

HERMANA TIERRA: educación y salud para los niños de Tacaná



Padre Angelo con una familia necesitada en la comunidad Los Positos.

Queridos hermanos, reciban un fraterno saludo y deseos de paz y bien en sus hogares. Soy Ángel Esposito, sacerdote católico misionero originario de Nápoles, Italia. Me alegra saber que miembros de la comunidad italiana en Guatemala leerán estas palabras. Estar lejos de nuestro país puede ser difícil, pero lo es menos si estamos unidos y apoyándonos mutuamente. Tengo más de 10 años de ser misionero en el municipio de Tacaná, departamento de San

CONTINUA LA LECTURA

pág. 3



Cóctel del 2 de junio en AVIA: Isabel Martínez, Matteo Cattaneo, Carolina Russi, Raúl Monterroso, Rocco Esposito, Flavia Cerroni, Embajador Paolo De Nicolo, Giovanni Musella, Aldo Grazioso y Gabriele Musto.



CIAO ITALIA

CIAO ITALIA fue organizado por la Cámara de Comercio e Industria en Guatemala, en colaboración con las instituciones que integran el Sistema Italia en Guatemala y AVIA, y se llevó a cabo del lunes 30 de mayo al domingo 5 de junio; el evento permitió a la comunidad italiana y guatemalteca celebrar la Fiesta Nacional de Italia y la presencia del “Made in Italy” en Guatemala.

Entre las diferentes actividades que se ofrecieron, los asistentes tuvieron la oportunidad de poder visitar una exposición colectiva de arte italiano en la que participan nueve talentosos artistas y también apreciar la exhibición de carros y motos de las marcas

CONTINUA LA LECTURA

pág. 2



“LA TRADICIÓN” ES EL INGREDIENTE
SECRETO QUE NO PUEDE FALTAR



2323-2323



viene de pág. 1



más emblemáticas de Italia como: Ferrari, Vespa, Moto Guzzi, Aprilia, Piaggio -JCN Motors-, Maserati, MV Agusta -Argo Motors- y Ducati. El Instituto Italiano de Cultura llevó a cabo una clase sobre los gestos y gustos de los italianos que estuvo a cargo de la Profesora Florinda Pecoraro.

Por otra parte, la Societá Dante Alighieri llevó a cabo un encuentro literario con Maurizio Colombo, Jorge Carrol y Becky Muralles, que fue moderado por Eduardo Blandón. La gastronomía es muy importante en la cultura italiana, por lo que se organizó una demostración de cocina impartida por el Chef Nicola Fasoli y un taller de Pizza e Vino organizado por Piú Trentanove, donde los asistentes pudieron preparar y hornear su propia pizza.

También se llevaron a cabo otras actividades para las familias como los retratos caricaturizados por Marco Briz mientras que los fanáticos del fútbol italiano tuvieron la oportunidad de vivir una experiencia “metiendo goles” con la Juventus Academy. El sábado por la tarde se llevó a cabo un taller de cosmética natural y orgánica con la marca PuroBio.

Paralelo a las actividades anteriores, los visitantes pudieron apreciar, degustar y adquirir, productos específicos que reflejan el “Made in Italy” de marcas y empresas como: La Cuisine International con los productos icónicos de SMEG y los hornos ALFA, Alcazarén, Borgo Rotondo, La Ita, Mutti, Plus Markas, S.A., Primo de Roma, Trends, Madeinitaly.gt y Tessuti.

Fue un encuentro muy importante y apreciado también por los empresarios, que después de dos años de pandemia han podido participar de nuevo en un evento “Made in Italy” como lo comenta la socia de la CAMCIG, Ana Isabel García, Gerente Comercial de La Cuisine International: “En La Cuisine International somos distribuidores de más de cinco marcas italianas para Latinoamérica, y lo hacemos por que sentimos una gran admiración y respeto por la grandiosidad de la calidad “Made In Italy”. Este tipo de eventos son excelentes oportunidades para mostrar lo más novedoso y de última tendencia, en nuestro caso de la industria de electrodomésticos para el hogar. También nos interesa conocer sobre los productos y servicios de los demás socios de CAMCIG para explorar la oportunidad de alianzas estratégicas que nos beneficien como grupo.”

Jessica Flores

viene de pág. 1



Intervención de Asociación Hermana Tierra en comunidades retiradas de Tacaná, San Marcos.

Marcos. Hoy quisiera compartir con ustedes el mayor problema que desde mi experiencia tiene la localidad donde me encuentro y un poco del trabajo que he realizado como respuesta. El mayor problema del municipio son las condiciones de miseria y marginalidad en las que se encuentra la niñez.

Los niños tienen hambre, mucha hambre, más del 65% de ellos están en condiciones de desnutrición crónica. Los niños reciben poca educación, la mayoría debe ayudar a su padre en el campo o simplemente no hay escuelas cerca. Los niños tampoco tienen su vida asegurada, cualquier enfermedad supone un obstáculo insuperable para la pobreza de sus familias y les termina causando la muerte. Los niños sufren con padres abusivos, que descargan en ellos las frustraciones de la vida, el propio fracaso y replican la opresión que reciben de otros. Mis niños se ven sobrepasados por las circunstancias y pagan las consecuencias de nuestros pecados como adultos, de nuestra maldad, de nuestro egoísmo y de nuestra falta de Dios. ¿Qué se puede hacer en estas circunstancias? En el año 2012 comencé un pequeño proyecto comunitario que tiene el objetivo de recuperar a los niños en situación de desnutrición. Nunca me imaginé lo rápido que iba a crecer, ahora se le conoce como "Asociación Hermana Tierra". Actualmente, la asociación se divide en el área de salud, educación y recursos sustentables. En esta ocasión quiero comentarles lo que se realiza en el área de salud.

En esta área proveemos servicios de encamamiento para recuperar niños en situación de desnutrición, medicina general, pediatría, fisioterapia, terapia del lenguaje y psicología. En el servicio de encamamiento se internan a niños diagnosticados con algún grado de desnutrición y a sus madres por el tiempo que sea necesario para sacarlos de la situación de riesgo. El servicio de pediatría está disponible en consulta externa de lunes a viernes, somos los únicos con esta especialidad en todo el municipio. La medicina general está también en consulta externa y opera todos los días de la semana. Por su lado, el servicio de nutrición se orienta a inculcar mejores hábitos a los pacientes para evitar recaídas en desnutrición. Los servicios de fisioterapia y terapia del lenguaje se orientan a niños con habilidades diferentes, estos son apadrinados



Niños apadrinados con el Proyecto Corazón.

durante un año por familias que colaboran con un aporte económico mensual. El servicio de psicología se provee principalmente a casos referidos por otros profesionales de la salud de la asociación. Todos estos servicios se proveen a la comunidad de forma totalmente gratuita, inclusive los medicamentos que son recetados por nuestros médicos para ayudar a los niños en su proceso de sanación.

Todos estos servicios de salud se llevan a cabo en un pequeño hospital ubicado en las instalaciones del antiguo centro de salud de Tacaná y que recibe el nombre de "Centro de Atención Integral Los Angelitos".

A pesar de lo mucho que hemos avanzado, todavía nos faltan muchas sonrisas que provocar, muchas historias que contar y muchas vidas que recuperar. ¿Cómo nos proyectamos para el futuro? O, mejor dicho, ¿cuáles son nuestros sueños como familia Hermana Tierra? Primero, soñamos con poder construir un segundo nivel en la nave central del hospital para poder tener un servicio de encamamiento para adultos. Segundo, también queremos equiparnos en personal e insumos para tener un quirófano de cirugías menores. Tercero, queremos tener dos ambulancias a nuestra disposición para no fallarle a la vida por llegar tarde.

Sin embargo, nuestro sueño más grande es en un mundo mejor. Queremos que nuestros niños puedan disfrutar de su niñez, queremos que la melodía de su risa retumbe en la bóveda celeste, más que nada, queremos sembrar esperanza en Guatemala.

Padre Angelo Esposito

Contactos:

www.hermanatierra.org

info@hermanatierra.org

Tel. (502) 31095296



A TAVOLA CON EL SOMMELIER

con Hermann Bendfeldt
@winetravelergt

SANGIOVESE

Una de las preguntas más frecuentes que recibo en las catas de vino es: “¿Cuál es tu vino favorito?” y nunca he logrado dar una respuesta específica...es muy difícil poder elegir uno entre tantos vinos que nos dan sensaciones tan diferentes y, con pocas excepciones, todas muy buenas y placenteras. Generalmente la respuesta se desvía hacia frases que inician con: “depende la ocasión”, “depende los alimentos que acompañe”, “depende el momento del día” o incluso “depende el grupo de personas con quien lo vaya a beber”.

Precisamente hace unos días, en una cata que asistí como invitado celebrando el día del padre, surgió nuevamente, pero con un cambio que hizo mil veces más sencillo responder de manera concreta: “¿Cuál es la uva que produce tu vino favorito?” Mi respuesta, fácil y rápida, fue: “Sangiovese”. Independientemente de ser la uva italiana con mayor cantidad de hectáreas plantadas y la número uno en producción total de Italia, lo que la hizo mi respuesta fue su versatilidad para producir excelentes vinos de características muy diferentes. Desde uno joven de la costa sur de Toscana con aromas a frutos rojos y cuerpo medio hasta robustos tintos, con potencial de guarda de 20 o más años y complejos aromas de fruta muy madura mezclado con tabaco o cuero en zonas internas de esa misma región. Excelentes vinos producidos con Sangiovese son Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano y Morellino di Scansano. Conozcamos más de esta fascinante uva:

En Italia existen unas 55,000 hectáreas plantadas con esta variedad, más de la mitad de ellas en la región de Toscana. También está presente de manera importante en Puglia y Emilia Romagna y en menor proporción en Marche, Umbria, Abruzzo y Campania. ¡¡Increíble cuando nos enteramos de que es parte de casi 100 diferentes DOCs!!

Como muchas otras uvas, se le conoce con varios nombres dependiendo de la región donde se cultive, por ejemplo, Prugnolo Gentile, Sangiovese, Calabrese, Tignolo ó Nielluccio (en la isla de Córsega, Francia). También se pueden encontrar subvariedades de ella según su origen: Sangiovese Romagnolo, Sangiovese Marchigiano, Sangiovese Montanino para mencionar algunos. Generalmente produce vinos de color poco intenso, con aromas y sabores muy distintos según el clima en que se encuentre: en zonas cálidas denota ciruela, hierbas, cereza dulce mientras que en zonas templadas frutos rojos, jóvenes en general, como arándanos y florales como la violeta. Un Sangiovese de edad avanzada puede desarrollar cuero, tabaco, aromas terrosos y otros más.



Es importante mencionar que durante muchos años se consideró a la Sangiovese como una uva que producía vinos mediocres, de poco cuerpo y alta acidez. Esta reputación la ganó en parte a una tendencia en producir Sangiovese en Emilia Romagna de baja calidad que además se mezclaba con la uva blanca Trebbiano, conocida por ser utilizada usualmente como uva “de relleno” por su alto rendimiento y resistencia natural a plagas lo que la hace una uva “económica” para el agricultor. Adicionalmente se mezclaba, en ocasiones, con vinos a granel del sur de Italia para darle más cuerpo. Estas prácticas también hicieron que fuera difícil identificar el carácter real y el potencial de esta gran uva. En la región del Chianti, probablemente la más conocida de todas las DO italianas, el Sangiovese también era mezclado con uvas blancas. Hoy en día, afortunadamente, estas prácticas han casi desaparecido y podemos apreciar mejor las cualidades propias de esta uva. El Consorcio del Chianti Classico ha jugado un papel determinante en esto último, así como en el estudio de las mejores zonas de producción para los diferentes clones de la uva y no permitiendo la mezcla con uvas blancas desde 2006, logrando excelentes resultados.

Este renacimiento en la calidad de la Sangiovese la ha llevado a cruzar las fronteras de Italia y podemos encontrar vinos producidos de ella en el nuevo mundo. Sobre todo, en California, donde los resultados han sido variables, en Argentina sin mucho éxito, en las zonas de McLaren Valley o Victoria ambas en Australia y más recientemente en Baja California, México.

Mis favoritos y más recomendados en Guatemala son, de Chianti Classico: Cecchi Storia di Famiglia, Terre Natuzzi y Montegulfio; de Montalcino: Casanova di Neri y Castello Romitorio; de la costa sur de Toscana: Val delle Rose Morellino, La Mora Morellino y Belvento Sireno. ¡Pruébalos!



RECORRIDO POR EL “JARDÍN DEL CACAO”



Foto: Ana Lucrecia Sunum

No cabe duda que al visitar un cultivo de cacao surge un interés extenso por la vitalidad y diversidad de elementos que se pueden observar en un entorno tan característico de muchos terrenos a lo largo y ancho del territorio guatemalteco.

Quetzaltenango, conocida como “cuna de la cultura”, está llena de tradiciones y talentos que siempre aparecen inesperadamente. Muestra de ello es que dentro de nuestro proyecto “Xela - Turín, Las Capitales del Chocolate”, el cacao no es sólo materia prima para crear una colección de alta bombonería, sino también es fuente de inspiración artística. No lo creerán, pero así es como es. La artista del grupo de nuestros maestros chocolateros, Ana Lucrecia Sunum, es heredera de una técnica de chocolatería de más de cuatro generaciones y también es una de las más destacadas y representativas artistas femeninas de la actualidad en Guatemala. Su actividad artística es igualmente intensa que la del chocolate y su calidad es atestiguada por decenas y decenas de exposiciones colectivas y personales, a nivel nacional y al extranjero. “Jardín del cacao” es el título de su personal en el IV Festival del Chocolate 2020 de Xela. Quetzaltenango es su tierra y aquí nació también como artista plástica desde 1996. Autodidacta, interesada en el acervo cultural de su tierra maya quiché, premiada en el certamen nacional Arturo Martínez, en Quetzaltenango, Ana Lucrecia trabaja en tela, principalmente en acrílico con relieve. La esencialidad del trazo y la explosividad de los colores hacen eco de las atmósferas fauves. Es un arte sencillo e intenso que todo público puede entender y apreciar.

“Los paisajes de Ana Lucrecia Sunum están más cerca del arte pop que del arte naïf con el cual pudiera ser identificada. O mejor dicho, para ser justos con la historia del arte, los artistas pop tomaron de los artistas y la

Capitales del Chocolate

Xela - Turín



Fotografía César O. Morales

“Vínculos de amistad y colaboración Italo-Guatemalteca, proyectando para el futuro antiguas afinidades culturales aprovechando recursos y conocimientos”.

cultura populares - sea urbana o rural - la capacidad de ver a la realidad cotidiana en “planos de color”, en síntesis de formas en movimientos sugeridos. Nada más distinto de un río - El Polochic - cuyas riberas son la exuberante reserva natural de la biosfera Maya, que los árboles rojos, esquemáticos y geométricos de la pintura de Ana Lucrecia. Pero el rojo de los árboles, el azul intenso del río y la cadencia de la línea curva de su ribera, son suficientes para hacernos sentir que estamos en presencia de un caudaloso torrente y de una vegetación alucinante que no pueden ser “reproducidos” sino solamente “interpretados” en su intensidad y significación. (por Cristina Vives, La Habana, Cuba).

Arte y chocolate son dos temas que exigen alta calidad y un gusto refinado. El próximo 21 de Julio, en las instalaciones del Instituto Italiano de Cultura de Guatemala, ADI (Asociación Amigos de Italia) tendrá el gusto de presentar la actividad CHOCOLARTE: una selección de artistas quetzaltecos, entre ellos Ana Lucrecia la cual presentará parte de su serie titulada “Jardín del Cacao”, junto a una muestra-mercado de la colección de bombonería creada en el marco del proyecto “Xela - Turín, Las Capitales del Chocolate”. La exposición anticipa y apoya el viaje de unos artesanos quetzaltecos del chocolate en su viaje a Turín, ciudad hermana, donde Slowfood los invitó a presenciar en septiembre en el Salón del Gusto - Tierra madre, como representantes de la tenaz voluntad de desarrollo integral y de la riqueza cultural de las Tierras Altas de Guatemala.

Junta Directiva ADI



PROGRAMA "ITALO": SERVICIOS MÉDICOS MÁS ACCESIBLES

Entre las principales funciones de un Comites está la de identificar las necesidades de desarrollo social, cultural y civil de sus comunidades.

En este contexto, el nuevo Comites, ha identificado la preservación de la salud como una prioridad fundamental. El uso de servicios médicos/sanitarios de calidad es una necesidad real y urgente para la comunidad italiana en Guatemala, por ello se creó la "comisión de salud y de la tercera edad". Tras sondear el mercado, el comité recibió una interesante propuesta de una institución médica local con más de 24 años de experiencia, especializada en asistencia a compañías de seguros, empresas, asociaciones e industrias. De ahí nació el programa ITALO.

ITALO es un programa de facilitación económica para médicos generales y especialistas, análisis de laboratorio, medicina nuclear, farmacias y hospitales. Los participantes en el programa recibirán descuentos que van desde un mínimo del 20% hasta el 50% de los valores normales del mercado, mediante un sistema supervisado, uniforme y controlado. Este programa no es un seguro, por lo que permite la entrada sin restricciones de edad, sexo, condiciones médicas previas, siendo también compatible para aquellas personas que ya tienen un seguro médico.

El programa ITALO estará disponible exclusivamente para los italianos residentes en Guatemala y sus familias, y para los empleados de empresas italianas o cuyos propietarios sean italianos, presentes en Guatemala.

Por un pago mensual de entre 20 y 40 Quetzales (dependiendo de si el programa es individual o familiar), el usuario dispondrá de un centro de llamadas y de un carné a través del cual podrá acceder a todos los servicios que ofrece el proveedor de servicios sanitarios.



Reunión de la Comisión Salud y Tercera Edad

Lo ideal es que ITALO comience a funcionar a partir de la segunda quincena de julio de este año, pero las personas que ya estén interesadas en ser contactadas cuando se ponga en marcha el programa pueden enviar sus datos (nombre, apellidos, teléfono, correo electrónico) a la dirección de correo electrónico: administracion@centroclinicoreforma.com para que el centro de llamadas se ponga en contacto con ellas en su momento y les proporcione más información sobre cómo aprovechar este programa.

A mediano plazo, el objetivo de la "comisión de salud y de la tercera edad" es poder extender este servicio, que inicialmente sólo estará disponible en la ciudad de Guatemala, al resto del país, especialmente en aquellas zonas donde se ha constatado una importante presencia de nuestra comunidad italiana, como Antigua, Quetzaltenango, la zona del lago de Atitlán y la costa del Pacífico.

Comisión de Salud y de la Tercera Edad

INFINITUM
EL INTERNET INTELIGENTE

¡INICIA
LA TRANSFORMACIÓN
DIGITAL!
CON INTERNET DE ALTA VELOCIDAD



+ (502) 2279-0900
info@infinitem.com.gt
www.infinitem.com.gt



BLOCKCHAIN: UNA OPORTUNIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Cambiar los procesos de producción, hacerlos más ecológicos, modificar los modelos de vida y de consumo, es decir, los "hábitos" que caracterizan nuestro modo de vida, se está convirtiendo en un imperativo, además de una necesidad, para tratar de reducir los impactos del cambio climático y los problemas medioambientales que de él se derivan. La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible es un programa de acción para las personas, el planeta y la prosperidad. Firmada el 25 de septiembre de 2015 por los gobiernos de los 193 países miembros de las Naciones Unidas, y refrendada por la Asamblea General de la ONU, la Agenda consta de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) enmarcados en un programa de acción más amplio que consta de 169 metas u objetivos ambientales, económicos, sociales e institucionales asociados que deben alcanzarse para 2030. Este programa no resuelve todos los problemas, pero representa una buena base común a partir de la cual construir un mundo diferente y dar a todos la posibilidad de vivir de forma sostenible desde el punto de vista medioambiental, social y económico. La indicación es precisa y las acciones a realizar deben ser prácticas y eficaces. Entre el mundo de la producción, el de la transformación comercial y el de los consumidores, existe una cadena natural, hoy regulada según el tamaño de las empresas por certificaciones, declaraciones o incluso por simples promociones que tratan de comunicar al consumidor aquellas situaciones que pueden llevarle a elegir un producto en lugar de otro. La nueva tecnología llega a nosotros con algunas innovaciones interesantes. Ya hemos oído hablar de Blockchain vinculado a las criptomonedas Bitcoin, Ethereum y miles de otras monedas virtuales. Pero eso no es todo; una Blockchain, de contratos, concatenados e inmodificables, se hace visible y transparente a través de un código hash (huella digital). Esta tecnología, si se aplica dentro de los productos de la cadena alimentaria, puede representar un modelo innovador no sólo para rastrear la procedencia y quiénes forman parte de la cadena de suministro, sino que, utilizando determinados certificadores, podría representar la herramienta para asignar valores adicionales como el nivel de crédito de carbono u otros que se demuestren en línea con la consecución puntual de las directivas de la agenda 2030.

En resumen, si un empresario compra una materia prima producida en otro lugar y ésta cumple uno o varios puntos de la agenda, se podrán transmitir, junto con el producto físico, las puntuaciones que han permitido alcanzar un determinado resultado. Por lo tanto, el desarrollo de una plataforma Blockchain, finalizada y certificada, no sólo garantizará la consecución de los objetivos fijados por las Naciones Unidas y, especialmente, por la UE, que ha convertido la agenda en el centro de sus políticas para los próximos cinco años, sino que puede ser una herramienta comercial y de marketing realmente innovadora, eficaz y con impacto social. Una inversión segura. El cultivo del cacao en Guatemala, que a la fecha no demuestra una particular excelencia, podría tener una importante redención en esta tierra de origen del alimento de los Dioses. A través de esta nueva tecnología, combinada con el genio y la tradición de Italia, Guatemala podría convertirse en punta de lanza en un mercado tan exigente como el del cacao y el chocolate.

Silvio Bessone
www.silviobessone.it



Silvio Bessone



f /TuttoLatte ☎ 5574-9711



EL SALONE DEL MOBILE DEFINE LA TENDENCIA EN EL SECTOR DE MUEBLES Y DISEÑO A NIVEL MUNDIAL

Hemos tenido la experiencia previa de visitar algunas otras convenciones y ferias en el tema de mobiliario y podemos decir con certeza que esta no es una feria cualquiera, es La Feria. No es de extrañar que esta ciudad tan rica en su historia y que ofrece a sus visitantes esa fusión entre el mundo de hoy y su pasado, sea un referente tan trascendental en la manera en la que vestimos los espacios y utilizamos las texturas para crear muebles. Milán, este importante centro comercial e industrial que es también referente internacional nos sigue sorprendiendo con las inspiraciones que trae al mundo de hoy en el tema de interiorismo aportando a nuestras latitudes menaje vanguardista: naves de exposición predispuestas a transportar al visitante del sector industrial de Milán, a la más pura experiencia de arte y diseño al mejor de los estilos italianos.

En esta primera experiencia enriquecedora de Salone Del Mobile, tuvimos la oportunidad de ver de primera mano las nuevas tendencias, usos de materiales, tecnologías y detalles que enaltecen las piezas creadas por el artesano italiano y al mismo tiempo permiten traerlo a la contemporaneidad en sus acabados y formas. Es la capital de la moda y del diseño siendo ella misma y compartiéndose con los usuarios para enriquecer y marcar tendencia en donde se coloque.

Estas nuevas opciones en mobiliario nos permiten tener un panorama más amplio de la cultura Made in Italy que tratamos de promover entre nuestros clientes, proporcionándoles una opción para sus hogares y proyectos a precios competitivos que permitan traer la experiencia del diseño y el concepto italiano a Guatemala. Traer un pedacito de Italia y compartir la experiencia en el seno de la familia guatemalteca.

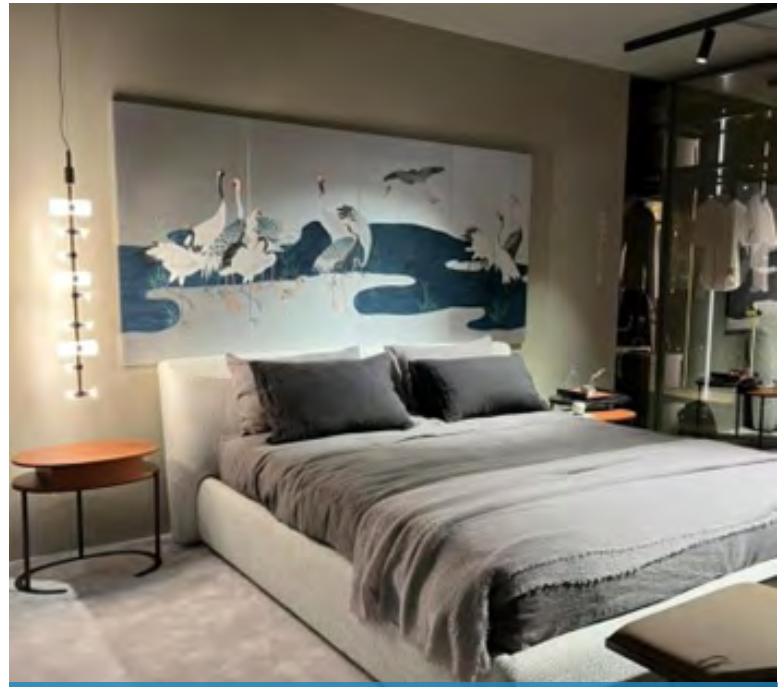
Entre las cosas a resaltar es que cada año esta feria tiene una inspiración y en esta sesentava edición exaltaron el tema de Eurococina. Y al pensar en la cocina y sobre todo en la cocina italiana, trasladamos a nuestra mente esas visiones ricas en color, texturas y sabores. El calor de una comida, esa sensación de confort y cuidado que transmiten los platos, se ven reflejados en los pabellones que visitamos. Esta inspiración de muebles que te abrazan y se hacen parte de ti y de tu espacio.

La atención a cada detalle se hace presente, no solo en la belleza con la que el mobiliario es exhibido sino también en la combinación con sus texturas e iluminación, lo cual convierte la visita en toda una experiencia de diseño. Esta inspiración nos sirve como marca ABITO para pensar más allá, este tipo de presentación de los muebles está pensada no solo para realizar una venta al cliente sino también para compartir con él esta experiencia que invita a vivir cada espacio como el propio.

¿Qué vemos en tendencia para el mobiliario desde esta exposición? Para las cocinas y comedores vemos mucha presencia de piedras blancas veteadas en grises y negro, y piedras veteadas en colores que se salen de lo tradicional para un comedor como pueden ser el verde y el naranja; metales tanto en la estructura como en los tops, combinaciones de madera y metal que serán siempre amalgamas ganadoras.

Para la sala y los espacios de estar interior vemos la atemporalidad de telas muy nobles y pieles. Esto nos permitirá marcar y contar una historia con el mobiliario, ya que a través del paso del tiempo nos permitirá mostrar un antes y un después.

En cuanto a formas, vemos pabellones para satisfacer gustos. En algunos podemos observar la pureza y simplicidad de una línea recta que conforma el mobiliario total y en otros apreciamos ese uso de detalles tan precisos que dotan de intensidad a la pieza. Sin duda alguna lo que estará presente y de manera muy marcada será el uso del movimiento, sea en una pieza de líneas rectas o en un sillón curvo. El ojo siempre se dejará seducir por la elegancia que presentan estos muebles.



Salone del Mobile

Otra integral y pieza fundamental para los espacios será el uso de la plástica. Vemos increíbles obras de arte colocadas de manera estratégica en cada espacio, accesorios, esculturas y pequeños detalles que complementan la armonía del lugar, aunadas con lámparas de iluminación exquisita que varían en forma según el ambiente. Otro aspecto a resaltar es la integración de la vida natural dentro del espacio habitable. Mucha presencia de elementos como jarrones con plantas que aportan al bienestar mental y a la salud de quien utiliza el espacio.

Eso sí, todo tiene un propósito. El diseño y la función se ven como pocas veces compenetrados el uno con el otro. No se pierde en el diseño ni un solo espacio ni se desaprovecha nada, todo tiene utilidad. Y la utilidad tiene un aspecto fascinante, porque respeta el concepto original.

Pero este recorrido no solo abarca el tema de interior. En los exteriores y muy al estilo de los mejores jardines del mundo, vemos que estar fuera de casa también tiene su belleza. En estos muebles vemos muy marcado el uso de cuerdas sintéticas que resisten de mejor manera el paso del tiempo, en conjunto con madera y metales preparados para la intemperie.

En general, venimos cargados con nuevas visiones para el mercado guatemalteco de como integrar todo lo aprendido y adquirido. Traernos el arte italiano y transmitir al cliente final la experiencia óptima de Made In Italy. Vemos la calidad de los materiales italianos, el lujo en el diseño y la carga histórica que representa el poder tener una pieza de mobiliario en nuestros hogares y nos sentimos dichosos de poder compartir con nuestro país estas vivencias.

Tuvimos también la oportunidad de tener contacto con Made in Italy en México, quienes fueron de gran apoyo en la visita. Fue agradable poder conocer a personas que se mueven en nuestro mismo medio en el contexto de México. Aprovechamos la experiencia para crear contactos y nuevos lazos con el país hermano y con los artesanos italianos.

Deseamos extender de manera muy especial un efusivo agradecimiento a la Cámara de Comercio e Industria en Guatemala CAMCIG por el apoyo en esta aventura y las actividades que promueven los artículos Made In Italy. Ansiosos de seguir explotando y explorando estas oportunidades para enriquecer no solo a nuestra marca ABITO sino a nuestros clientes a través del conocimiento adquirido.

Arq. Andrea Morales
Abito Italian Design Furniture
Socio CAMCIG



RECORDANDO A ELIANA



Eliana en ITALARTE



Obra de Eliana

En las semanas pasadas nos llegó de Italia, inesperada, la triste noticia de que nos había dejado Eliana Schillaci, amiga y colaboradora del Instituto Italiano durante más de diez años.

Desde Roma, Eliana había llegado a Guatemala alrededor del año 2006, con una gran pasión por el arte y muchas ganas de hacer. En el Instituto había encontrado su primera casa y su primer trabajo, como docente de italiano.

“Una chica con una chispa especial en sus ojos, una dulzura única y una sonrisa reconfortante”, así la recuerda Armanda Bartoli, su colega en ese tiempo.

La colaboración con el Instituto se extendería a través de cursos de técnicas artísticas, conferencias de historia del arte y la participación en varias exposiciones, en donde dejó plasmado su peculiar sentido artístico, inspirado en elementos tomados del mundo natural como flores, árboles, insectos, aves, el mismo ser humano: elementos que se fusionaban y dialogaban entre sí, dando vida a creaciones originales.

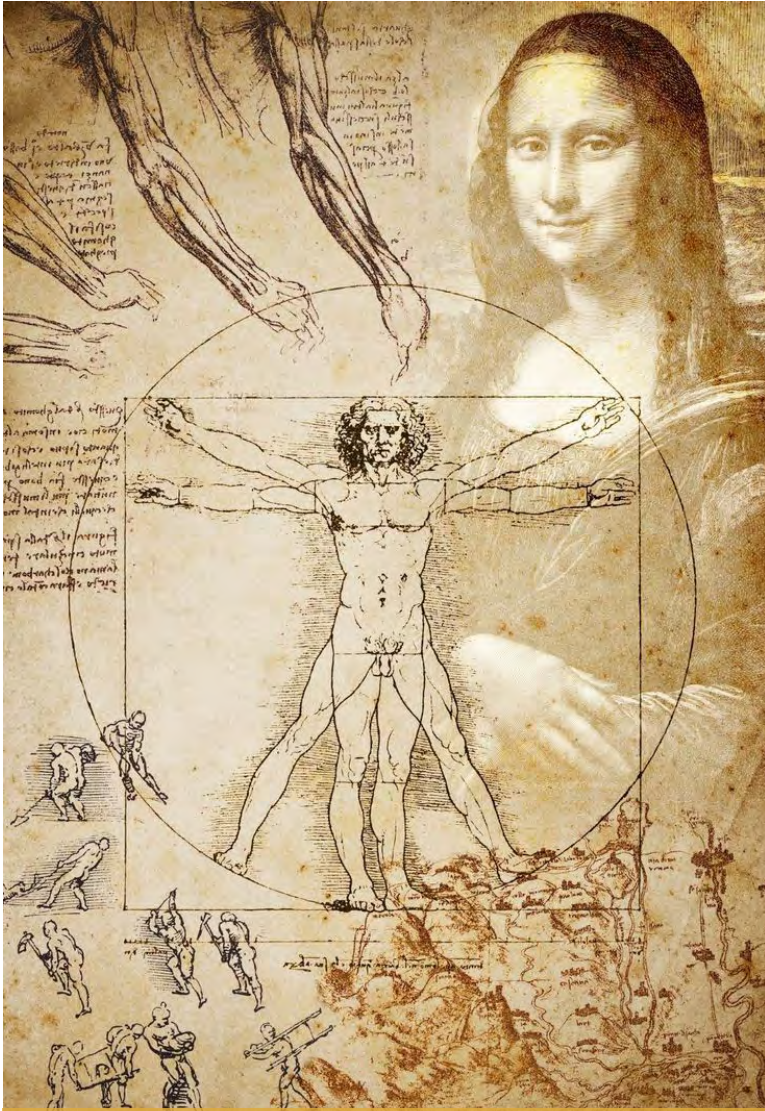
Con el tiempo Eliana se recortaría un espacio importante en el campo cultural y artístico, colaborando con las principales universidades del país.

Según Marcia Vásquez, colega en la Universidad Rafael Landívar, “Eliana era una apasionada por el arte, su persona irradiaba esa pasión y su mayor interés era transmitirla a los demás: a menudo comentaba que le parecía incomprendible que los estudiantes no conocieran o no se interesaran por el tema, teniendo la enorme riqueza que ofrece Guatemala en todas sus variantes; por eso se dedicó con entusiasmo a la planificación de cursos libres desde Artes Landívar, el brazo artístico de la URL”.

Unos años atrás, Eliana decidió regresar con su pequeño Massimiliano a Italia, donde la esperarían años difíciles y una enfermedad incurable. Seguiremos recordando con mucho afecto su presencia delicada y sencilla.

Matteo Cattaneo

DA CÓMO DESARROLLAR NUESTRA INTELIGENCIA AL ESTILO DE LEONARDO DA VINCI



Las innovaciones de Leonardo Davinci en el arte mezclan medicina, ingeniería y ciencia.

Leonardo da Vinci ha sido considerado como uno de los genios más grandes de la historia. No fue sólo un pintor genial sino que también se interesó vivamente por la astronomía, física, matemáticas, geografía, botánica, filosofía, música, diseño, etc. Estudió anatomía y sus descubrimientos fueron aceptados como ciertos siglos después. Asombró a sus contemporáneos con proyectos para construir máquinas capaces de volar y casas susceptibles de ser trasladadas de un lugar a otro. ¿Podemos identificar algunos elementos clave de la manera como Leonardo concebía el aprendizaje para ponerlos en práctica e inspirarnos y orientarnos en la realización de nuestro propio potencial? He aquí los principios centrales que Michael J. Gelb identificó y que podríamos tratar de emular y aplicar.

Curiosità: es la actitud de acercarse a la vida con curiosidad y la búsqueda continua del aprendizaje. Pregúntese: ¿Cuán curioso soy? ¿Tengo una mente inquisitiva? ¿Continúo haciendo preguntas? ¿De qué manera sigo cultivando mi mente?

Dimostrazione: implica el compromiso de poner a prueba el conocimiento a través de la experiencia, la persistencia y la disposición a aprender de nuestros errores. Pregúntese: ¿Qué criterios uso para evaluar la validez de la información que recibo? ¿Qué tanto influyen en mí y en mis creencias otras personas? ¿Qué errores he repetido? ¿Qué papel tiene en mi vida diaria el miedo a cometer errores?

Sensazione: se refiere al continuo refinamiento de los sentidos como medio de animar la experiencia. Según Leonardo, el hombre promedio “mira sin ver, oye sin oír, toca sin sentir, come sin saborear, se mueve sin ninguna conciencia física, inhala sin percibir olores o fragancias y habla sin pensar”. Pregúntese: ¿Me pasa algo de esto?

Sfumato: se relaciona con la voluntad de aceptar la ambigüedad, la paradoja, la incertidumbre. “Flexibilizar” nuestro pensamiento y no ser tan estrictos. Aprender a ver las cosas desde otros puntos de vista. Pregúntese: ¿Soy flexible? ¿Tengo disposición para cambiar mis paradigmas?

Arte/Scienza: involucra el desarrollo del equilibrio entre la ciencia y el arte, la lógica y la imaginación. Pensar con “todo” el cerebro. Pregúntese: ¿Le doy oportunidad a mis “ideas creativas”? ¿Trato de no operar demasiado dentro del sistema de juicio? ¿Aprendo algo de personas de “estilo” distinto al mío?

Corporalità: nos impulsa al cultivo de la gracia, la condición física y el porte. Consejos de Leonardo: “cuídense del mal genio y eviten la tristeza; descansen la cabeza y mantengan la mente alegre; ejercítense con moderación; tomen poco vino; consuman alimentos simples; manténganse erguidos y cuiden su postura; huyan del desenfreno”. Pregúntese: ¿Cuido del bien máspreciado que poseo: mi persona?

Connessione: es reconocer la interconexión de todas las cosas y tratar de experimentar la totalidad en la vida cotidiana, en todas las áreas de la vida: área física, emocional, social, intelectual y espiritual. Pregúntese: ¿En qué uso mi tiempo? ¿Qué metas tengo para el corto y mediano plazo? ¿Incluyo metas en cada ámbito? ¿De qué manera mis metas se relacionan con las personas a mi alrededor?

Así pues, reflexionemos y hagamos algo al estilo de Leonardo da Vinci. ¿Que tengamos una exitosa y feliz creación!

*Lilian C. de Rodríguez
Società Dante Alighieri*



Leonardo Da Vinci

DA Società Dante Alighieri
Comitato di Guatemala

Strategie da Nurem
nei dintorni di
Cogliari

La Spiaggia di Porto Giunco a Villasimius
Cagliari - Sardegna

IDIOMA ITALIANO EN LÍNEA CURSOS DE 5 SEMANAS

PRÓXIMAS INSCRIPCIONES DEL 11 AL 15 DE JULIO

INICIO DE CURSOS: LUNES 18 DE JULIO

MAYOR INFORMACIÓN únicamente: danteguat@gmail.com info@danteguatemala.com



#ITALSIMPATIA

VIVERE ALL' ITALIANA



Società Dante Alighieri Comitato di Guatemala

Si necesita certificar su nivel de italiano,
el 27 de julio 2022
usted podrá aplicar al examen

PLIDA

B1

Livello Soglia

L'italiano Scritto, Parlato e Certificato

B2

Livello Progresso

en los niveles:

Solicitar información a:
Responsable PLIDA
Lcda. Lilian de Rodríguez

plida.guatemala@gmail.com



#ITALSIMPATIA

VIVERE ALL' ITALIANA



TRIENNALE MILANO: VITRINA DEL DISEÑO MUNDIAL

El pasado 30 de mayo, en el Salón Conferencias Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores y de la Cooperación de Italia se realizó la presentación de la 23 Exposición Internacional Triennale Milano, que tiene por título UNKNOWN UNKNOWN. AN INTRODUCTION TO MISTERIES, que se llevará cabo del 15 de julio al 11 de diciembre 2022 en el Palacio de la Triennale.

Dicha exposición, que en 2023 celebrará los 100 años de vida, es considerada la cita más importante a nivel mundial dedicada al diseño y la arquitectura y es promovida por el Bureau International des Expositions (BIE) y el propio Ministerio de Relaciones Exteriores.

En palabras del Ministro de Relaciones Exteriores Luigi Di Maio, quien inauguró el evento: “El diseño, uno de los motores de la producción industrial italiana, une los campos económico, cultural y tecnológico y representa uno de los ejes centrales de la acción de promoción integrada del MAECI y de las sedes en el extranjero. El Ministerio y la Triennale trabajan juntos con el objetivo de valorizar y promover el conocimiento fuera de las fronteras nacionales de los productos de este sector tan estratégico del Made in Italy, para aumentar las exportaciones, pero también para dar a conocer la tradición de nuestros artesanos y de nuestros distritos industriales”. Dimitri S. Kerkentzes, Secretario General del BIE, agregó: El tema de la edición 23 de la Triennale es una invitación para cuestionar nuestras convicciones y abarcar la vastedad y la incertidumbre de lo desconocido, trazando así un nuevo rumbo para la humanidad”. Stefano Boeri, Presidente de la Triennale, afirmó: “La 23 Triennale pretende ser una plataforma de diálogo e investigación, una



La Triennale Milano

oportunidad de intercambio y encuentro que involucre a artistas, diseñadores, curadores, escuelas y colectivos, pero también a instituciones culturales, museos e institutos de investigación procedentes de todo el mundo. Esta pluralidad de puntos de vista permitirá ampliar nuestra mirada hacia lo que aun ignoramos desconocer. En un momento dramático y complejo como el que estamos viviendo, consideramos más imprescindible que nunca defender y promover el intercambio de ideas, experiencias y reflexiones entre países y culturas diferentes”.

La 23 Exposición Internacional presentará una gran variedad de muestras, instalaciones y proyectos especiales dedicados al tema de lo desconocido, en un recorrido que atraviesa múltiples disciplinas y que ofrecerá al público el gusto del descubrimiento y de un vuelco de perspectiva. Toda la información sobre el evento está disponible en la página www.triennale.org

Matteo Cattaneo en colaboración con Embajada de Italia



www.bi.com.gt


Bi

BANCO INDUSTRIAL

Bi Banking

La banca electrónica empresarial que te permite realizar tus operaciones bancarias de forma **rápida y segura desde la comodidad de tu oficina**

Para más información, comuníquese con nosotros al

 **2420-3200**

“OBRAS, NO PALABRAS”



Bolsa navideña en Guardería Dios con Nosotros

La Asociación de Damas Italianas siempre ha tenido entre sus miembros mujeres de acción que quieren hacer obra y aportar cambios positivos a la sociedad, contribuyendo así a dar una mejor calidad de vida a las personas más necesitadas y especialmente a la niñez guatemalteca.

La Asociación fue fundada en 1977 y desde entonces obtiene los fondos para sus obras sociales a través de las cuotas que percibe de sus socias y de las diferentes actividades que lleva a cabo.

Las obras en las que trabajó la Asociación son:

- Hogar San Juan XXIII
- Obras del Padre Sabbadini en Chisec, Alta Verapaz
- Orfanato Santo Domingo en Santa Elena, Petén
- Asociación Pro-Albergue Juvenil
- Asociación Guatemalteca para la Asistencia del Niño Desamparado
- Jardín de Niños San Jerónimo Emiliani
- Secretariado de Caridad de la Iglesia de Santa Teresita
- Obras del Padre Tiziano Sofia en las Aldeas de Playa Grande, Quiché
- Hogar del Niño de Nuestra Señora Consolado
- Construcción de dispensario médico y salón de usos múltiples en la Colonia San Martín De Porres, zona 7
- Compra de una casa que fue donada a la comunidad de San Cayetano en la Colonia Kaminal Juyú para usos múltiples
- Habilitación de dormitorios en el Centro Vocacional San José.
- Orfanato San Jerónimo Emiliani: ayuda para terminar el edificio.
- Hospicio Casa San José: Ayuda e instalación de un filtro de agua
- Centro Educativo CASA NAZARIA de Misioneras Cruzadas de la Iglesia
- Casa en Zaragoza, Chimaltenango: en el año 2000 se empieza la construcción de una casa de 500 m2 en Zaragoza, Chimaltenango. Fue inaugurada en el año 2004. Esta se encuentra equipada y alberga a 10 niñas, huérfanas, no adoptadas, del Orfanato San Jerónimo Emiliani en dormitorios individuales
- Donaciones de alimentos al Centro Hospitalario REKKO 7 en Yepocapa, Chimaltenango
- Centro Educativo Comunitario de Los Misioneros Cayetanos de la Parroquia de la Virgen de la Medalla Milagrosa, Colonia la Verbena zona 7

Además se editaron 3 libros de cocina italiana.



La Asociación de Damas Italianas tiene el gusto de anunciar su próxima

CONFERENCIA Y TALLER DE: SUCULENTAS & CACTUS

Que se estará impartiendo por:

FRANK BOCOCK
EXPOSITOR Y EQUIPO

Día: 12 de Julio 2022
Hora: 9:00 am

Lugar: Club Italiano
Salón Italia

Dirección:
CLUB ITALIANO
10ª calle 2-11 zona 10
Tel.: 2495-5100

Tendremos venta de:
Suculentas & Cactus
Donación: Q 75.00
(Apoyando obras benéficas)



Actualmente, la Asociación trabaja con la Guardería Dios Con Nosotros, zona 12 El Mezquital, la Guardería Nazaret, zona 18, Colonia Alameda I y en el Area Rural en Zacualpa, Quiché, con los siguientes proyectos:

- 1- GUARDERIA DIOS CON NOSOTROS: construcción y equipamiento total de la Guardería. Celebración de Navidad con los niños. Ayuda mensual
- 2- GUARDERIA NAZARET: construcción del muro perimetral del Centro Educativo Pietro Bonilli. Desde su fundación se proporciona ayuda mensual para alimentación de los niños, material didáctico y celebración de Navidad. Construcción de muro perimetral, reparación de gradas.
- 3- ZACUALPA, QUICHE: apoyo a una organización de Franciscanos que dan ayuda a migrantes y tienen a su cargo niños huérfanos. Construcción de la cocina y equipamiento, reparación del techo y piso del corredor de la Escuela y donaciones de ropa, útiles, cereales y celebración de Navidad.

“Obras, no palabras”...este ha sido el principal objetivo de la Asociación de Damas Italianas. Pues porque cómo dice la canción: “AL FINAL LAS OBRAS QUEDAN LAS GENTES SE VAN, OTROS QUE VIENEN LAS CONTINUARÁN ...”. Algunas de las personas que iniciaron todas estas obras ya no están con nosotros y solo nos quedó el producto de sus vidas, o sea sus obras, y nos ha tocado a nosotras continuarlas.

Sandra De Cecco
adamasitalianas@gmail.com

LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

GUATEMALA, JULIO 2022

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

Academia Italiana de la Cocina

6ª Avenida 14-65 Zona 9
Tel. 4510 5569
rafamenendez@me.com
www.accademiaitalianadellacucina.it

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)
Tels. 5514 2881 / 5308 4426
/ 4165-3713
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