



AlimentAcción: UN COMPROMISO CONCRETO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE GUATEMALA



Foto de grupo con beneficiarios y socios del proyecto AlimentAcción durante el evento de cierre

Tras 36 meses de implementación, el proyecto AlimentAcción – Hacia la seguridad alimentaria en las comunidades rurales e indígenas mayas, se acerca a la conclusión con resultados significativos en la mejora de la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos nutritivos en comunidades altamente vulnerables del suroccidente de Guatemala.

La iniciativa, financiada por el Gobierno de Italia a través de la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo (AICS), ha contribuido a enfrentar uno de los principales desafíos del país: la desnutrición crónica, que afecta especialmente a niños y niñas menores de cinco años, así

CONTINUA LA LECTURA  pág. 2



PASEO ITALIA UNA DÉCADA CELEBRANDO EL ESTILO DE VIDA ITALIANO EN GUATEMALA



El Excelentísimo Embajador de Italia y representantes del Sistema Italia en Guatemala

En el marco del Día del Made in Italy (15 de abril), la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMCIG) celebró la décima edición de Paseo Italia, una cita que, con el paso de los años, se ha convertido en el principal evento representativo del estilo de vida italiano en el país.

Durante el 18 y 19 de abril, Ciudad Cayalá fue escenario de una experiencia que fue más allá de una feria: un recorrido sensorial donde la gastronomía, la música y el diseño se entrelazaron para acercar al público guatemalteco a la esencia de Italia.

Paseo Italia fue un espacio donde convivieron distintos sectores del Made in Italy, desde la gastronomía hasta la maquinaria, el área automotriz, las motocicletas, la tecnología y el lifestyle, reflejando la diversidad y sofisticación que caracterizan a la marca Italia.

Entre las novedades de esta edición, el Pasaporte Paseo Italia destacó como una invitación a descubrir el evento de una manera distinta:

CONTINUA LA LECTURA  pág. 4

**SI LO PENSASTE...
¡LO NECESITAS!**



viene de pág. 1

como a personas con discapacidad que enfrentan mayores barreras para acceder a una alimentación adecuada.

El 15 de abril tuvo lugar en Panajachel el encuentro “Intercambio de experiencias”, que vio la participación del Director de la Oficina Regional de AICS San Salvador, Paolo Gallizioli, del Director del Consejo Nacional para la Atención de las Personas con Discapacidad de los representantes de COE, CDRO, AVMG y más de 150 participantes de la iniciativa.

Cabe destacar que el proyecto se desarrolló en los departamentos de Totonicapán y Sololá, beneficiando directamente a 7.875 personas y 300 familias en los municipios de Totonicapán, Santa Lucía La Reforma, Santa Cruz La Laguna, San José Chacayá y Santa Lucía Utatlán. Fue implementado por la Associazione Centro Orientamento Educativo (COE ETS), en alianza con Asociación Vivamos Mejor Guatemala (AVMG), Asociación CDRO, Atz’anem K’oj, el Consejo Nacional para la Atención de las Personas con Discapacidad (CONADI) y la Universidad de Milán.

Durante su ejecución, AlimentAcción promovió sistemas de producción agroecológicos, sostenibles y biodiversos, fortaleciendo la resiliencia de las familias frente a la variabilidad climática y mejorando la disponibilidad de alimentos a nivel del hogar. Asimismo, el proyecto contribuyó a mejorar las prácticas nutricionales, fomentando dietas más equilibradas y el acceso a procesos de monitoreo nutricional, con un impacto directo en la prevención de la desnutrición.

Un elemento distintivo del proyecto fue su enfoque inclusivo, que impulsó la participación activa de mujeres y personas con discapacidad, integrando un enfoque basado en derechos en los procesos de seguridad alimentaria y nutricional. Además, se fortalecieron las capacidades comunitarias mediante el apoyo a actividades productivas como la apicultura, la promoción de prácticas de higiene y alimentación saludable, y la mejora de las condiciones de vida a través de intervenciones básicas en los hogares.

También fue clave el trabajo con personal de salud, técnicos municipales y tomadores de decisiones locales,

contribuyendo al fortalecimiento de conocimientos y experiencias en seguridad alimentaria y nutricional (SAN) e inclusión social.

AlimentAcción adoptó un enfoque integral que combinó desarrollo rural, educación nutricional, fortalecimiento institucional y participación comunitaria. La inclusión de personas con discapacidad se integró de manera transversal en todas las acciones del proyecto. Al mismo tiempo, se promovió la valorización de los conocimientos ancestrales de los pueblos indígenas mayas, integrándolos con prácticas agroecológicas sostenibles, en un diálogo entre tradición e innovación.

La fase conclusiva del proyecto no representa un punto final, sino una base sólida para la continuidad de las acciones emprendidas. El fortalecimiento de capacidades locales y de las redes comunitarias constituye un elemento clave para garantizar la sostenibilidad de los resultados en el tiempo.

Los esfuerzos realizados contribuyen al objetivo de erradicar el hambre y mejorar la seguridad alimentaria en las poblaciones más vulnerables, con especial atención a mujeres, niños, niñas y personas con discapacidad, reafirmando el compromiso de la Cooperación Italiana con un desarrollo inclusivo y sostenible.

Autor: Giada Corona

Bi

BANCO INDUSTRIAL

Mueve tu dinero a Bi **Y GANA**

¡Millones en premios!

¡Abre tu cuenta o deposita hoy!



Conoce más

viene de pág. 1



un recorrido guiado por experiencias, sabores y encuentros, que convirtió cada stand en una parada dentro de un viaje por Italia.

El programa se desarrolló entre demostraciones culinarias, como el taller para la preparación de tiramisú, coctelería, espacios de pintura para niños gracias a La Paleta, presentaciones musicales, dinámicas sobre el idioma italiano y actividades deportivas junto a la Juventus Academy, creando un ambiente ameno y cercano, pensado para disfrutarse en familia.

Asimismo, el Señor Embajador de Italia en Guatemala, Gabriele Meucci, se hizo presente para visitar los stands y dar inicio con el acto de inauguración junto a algunos de los representantes de las diferentes organizaciones que conforman el Sistema Italia: Com. It.Es., Club Italiano, Damas Italianas, Instituto Italiano de Cultura y CAMCIG.

Uno de los momentos más significativos fue la entrega de las certificaciones “Ospitalità Italiana 2026–2027” a La Terrazza Italiana e Il Piacere, un reconocimiento a quienes, desde sus cocinas, ingredientes y ambientes, preservan la autenticidad de la tradición gastronómica italiana en Guatemala.

A diez ediciones de su inicio, Paseo Italia no solo confirma su relevancia, sino que se consolida como un punto de encuentro donde Italia se vive, se prueba y se comparte.

Gracias a todas las marcas participantes que hicieron posible esta experiencia: Italy Motors (representantes de Vespa, Piaggio, Aprilia), Plus Markas, S.A., Pavalco (Café Lavazza), Restaurante Terrazza Italiana, Restaurante Borgo Rotondo, Ecocoffee (Viroc), Restaurante Vesuvio, La Ita, Restaurante O Sole Mio, Tutto Latte, Grupo Jardi, Restaurante La Pinsa, Restaurante Piú Trentanove, Pinturas La Paleta, Argo Motors (representantes de Moto Morini), Distribuidora Alcazarén, Restaurante Vicolo, Distribuidora Baco, Marcas Mundiales, Juventus Academy, Confartigianato di Vicenza (Birria Ofelia, Poli, Brunello 1840, Loison y Filippi), Restaurante El Cazador Italiano, Campus Magnolie, gelatería Primo de Roma, Perfumería Fetiche (representante de fragancias Valentino), Hotel Real Intercontinental, Grupo Menarini, Technogym, MOVESA (representantes de Motos Benelli), Comercializadora AZ, Club Italiano y La Cuisine International, Maranello Motorsport de Guatemala (Club Ferrari).

¡Nos vemos en 2027 para la próxima edición!

L'OFFICINA delle idee italiane...

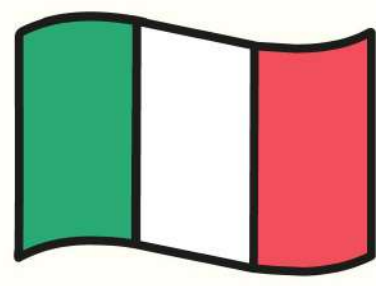
*L'Italia oggi:
società e cambiamenti*

Secondo incontro

Giovedì 21 maggio
Dalle 18:00 alle 20:00 ore
Istituto Italiano di Cultura

Cupo limitato

Per iscriversi:
comitesgua1@comitesgua.com



Made in Italy

Un incontro dedicato
all'attualità italiana e
all'evoluzione della
società.



DE GUATEMALA A LA MECA DE LA PIZZA: EL DESAFÍO EN EL CAMPEONATO MUNDIAL DE PARMA



Adrián Reutiger Aguilar
Categoría: *Classica*
648 puntos

Mariano Codoñer
Categoría: *Pizza a due*
1023 puntos

Hace tres años, el chef pizzaiolo Mariano Codoñer, propietario de Terra Nostra y miembro de la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala, trazó un objetivo claro: formar y preparar a sus pizzaiolos para competir al más alto nivel. El proceso iniciaba en Guatemala, con el Campeonato Nacional organizado por la Cámara, pero tenía como meta final Parma, sede del Campeonato Mundial de la Pizza.

El trabajo dio resultados. En la edición más reciente del certamen nacional, celebrada en noviembre, Adrián Reuiger obtuvo el primer lugar, mientras que Gaspar Santiago alcanzó el segundo. Fue Reuiger quien avanzó para representar a Guatemala en el escenario internacional. La Cámara Italiana impulsa la participación de jóvenes pizzaiolos, patrocinando su inscripción en la categoría clásica y cubriendo el boleto aéreo. Por su parte, el chef Codoñer sufragó los demás gastos de Adrián y, además, decidió inscribirse junto a su pizzaiolo en la categoría Pizza a Due, una de las más exigentes del campeonato.

Esta categoría evalúa la coordinación entre un chef y su pizzaiolo, así como la técnica, el sabor, la creatividad y el trabajo en equipo. Para Codoñer, participar en esta modalidad representaba no solo una competencia, sino también una oportunidad de formación y exposición internacional para el talento guatemalteco.

En Parma, los resultados fueron concretos: Adrián Reuiger obtuvo 648 puntos en su participación individual, mientras que el equipo, en la categoría Pizza a Due, obtuvo 1033 puntos. Más allá de las cifras, el proceso consolida una línea de trabajo sostenida. Codoñer se ha posicionado como una figura activa dentro de la industria gastronómica del país, con una presencia que ha tenido eco en distintos medios nacionales.

Para Adrián, la experiencia marcó un punto de inflexión. Competir en un escenario de esa magnitud —señala— representa un impulso directo a su desarrollo profesional. En la misma línea, Codoñer considera que este tipo de exposiciones fortalecen el proceso formativo y elevan el nivel de exigencia.

En paralelo, durante el desarrollo del campeonato, Terra Nostra fue incluida en la categoría de Excelente Pizzería dentro del listado 50 Top Pizza Latin America 2026. El reconocimiento generó una reacción inmediata a nivel institucional, con felicitaciones provenientes de distintas cámaras vinculadas al sector productivo del país.

La participación guatemalteca en esta edición no solo dejó resultados en competencia, sino también una visibilidad ampliada. En conjunto, representa un avance consistente en la proyección de talento local dentro de un circuito internacional cada vez más exigente.

Por Andrea Codoñer

viene de pág. 6



DAL GUATEMALA ALLA MECCA DELLA PIZZA: LA SFIDA AL CAMPIONATO MONDIALE DI PARMA



Tre anni fa, lo chef pizzaiolo Mariano Codoñer, proprietario di Terra Nostra e membro della Camera di Commercio e Industria Italiana in Guatemala, ha definito un obiettivo preciso: formare e preparare i suoi pizzaioli per competere ai massimi livelli. Il percorso iniziava in Guatemala, con il Campionato Nazionale organizzato dalla Camera, ma aveva come traguardo finale Parma, sede del Campionato Mondiale della Pizza.

Il lavoro ha dato risultati. Nell'ultima edizione del concorso nazionale, svoltasi a novembre, Adrián Reuiger ha ottenuto il primo posto, mentre Gaspar Santiago si è classificato secondo. È stato Reuiger a rappresentare il Guatemala sulla scena internazionale.

La Camera Italiana promuove la partecipazione dei giovani pizzaioli, patrocinando l'iscrizione alla categoria classica e coprendo il biglietto aereo. Da parte sua, lo chef Codoñer ha sostenuto le restanti spese di Adrián e ha inoltre deciso di iscriversi insieme al suo pizzaiolo nella categoria Pizza a Due, una delle più impegnative del campionato.

Questa categoria valuta la coordinazione tra chef e pizzaiolo, nonché la tecnica, il gusto, la creatività e il lavoro di squadra. Per Codoñer, partecipare a questa modalità rappresentava non solo una competizione, ma anche un'opportunità di formazione e di visibilità internazionale per il talento guatemalteco.

A Parma, i risultati sono stati concreti: Adrián Reuiger ha ottenuto 648 punti nella competizione individuale, mentre il team, nella categoria Pizza a Due, ha totalizzato 1033 punti. Al di là dei numeri, il percorso consolida una linea di lavoro coerente. Codoñer si è affermato come una

figura attiva nell'industria gastronomica del paese, con una presenza che ha trovato riscontro nei media nazionali.

Per Adrián, l'esperienza ha rappresentato un punto di svolta. Confrontarsi in un contesto di tale livello — sottolinea — è uno stimolo diretto alla crescita professionale. Nella stessa direzione, Codoñer ritiene che queste esperienze rafforzino il percorso formativo e innalzino il livello di preparazione.

Parallelamente, durante lo svolgimento del campionato, Terra Nostra è stata inclusa nella categoria Eccellente Pizzeria della lista 50 Top Pizza Latin America 2026. Il riconoscimento ha generato una risposta immediata a livello istituzionale, con congratulazioni da parte di diverse camere legate al settore produttivo del paese.

La partecipazione guatemalteca in questa edizione non ha prodotto solo risultati in gara, ma anche una maggiore visibilità. Nel complesso, rappresenta un progresso concreto nella proiezione del talento locale all'interno di un circuito internazionale sempre più competitivo.

Andrea Codoñer

Te acompañamos
en cada etapa de tu vida

porque prevenir hoy,
es cuidar **TU FUTURO**



El Roble
Asegura lo que más quieres

Aseguramos lo que más quieres:
tu familia, tu salud, tu vida y tus bienes

Encuentra más información
haciendo clic aquí o comunicándote al

 **2420-3333**



ENTREVISTA PARA LA GAZZETTA AL LIC. EDUARDO BLANDÓN (POR ELEONORA MENEGHETTI DE MUÑOZ)



Lic. Eduardo Blandón

Los recientes cambios en la Junta Directiva de la Società Dante Alighieri, Comitato de Guatemala, marca el inicio de una nueva etapa para la Asociación. En este contexto, conversamos con su nuevo presidente, Eduardo Blandón, sobre el sentido de este cambio y las líneas que orientarán el trabajo en los próximos años.

A través de un diálogo directo, la entrevista aborda su vínculo con la cultura italiana, su visión de la misión de la Dante y los retos que

se plantean en el contexto actual. Más que un anuncio institucional, se trata de acercar a la comunidad a la persona y al enfoque que acompañarán esta nueva gestión.

1. Lic. Blandón, usted no es italiano, ni tiene ascendencia italiana, ¿de dónde viene su aprecio y cercanía a la cultura italiana, hasta llegar a asumir la Presidencia del Comitato de Guatemala de la Società Dante Alighieri? ¿Qué significado tiene a nivel personal este nombramiento y desde qué lugar desea ejercerlo?

Mi vínculo con Italia no nace de la sangre, sino de la formación. Siendo muy joven, cuando iniciaba mis estudios de filosofía, tuve mi primer contacto con el italiano a través de un manual de aprendizaje del idioma, de los que se usaban entonces —Noi parliamo così— y bajo la guía del padre Antonio Gariglio. Desde entonces, Italia dejó de ser una referencia lejana y se volvió una tradición viva, cercana, que me acompañó en la lectura de sus autores.

Más adelante, la experiencia en Perugia, con una borsa di studio, consolidó ese lazo. Este nombramiento lo asumo con gratitud, pero también con sentido de responsabilidad. No lo entiendo como un punto de llegada, sino como una oportunidad de servicio: trabajar para que la lengua y la cultura italianas sigan teniendo un lugar vivo en Guatemala.

2. La Dante tiene como misión principal la difusión de la lengua y la cultura italianas. ¿Cómo entiende hoy esa misión y qué implica actualizarla en el contexto actual?

La misión de la Dante sigue siendo clara, pero hoy exige una lectura más concreta. Difundir una lengua no es solo enseñarla, es generar condiciones para que tenga sentido en la vida de las personas. Y difundir una cultura implica hacerla dialogar con otras realidades.

Actualizar esa misión supone evitar que se quede en el plano declarativo. Hay que llevarla a prácticas: formación de calidad, actividades culturales

Italiano:
La melodía que tu vida necesita.

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

pertinentes y espacios de encuentro. En el fondo, se trata de sostener una comunidad viva alrededor de la palabra italiana.

3. Su formación combina humanidades, periodismo y docencia universitaria. ¿Cómo se traducirán estas experiencias en su manera concreta de gestionar la Asociación?

Cada una de esas experiencias me ha dado algo distinto. La filosofía, el hábito de pensar con rigor; el periodismo, la necesidad de decir las cosas con claridad; la docencia, el trato directo con las personas.

En la gestión esto se traduce en una línea de trabajo sencilla: objetivos claros, comunicación directa y cercanía con quienes forman parte de la Dante. Y algo que considero central: ningún proyecto funciona si no hay una verdadera sinergia entre quienes lo impulsan. La Asociación debe ser un trabajo compartido.

4. Usted ha tenido a su cargo desde el 2023 la organización del Círculo literario de la Dante. ¿Cómo puede sintetizar esta experiencia?

Ha sido una experiencia muy valiosa. El Círculo ha permitido reunir

viene de pág. 9

a personas distintas alrededor de la lectura, no como un ejercicio académico, sino como un espacio de conversación.

Más que los textos en sí, lo importante ha sido el encuentro: leer juntos, escuchar, disentir. Creo que ese espíritu —el del diálogo sencillo pero serio— es algo que puede irradiarse a otras actividades de la Dante.

5. ¿Cómo se proyecta el Comitato de Guatemala en su relación con la Sede Central en este tiempo de profundas transformaciones culturales y tecnológicas?

La relación con la Sede Central debe ser de colaboración activa. Hay una orientación general que compartimos, pero cada contexto tiene sus propias necesidades.

En ese sentido, el reto es mantener un vínculo cercano, aprovechar las oportunidades que ofrece la red de la Dante a nivel internacional, y al mismo tiempo trabajar con sentido de realidad local. No se trata de copiar modelos, sino de dialogar con ellos.

6. ¿Cuáles serán las prioridades de su gestión en el Comité de Guatemala?

Diría que hay tres líneas claras: fortalecer la oferta académica, consolidar la programación cultural y ampliar nuestras alianzas.

A esto añadiría un criterio transversal: procurar que la Dante sea cada vez más accesible. Es importante que estas experiencias culturales no queden restringidas a unos pocos, sino que puedan abrirse también a quienes normalmente tienen menos acceso a ellas.

7. En su opinión, ¿qué puede ofrecer hoy la cultura italiana – más allá del idioma – a una sociedad como la guatemalteca?

La cultura italiana ofrece una forma de integrar belleza y pensamiento. En sociedades como la nuestra, donde muchas veces la cultura se ve como algo secundario, ese aporte es importante.

Italia nos recuerda que el arte, la palabra y la tradición no son adornos, sino formas de comprender y dignificar la vida. Ese es un aporte que puede dialogar muy bien con nuestra realidad.

8. ¿Cuáles alianzas institucionales piensa implementar para el fortalecimiento de la Dante?

Las alianzas son fundamentales. Pienso en universidades, instituciones culturales, entidades del sistema Italia y también organizaciones locales. La Dante no puede crecer sola. Necesita insertarse en un tejido de colaboración que permita ampliar su alcance y sostener mejor sus proyectos.

9. Si tuviera que elegir una sola palabra italiana que pueda delinear el espíritu que quiere promover con su gestión, ¿cuál sería y por qué? Sceglierei la parola "dialogo".

Perché tutto quello che facciamo — insegnare, imparare, condividere — nasce dall'incontro con l'altro. Senza dialogo, la cultura rischia di diventare qualcosa di chiuso. Con il dialogo, invece, rimane viva.

Dialogar es importante, sobre todo en contextos donde fácilmente se impone la fuerza o la voluntad de dominio. Apostar por el diálogo es abrir un espacio distinto, más inclusivo y más humano, donde el reconocimiento del otro haga posible un intercambio real.

10. Para concluir, ¿quisiera expresar un deseo?

Quisiera agradecer a los miembros de la Junta Directiva por asumir este reto: a Pierre Zucchet, vicepresidente; a Lilian de Rodríguez, tesorera; a Melissa González, secretaria; y a los vocales Francisco Muñoz, Raúl Monterroso y Jorge Pérez. También al Comité Consultivo y a los socios que sostienen la Asociación.

A los estudiantes, que le dan sentido cotidiano a nuestro trabajo, y a las instituciones del sistema Italia en Guatemala, por su acompañamiento constante. Y a todos los que, de una u otra forma, mantienen vivo este vínculo con Italia en nuestro país, desde el interés, la cercanía o el afecto por su cultura.

Finalmente, desearía abrir la puerta a quienes quieran colaborar con el proyecto de la Dante: acercarse, ser parte de la Asociación. Incorporarse a este espacio cultural ofrece un horizonte amplio que favorece el crecimiento personal y aporta a una cultura más abierta y participativa en Guatemala.

DAN Società Dante Alighieri
IT Città del Guatemala

Italiano:
La melodía que tu vida necesita.

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

ALERTA MÉDICA 1711

Salva su vida



Nuestros servicios:



Plan de atención de emergencias y cobertura anual



Telemedicina



Botiquines



Cobertura de eventos, sociales personales, empresariales e institucionales.



Capacitaciones institucionales



Monitores de SSO

Nuestros Planes

- **Individuales:** para toda la familia, sin importar edad condición medica ni antecedentes médicos.
- **Empresariales:** personalizados para cada necesidad, asegurando la atención para el personal acorde a cada giro de negocio.
- **Escolares:** Atendiendo, cuidando y apoyando el futuro de Guatemala en todo momento aún cuando aprenden.

Contamos con:

- **Ambulancias de soporte vital avanzado:**
 - Atención de emergencias
 - Traslados programados
 - Aplicación de medicamentos
 - Vacunas
- Personal capacitado

Afíliate al mejor sistema de emergencias médicas llamando al:



2411-6100

opción 7





FARM CULTURAL PARK DESDE FAVARA A GUATEMALA: COMO TRANSFORMAR UN CENTRO CULTURAL EN UNA DE LA MÁS GRANDES PLATAFORMAS DE CAMBIO AL MUNDO



El Instituto Italiano de Cultura sigue trabajando sobre el tema de diseño y arquitectura, tras la activación del proyecto “Spazio Italiano” (en la revista online DESIGN <https://camcig.org/boletines/>) y después de la conferencia del Arquitecto Arturo Portillo, encargado de Investigación del Centro Histórico de la Municipalidad, organizada en ocasión del Italian Design Day, en la que el Arq. Portillo ha presentado el aporte del diseño italiano en Guatemala e las primeras décadas del siglo XX, contribuyendo a caracterizar el Art Déco guatemalteco en particular en los barrios de zona 1.

Seguimos celebrando el International Design Day, abriendo a una realidad toda italiana que ya se abrió a colaboraciones y proyectos en todo el mundo. Es la Farm Cultural Park.

En la Universidad Del Valle Arturo Portillo ofreció una conferencia a los estudiantes de la Escuela de Arquitectura de la Del Valle, y después hubo la presentación de Farm Cultural Park. Florinda Saieva, fundadora de la Farm junto a su marido Andrea Bartoli, presentó a los jóvenes estudiantes el trabajo de la Farm.

¿Qué es la Farm? Es una plataforma de cambio, “es un auténtico taller, un semillero de innovación social. Es un espacio donde una comunidad de vecinos y talentos creativos trabajan en problemas y estrategias de intervención, buscando aprovechar al máximo sus recursos para reutilizar, regenerar, reinterpretar, revitalizar y cultivar. Nuestro objetivo es generar transformaciones culturales en espacios urbanos para mostrar las posibilidades de la creatividad humana, abordando los retos y oportunidades actuales. Situado a menos de 10 km de Agrigento, en la localidad de Favara, con una población de alrededor de 30.000 habitantes y un casco antiguo que floreció desde la prehistoria, pero que en los últimos tiempos había sufrido una grave despoblación por la falta de oportunidades para jóvenes y familias. Vimos la oportunidad de crear un nuevo camino y frenar el deterioro general de la ciudad, tanto estructural como social y económica, insuflándole nueva vida a través del arte y la arquitectura” (Florinda)

Antes de Farm, Favara era un pueblo desconocido hasta a los sicilianos, unos de aquellos pueblos italianos que sufren la plaga del abandono por falta de oportunidades para los jóvenes. Hoy es un punto de referencia, un ombligo desde el que se irradian proyectos que abarcan tema como la educación, el medio ambiente y la creación de espacios urbanos. Es un polo de atracción para artistas, creativos y sobre todo arquitectos internacionales, que van a conocer la Farm, a participar a su acción de cambio.

La Farm incluye también una Escuela de Arquitectura para niños, que ya abrió 26 sedes en toda Italia, el Museo de las Ciudades del Mundo en Palermo.



El proyecto principal de la Farm es Countless Cities, la Bial de las Ciudades del Mundo, explora las dinámicas urbanas y sus desafíos sociales, culturales y económicos que caracterizan a las ciudades del mundo, marcando el poder de las culturas y de las buenas relaciones como instrumentos para enfrentarse con los conflictos y promover un futuro sustentable. A través de exhibiciones, performances, cine, la Bial quiere sensibilizar el público sobre la importancia de la diplomacia cultural, del soft power y de la salud urbana, celebrando la capacidad de las ciudades de transformarse y regenerarse.

Cada año la Bial está dedicada a un País.

Tras la Conferencia en la Universidad Del Valle, y el recorrido por la zona 1 desde el Parque de Jocotenango hasta el Cerro del Carmen, con los estudiantes de la Escuela de Arquitectura, y el Arquitecto Eduardo Escobar, director de la Escuela, guiados por Arturo Portillo, gracias a la participación de la Municipalidad de Guatemala, Florinda Saieva propuso Guatemala como País huésped de honor para Countless Cities 2027.

El Instituto Italiano de Cultura apoya esta propuesta y trabajará para realizarla con la colaboración de la Universidad Del Valle y el ayuda de todos aquellos que estarán interesados en participar.

El primer paso será el Concurso de Arquitectura para arquitectos guatemaltecos y estudiantes de arquitectura que lanzaremos en septiembre con el apoyo de la Dirección Centro Histórico de la Municipalidad y la Farm Cultural Park, esperando llevar el proyecto en el pabellón Guatemala en ocasión de Countless Cities 2027 en Favara.



ASAMBLEA GENERAL ANUAL 2026

El viernes 30 de abril se llevó a cabo la Asamblea General anual 2026, de la AIB, en su sede Club Italiano zona 10.

Fue presidida por la Junta Directiva en pleno, dirigida por el señor Presidente Commendatore Giovanni Caridi. Se contó con una amplia asistencia de Socios Activos, Honorarios y Distinguidos.



La agenda a tratar se desarrolló en un clima de respeto y se distinguió por la calidad de la participación de los socios, ocupados en contribuir con el bienestar de la AIB. Fue importante obtener la información de la memoria de actividades desarrolladas durante el año 2025, en la que se llevó a cabo mejoras en la administración, el despegue de Italo Salud y la expansión de productos entre otras. Dentro de Agenda estuvo el cambio de la mitad de Junta Directiva, quedando conformada así:

- Presidente. Commendatore Giovanni Caridi.
- Vicepresidente. Patricia Ganddini
- Tesorera. Paola Gini
- Secretario. Pierre Zuchet
- Vocal I. Stefano Vittorietti
- Vocal II. Armando Cardani
- Vocal II. Benedetta Poggio
- Vocal IV. Rodolfo Ayala

Para finalizar se ofreció un brindis con finos vinos y entremeses, para todos los estimados socios participantes.





PASEO ITALIA EN CAYALÁ 2026: TRADICIÓN, SABOR Y SOLIDARIDAD



El pasado 18 y 19 de abril, el Paseo Italia en Ciudad Cayalá se vistió de fiesta para celebrar lo mejor de la cultura italiana en Guatemala. Este evento, ya consolidado como una tradición, reunió a cientos de personas que disfrutaron de auténticas viandas, música, productos italianos, talleres, y un ambiente lleno de alegría y convivencia familiar.

La Asociación de Damas Italianas expresamos, en primer lugar, nuestro sincero agradecimiento a los directivos de Cámara de Comercio e Industria Ítalo-Guatemalteca por el valioso apoyo brindado para participar en esta actividad. Asimismo, felicitamos a la Cámara por alcanzar su décimo año consecutivo organizando este exitoso evento, que año con año sigue creciendo y fortaleciendo los lazos culturales entre Italia y Guatemala.

Durante estas jornadas, los asistentes tuvieron la oportunidad de deleitarse con una variada oferta gastronómica y productos netamente italianos, lo que convirtió el Paseo Italia en un verdadero encuentro de tradición, sabor y cultura.

Para la Asociación de Damas Italianas, esta participación tuvo un significado muy especial, nuestro propósito fue hacer contacto con nuevas socias, en un espacio abierto y que de buena voluntad se sumen a esta noble causa, convencidas de que cada aporte, por pequeño que parezca, puede marcar una gran diferencia en la vida de los niños que más lo necesitan.

En el marco de nuestro 50 aniversario en este año 2026, la presencia en el evento nos permitió también, no solo compartir con la comunidad, sino dar a conocer la labor que hemos venido realizando a lo largo de estas cinco décadas. Con profunda satisfacción, reiteramos nuestro compromiso de continuar llevando ayuda a niños de Guatemala, trabajando siempre con dedicación y espíritu solidario.

LA ALEGRÍA QUE FLORECE EN ZACUALPA, QUICHÉ



En el corazón de Zacualpa, Quiché, donde las montañas abrazan a pequeñas comunidades llenas de vida, florece una alegría auténtica que nace de los niños y niñas que llegan desde distintas aldeas cercanas. Son rostros llenos de esperanza, ilusión y ganas de aprender, que encuentran en este lugar no solo atención, sino también cariño y acompañamiento.

Esta labor es posible gracias a la dedicación de la Congregación Franciscanas de San Antonio, religiosas italianas, quienes con admirable entrega atienden las necesidades de los pequeños. Su trabajo va más allá de lo básico: brindan cuidado, orientación y, sobre todo, amor, creando un espacio donde cada niño se siente visto y valorado.

A finales del año pasado, esta cadena de solidaridad se fortaleció con una significativa Jornada Oftalmológica, organizada con el apoyo de oftalmólogos de las Clínicas De León. Esta iniciativa fue posible gracias a la gestión de la socia Lucía Cabrera y al respaldo de la Asociación de Damas Italianas, llevando atención visual a quienes más lo necesitaban y mejorando así su calidad de vida.

Más recientemente, la comunidad vivió un momento profundamente especial con la celebración del Vía Crucis, en el marco de las primeras comuniones y confirmaciones. Lo que inició como una actividad para un grupo específico de niños, se convirtió en una verdadera fiesta de fe y alegría, al sumarse muchos más pequeños, motivados por la ilusión de participar. Fue una jornada llena de emoción, unión y espiritualidad, donde cada paso reflejaba el entusiasmo de una comunidad viva.

Como muestra de cariño y compromiso, la Asociación de Damas Italianas tuvo la dicha de colaborar en este festejo, compartiendo tamalitos, pan y jugos. Un gesto sencillo, pero significativo, que ayudó a completar la felicidad de los niños y a reforzar el sentido de comunidad.

Zacualpa nos recuerda que la alegría verdadera se construye en lo cotidiano: en el servicio desinteresado, en la fe compartida y en la sonrisa de un niño. Es un testimonio de cómo, con pequeñas acciones llenas de amor, se pueden transformar vidas y sembrar esperanza en lo más profundo de nuestras comunidades.

Lcda. Luvia Leiva de Vesco
Presidente ADI



TULIPANES EN LA BOLSA



La primavera es el renacimiento de la naturaleza que se manifiesta con una explosión casi simultánea de flores. Desde hace unos años, una flor especial llena los jardines de palacios, castillos y fincas para ofrecer al público un espectáculo fantástico de colores. Es el tulipán, una flor sencilla, una forma perfecta, una elegancia admirable: pocos pétalos, pocas hojas, colores vivos de una paleta muy amplia. En Italia los tulipanes se identifican con Holanda, nunca hubieramos pensado a una flor oriental. Sin embargo, esto es el origen: las especies silvestres de Tulipa nacían en ambientes áridos y fríos con condiciones climáticas extremas como las montañas del Asia central. Entre los siglos XI y XII los tulipanes eran cultivados y celebrados en Persia y en el Imperio Otomano, como lo declara su nombre mismo que deriva del turco tülband y del persa dulband, “turbante”.

Llegando al siglo XVI, con Solimán el Magnífico los jardines imperiales se llenaron de tulipanes y encantaron a Ogier de Busbecq, botánico flamenco y embajador en Constantinopla del Sacro Romano Imperio. Fue él que decidió enviar los bulbos a los Países Bajos. La industria florícola holandesa nació así, a finales del siglo XVI, con el cultivo intensivo de esta flor que rápidamente se convirtió en un hiper apreciado símbolo de estatus.

Lo que pasó en los años treinta del siglo XVII parece increíble: el amor por el tulipán creció con la creación de variedades de diferentes colores. Rapidamente se alimentó la manía de cultivar tulipanes, una manía que se volvió locura, alimentada por las estriaciones misteriosas (en realidad virales) de los pétalos, que transformaron los bulbos en bienes de lujo muy codiciados. De los jardines, el tulipán pasó a la bolsa generando una verdadera "fiebre de tulipanes". Todos querían comprar bulbos, los más raros se intercambiaban como joyas. Los

bulbos de estriados, las variedades más raras, alcanzaron precios altísimos. Un solo bulbo podía tener un valor astronómico y cambiar de dueño varias veces en un solo día, sin tampoco ser visto. Todos querían participar en esta frenesía de contratos, promesas, intercambios... La tulipomanía alimentó la primera gran burbuja especulativa de la historia del capitalismo.

Pero las burbujas, ya se sabe, tarde o temprano estallan. De repente, también este sueño se rompió, el mercado colapsó y muchos se quedaron con bulbos que ya no valían nada.

El tulipán volvió a ser lo que siempre había sido: una flor bellísima, pero una flor al fin y al cabo. Una flor que sobrevivió a la locura de los hombres, a las especulaciones financieras, a todas las modas, demostrando que la belleza no pertenece a quien la compre sino a los ojos que la saben ver.

Los Países Bajos siguieron cultivándolo con pasión, transformando el tulipán en un icono nacional.

En Turquía siguió siendo símbolo de gracia.

En Europa, flor de primavera.

En el mundo, emblema de renacimiento, elegancia y fragilidad.

Lucia Bonato
Amigos de Italia



GUATEMALA Y EUROPA: CUANDO EL COMERCIO NO CUENTA TODA LA HISTORIA (ALEMANIA DOMINA, ESPAÑA CRECE, ITALIA ES FUERTE, FRANCIA ESTÁ SUBESTIMADA, PAÍSES BAJOS Y BÉLGICA NO PRODUCEN REALMENTE)

Durante años, los datos de comercio exterior han sido la principal herramienta para entender las relaciones económicas entre países. Sin embargo, en el caso de Guatemala y Europa, las cifras más recientes cuentan solo una parte de la historia. Detrás de los números de exportación se esconde una red mucho más compleja, hecha de producción industrial, logística global y nuevas reglas ambientales que están redefiniendo el comercio internacional. Entre 2021 y 2025, las exportaciones europeas hacia Guatemala han crecido de manera sostenida. España y Alemania lideran este movimiento, superando los 500 millones de dólares anuales, mientras que Italia se consolida como un actor relevante, aunque con algunas fluctuaciones. A primera vista, el panorama parece claro: Europa exporta productos industriales y Guatemala importa tecnología y bienes de alto valor agregado. Pero basta cambiar el punto de vista para que el mapa se transforme por completo. Cuando se analizan las exportaciones guatemaltecas hacia Europa, emerge un dato sorprendente: los Países Bajos concentran más del 40% del total. No se trata de una casualidad, sino del reflejo de su papel como gran plataforma logística del continente.

En otras palabras, buena parte de los productos guatemaltecos no “terminan” en los Países Bajos, sino que pasan por allí antes de distribuirse al resto de Europa. Es el comercio invisible de las cadenas globales de suministro. Y es precisamente en este punto donde los datos tradicionales dejan de ser suficientes. Para entender quién tiene realmente presencia en Guatemala, es necesario mirar el origen de los productos, es decir, el “Made in”. Aquí el escenario cambia radicalmente: Alemania se posiciona como el principal actor industrial, seguida por España e Italia, mientras que Francia muestra una presencia mucho más sólida de lo que indican sus cifras de exportación. En cambio, países como Bélgica y los propios Países Bajos, tan visibles en los flujos comerciales, tienen un peso industrial mucho más limitado. El intercambio entre Guatemala y Europa refleja así un patrón clásico, pero cada vez más sofisticado: Europa exporta maquinaria, productos farmacéuticos y bienes industriales, mientras que Guatemala vende principalmente materias primas como café, bananas, azúcar y aceite de palma. Sin embargo, incluso este equilibrio está cambiando.

El caso del aceite de palma es particularmente revelador. Durante años, este producto ha sido uno de los pilares del comercio agroindustrial guatemalteco hacia Europa. Hoy, sin embargo, las nuevas políticas ambientales de la Unión Europea están alterando profundamente su destino. Italia, por ejemplo, ha reducido drásticamente sus importaciones, eliminando prácticamente su uso tanto en alimentos como en biocombustibles, en línea con las normativas europeas contra la deforestación. España, en cambio, parece seguir una trayectoria diferente, manteniendo niveles más elevados de consumo, lo que plantea interrogantes sobre las dinámicas internas del mercado europeo.



Mientras tanto, los Países Bajos continúan actuando como la gran puerta de entrada de este producto al continente. Dentro de este contexto, la relación entre Italia y Guatemala ofrece una perspectiva particularmente interesante. Aunque los intercambios comerciales han mostrado cierta volatilidad en los últimos años, la presencia industrial italiana en el país centroamericano se mantiene sólida y, en muchos casos, superior a lo que reflejan los datos de exportación. Sectores como maquinaria, tecnología médica, automoción y farmacéutica consolidan el papel de Italia como socio industrial estratégico, al tiempo que se observa una creciente diversificación hacia nuevos segmentos de mayor valor agregado. Al mismo tiempo, las exportaciones guatemaltecas hacia Italia han experimentado fuertes cambios, con una caída significativa en productos tradicionales como el aceite de palma y un comportamiento más dinámico en otros como el café, el azúcar o incluso el cardamomo. Se trata de señales claras de un comercio en transformación, influido tanto por factores de mercado como por nuevas exigencias regulatorias. En definitiva, las relaciones entre Guatemala y Europa —y en particular con Italia— ya no pueden interpretarse únicamente a través de los números del comercio exterior. Lo que emerge es un sistema interconectado en el que producción, logística y sostenibilidad juegan un papel cada vez más determinante.

Para Guatemala, el desafío será avanzar hacia una mayor transformación industrial y adaptarse a estándares ambientales más exigentes. Para Europa, la clave estará en mantener su liderazgo productivo sin perder el control de unas cadenas de suministro globales cada vez más complejas. Porque, al final, el comercio internacional ya no es solo una cuestión de cuánto se vende, sino de dónde se produce, cómo se distribuye y bajo qué reglas se compite.

Gabriele Musto



VINITALY: UNA PLATAFORMA ESTRATÉGICA PARA LOS SOCIOS DE CAMSIG Y LA PROYECCIÓN DEL VINO ITALIANO EN GUATEMALA



La participación en Vinitaly, una de las ferias más importantes del mundo dedicada al vino y bebidas espirituosas, representó una valiosa oportunidad para los socios de la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMSIG). Celebrada anualmente en Verona, este año se llevó a cabo del 12 al 15 de abril; plataforma que, reúne a productores, distribuidores, compradores y expertos del sector, consolidándose como un punto de encuentro clave para el desarrollo de negocios a nivel internacional.

Nuevamente, a través del programa de compradores VIP, promovido por CAMSIG en colaboración con MultiRepServices, Rodrigo Salguero de la empresa WINET, Giancarlo Grazioso del restaurante Di Gianca y Jose Badillo de Marcas Mundiales, todos socios de CAMSIG, participaron activamente como compradores, sosteniendo reuniones estratégicas con reconocidas bodegas italianas, explorando nuevas etiquetas y fortaleciendo relaciones comerciales existentes. Esta interacción directa con productores permite no solo diversificar la oferta de vinos en el mercado guatemalteco, sino también garantizar calidad, autenticidad y tendencias actualizadas para los consumidores.

En este sentido, nuestro socio Rodrigo Salguero, nos comenta "...tuve la oportunidad de participar en Vinitaly en representación de WiNet, una de las ferias más importantes del mundo en la industria del vino. Mi principal objetivo fue fortalecer las relaciones con proveedores actuales, lo cual resultó muy valioso para llevar a cabo negociaciones, catar nuevas añadas y explorar nuevos vinos para incluir en el catálogo. Asimismo, el contacto con nuevos productores que abrió la puerta a futuras alianzas, con los cuales seguimos en negociaciones."

La experiencia adquirida por los participantes se traduce en un valor agregado para sus empresas, impulsando el crecimiento del sector y fomentando el intercambio comercial entre Italia y Guatemala. Como es el caso de nuestro socio y chef Giancarlo Grazioso, quien nos comparte que "Como chef y sommelier enfocado en la cultura italiana, participar de esta feria fue especialmente significativo. Lo primero que sorprende al llegar a Verona es que, a simple vista, no parece una ciudad pensada para albergar un evento de tal magnitud. Sin embargo, durante esos días todo gira en torno a la feria. Se percibe en el ambiente que es una



de las semanas más importantes del año. Desde el sábado comienza a vivirse el espíritu de Vinitaly in the City, donde bodegas de toda Italia se apoderan de restaurantes, bares, vinotecas, tiendas e incluso plazas. La ciudad entera se transforma en una gran celebración del vino.

El domingo marca el inicio oficial en Verona Ferie, un complejo diseñado específicamente para este tipo de eventos, de dimensiones realmente impresionantes. Algo similar al Parque de la Industria en Guatemala, pero multiplicado varias veces, con una logística impecable. Cada pabellón está dedicado a una región de Italia, y dentro de ellos

viene de pág. 17

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

SE CELEBRARÁ LA SEGUNDA EDICIÓN DEL FESTIVAL ITALIANO “SABORES DE ITALIA” EN PASOS Y PEDALES



se despliegan los stands de bodegas, grupos y consorcios. Cada espacio busca destacar más que el anterior, y en un contexto como este, el vino se presenta también desde lo visual: verdaderas obras de arte pensadas para atraer, comunicar y emocionar.

Desde la perspectiva del visitante, la experiencia está muy bien concebida. Cada stand ofrece espacios para reuniones más formales, ideales para quienes buscan generar vínculos o hacer negocios, pero también áreas abiertas de degustación que permiten explorar los vinos que cada bodega ofrece. Es una feria que logra equilibrar perfectamente ambos mundos: el del aficionado curioso y el del profesional que llega con objetivos claros.

Como sommelier, la exposición a una diversidad tan amplia de vinos italianos fue particularmente valiosa. Tuve la oportunidad de probar etiquetas que no llegan a Guatemala, desde un Marsala de alta gama, añada 2000, hasta vinos de Calabria con esa frescura y mineralidad tan característica. Uno de los momentos más memorables fue visitar el Consorzio del Brunello di Montalcino y degustar, uno a uno, vinos de distintas bodegas históricas. Una experiencia que permite entender con claridad la profundidad, complejidad y grandeza del Brunello. Sin duda, es una experiencia que deja mucho aprendizaje, inspiración y nuevas perspectivas. Agradezco profundamente a la Cámara de Comercio Italiana en Guatemala por el apoyo brindado para poder vivirla.”

También asumimos con mucha responsabilidad el generar este tipo de contactos y alianzas institucionales, que se traducen en oportunidades a nuestros socios. La presencia de CAMCIG en este tipo de eventos reafirma su compromiso con la promoción del comercio bilateral y el fortalecimiento de alianzas estratégicas, posicionando a Guatemala como un mercado en expansión para los productos italianos de alta calidad.

Jessica Flores
Vicesecretario General CAMCIG



El próximo domingo 24 de mayo, se llevará a cabo la segunda edición del festival “Sabores de Italia” en la Plaza Cristóbal Colón de 10 a.m. a 2 p.m. Dicho festival se organiza en colaboración con la oficina de Relaciones Internacionales de la Municipalidad de Guatemala y marca el inicio de las distintas actividades que se llevarán a cabo en el “mes de Italia” para celebrar la fundación de la República Italiana (2 de junio).

Este Festival Italiano en Pasos y Pedales, un evento que logra transportar a los asistentes al corazón de Italia sin salir de Guatemala. En el marco de esta tradicional actividad dominical, familias, jóvenes y amantes de la cultura italiana tendrán la oportunidad de disfrutar de una experiencia única llena de gastronomía, música y tradición.

Este festival tiene como objetivo promover la cultura italiana y fortalecer los lazos entre Italia y Guatemala a través de experiencias auténticas y accesibles para todo público.

Uno de los grandes protagonistas del evento será, sin duda, la gastronomía. Los asistentes podrán deleitarse con una amplia variedad de platillos tradicionales como pizzas artesanales, pastas frescas, gelato y otros clásicos que evocan el sabor de regiones emblemáticas. Cada bocado es una invitación a descubrir la riqueza culinaria italiana, preparada por chefs y restaurantes que cuidarán cada detalle.

La música también jugará un papel fundamental en la atmósfera del festival, donde el Instituto Italiano de Cultura estará a cargo de la propuesta cultural.

Es un evento familiar, para adultos, niños y visitantes de todas las edades podrán disfrutar actividades para compartir y celebrar en comunidad, reforzando el espíritu de convivencia que caracteriza tanto a Pasos y Pedales como a la cultura italiana.

¡Los esperamos!

Jessica Flores
Vicesecretario General CAMCIG

FRIULI



A TAVOLA CON EL
SOMMELIER

HERMANN BENDFELDT
@winetravelert

Conozcamos en esta edición sobre los vinos de la región de Friuli, en el extremo nor este de Italia.

Generalmente, esta región se asocia únicamente con la producción de un vino blanco muy popular en todo el mundo: el Pinot Grigio. Bien es cierto que algunos de los mejores provienen de esta región; destacan particularmente en la DOC Collio muy cerca a la frontera con Eslovenia en donde el resultado es un vino de buen cuerpo, muy aromático, con notas frutales cítricas (y en ciertos casos tropicales) sin perder su acidez característica que le da la frescura que gusta a tantos paladares.

Si tomamos en cuenta que la región también está autorizada para la producción del espumoso Prosecco, no es de extrañar que Friuli sea la región en la cual la proporción de vino blanco es la mas alta de Italia: alrededor del 85% de su producción total.

Sin embargo, Friuli es la cuna de algunas especialidades poco conocidas en Latinoamérica pero que merece la pena conocer y, ojalá, encontrar en nuestra región para poder disfrutarlos.

Iniciemos con dos vinos de postre únicos: Ramandolo y Picolit. Ambos reconocidos como DOCGs y de producción muy limitada. El primero, producido con la uva Verduzzo, en apenas 33 hectáreas. El segundo, producido con la uva Picolit -que por naturaleza no desarrolla todas las uvas del racimo haciendo el rendimiento del mosto un verdadero reto-. En ambos casos, el % mínimo de alcohol debe llegar a 14% y tener un mínimo de 1 año de añejamiento. Existen también las versiones Riserva (de 3 y 4 años de añejamiento respectivamente). Verdaderas rarezas que son increíbles al final de una buena comida!

Después tenemos el Friulano, variedad blanca emblemática de la región. Descrita en algunos textos como Sauvignon Vert ó Sauvignonasse, produce complejos vinos blancos, de buen cuerpo, con aromas florales y frutos secos. Su nombre antiguo Tocai Friulano no tiene ninguna relación con el famoso vino Tokaji de Hungría pero para evitar confusión, se modificó su nombre de manera oficial.

Gewurztraminer -en versiones blanco y rosado- y Ribolla Gialla son otros dos blancos del Friuli muy interesantes. El segundo, en su versión espumosa es excelente acompañante de ostras y comida de mar en general gracias a su alta acidez, frescura y mineralidad.

En cuanto a los tintos, Refosco es la principal variedad autóctona y se pueden encontrar también grandes vinos producidos con Cabernet Franc ó Merlot. Merece mención independiente el Schioppettino (conocido también como Ribolla Nera), uva tinta de poca producción destinado a las mas importantes celebraciones en la Edad Media y que casi se extinguió con la plaga de la Filoxera que azotó duramente los viñedos de Europa al final del siglo 19. En su versión dulce, tiene un largo tiempo de guarda y puede asemejarse a algunos vinos de Oporto ó Jerez.

Sant'Helena, marca producida por el grupo Fantinel es un línea muy interesante que encontrarás en Guatemala. Anímate a descubrir Pinot Grigios no comerciales y algunas de las especialidades de la región!

Salute!!

LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

GUATEMALA, ABRIL 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

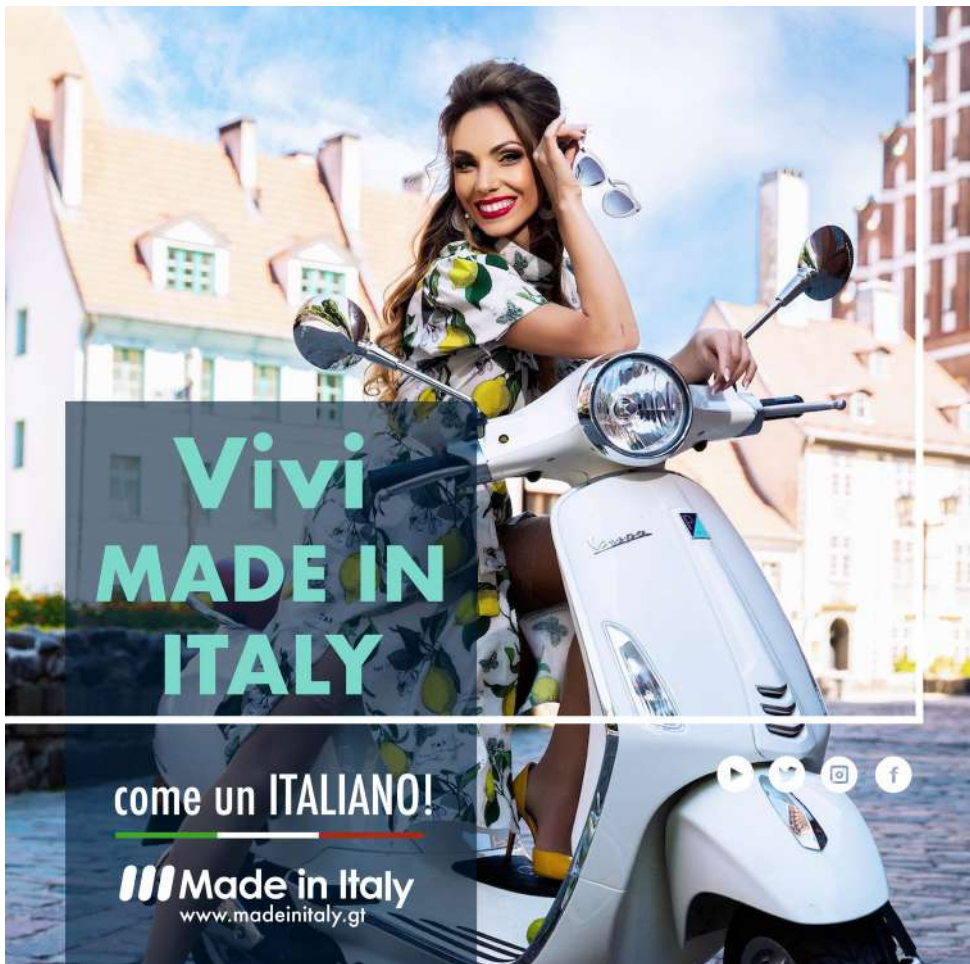
6ª Calle 2-74 "A" Zona 1, Quetzaltenango
Tel. 7763 0954 / amigosdeitalia@gmail.com

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.gj

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:
CAMCIG

Diseño y diagramación:
ANA PAULA MIRANDA

Textos y fotografías:
ENTIDADES DEL SISTEMA ITALIA

Para espacio publicitario escriba a:
admin@camcig.org