka sentiva che dipendevano da lui la propserità e l'avvenire di quella piccola società. E da lui dipendevano i bei giochi allegri del pomeriggio e tutti gli svariati divertimenti e le chiassate degli amici sul campo. Si sentiva fiero di essersi assunto un compito così importante. <<Sì>>, disse tra sè, <<io saprò difendervi...>>



Il tradimento è una cosa terribile che non dovrebbe esistere... E' la cosa che i ragazzi temono di più perchè il tradimento guadagna sempre il disprezzo altrui. Non solo di chi è tradito ma anche di guadagna con i frutti del tradimento. Ma allora come può accadere...? Il tradimento ha per madre l'invidia e per padre la delusione, sentimenti ambedue molto frequenti nell'animo umano. Quando la delusione con sottile arte convince l'invidia che una certa situazione è proprio ingiusta allora, dapprima in maniera quasi inavvertibile ma ben presto come un torrente in piena, affiora prepotente la tentazione del tradimento... Uno dei ragazzi della Via Pal, uno dei più validi e dotati, passa con le Camicie Rosse e rivela agli avversari i piani di difesa e l'organizzazione delle fortezze costruite sulla sommità delle cataste di legna ... Grande è la delusione che si prova quando si scopre di essere stati traditi. Per un momento si ha la tentazione di abbandonare tutto e lasciare la lotta...

"Giungeva dall'interno il chiasso allegro dei ragazzi che giocavano a palla e poi si udirono le grida squillanti che inneggiavano al nuovo presidente della Società dello Stucco... Nessuno lì dentro sospettava che forse quel pezzo di terreno incolto e irregolare della Città di Budapest, che significava per i ragazzi l'infinito e la libertà e che rappresentava al mattino una prateria americana , al pomeriggio la pianura ungherese, il mare quando pioveva, il Polo Nord d'inverno, oramai non apparteneva più a loro. - Lo vedi - disse Memecsek. - Essi non sanno ancora niente di quello che è successo.- Non lo sanno - ripetè piano Boka chinando il capo sconsolatamente.E Nemecsek che confidava nell'intelligenza di Boka e non perdeva la speranza fintanto che si sentiva vicino all'amico saggio e prudente , si spaventò sul serio, vedendo negli occhi di Boka brillare la prima lacrima e udendo il presidente , proprio il presidente, dire con profonda tristezza e con voce tremante: - E ora che facciamo?-..."

E' solo questione di tempo. Quando le armi sono pronte e i piani battaglia predisposti prima o poi arriva la guerra...La battaglia ha inizio e nonostante il valore dei ragazzi della via Pal che riescono a chiudere la prima schiera delle camicie rosse in un grosso capanno l'esito è molto incerto . Gli avversari guidati dal loro forte comandante Franco Ats irrompono nel campo e nonostante il bombardamento di sacchetti di sabbia dall'alto delle fortezze sono quasi arrivati alla porta del capanno per liberare i loro compagni, tutto in quel momento sembra perduto...

"... Franco Ats davanti a tutti correva furiosamente e gridava con rinnovata speranza di vittoria: - Dietro di me! tutti! Ma improvvisamente , come se gli avessero gettato qualcosa tra i piedi, si fermò. Dal casotto era balzato all'improvviso davanti a lui un ragazzino. Il Capo delle camicie rosse si arrestò di colpo, mentre l'esercito che lo seguiva si urtava e si pigiava accavallandosi. Davanti a Franco Ats stava ritto un fanciullo che era di tutta una testa più piccolo di lui. Biondo e mingherlino sollevò in alto le mani con gesto di divieto. E si udì la sua voce acuta gridare: - Fermati! - L'esercito della via Pal, scosso dalla piega inattesa che aveva preso la battaglia, gridò con voce piena di sgomento: - Nemecsek! - Il piccolo biondino esile, malato si gettò contro il grande Franco Ats. La febbre ardente che lo divorava, e l'esacerbazione, prestarono a quel povero corpicino la forza per

scaraventare a terra con energia terribile e secondo tutte le regole il Capo avversario. Poi gli cadde addosso svenuto. allora l'esercito delle Camicie Rosse fu preso dallo scompiglio come se gli avessero tagliata la testa. La caduta di Franco Ats aveva segnato il loro destino. I ragazzi della Via Pal approfittarono di quel momento di estrema confusione. Si presero per mano formando così una grande catena e sospinsero fuori dal campo l'esercito nemico, sbaragliato..."

La battaglia è vinta, la guerra è finita ognuno, anche il traditore, ha avuto l'occasione di fare la sua parte... Il piccolo debole Nemecsek pagherà molto caro l'indomito coraggio che ha animato la sua fragile persona... Alla fine di tutto Boka solitario ritorna sul campo di battaglia che ha visto in quel giorno brillare la gloria dei ragazzi della via Pal e fa un'amara scoperta: quel loro spazio di libertà ha le ore contate, presto in quel luogo sorgerà un edificio di quattro piani. I lavori inizieranno già il giorno dopo...

"Dalla porticina Boka si volse ancora una volta, con l'animo di chi lascia la patria per sempre. Nel grande dolore , a questo pensiero che gli stringeva il cuore non trovava che un solo conforto. Il povero Nemecsek, che non era vissuto abbastanza per poter ascoltare le scuse della deputazione della Società dello Stucco, era morto almeno prima di vedere perduta la patria per la quale si era sacrificato eroicamente...Boka guardava serio davanti a sè e per la prima volta nella sua anima pura di fanciullo s'affacciò l'idea di ciò che è in realtà questa vita che ci costringe tutti a lottare, talvolta con grande serenità, ma talvolta con grande tristezza."

In questa semplice ma avvincente storia sono rappresentate, anche se in forma ingenua , le multiformi vicende della condizione umana. I diversi personaggi che si alternano sul palcoscenico sono in qualche modo riconducibili ad ognuno di noi. Nel nostro cuore alberga la fragilità di Nemecsek ma nello stesso tempo a volte affiora in modo inaspettato e violento il suo irriducibile coraggio. Coraggio che ha portato in ogni tempo tanti giovani a buttar via, diciamo così, la propria vita per un ideale di libertà. Basti ricordare il Risorgimento e la Resistenza. Ognuno di noi aspira alla serena saggezza di Boka che lo porta sempre a fare scelte sensate ma nello stesso tempo sperimenta l'intemperanza violenta di Franco Ats e dei suoi amici che ci conduce a volte ad non

avere compassione dei più deboli. A guardar bene poi, nella melma vischiosa su cui poggiamo i piedi sono ben visibili le tracce lasciate dai nostri desideri di farla pagare a qualcuno magari tradendo la sua fiducia o togliendogli l'onore con la maldicenza.

Comunque, l'aspetto più sconcertante della vicenda appare alla fine della storia.Il campo costato tante fatiche,tanto dolore, tanto valore già il giorno dopo la grande battaglia verrà smantellato in un gioco crudele di avvenimenti. Le pale e i picconi degli operai ben presto cancelleranno quegli spazi di libertà, quegli orizzonti liberi ed infiniti per costruire in quel luogo un palazzo. Nulla essi sapranno della vita e delle speranze di quei poveri studenti che con loro riti militareschi giocavano seriamente ad essere uomini. Anche le vicende della vita, insensibili, conducono nel pozzo dell'oblio le opere degli uomini sia quelle dei giusti che quelle degli ingiusti. Questa è un'inderogabile necessità perché si crei lo spazio vitale per altri ragazzi, per altri uomini, per altre vicende...

Questa condizione è ben rappresentata nel Prologo del libro di Qoèlet: "Vanità delle vanità, tutto è vanità.Quale vantaggio ricava l'uomo da tutto l'affanno per cui fatica sotto il sole? Una generazione va, una generazione viene ma la terra rimane sempre la stessa."

Grazie per l'attenzione

Luca