



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

Convivencia, sostenibilidad e
innovación: los ingredientes
de la cocina italiana para la
salud de las personas y la
protección del planeta

#italiantaste

14 | 20 de noviembre
de 2022



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

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO

A partir del próximo 14 de noviembre, se llevará a cabo la 7ª edición de la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo. La manifestación, promovida por el Ministerio de Asuntos Exteriores y de la Cooperación de Italia, tendrá como tema principal: “Convivialidad, sostenibilidad e innovación: los ingredientes de la cocina italiana para la salud de las personas, y la tutela del planeta”. La promoción del modelo italiano de alimentación, basado en una educación alimentar inspirada en los principios de la Dieta Mediterránea y finalizada a la realización de una dieta variada y balanceada, es una exigencia que Italia propone como alternativa a los modelos que se fundan en el condicionamiento del consumidor, y representa uno de los principios inspiradores y estratégicos de la Semana. Otros ejes de la manifestación son la promoción de productos a denominación protegida y controlada y el contraste al fenómeno del italian sounding.

Es en este contexto que en Guatemala se llevarán a cabo distintas actividades para promover la tradición y la excelencia enogastronómica italiana.

Entre gastronomía y solidaridad se enmarca la cena organizada por el Club Italiano el día 10 de noviembre, a cargo del chef Leonardo Nardini: un evento de beneficencia a favor de los proyectos sociales del Padre Angelo Esposito en la región de San Marcos.

El Instituto Italiano de Cultura organizará talleres presenciales de cocina dedicados a aspectos sobresalientes de nuestra tradición culinaria, con la colaboración del chef Nardini y del restaurante La Terrazza Italiana. También volverá el cine en las instalaciones del IIC,

CONTINUA LA LECTURA

pág. 2



PRUEBA LA NUEVA PIZZA
VEGETARIANA BEYOND MEAT

☎ 2323-2323



viene de pág. 1

con la proyección de la clásica “Misericordia e Nobiltà” y de la más reciente “L’abbuffata” del director Mimmo Calopresti.

A partir de la fecha de inicio de la Semana de la Cocina, se contará con la colaboración de supermercados y distribuidores de productos italianos, que ofrecerán varios descuentos y promociones.

A manera de cierre ideal de la manifestación, el 3 de diciembre se llevará a cabo en el Centro Comercial La Noria de zona 14 a partir de las 16:00 Hrs. la cuarta edición del “Campeonato de la Pizza Italiana”, evento organizado por la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala y dedicado a un ícono de la gastronomía mundial, celebrando la calidad y excelencia de los productos italianos. En este concurso todos los amantes de la cocina que desean preparar una pizza Margherita y una pizza creativa podrán mostrar sus habilidades y pasión en elaborar este plato tan clásico y amado. Durante la actividad todos los invitados amantes de la pizza y la gastronomía italiana podrán obtener su brazalete para poder degustar las pizzas preparadas con ingredientes 100% de tradición y sabor italiano y tener descuentos especiales en los productos de los patrocinadores del evento y en los stands donde podrán comprar productos “Made in Italy”.

Gracias a los patrocinadores del Campeonato, el premio al primer lugar del concurso será un boleto de viaje a Italia con la posibilidad de participar en el Campeonato Mundial de la Pizza en Parma y en un curso de intensivo de italiano en Florencia. Además, habrá diversos cupones canjeables en la plataforma MadeinItaly.gt, productos de la marca Mutti para los ganadores y cursos con INTECAP. Además, a todos los concursantes se les entregará un kit con una playera y gorra del evento, así como ingredientes de nuestros patrocinadores para elaborar su pizza Margherita.

Los miembros del jurado serán chefs de restaurantes, conocedores del arte de elaborar pizzas los cuales serán dados a conocer durante el evento. Un sentido agradecimiento va a todos los patrocinadores del evento: Vesuvio, La Cuisine International con sus hornos Alfa Forni; Pizzería Margherita, Tutto Latte, RICZA, Molinos Modernos, Plus Markas, S.A. con sus marcas Acqua Panna, San Pellegrino y Basso; Mutti, INTECAP, MadeinItaly.gt y La Noria.

Manténgase informado sobre la programación de la Semana de la Cocina Italia a través de los sitios web y redes de Camcig y el Instituto Italiano de Cultura.

Amy Orellana y Matteo Cattaneo

"Partir el pan, compartir la vida"

Cena de Beneficencia

A favor de los niños menos afortunados del Hospitalito Los Angelitos de Tacaná, San Marcos

"La solidaridad no es acto de caridad, sino una ayuda mutua entre fuerzas que luchan por un mismo objetivo."

Noviembre
10
2022

6:00
pm

Club Italiano
2da Avenida 95,
Ciudad de Guatemala

Cena preparada por:
El MaxChef italiano, Leonardo Nardini

Menú

Entrada

Ensalada Caprese con
Mousse de Stracciatella

Primi

Gnoquis con finferli

Secondo

Lomo de cerdo trinchado con salsa de reducción
balsámica sobre puré de papa

Dolce

Peras al vino tinto y blanco rellenas
de mousse de mascarpone

Reservación llamar al número del Club Italiano
5631 6385

EL INSTITUTO ITALIANO DE CULTURA LES INVITA A:

Instituto Italiano de Cultura



Homenaje a P.P. Pasolini

Orestíada con corazón de mujer

Monólogo teatral de Giuseppina Norcia
con Valentina Blando Osejo
Concepto y dirección: Gianluca Barbadori

jueves 3 NOV / 18:30 Hrs. / Sede IIC (entrada libre)
sábado 5 NOV / 17:30 Hrs. / Casa Ibagüen - Centro Histórico (entrada libre)

La narración teatral
Imágenes, reacciones, atravesamiento del texto, organicidad

Master class para actores y actrices
con Gianluca Barbadori

sábado 5 NOV / de 10:30 a 12:30 Hrs. y de 14 a 16 Hrs.
Casa Ibagüen - Centro Histórico
(actividad gratuita, inscripciones al correo iicguatemala@esteri.it hasta el 04/11)












EL CORO "IL PICCOLO VOLO"



Lo integran niños de la comunidad italiana que, con mucho entusiasmo y apoyo de sus padres y de la coordinadora de canto Ada Grassi, crearon este grupo para cantar canciones que representan el folclore italiano.

El coro, formado por niños entre cuatro y once años, se exhibirá el próximo 3 diciembre en el Centro Comercial La Noria interpretando un repertorio navideño-

Invitamos a otros niños a quienes les guste cantar a unirse a este encantador grupo en eventos especiales de la comunidad.

Com.It.Es

comites.gua@comitesgua.com

• AVANZAS 2 NIVELES DE ITALIANO •
(Principiante 1 y 2)

INICIAMOS 14 DE NOVIEMBRE

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!

L'italiano a un click!

Cursos Online '22
vacaciones intensivas

 Cursos Online de italiano para principiantes
  Docentes 100% Italianos
  Horarios disponibles








Inicio: 02 de noviembre

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!

incluye libro y ¡regalo sorpresa!

L'italiano a un click!

Cursos Online
per bambini










TRADICIÓN Y PERSPECTIVAS DE LA COCINA ITALIANA: CONCIENCIA Y MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA.



La tradición de los platos italianos revela la biodiversidad del territorio italiano. Las mujeres, con su trabajo y el uso de productos locales, han mantenido esta connotación creando platos pobres, sencillos y con pocos ingredientes. La posición geográfica de Italia ha dado lugar a lo que ahora se llama la "dieta mediterránea" (en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad), un modelo de estilo de vida porque es sostenible, saludable, equilibrado y variado. Para la preservación de esta diversidad, la educación alimentaria y el uso de los alimentos como herramienta de encuentro, cultura, investigación, biodiversidad e innovación son fundamentales. La cocina italiana es un viaje a través de sabores, aromas y colores que identifican inequívocamente cada región, su cultura también está hecha de influencias externas en el uso de ingredientes.

sigue en pág. 5



CALENDARIO DE ACTIVIDADES NOVIEMBRE 2022

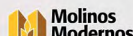
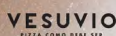
FECHA HORA	LUGAR	EVENTO
09.11.2022 19:00 hrs.	Club Italiano 10ª calle 2-11, Zona 10	Recital Mtro. Ricardo del Carmen
10.11.2022 18:00 hrs.	Club Italiano 10ª calle 2-11, Zona 10	Conferencia: Raffaello Sanzio Ing. Adriana Grimaldi
24.11.2022 18:00 hrs.	Club Italiano 10ª calle 2-11, Zona 10	Cine club, La Ópera: "Maria by Callas" Maria Vittoria Patrucchi y Armando Cardani



LA NORIA
03.12.2022

Inscripciones abiertas
admin@camcig.org

¡Gran primer premio,
participación en el
**Campeonato de la Pizza
en Italia!**



viene de pág. 4

Es importante enfatizar la relación entre los alimentos y el medio ambiente en la vida cotidiana porque puede mejorar el uso de los recursos naturales, por lo tanto, la sostenibilidad ambiental. Uno de los valores importantes de la sostenibilidad es el concepto de alimentos de "kilómetro cero", es decir, la capacidad de suministro prácticamente sin mover la materia prima. La aplicación de nuevas tecnologías, la mejora de los sistemas de producción locales para acercar al productor al consumidor, la distribución en su territorio, ayuda a mantener la connotación tradicional de la cocina italiana. La sostenibilidad también se expresa a través de la preservación del valor de las materias primas con atención a la falsificación, un fenómeno que está particularmente extendido hoy en día, que utiliza nombres de productos, denominaciones de origen, simulación de ingredientes y sabores para ofrecer productos similares que explotan, no promueven y tergiversan la cocina italiana. La falsificación comienza precisamente a partir de materias primas que, muchas veces por razones de coste, no son del territorio y en algunos casos el uso de conservantes o sustancias no reguladas y controladas pueden perjudicar nuestra salud.

Maria Vittoria Patrucchi
Società Dante Alighieri
Comitato di Guatemala



**Società Dante Alighieri
Città del Guatemala**



Se aproxima la oportunidad de certificar su nivel de italiano

**CIERRE DE INSCRIPCIONES
19 DE NOVIEMBRE 2022**

Solicitar información a:
Responsable PLIDA
Lcda. Lilian de Rodríguez
plida.guatemala@gmail.com

**30 de noviembre
Nivel B1
LIVELLO SOGLIA**

**1º de diciembre
Nivel B2
LIVELLO PROGRESSO**

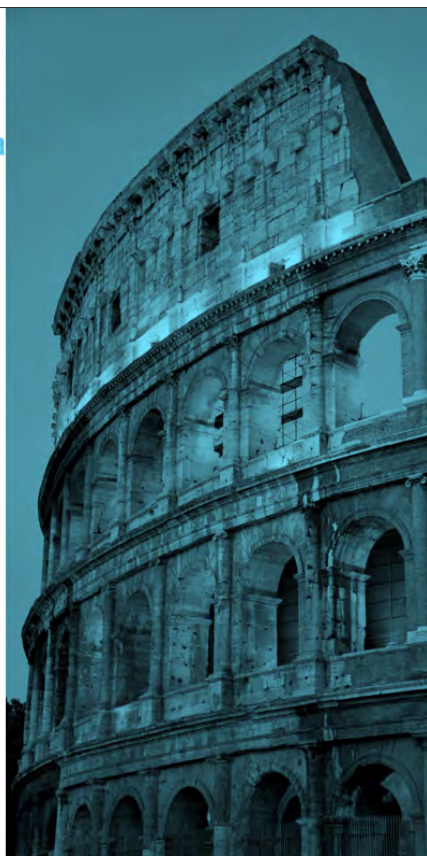


PLIDA

DAN Società Dante Alighieri
IT Città del Guatemala

**INICIO
DE CURSOS
2 DE
NOVIEMBRE**

**IDIOMA ITALIANO EN
LÍNEA CURSOS DE
5 SEMANAS**



MAYOR INFORMACIÓN

únicamente:

danteguat@gmail.com
info@danteguatemala.com



 /TuttoLatte  3761-0536



EL GUSTO DEL SABOR ITALIANO



Durante los últimos años en toda Guatemala se ha visto un amplio crecimiento de propuestas de comida “Italiana”; el proceso de pandemia incrementó el consumo de comida rápida (concepto lejano a la verdadera comida Italiana) y la pizza fue la reina de las ventas. Pero realmente ¿que propone el mercado gastronómico y que realmente es la comida Italiana?

El pasado mes de septiembre los artesanos y artesanas del proyecto “Capitales del Chocolate Xela – Turín” vivieron la experiencia de poder visitar el “Salone del Gusto - Terra Madre”, donde además de su participación, conocieron la oferta gastronómica que propone cada región de Italia. Todo un mundo de sabores reunidos en un mismo lugar, comidas y bebidas de todas las regiones italianas, una exposición “en plein air” con una cantidad de visitantes italianos y extranjeros. Pero la experiencia no terminó aquí, el Salone del Gusto fue sólo una parte de nuestra aventura...

Poder comer una pizza al abierto, un gelato mientras se camina por una de las plazas, tomar un café, comer un biscocho, gustar el famoso “bicerín”, el preferido del conde Cavour, personaje eminente de la unificación del reino de Italia, comprar una focaccia o el pan, sin olvidarse una visita a las tiendas de chocolate, que siempre son sorprendentes. La valorización y la experiencia no sólo del sabor sino también de las sensaciones que se relacionan al momento del comer, crean un concepto de alimentación único que todas las personas deberían experimentar.

Salir para comer siempre es una fiesta, pero no todo es comer fuera de casa; decimos “casa” porque así nos hicieron sentir nuestros anfitriones y amigos Lucia Bonato y Riccardo Depetris. Allí no se dice “mi casa es tu casa” pero así es: las pastas, las ensaladas, los quesos, los jamones, la baña cauda, la fruta, los ñoquis al pesto, el tiramisú, los vinos que nunca faltaron en la mesa y el agua mineral, todo acompañado por una plática, risas y calor de hogar... es una Italia gastronómica distinta a la que se conoce en Guatemala.

También compartimos “mesas profesionales monotemáticas” (chocolate y vino) finalizadas a la educación de nuestros paladares. Durante un muy agradable encuentro en Florencia, Monica Meschini, experta catadora de nivel internacional, nos dijo que un buen chocolatero debe ser un buen catador, un buen catador debe ampliar su paladar a nuevos sabores. No todo fue comer, también fue experimentar los procesos de producción artesanales del maestro chocolatero Riccardo Depetris, quien compartió un cuarto encuentro de capacitaciones (2019-2022) del proyecto las “Capitales del Chocolate Xela - Turín” Sabores, perfumes, panoramas, paisajes... unas visitas culturales, profesionales o simplemente turísticas impactantes completaron el menú del viaje y la educación de nuestros paladares en el sentido más amplio. Sin duda alguna es lo que la experiencia italiana les ofreció a nuestros Maestros Chocolateros. Luego de este viaje, todo lo aprendido será reflejado en nuevas ideas y creaciones.

Junta Directiva ADI



Encuentro con Monica Meschini (Catadora Internacional de Chocolate).



Delegación conviniendo en casa de Maestro chocolatero Riccardo Depetris.



Delegación en casa Lucia Bonato grande amiga y anfitriona.

BAROLO



A TAVOLA CON EL
SOMMELIER

con Hermann Bendfeldt
@winetravelergt

Barolo, en la región de Piemonte, al noroeste de Italia, es una de las Denominaciones de Origen más prestigiosas de ese país; algunos aseguran también que fue el primer vino en distinguirse del resto y por ello se asocia desde muchos años atrás como símbolo de grandeza en la escena internacional del vino: al punto de llamársele “El Rey de los Vinos y el Vino de los Reyes”.

Bussia Bofani.

Establecida en 1966 como DOC y promovida a DOCG, desde 1980 es una de tan solo 76 zonas que reciben esta distinción y tiene una muy pequeña extensión de menos de 2,000 hectáreas, repartidas en once diferentes municipios. La zona fue reconocida como Sitio Patrimonio de la Humanidad por UNESCO en Junio de 2014. Puede producirse únicamente de la uva Nebbiolo y el vino debe pasar un largo proceso de añejamiento de al menos 38 meses.

Mucha de la fascinación por Barolo proviene de su complejidad aromática que combina aromas frutales, florales y terrosos, pero también del hecho que es un vino con muy largo potencial de guarda. Esto permite degustarlo a lo largo de muchos años, expresando muchas variantes con ese paso del tiempo. No debe extrañarnos que un Barolo de 20 años o más exprese notas de chocolate, tabaco, cuero o alquitrán. Agreguemos a esto que en el paladar es un vino con buen cuerpo, taninos presentes, buena acidez y muy largo final; tenemos ante nosotros un gran vino generalmente. De hecho, la mayoría de productores coinciden en que es “injusto” beber un Barolo antes que llegue a 8 ó 10 años, para darle tiempo de empezar a expresar parte de estos matices!

Barolo es también un vino que transmite mucho su “terroir” es decir el entorno y la interacción de clima-uva-suelo. Muestra de ello es que en a partir de 2010 se han reconocido 181 “Menciones Geográficas Adjuntas” o “MGA” que delimitan pequeñas extensiones de tierra donde la uva Nebbiolo expresa diferentes cualidades. Es un equivalente al término “CRU” que podemos encontrar en algunas famosas regiones de Francia y que es reservado solo para los mejores vinos. Algunos de los MGA más reconocidos son: Cannubi, Briccolina, Cerequio o Brunate. En caso las uvas provengan de alguna de estas parcelas, estará claramente indicado

en la etiqueta.

Otro término que podríamos encontrar en la etiqueta es “Riserva”. En este caso se refiere a un Barolo que ha tenido un añejamiento al menos de 62 meses, este periodo incluye tiempo en barricas de madera, así como también en botella.

En cuanto al maridaje, es un vino de carácter que combina bien con carnes rojas, también quesos maduros y carnes curadas. Un maridaje muy particular es con otra de las especialidades del Piemonte: Trufas! En esta ocasión el dicho “nada mejor que un maridaje regional” aplica a la perfección.

“La Guerra del Barolo”. Cuando un vino ha sido prestigioso y reconocido durante mucho tiempo, ¿por qué querer cambiarlo? Fue la pregunta que se hicieron muchos productores tradicionales ante la iniciativa de otros, mas jóvenes, de modificar algunos de los procesos en la producción de este vino en los años 80s. Principalmente, proponían macerar el vino menos tiempo y añejarlo en barricas nuevas de Roble francés, reduciendo con ello el tiempo total en que el vino estaba “listo” para beberse.

La iniciativa fue mal recibida, tomada hasta como una falta de respeto a los productores históricos y hasta calificando el nuevo estilo como “falsos Barolos”, sin embargo, siguió su camino y por varios años se separó la industria entre los tradicionalistas y los modernistas. Después de un agitado período y mostrando los modernistas que su vino era también interesante, se “aceptó” y, para nuestra suerte como consumidores, hoy en día podemos encontrar Barolos en ambos estilos. La pregunta es: ¿Cuál es tu preferido?

Salute!
Hermann Bendfeldt



LA RECETA DE LAS DAMAS ITALIANAS “BACCALÁ ALLA VICENTINA”



INGREDIENTES:

2 libras de bacalao desalado
 ½ litro de leche entera
 1 taza de aceite de oliva
 1 lata de anchoas
 1 libra de cebolla picada finamente
 2 ajos
 perejil picado
 Harina y queso parmesano para enharinar el bacalao.

PROCEDIMIENTO:

Se parten los pedazos de bacalao en tiras grandes, se cubren de harina y queso.
 Se colocan en una olla de preferencia de barro.
 La cebolla se fríe con el ajo, hasta que esté transparente, luego se agregan las anchoas. Todo esto se le pone encima al bacalao.
 Se agrega la leche y el aceite para cubrirlo.
 Se agrega un poco de pimienta al gusto y se pone a fuego lento hasta que el bacalao se ponga suave.
 Se acompaña con polenta.

2023

EXPLOSIÓN DE
COLORES Y SABORES
Asociación de Damas Italianas



“EXPLOSIÓN DE SABORES Y COLORES”

*“En todas las cosas de la Naturaleza hay algo maravilloso”.
Aristóteles.*

“Explosión de sabores y colores” es el título de nuestro Calendario 2023 que está lleno de colores y sabores... Descúbrelo!

La Asociación de Damas Italianas este año tomó el tema de las frutas exóticas que se producen en nuestro país, así como las bellas plantas suculentas. Estamos muy contentas al dedicar este calendario a la naturaleza que, con su sabiduría, sigue dando vida y alegría a nuestro mundo; plantas y frutas que son alimento para el cuerpo pero también alimento para el alma.

Adquiriendo nuestro calendario Explosión de Colores 2023 (Q 80. cada uno) nos permitirás seguir ayudando a 227 niños de las Guarderías Dios con Nosotros, zona 12, El Mezquital y Nazaret, zona 18 La Alameda. Adquiérela en el Club Italiano 10 calle 2-11 zona 10, tel. 2395- 5100, más información cels. 4165-3713, 5514- 2881 y 5308-4426.

Sandra de Faillace



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

RESULTADOS DE LA MISIÓN COMERCIAL DE CAMCIG EN ITALIA

Se intensifican las relaciones comerciales entre Italia y Guatemala

Durante la Convención de las Cámaras Italianas en el Mundo celebrada en Perugia, el Presidente Giovanni Musella, el I Vicepresidente Aldo Grazioso y el Secretario General Gabriele Musto realizaron diversas actividades tanto con fines comerciales y promocionales, como trabajos internos encaminados a reorganizar la estructura de la Asociación.

Constitución del Área América Latina y reelección del representante Giovanni Musella




El 8 de octubre se convocó a la Reunión de Área, que por primera vez reunió a las 17 Cámaras de las anterior Áreas Mercosur y ACCA: en esta reunión, el Presidente Giovanni Musella fue reelegido Representante de Área y seguidamente, ¡Guatemala fue elegido país sede de la próxima Reunión de Área 2023!



Bi

BANCO INDUSTRIAL

Invierta en dólares con los mejores beneficios

-  Plazos desde 180 días
-  Altos rendimientos
-  Asesoría personalizada

Comuníquese con nosotros al
2411-6847, será un gusto atenderle

Elección representante de los Secretarios Generales

El 9 de octubre, durante la reunión del Representante de los Secretarios Generales, se presentó la novedosa forma de candidatura para el nuevo representante, que por primera vez se propuso que sea un equipo de trabajo en lugar de una candidatura individual. Alessandro Marino (CCIE de Munich) por lo tanto se presentó junto con otros 7 colegas que seguirán de manera capilar diferentes territorios y/o materias de competencia del Sistema de las 84 CCIE en el mundo: entre estos está el Secretario Gabriele Musto, lo cual podrá generar nuevas oportunidades para Guatemala y los países cercanos.

Oportunidades comerciales con empresas en el territorio de la región Umbria

Las diversas reuniones mantenidas con empresarios locales, permitieron establecer contacto con una serie de empresas interesadas en desarrollar relaciones comerciales con Guatemala, como puerta de entrada al Mercado Centroamericano (Triángulo Norte). Los sectores interesados fueron el agroalimentario, la bisutería y el turismo sostenible.

Colaboración del portal madeinitaly.gt con la región Abruzzo

Gracias a las colaboraciones iniciadas en 2022 con la Universidad de Chieti y Pescara (propiciada por el Prof. Mario L. Rainone), con la Cámara de Comercio de Chieti y Pescara y con la Cámara de Comercio de L'Aquila y con la Ciudad de L'Aquila gracias al apoyo del II Vicepresidente Roberto Rosati, además de la serie de reuniones realizadas en la zona por el I Vicepresidente Aldo Grazioso con el S.G. Gabriele Musto, fue posible elegir esta maravillosa región con excelencias en el campo de Start Ups innovadoras, turismo religioso, sector agroalimentario y de nuevas tecnologías aeroespaciales para ser la próxima región en ser promocionada en la plataforma MadeinItaly.GT. Seguirán actualizaciones interesantes e importantes oportunidades comerciales.

Oportunidades laborales en la región Toscana

Gracias al proyecto iniciado con Studio CS33 y la Cónsul Honoraria de Guatemala para Toscana y Umbría Annalisa Ciacci Santangelo, se presentó un proyecto piloto a la Municipalidad de Bagno a Ripoli (Florenia), para que las empresas de la zona en cuestión puedan adquirir mano de obra calificada guatemalteca. Ya está en marcha el emparejamiento de 3 profesionales guatemaltecos con otras tantas realidades del territorio toscano.

Invitamos a los interesados a escribir a info@camcig.org

Gabriele Musto



S.G. Gabriele Musto y Cónsul Honoraria de Guatemala Annalisa Ciacci Santangelo, en reuniones con empresas de la región de Umbria.



I Vice Presidente - Aldo Grazioso, en reunión con Alcalde de Albano Laziale - Massimiliano Borelli



JULIA, PSICÓLOGA ESPAÑOLA VOLUNTARIA EN REKKO

En agosto, Julia Ruiz emprendió un viaje desde Sevilla, España, hacia Rekkó Guatemala, llena de emociones y acompañada de su amiga Teresa Prieto, fisioterapeuta, con quien tuvo la oportunidad de realizar su sueño “hacer un voluntariado en el campo de la psicología”.

Meses atrás ella coordinó con Rekkó para poder realizar su noble labor con los niños y madres de la Escuelita de Rekkó, Gian Carlo Noris, en Yepocapa. Las dificultades a las que se enfrentan la mayoría de familias en Yepocapa son consecuencia de su situación de pobreza, vivir bajo la constante amenaza de no poder satisfacer las necesidades básicas como alimentación, salud o educación, deriva una serie de factores de riesgo que condicionan negativamente sus vidas.

Entre estos factores de riesgo se encuentran los problemas emocionales que afectan a la salud mental tanto en niños como en adultos. A través de talleres grupales Julia ha conseguido conectar con los más pequeños, enseñándoles a controlar sus emociones y con las madres ha trabajado la comunicación, la violencia de género, los límites saludables y la autoestima, con el objetivo de ayudarlas a recuperar la confianza en sí mismas.



Talleres de emociones.

Esta experiencia ha marcado la vida de Julia tanto personal como profesionalmente, Julia se va de Rekkó con una niña apadrinada y con el deseo de volver el año que viene. “Estos niños me han llenado el corazón y me han dejado sin palabras”

¿Te gustaría ser voluntario con Rekkó

Escríbenos a comunicacion@rekko.org

José Pérez Carbonero


INFINITUM
 EL INTERNET INTELIGENTE



Comunicación estable y directa en tu empresa

¡Descubre la telefonía en la nube y todas sus facilidades!

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



LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

GUATEMALA, NOVIEMBRE 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

Accademia 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

Fai lo shopping

come un ITALIANO!

Made in Italy
www.madeinitaly.gt

