



## CENA ECUMÉNICA EXTRAORDINARIA GASTRONOMÍA ITALIANA, PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD



Un momento de la Cena ecuménica

El 19 de marzo, Guatemala marcó su lugar en el mapa mundial como un punto de encuentro donde las coordenadas de Italia con sus recetas tradicionales se trazaron junto a los sabores para mostrar su riqueza patrimonial.

La Accademia Italiana della Cucina en la Ciudad de Guatemala abrió sus puertas en el Club Italiano para sumarse a un acto sin precedentes: la Cena ecuménica extraordinaria que se celebró alrededor del mundo para celebrar el reconocimiento de la gastronomía italiana por parte de la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

CONTINUA LA LECTURA  pág. 2

## PASEO ITALIA

### LO MEJOR DEL MADE IN ITALY EN GUATEMALA



Paseo Italia se ha consolidado como uno de los eventos culturales y comerciales más representativos del estilo de vida italiano en Guatemala. En 2026, esta iniciativa celebra 10 años de trayectoria, marcando una década de conexión entre Italia y Guatemala a través de la gastronomía, la cultura, el diseño y la innovación.

Uno de los aspectos más destacados de Paseo Italia es que la entrada es completamente gratuita, permitiendo que familias, jóvenes y amantes de la cultura italiana puedan disfrutar de una experiencia

CONTINUA LA LECTURA  pág. 3



**VESUVIO**  
Pizzeria & Bar

**EL MEJOR PLAN  
PARA VERANO**

Pídelo ya:  
**2323-2323**

viene de pág. 1



El Embajador de Italia Gabriele Meucci con un grupo de Académicos de la Cocina Italiana

En sus palabras, el delegado por Guatemala, Aldo Grazioso Bonetto, agradeció especialmente la presencia del señor Nuncio Apostólico de Su Santidad Francisco Montecillo y del embajador extraordinario y plenipotenciario de Italia en Guatemala Gabriele Meucci, destacando la significancia de celebrar este acto en el día de San José, fiesta grande de la Iglesia Católica. 'Hoy no estamos solo en Guatemala —señaló—, sino alrededor del mundo, unidos por una mesa que trasciende fronteras y nos recuerda que la cultura se comparte, se saborea y se preserva'.

El delegado cerró su intervención con un reconocimiento a Merce Monzón por su tiempo y dedicación en la organización de la cena y a Distribuidora AZ y Plus Markas por proveer los embutidos y los quesos, sin cuyo apoyo esta convivencia entre tradiciones no habría sido posible.

En este mapa gastronómico, el chef Giuseppe Atzori, trazó rutas de sabor con la precisión de un cartógrafo y el alma de un poeta. Cada plato del menú fue un homenaje a la tradición italiana, pero también una declaración de amor por la innovación. La caponata, ese clásico siciliano, llegó a la mesa con un toque personal que rindió tributo a los sabores de la tierra sin perder su esencia. El carpaccio de ternera sellado al estilo del Harry's Bar, reinventado para la ocasión: la carne, en lugar de servirse cruda, fue marcada a baja temperatura como un guiño a la innovación que respeta el origen. Y para coronar este plato, la salsa original del Harry's Bar del Hotel Cipriani de Venecia, un detalle que conectó la mesa guatemalteca con la laguna veneciana, recordándonos que la gastronomía es todo un viaje.

La lasaña de azafrán con crema de espárragos y queso de Fontina de montaña—uno de sus platos predilectos— se convirtió en un símbolo de cómo lo clásico puede sorprender, capa tras capa, como las páginas de un libro de recetas que nunca deja de escribirse.

Los Tortelli rellenos de carne con fondue de Parmesano Reggiano de 18 meses, en su versión más tradicional, dieron paso al segundo plato, un estofado de ternera al Amarante de la Valpolicella con variedad de hongos y polenta cremosa. Toda una delicia para dar rienda suelta al final feliz:

El postre, un tiramisú tropical, fue la metáfora perfecta de este encuentro: la crema tradicional italiana se fundió con el coco y el Malibú, demostrando que las fronteras en la cocina son solo líneas imaginarias. 'Siempre honramos la tradición, pero con un toque moderno', explicó el chef, quien resaltó dos pilares de la velada: el uso de productos de primera calidad y la colaboración. La cena, después de todo, fue un trabajo a cuatro manos, junto al chef Kevin Spraggs del Club Italiano y tres jóvenes promesas de la Escuela culinaria ACAM, un recordatorio de que el legado se construye en equipo.

Los vinos italianos, protagonistas de la noche, fueron elegidos por su capacidad para narrar historias a través del paladar, compartió Sebastián Morales Gallio.

Esta selección de vinos representa un recorrido por algunas de las regiones más emblemáticas de Italia, destacando la diversidad de estilos, uvas autóctonas y tradiciones que hacen del país uno de los más importantes del mundo del vino. Entre los vinos degustados, destacaron:

- Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG (Veneto) Espumoso fresco y elegante, elaborado con la uva Glera. Se caracteriza por sus notas de manzana verde, pera y flores blancas, con burbujas finas que lo convierten en el aperitivo ideal para abrir el paladar.

- Lugana DOC (Lombardía / Veneto) Blanco elegante y equilibrado, elaborado con Trebbiano di Lugana. Destaca por su textura suave, fresca y notas de fruta madura, flores blancas y un ligero toque mineral, ideal para platos cremosos y delicado.

Así, entre platos que miraban al pasado, técnicas que abrazaban el futuro, el maridaje perfecto y los comensales que disfrutaban de cada manjar, la cena se convirtió en un tributo a la cocina italiana.

*Euda Morales*

sigue en pág. 3

viene de pág. 2



Antipasto

**\*Caponata siciliana tradizionale e perle di ricotta fresca**

Greco di Tufo DOC Mastroberardino, 2023

**\*Carpaccio di manzo scottato stile Harry's Bar**

Zinzula Rose Negroamaro ITG Masseria Altemura, 2024

Primi

**\*Lasagna allo zafferano con crema d'asparagi freschi e fontina d'alpeggio**

Lugana DOC Scuderia Italia, 2023

**\*Tortelli di carne con fondue di Parmigiano Reggiano 18 mesi**

Sasseo Primitivo ITG Masseria Altemura, 2022

Secondo

**\*Brasato all'Amarone della Valpolicella, varietà di funghi e polenta cremosa**

Valpolicella Ripasso Superiore DOC Zonin, 2021

Dolce

**\*Tiramisù al cocco e rum Malibu****\*Mini pasticceria**

Moscato D'Asti DOCG Castello del Poggio, 2024



El Chef Atzori y el equipo de cocina



viene de pág. 1

única sin ningún costo. Este enfoque inclusivo ha sido clave en su crecimiento y posicionamiento como un evento accesible y de alto valor cultural.

### **La novedad por estos 10 años: Un recorrido por Italia con el Pasaporte Paseo Italia.**

El evento ofrece una dinámica interactiva a través del Pasaporte Paseo Italia, una iniciativa que invita a los visitantes a recorrer los distintos espacios del evento. A medida que exploran los stands y participan en actividades, los asistentes pueden obtener sellos que convierten su visita en una experiencia más inmersiva, dinámica y memorable. Además, el pasaporte, el cual lo pueden adquirir los visitantes de forma gratuita en la entrada del evento, fomenta la interacción con las marcas y permite descubrir nuevos productos, servicios y propuestas.

### **Sectores que representan lo mejor de Italia**

Paseo Italia reúne una amplia variedad de sectores que reflejan la riqueza del Made in Italy. Entre ellos destacan:

**Gastronomía:** desde pasta, pizza, paninis y gelato, hasta conservas, quesos, postres y café.

**Bebidas:** vinos, licores y propuestas innovadoras.

**Automotriz:** vehículos de lujo y motocicletas.

**Turismo y educación:** oportunidades académicas y experiencias en Italia.

**Moda, diseño y belleza:** tendencias italianas en estilo y cuidado personal.

**Salud y bienestar:** productos enfocados en calidad de vida.

**Actividades culturales y familiares:** espacios para niños, arte y experiencias interactivas.

Cada sector está cuidadosamente curado para ofrecer una muestra auténtica de la excelencia italiana, generando oportunidades de negocio, networking y aprendizaje.

### **Diferentes actividades durante ambos días del evento**

Durante los dos días del evento habrá diferentes actividades en las cuales los visitantes podrán tener una experiencia inmersiva. Durante el sábado 18 podrán disfrutar de un taller de coctelería italiana ofrecido por Plus Markas, dinámica sobre idioma italiano a cargo de Campus Magnolie, el VII Festival della Canzone Italiana organizado por el Instituto Italiano de Cultura, demostraciones y talleres de cocina: elaboración de pasta y el típico postre italiano: el tiramisú. Si conoces el idioma italiano y te gustaría conversar más, el día domingo habrá un encuentro para que puedas practicar el idioma. Consulta nuestras redes sociales para saber más a detalles el programa de actividades.

### **Una década construyendo puentes**

Celebrar 10 años no solo representa continuidad, sino también evolución. Paseo Italia ha crecido junto a su comunidad, fortaleciendo relaciones comerciales, culturales y académicas entre ambos países. Este aniversario reafirma su misión de seguir siendo una plataforma que impulsa el intercambio, la creatividad y la colaboración.

En resumen, Paseo Italia no es solo un evento, sino una experiencia integral que combina tradición, innovación y accesibilidad. Gratuito, diverso y lleno de oportunidades, es una cita imperdible para quienes desean vivir Italia sin salir de Guatemala.

¡Los esperamos este 18 y 19 de abril de 10:00 A.M. a 10:00 P.M., en la Plaza Principal de Ciudad Cayalá!

**Pamela González**

*\*Síguenos en las redes sociales como: Paseo Italia y Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala*



DÉCIMA EDICIÓN

**18 Y 19 DE ABRIL 2026**

PLAZA PRINCIPAL | CIUDAD CAYALÁ

**ENTRADA GRATUITA**

**DE 10:00 A.M. A 10:00 P.M.**



CÁMARA DE COMERCIO  
E INDUSTRIA ITALO-GUATEMALTECA  
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



CIUDAD  
CAYALÁ

**Bi** BANCO  
INDUSTRIAL

**ALERTA  
MÉDICA 1711**  
Salva su vida



**¡ADQUIERE TU PASAPORTE  
GRATUITO PASEO ITALIA!**

**SOLICITA TU SELLO EN CADA STAND  
AL COMPRAR O INTERACTUAR CON  
LAS MARCAS PARTICIPANTES Y  
ENTRA AL SORTEO DE  
MUCHOS PREMIOS.**

**¡PARTICIPA, SELLA Y GANA!**

\*Solicita el tuyo al ingreso del evento.  
\*\*Disponibles hasta agotar existencias.



CÁMARA DE COMERCIO  
E INDUSTRIA ITALO-GUATEMALTECA  
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



CIUDAD  
CAYALÁ

**Bi** BANCO  
INDUSTRIAL

**ALERTA  
MÉDICA 1711**  
Salva su vida

# 7° FESTIVAL DELLA CANZONE ITALIANA



categoría  
**POP**

FINAL 18 DE ABRIL 2026  
CIUDAD CAYALÁ | PLAZA PRINCIPAL

INSCRIPCIONES ABIERTAS HASTA EL 6 DE ABRIL  
Llena el formulario y envíalo al correo [culturalesiicguatemala@gmail.com](mailto:culturalesiicguatemala@gmail.com)

VICOLO  
DELLI DI VESUVIO

la ita  
Tradizione. Alleanza.



CÁMARA DE COMERCIO  
E INDUSTRIA ITALO-GUATEMALTECA  
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



CIUDAD  
CAYALÁ

Bi BANCO  
INDUSTRIAL



## EL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA, PRESENTA UN ESPACIO PARA REENCONTRARNOS: NACE EL CLUB DI CONVERSAZIONE “L’OFFICINA DELLE IDEE ITALIANE”!

En un mundo cada vez más interconectado, mantener vivas nuestras raíces culturales y lingüísticas se convierte no solo en un acto de identidad, sino también en una oportunidad de encuentro y crecimiento colectivo.

Con este espíritu nace en Guatemala el Club di Conversazione “L’Officina delle Idee Italiane: Dialoghi, attualità e Made in Italy”, una iniciativa pensada para reunir a la comunidad italiana residente en el país en un ambiente dinámico, informal y enriquecedor.

Este proyecto es fruto de la sinergia entre las instituciones del Sistema Italia en Guatemala (Com. It. Es., Istituto Italiano di Cultura, CAMCIG, Club Italiano, Società Dante Alighieri, Accademia Italiana della Cucina y Damas Italianas).

El espíritu y el deseo de fortalecer la comunidad es cada día más intenso, con el objetivo de ofrecer un espacio libre pero organizado, a todos los italianos en el país.

El proyecto se presenta como un ambiente de diálogo auténtico, donde la lengua italiana se convierte en el hilo conductor de conversaciones sobre temas de actualidad, cultura, innovación, gastronomía, turismo y diseño. Más allá de una simple actividad, el Club aspira a convertirse en un punto de referencia para los italianos en Guatemala, fomentando el intercambio de ideas, experiencias y perspectivas.

Cada encuentro, con una frecuencia mensual, ha sido concebido como una experiencia completa: desde un momento inicial de convivencia con vino y aperitivos italianos, hasta una conversación guiada por un moderador, seguida de un enfoque especial dedicado al Made in Italy y un espacio final de networking libre.

Este formato busca estimular tanto la participación activa como la creación de vínculos personales y profesionales.

Uno de los objetivos centrales del proyecto es precisamente fortalecer la comunidad italiana, creando oportunidades concretas de encuentro entre compatriotas que, aunque lejos de Italia, comparten valores, cultura y tradiciones. Al mismo tiempo, el Club representa una plataforma para promover el Made in Italy en sus múltiples expresiones: productos,



gastronomía, marcas, diseño y cultura empresarial. El calendario de actividades refleja esta riqueza temática, abordando desde el diseño italiano y los cambios en la sociedad contemporánea, hasta el ritual del café, el turismo, la innovación y el valor auténtico del Made in Italy. Asimismo, se prevé la participación de representantes institucionales, empresarios y expertos, con el objetivo de enriquecer el diálogo y generar sinergias entre comunidad e instituciones. La primera sesión del Club se llevará a cabo el domingo 19 de abril a las 15:00 horas en el Paseo Italia 2026 (Ciudad Cayalá), con el título: “Design italiano: creatività e stile!”, marcando el inicio de este nuevo espacio de encuentro y diálogo para la comunidad italiana en Guatemala.

Esta iniciativa no solo celebra la italianidad, sino que también la proyecta hacia el futuro, creando un puente entre tradición y modernidad, entre Italia y Guatemala. Invitamos cordialmente a todos los italianos interesados en formar parte de este espacio a sumarse a esta iniciativa y contribuir activamente a su desarrollo. Para más información y participación: [comites.gual@comitesgua.com](mailto:comites.gual@comitesgua.com)

**Flavia Cerroni**  
**Presidente del Com.It.Es Guatemala**



## EMPRESAS GUATEMALTECAS FORTALECEN VÍNCULOS COMERCIALES EN FERIAS INTERNACIONALES EN ITALIA



Debbie Corado y Valeria Tobías de VERVE en la feria MIPEL



Edgar Grisolia y Esteban Grisolia con representantes de una empresa en Fieragricola

La participación de empresas guatemaltecas socias de la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMCIG) en destacadas ferias internacionales en Italia reafirma el interés del país por ampliar sus oportunidades comerciales y ofrecer a sus clientes productos y servicios novedosos y de calidad.

### Fieragricola – 29 y 30 de enero 2026, Verona

Nuestros socios, Edgar Grisolia y Esteban Grisolia participaron en representación de la empresa EGS, S.A. quienes desarrollan su operación en el sector agroindustrial y participaron en dicho evento con el objetivo de identificar nuevas tecnologías, maquinaria especializada y soluciones innovadoras que puedan ser implementadas en el mercado local. Su enfoque como comprador le permitió sostener reuniones directas con fabricantes y proveedores internacionales, evaluando oportunidades concretas de adquisición que contribuyan a mejorar la productividad y sostenibilidad del sector agrícola en Guatemala. Gracias a la colaboración con MultiRepServices pudieron participar con algunos beneficios de compradores VIP.

### MIPEL – 22 al 24 de febrero 2026, Milán

De igual manera, en MIPEL, celebrada en Milán, nuestras socias Debbie Corado y Valeria Tobías representantes de la empresa VERVE tuvieron la oportunidad de participar gracias a la invitación de ITA – Agencia Italiana para el Comercio Exterior. Ellas se enfocaron en la búsqueda de nuevos productos, tendencias y proveedores dentro del sector de marroquinería y accesorios. Como compradores, exploraron colecciones innovadoras, materiales de alta calidad y propuestas de diseño que podrían incorporarse al mercado guatemalteco, fortaleciendo así su oferta comercial y su competitividad.

“Como empresa emergente y socia estratégica de la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala, participamos como compradores

patrocinados, explorando cuidadosamente cada detalle para traer a Guatemala piezas realmente especiales. En Verve curamos una colección exclusiva de bolsos y accesorios italianos —desde clásicos atemporales hasta diseños modernos y estructurados— de marcas como Claudia Firenze y Cromia, reconocidas por su impecable confección y materiales de primera. Te invitamos a visitarnos en nuestra tienda en Vista Hermosa, Zona 15, o contactarnos si estás interesado en distribución mayorista.” Comentó Valeria Tobías Gerente Operativo de Verve.

Este tipo de participación estratégica permite a las empresas guatemaltecas no solo acceder a productos de alto nivel, sino también establecer relaciones comerciales sólidas con socios internacionales, facilitando futuras importaciones y alianzas de largo plazo.

Asimismo, estas acciones reflejan el papel clave de CAMCIG como facilitador de conexiones comerciales entre Guatemala e Italia, promoviendo la transferencia de conocimiento, la adopción de mejores prácticas y el acceso a mercados con productos innovadores y de gran calidad.

Con iniciativas como estas, las empresas guatemaltecas continúan avanzando hacia una mayor modernización, diversificación de su oferta y fortalecimiento de su presencia en el país. Si desea conocer sobre otras ferias en Italia, escribe a: [jessica@camcig.org](mailto:jessica@camcig.org)

**Jessica Flores**  
Vicesecretaria General  
CAMCIG



## LA BÚSQUEDA DE LA PRÓXIMA GENERACIÓN DE TALENTOS CULINARIOS COMIENZA CON LA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY: LANZAMIENTO DE SU SÉPTIMA EDICIÓN



en tres elementos clave: habilidad técnica, creatividad y creencia personal.

Como beneficio adicional de ser parte de la S.Pellegrino Young Chef Academy, esta edición también presenta una nueva iniciativa de tutoría, que refuerza el compromiso a largo plazo de la Academia de apoyar a los chefs más allá de la competencia en sí. Como parte de esta iniciativa, Ardy Ferguson, ganador global de la edición 2024–25, participará en una experiencia de tutoría dedicada, pasando tres semanas trabajando

Las solicitudes se abrieron el pasado 16 de febrero, invitando a los chefs menores de 30 años más talentosos del mundo a postularse

**MILÁN, 16 de febrero de 2026 / PRNewswire/ -- S.Pellegrino anuncia el lanzamiento de la séptima edición del S.Pellegrino Young Chef Academy Competition, la iniciativa global diseñada para identificar y apoyar a los jóvenes chefs menores de 30 años más prometedores. Abierto a candidatos de todo el mundo durante cuatro meses, el Concurso invita una vez más a talentos culinarios emergentes de todo el mundo a entrar en un escenario internacional y ayudar a dar forma al futuro de la gastronomía.**

El proyecto Pellegrino Young Chef Academy es más que un concurso culinario. Es una plataforma dedicada a descubrir el talento, fomentar la creatividad y apoyar a los jóvenes chefs a medida que desarrollan su propia voz culinaria. A través de la tutoría y el acceso a figuras influyentes en la gastronomía, la Academia ofrece una oportunidad transformadora para acelerar los viajes profesionales y ganar visibilidad internacional.

El Concurso reúne a chefs de todo el mundo, divididos en 15 regiones y seleccionados por ALMA, la Escuela Internacional de Artes Culinarias Italianas. Los chefs preseleccionados compiten en 15 finales regionales, y los ganadores regionales avanzan a la gran final. A lo largo de la Competencia, los chefs son evaluados

junto a dos chefs de renombre internacional que formaron parte del jurado en la edición anterior del concurso: Julien Royer y Jeremy Chan. Esta tutoría está diseñada para ofrecer orientación significativa e intercambio profesional, al tiempo que sirve como una fuente adicional de inspiración para los jóvenes chefs que están considerando postularse.

Reflexionando sobre su experiencia, Ardy Ferguson, ganador de la edición 2024–25, dijo: "La S.Pellegrino Young Chef Academy ha sido una experiencia inolvidable y me ha brindado oportunidades de maneras que no podría haber imaginado. Poder seguir aprendiendo con chefs que tanto admiro es increíble, y me permite seguir impulsando mi oficio y aprovechar todo lo que ofrece la Academia a medida que continúo creciendo como chef".

Julien Royer, fundador y chef de Odette, Singapur, agregó: "The S.Pellegrino Young Chef Academy ofrece a los jóvenes chefs una oportunidad extraordinaria para ponerse a prueba en un escenario global. El viaje a la Gran Final es intenso y exigente, pero también es increíblemente gratificante, ya que empuja a los chefs a perfeccionar sus habilidades, aclarar su visión y crecer tanto profesional como personalmente.

viene de pág. 9

La Academia crea un entorno en el que el talento es desafiado, apoyado y se le da el espacio para evolucionar realmente".

Jeremy Chan, fundador y chef de Ikoyi, Londres, comentó: "¿Qué hace que la S.El especial de Pellegrino Young Chef Academy se centra en la individualidad y las creencias. Cocinar al más alto nivel requiere convicción tanto como habilidad, y esta competencia brinda a los jóvenes chefs el espacio y la confianza para desarrollar su propia voz. Poder apoyar ese proceso e interactuar con chefs en un momento tan formativo de sus carreras es increíblemente gratificante".

Las solicitudes para la séptima edición del Concurso están abiertas a chefs menores de 30 años desde el 16 de febrero hasta el 9 de junio de 2026, a través de la plataforma oficial de solicitudes. Se invita a los candidatos a enviar un plato exclusivo que refleje su creencia personal, habilidad técnica y creatividad.

Al igual que en ediciones anteriores, la fase de selección inicial preseleccionará a los candidatos para avanzar a las 15 finales regionales, que se llevarán a cabo en múltiples regiones de todo el mundo. Los ganadores regionales pasarán a la Gran Final, donde presentarán sus platos a un estimado Gran Jurado de chefs reconocidos internacionalmente. Además de competir por el título principal, los participantes también serán elegibles para tres premios colaterales que celebran la responsabilidad social, la conexión con el patrimonio culinario y la expresión de creencias personales a través de la comida.

Para obtener más información sobre el concurso, visite [sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

## Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son marcas internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán, Italia. Estos productos se distribuyen en más de 150 países mediante sucursales y distribuidores en los cinco continentes, y representan la calidad, la excelencia en virtud de sus orígenes e interpretan a la perfección el estilo italiano en todo el mundo como síntesis de placer, salud y bienestar. Sanpellegrino, con sus productos icónicos y una historia de más de 120 años, es la empresa líder del sector de bebidas no alcohólicas en Italia, que ofrece una amplia variedad de aguas minerales, aperitivos y refrescos.

S.PELLEGRINO  
YOUNG  
CHEF  
ACADEMY

ESTAMOS BUSCANDO  
UN NUEVO  
GASTRONOMY  
SHAPER

Si eres un chef joven talentoso, con ganas de innovar y unirte a una comunidad global para convertirte en el mejor chef joven a nivel global, esta competencia es para ti.

¿QUÉ NECESITAS?

Tener menos de 30 años - Al menos un año de experiencia de trabajo en un restaurante - Una convicción personal - Un plato insignia, único

EL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA  
ESPERA POR TI

APLICA  
AHORA

Sanpellegrino siempre se ha comprometido a potenciar este bien primario para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.



## VIAJE CON BECA A ITALIA CURSOS DE LENGUA Y CULTURA, EN EL CORAZÓN DEL "BEL PAESE"

Italia es sinónimo de academia, arte, autos, ciencia, cine, colinas, cultura, deportes, familia, gastronomía, historia, industria, lagos, literatura, moda, montañas, museos, música, playas, turismo... Quien llega a Italia, se enamora de ella. Bajo este sentimiento y el deseo de brindar la oportunidad de viajar a tan querido país a latinoamericanos en general, surgió en 2013 el programa "Viaje con Beca a Italia", luego de diversas visitas anteriores, forjar lindas amistades y el aprendizaje de su idioma. El proyecto está estrechamente ligado a los Cursos de Lengua y Cultura que se desarrollan, mes a mes, en el centro del país, en la apacible, frugal y pintoresca región de "Le Marche", un auténtico tesoro escondido entre los Apeninos y el mar Adriático.

En 1990 se inscribe el primer estatuto de la escuela de italiano para extranjeros de Castelraimondo. En sus primeros años, la escuela ofrece cursos de preparación para las matrículas extranjeras de la Universidad de Camerino, de mucha tradición, siendo una de las más antiguas en Italia, Europa y el mundo (1336). En 1993, con la colaboración de la insigne profesora Katerin Katerinov, se crea el primer programa que combina el estudio de la lengua y la cultura italiana con excursiones en las ciudades más bellas de Italia. En 2013, se decide innovar el método y el programa de enseñanza, así como los itinerarios de los viajes, pudiéndose visitar cada mes unos 30 sitios, entre ciudades históricas y destinos de naturaleza. Hasta la fecha, unos 35,000 estudiantes de 102 países han pasado por nuestro campus, han conocido muchas ciudades italianas y han aprendido de muy buena manera el idioma!

Nos sentimos orgullosos de nuestra propuesta de vacaciones/estudio llevando adelante esta bella historia de compartir un gran amor por la lengua y la cultura italiana. Son ya más de 200 participantes quienes han viajado a tomar los Cursos de Lengua y Cultura Italiana, luego de mi orientación, durante más de 12 años. Desde 2025 nos complace ser socios de la Cámara de Comercio e Industria Italiana, CAMCIG.



Guatemaltecos en el Viaje con Beca a Italia

### El curso base/estándar conlleva 5 rubros:

- 1. Curso intensivo de italiano:** 4 horas diarias, 5 días por semana (8:30 a 12:30 horas), con lecciones y profesores muy amenos.
- 2. Conferencias de cultura:** arte, cine, costumbres, gastronomía, historia, música, etc.
- 3. Alojamiento con cocina equipada** (estufa, refrigerador, enseres para preparar alimentos; atrás del campus hay supermercado), en ambiente multinacional, con balcón, TV, WiFi.
- 4. Entretenidas actividades:** desayuno de bienvenida, tour de orientación, "gelato party", karaoke, "cena internazionale", ceremonia de entrega de certificados, cena de despedida, etc.
- 5. Fabulosas excursiones:** a ciudades históricas y a la naturaleza (se visitan unos 12 sitios en total), en transporte turístico y con guía de los lugares a visitar.

### Hay más aspectos, muy convenientes, tomados por casi todos los participantes, que constituyen el curso pleno/completo:

- 6. Matrícula y material didáctico:** con implementos para el óptimo aprendizaje del idioma italiano.
- 7. Dos transfer,** buses del campus que entran al aeropuerto de Roma, para trasladar a quienes deseen este servicio.
- 8. Tres excursiones extra,** adicionales a las ya mencionadas, también de alta calidad.
- 9. Entrada a las Grutas de Frasassi,** una de las excursiones a la naturaleza que se da casi todos los meses del año.
- 10. Tres Gran Tour,** de 2 días y 1 noche, en hotel \*\*\*\*, con desayuno incluido.
- 11. Toallas, secadora y otras facilidades** dentro de los propios apartamentos y en el campus.

¿Quisieras experimentar "la dolce vita italiana"?

**Lic. Erick Guzmán**  
Colaborador regional  
WhatsApp: +502 45724069  
Mr.Erick.Guzman@gmail.com



Multinacional grupo de participantes

# Somos parte de tu destino



Hay formas de ir a Europa  
y solo una de volar

[aireuropa.com](http://aireuropa.com)

 **AirEuropa**  
*Tú decides*

40  AÑOS



## ARTE, MEMORIA Y VOCACIÓN: EL LEGADO DE MARÍA EUGENIA GORDILLO



Eduardo Blandón, presidente de la Società Dante Alighieri, con la periodista María Eugenia Gordillo

**D**urante más de cuatro décadas, María Eugenia Gordillo ha sostenido una labor constante y generosa en favor del arte guatemalteco, reconociendo y acompañando a centenares de creadores desde sus inicios hasta su consolidación. Su trabajo, reflejado ahora en el libro *Lo que soñé, lo vivo*, constituye no solo un testimonio personal, sino también una memoria viva de la cultura del país.

La Società Dante Alighieri en Guatemala reconoce en ella una aliada natural en la promoción del arte y el diálogo cultural, particularmente en los vínculos que, a lo largo de los años, ha contribuido a fortalecer entre Guatemala e Italia. Esta conversación es, ante todo, una forma de agradecer su entrega, su sensibilidad y su decisiva incidencia en la vida cultural guatemalteca.

**Su nuevo libro, *Lo que soñé, lo vivo*, recoge más de cuatro décadas de historia cultural. ¿Qué impulso personal la llevó a convertir ese largo camino en un libro?**

Mira, Eduardo, realmente el libro ha sido un estímulo para mí, pero la idea surgió de la editorial y de algunos patrocinadores.

**En estas páginas aparecen cerca de 700 artistas. Cuando observa ese conjunto de nombres y trayectorias, ¿qué imagen del arte guatemalteco cree que emerge?**

Los artistas se sienten muy contentos, según me lo han manifestado al tener el libro en sus manos. Por ejemplo, el gran artista Manuel Navichoc, de San Pedro La Laguna, dijo: «es un gran tesoro del arte guatemalteco en todas sus expresiones, y para mí es un honor ser parte de él».

**El Premio Artista del Año nació en 1980. ¿Cómo recuerda hoy aquel primer momento?**

Lo recuerdo con nostalgia y agradecimiento hacia quienes me ayudaron a iniciar este sueño. En 1980 decidí premiar a un artista que ya brillaba en Austria: Luis Felipe Girón May. Esa misma noche también extendí un reconocimiento a la Orquesta Municipal de Cámara dirigida por el maestro Jorge Sarmientos.

**Usted ha acompañado a artistas consagrados, pero también ha descubierto a jóvenes talentos. ¿Qué siente al ver su proyección internacional?**

Desde 1981 decidí estimular a artistas de todas las ramas. Con el tiempo vi crecer tanto a grandes figuras como a nuevas revelaciones. Es muy emocionante ver cómo algunos talentos descubiertos en sus inicios logran consolidarse incluso a nivel internacional. Ese ha sido uno de los mayores estímulos para continuar mi labor.

sigue en pág. 14

**DAN II** Società Dante Alighieri Città del Guatemala

2026

**Objetivo:** Ponte dei Sospiri Venezia

**Aprender Italiano.**

**Cursos Regulares - Todos los niveles.**

**Inscripciones:** del 27 de abril al 6 de mayo

**Inicio Cursos Regulares:** Lunes 11 de mayo.

**INFORMACIÓN**

**danteguat@gmail.com**

**info@danteguatemala.com**

**(502) 3765-6068**

**Síguenos en**

viene de pág. 13

**El título del libro es muy sugerente: Lo que soñé, lo vivo. ¿Qué significa para usted esa frase?**

Es exactamente eso: lo que soñé en los años 80 lo he vivido y lo sigo viviendo. Es una frase muy personal, que expresa mi sentir. La editorial la interpretó muy bien, incluso en el diseño del libro.

**En un tiempo en que se habla de crisis cultural, ¿qué lugar cree que ocupa hoy el arte en Guatemala?**

No hablaría de crisis en sentido estricto. Han proliferado galerías, espacios teatrales y artistas emergentes, especialmente en música y artes plásticas. Quizá en danza clásica hay menos figuras nuevas, pero en general veo un panorama activo y en crecimiento.

**Su trabajo ha consistido en reconocer y visibilizar a otros. ¿De dónde nace ese impulso?**

Desde muy niña, influida por mi familia, sentí el deseo de reconocer a quienes dejaban huella. Con el tiempo, ese sentimiento se convirtió en una forma de gratitud hacia quienes han enriquecido nuestra cultura. Uno de los primeros homenajes que organicé fue para mi maestra de primaria, Amalia Cosenza.

**Usted ha tenido cercanía con instituciones culturales importantes, entre ellas la Società Dante Alighieri. ¿Qué ha significado ese vínculo con la cultura italiana?**

Mi admiración por la cultura italiana nace hace más de 60 años, en el Club Italiano. Más adelante, a través de mi trabajo como periodista, me vinculé con la Società Dante Alighieri, participando en la organización de exposiciones, conferencias y recitales. Fue una relación muy enriquecedora, marcada por el intercambio cultural y la amistad.

**Italia ha sido un referente artístico mundial. ¿Encuentra puntos de encuentro con la creatividad guatemalteca?**

Sí, definitivamente. Desde mis primeros esfuerzos por promover artistas guatemaltecos, encontré espacios de encuentro con la cultura italiana, especialmente en el ámbito de las artes. Esa relación ha permitido fortalecer la difusión artística en ambos sentidos.

**Después de una vida dedicada al arte, ¿qué le gustaría que comprendieran las nuevas generaciones?**

Que Guatemala vive un momento cultural muy activo. Hoy existen más espacios, organizaciones y oportunidades que antes. El arte necesita compromiso, sinceridad y trabajo constante. Me alegra ver que hay nuevas generaciones que continúan ese camino.

*Eduardo Blandón***DANTE** Società Dante Alighieri Città del Guatemala**DANTEDÌ**  
25 MARZO DE 2026

**Il Dantedì, una giornata tutta per Dante.** Per celebrare il Sommo Poeta che, nei suoi versi, ha dato un'identità all'Italia parecchi secoli prima che questa diventasse una Nazione. La sua opera ci parla, ancora oggi, di luoghi mistici e quanto mai reali, della bellezza e dell'umanità in tutte le sue sfaccettature, con un messaggio più che mai contemporaneo ed attuale.

**Quando e perché si festeggia il Dantedì?**

Il Dantedì si festeggia il 25 marzo di ogni anno. La Giornata nazionale dedicata a Dante Alighieri è stata istituita nel 2020 dal Consiglio dei ministri su proposta del ministro Dario Franceschini.

**Ma perché è stato scelto proprio il 25 marzo come data per il Dantedì?** Perché gli studiosi hanno identificato in tale data l'inizio del viaggio nell'aldilà della Divina Commedia.



## TEMPUS FUGIT



**E**l tiempo es la cuarta dimensión, es una invención del hombre para medir y organizar su vida. En realidad, el tiempo es un concepto "líquido", adjetivo muy moderno para traducir el carácter elástico y mutable de cualquier concepto: el tiempo es percepción y fluye distinto según lo sentimos, según quien lo mida y cuando. Y por ello se ha elaborado la convicción que el tiempo se puede dominar y cambiar según necesidad. ¿Será cierto?

Parece que sí, si pensamos en lo que acaba de pasar en muchos países de Europa en el final del mes de marzo: para engañar el tiempo, para ahorrar energía disfrutando la luz natural, nos inventamos la hora legal / hora de verano. O sea: se adelantan de una hora los relojes durante la primavera y el verano para aprovechar mejor la luz solar. El principio es simple: en verano el sol sale muy temprano, si adelantamos el reloj, la ilusión será que anochece más tarde, así se usa menos luz artificial por la tarde. La ilusión dura casi siete meses: desde el último domingo de marzo hasta el último domingo de octubre. Así, las 7 horas que separan Guatemala de Italia en otoño e invierno, se vuelven 8 en primavera y verano.

Curiosamente, la idea tiene una historia más larga de lo que imaginamos, porque apareció mucho antes de aplicarse. Ya en 1784, en un texto satírico, el científico y político estadounidense Benjamín Franklin, cuando casi nadie tenía reloj, sugirió levantarse antes para ahorrar velas y aceite. La idea resurgió en 1895 con la propuesta del astrónomo neozelandés George Hudson de adelantar los relojes dos horas en verano. El británico William Willett siguió en 1907 con la misma idea de ahorro de energía y mejora de la vida social. El año siguiente, 1908, se hizo un primer experimento real, limitado a dos ciudades de Ontario.

Fue durante la Primera Guerra Mundial que la necesidad de ahorrar carbón y electricidad impulsó el cambio de hora en Alemania, primer país a adoptar la medida a nivel nacional. Reino Unido, Francia, Italia, Estados Unidos y Rusia siguieron poco después. Con el fin de la guerra, se regresó a la normalidad, aliviando los problemas de la población rural que odiaba la complicación de los horarios agrícolas.

Fue el encarecimiento descontrolado del petróleo, consecuencia de la crisis de 1973, que transformó la hora legal en una práctica común. Todos los países de la UE decidieron evitar problemas en transportes, comercio y telecomunicaciones sincronizando el cambio de hora en todos los países a partir de 1996.

Esto para la historia, ¿pero cuál es la situación actual? Hoy 34 % de países la usan.

En Europa hay países donde el ahorro energético es pequeño, por lo tanto, no adoptan o quieren eliminar el cambio de hora. En 2018 la Comisión Europea realizó una consulta pública. Resultado: 4,6 millones de respuestas, 84 % de los participantes querían eliminar el cambio de hora. En 2019 el Parlamento Europeo votó abolir el cambio de hora. La idea era que cada país eligiera lo que más le conviene, pero nunca se ha aplicado la decisión final a causa del desacuerdo entre países.

En el resto del mundo, en general los países tropicales y ecuatoriales, la mayoría de África y gran parte de Asia, no la utilizan por la escasa variación de luz solar y por problemas de organización. En países muy al norte, como Islandia, el problema es opuesto: mucha luz en verano, poquísima en invierno, cuando amanece a las 10 de la mañana.

Las ventajas de la hora legal son considerables en países como Italia: según la empresa eléctrica nacional Terna, en Italia el ahorro anual aproximado es de 330 millones de kWh, por un valor económico de unos 100 millones de euros al año, sin contar la reducción de emisiones: ≈160 000 toneladas de CO<sub>2</sub>.

Por otro lado, las desventajas se miden con la alteración del ritmo biológico que puede causar trastorno del sueño, accidentes laborales o de tráfico, o hasta infartos en los primeros días del cambio.

Sin embargo, desde mucho tiempo ya no son el sol o las campanas que organizan nuestras vidas: desde 1884, el sistema basado en el Observatorio de Greenwich divide la Tierra en 24 husos horarios de 15° de longitud cada uno.

Consecuencia: las 12:00 del reloj casi nunca coinciden con el verdadero mediodía solar.

Tres cosas separan el reloj del Sol: los husos horarios estándar, la hora de verano, la variación astronómica anual, o sea la inclinación del eje de la Tierra que hace que al Polo Norte o al Polo Sur el sol no llega a ponerse por debajo del horizonte de mes y medio hasta cuatro meses! Es el sol de medianoche.

Curiosidades: La Línea Internacional de Cambio de Fecha es una línea imaginaria que atraviesa el océano Pacífico y marca el punto donde cambia el día del calendario. Uno de los lugares más famosos donde esto ocurre es entre: Rusia y Estados Unidos en el estrecho de Bering. Allí hay dos pequeñas islas: Big Diomedes, Little Diomedes. La distancia entre las dos es de 3,8 km. Pero la diferencia de tiempo es enorme: casi 21 horas de diferencia de calendario. Por eso se les dice: Tomorrow Island (isla del mañana) Yesterday Island (isla del ayer).

¿Qué pasa en Guatemala? En 2006 se implementó por primera vez la hora de verano durante unos meses. El ahorro limitado, la confusión en horarios escolares y laborales, en el transporte y sobre todo las quejas de la población hicieron que la idea se suspendiera definitivamente.

¡Pero, así como lo dice 007, "nunca digas nunca jamás"! Con la crisis actual, es probable que la necesidad de ahorro de energía relance la cuestión, por lo menos en Europa.

**Lucia Bonato**  
*Amigos de Italia*



## CONMEMORACIÓN DEL DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER



Invitados con el señor Giovanni Caridi

En conmemoración del Día Internacional de la Mujer, la Asociación Italiana de Beneficencia, Club Italiano, la Asociación Dante Alighieri y la Asociación de Mujeres Periodistas y Escritoras de Guatemala (AMPEG) realizaron, el martes 17 del presente mes, una significativa ceremonia en el elegante Salón Italia, destacando el invaluable aporte de la vocación femenina al desarrollo de la humanidad.

La actividad dio inicio con las palabras de bienvenida del señor Giovanni Caridi, presidente de la Asociación Italiana de Beneficencia, Club Italiano, y contó con la asistencia de aproximadamente 100 personas, entre ellas miembros del cuerpo diplomático acreditado en el país, así como periodistas, escritores, artistas, historiadores e invitados especiales.

Asimismo, se destacó el valioso vínculo cultural que une a dos naciones como Italia y Guatemala, cuya afinidad en el ámbito de las artes y las letras se ha traducido en un constante respaldo a la cultura guatemalteca. Este acercamiento se ve fortalecido por el compromiso de la Asociación Italiana de Beneficencia, Club Italiano, institución que a lo largo del tiempo ha brindado un significativo apoyo a la Asociación de Mujeres Periodistas y Escritoras de Guatemala (AMPEG), acompañando y promoviendo diversas actividades culturales que enriquecen el ambiente literario y periodístico del país.

Se evocó el legado de mujeres que, con perseverancia y determinación, abrieron camino hacia mayores oportunidades, dejando una herencia de pensamiento que continúa inspirando a las nuevas generaciones.



Grecia Aguilera Radford

El momento culminante de esta significativa conmemoración fue la imposición de la Orden María Antonieta Somoza a la ilustre escritora y poeta Grecia Aguilera Radford, en reconocimiento a su brillante trayectoria literaria y periodística, así como a su incansable labor en favor del bienestar de la comunidad.

Su obra, su vocación de servicio y su compromiso con la cultura constituyen un ejemplo luminoso que enaltece a AMPEG, a la Asociación Italiana de Beneficencia, Club Italiano y la Asociación Dante Alighieri, que promueven la cultura y el reconocimiento del talento femenino. Como broche de oro, el Maestro Hugo Arenas ofreció un concierto de música clásica.

**Ana María Sánchez-Latour de Eskenasy**  
**Presidenta de AMPEG**



## BODAS DE ORO

Este año la Asociación de Damas Italianas está cumpliendo 50 años de fundación. Se les llama Bodas de “ORO” por ser este metal: noble, inalterable y resistente. Representa la fortaleza y el valor inigualable de una asociación que ha perdurado marcando el éxito tras medio siglo de existencia.

Deseamos expresar nuestro más profundo agradecimiento a las socias fundadoras que hicieron realidad esta iniciativa tan importante y necesaria para apoyar a los padres de familia, con la construcción de la guardería Dios con Nosotros en zona 12, El Mezquital y el apoyo que se ha dado a otras guarderías como la Guardería Nazaret, zona 18. Actualmente, la ayuda se ha ampliado al área rural en Zacualpa, Quiché. Gracias también a cada socia, cada aliado y colaborador por ser parte fundamental de nuestra historia durante medio siglo, dedicados todos a servir, aprender y crecer juntas.

Como primera actividad del año tuvimos la elección de Nueva Junta Directiva para el período 2026-2028, la cual se llevó a cabo en el Club Italiano el día martes 24 de febrero de 2026, y la cual quedó formada de la siguiente manera:

- Presidenta : Aura Lubia Leiva de Vesco
- Vice Presidenta: Gladys Abud de Gallio
- Secretaria: Sandra De Cecco Weissenberg
- Secretaria de Actas: Hortensia Toledo de Leal
- Tesorera: Carolina Celis de Russi
- Pro Tesorera: Mariavittoria Patrucchi
- Vocal I: María Mercedes Monzón de Petrini
- Vocal II: Clara de Neutze
- Vocal III: Brenda María Bocaletti Florián
- Vocal IV: Josefina Vannini
- Vocal V: Evelyn de Amigoni
- Vocal VI: Severina Pagliara de Muralles



Junta Directiva ADI

Después de la presentación de la nueva junta directiva, se invitó a las socias a degustar un delicioso desayuno y se realizó una alegre rifa. Para finalizar, amenizó el evento la cantante Mónica Mandolini acompañando al acordeón Luis González Arocha; el dúo interpretó varias melodías italianas como: Volare, Quando, quando, quando, Mambo Italiano y Piccolissima serenata.

¡FELICITACIONES A LA NUEVA JUNTA DIRECTIVA!  
¡POR MUCHOS AÑOS MÁS DE ACTIVIDAD COMPARTIDA!

*Sandra de Faillace*

# LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

GUATEMALA, MARZO 2026

## DIRECTORIO SISTEMA ITALIA

### Embajada de Italia

12 Calle 6-49, zona 14  
Tel. 22133000  
ambasciata.guatemala@esteri.it  
www.ambguatemala.esteri.it

### Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMCIG)

12 Calle 6-49, zona 14  
(interior Embajada de Italia)  
Tel. 2367 3869 – Cel. 5638 5940  
info@camcig.org / www.camcig.org

### Club Italiano

10ª Calle 2-11, zona 10  
Tel. 2495 5100  
informacion@clubitalianogt.org  
www.clubitalianogt.org

### Instituto Italiano de Cultura

16 Calle 2-55, zona 10  
Tels. 2366 8812 / 2366 8815  
iicguatemala@esteri.it  
www.iicguatemala.esteri.it

### Società Dante Alighieri Comitato di Guatemala

3ª Avenida 9-08, zona 10  
Tel. 2361 6709 / 2361 6717  
danteguat@gmail.com  
info@danteguatemala.com

### Com.It.Es

10ª Calle 2-11, zona 10  
(interior Club Italiano)  
Tel. 2360 5130  
comites.gua@comitesgua.com  
www.comitesgua.com

### Asociación de Damas Italianas

10ª Calle 2-11, zona 10  
(interior Club Italiano)  
Tel. 2360 5130  
adamasitalianas@gmail.com

### Asociación de Desarrollo Integral Amigos de Italia – ADI

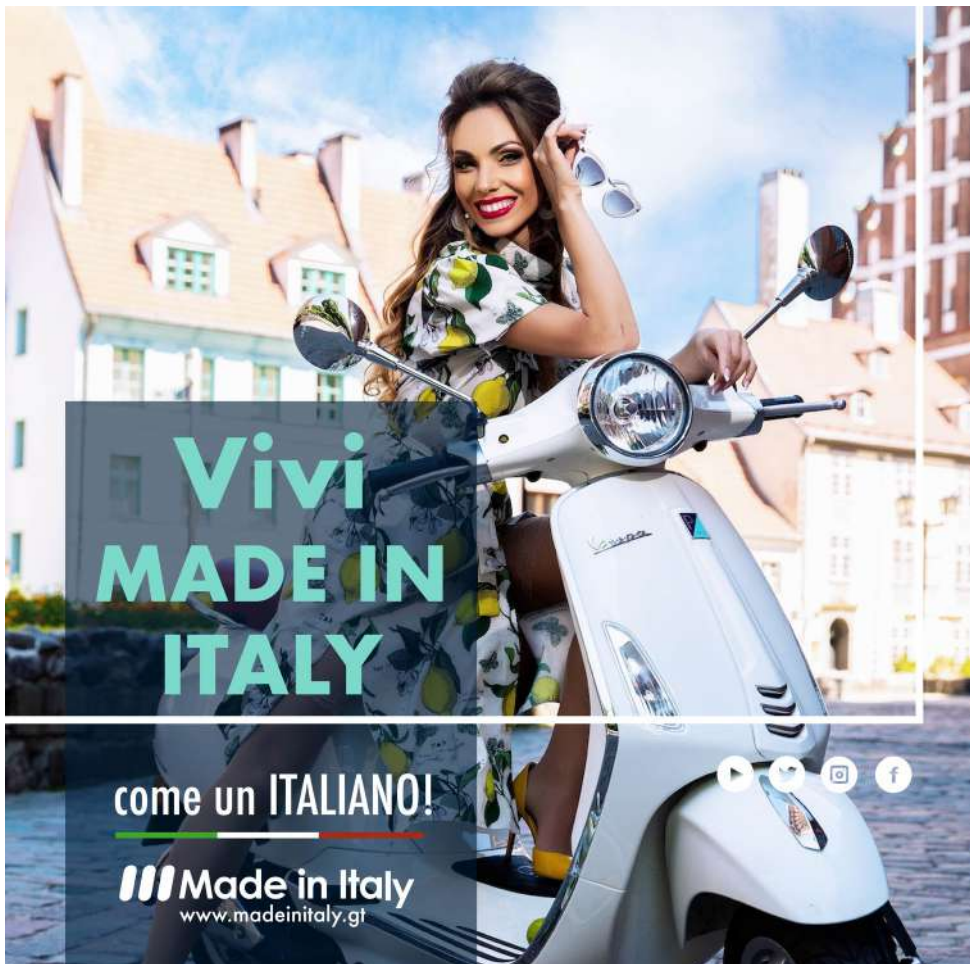
6ª Calle 2-74 "A" Zona 1, Quetzaltenango  
Tel. 7763 0954 / amigosdeitalia@gmail.com

### Academia Italiana de la Cocina

Delegado: Aldo Grazioso  
accademiaitalianadellacucinagt@gmail.com  
www.accademiaitalianadellacucina.it

### Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo - Oficina de San Salvador

Calle la Mascota 523  
Colonia San Benito, San Salvador, El Salvador  
Tel. +503 2298-4470  
sansalvador@aics.gov.it  
<https://sansalvador.aics.gov.it>



**Vivi  
MADE IN  
ITALY**

come un ITALIANO!

**Made in Italy**  
www.madeinitaly.gi

YouTube, Instagram, Facebook icons

## LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

### PUBLICACIÓN DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

Coordinación ejecutiva, edición y revisión de textos:  
MATTEO CATTANEO

Diseño y diagramación:  
ANA PAULA MIRANDA

Textos y fotografías:  
ENTIDADES DEL SISTEMA ITALIA

Para espacio publicitario escriba a:  
[admin@camcig.org](mailto:admin@camcig.org)