

# LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

GUATEMALA, AGOSTO 2022



## REUNIÓN DE LOS SECRETARIOS GENERALES DE LAS CÁMARAS DE COMERCIO ITALIANAS EN EL EXTRANJERO Y COLABORACIÓN CON LA CÁMARA DE COMERCIO DE UMBRÍA

Dicha convención se llevó a cabo del 18 al 20 de junio en la ciudad de Milán, en la misma participaron importantes representantes del Ministerio de Asuntos Exteriores y del Ministerio de Desarrollo Económico para definir las estrategias que se elaborarán conjuntamente en el contexto de un sistema italiano cada vez más interesado en crear sinergias, tratando de optimizar los recursos disponibles y de superar las dificultades operativas centrándose en un sólido trabajo en equipo.



## REKKO APOYA LA EDUCACIÓN EN SAN PEDRO YEPOCAPA

Rekko es una asociación sin ánimo de lucro fundada en el año 2002 por el italiano Gian Carlo Noris. Desde el 2015 comenzamos a trabajar con un programa educativo de alta calidad dirigido a niños en extrema pobreza del municipio de San Pedro Yepocapa, Chimaltenango.

Los niños inician su educación en nuestra escolita “Gian Carlos Noris”, donde se utiliza una metodología de aprendizaje llamada “Plantando Semillas” que se centra en la idea de una educación holística, enfocada en todas las necesidades del niño (físicas, cognitivas, sociales, emocionales y creativas). La metodología de Plantando Semillas consiste en ubicar a niños de 4, 5 y 6 años en la misma aula con el fin de lograr un aprendizaje colaborativo en un ambiente de apoyo mutuo en donde unos aprenden de otros. Así como en los programas preescolares de calidad, los niños de la escolita “Gian Carlo Noris” aprenden a través del juego, en cada salón de clase contamos con nueve centros de aprendizaje centrados en las necesidades de los alumnos.



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



2323-2323





## CAMCIG ABRIENDO NUEVAS OPORTUNIDADES DE COLABORACIÓN Y NEGOCIOS

**M**i reciente misión en Italia como Secretario General de la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala, se dividió entre reuniones institucionales y otras puramente comerciales. La agenda de trabajo resultó muy intensa, tanto por el dinamismo que ha mostrado la CAMCIG en los últimos tiempos como por los estímulos que las instituciones italianas están generando para apoyar la internacionalización de las empresas hacia los mercados exteriores.

viene de pág. 1

También en el marco de la reunión de los SG, el último día se dedicó a reuniones de networking con instituciones italianas, entre las cuales, para Guatemala, resultó interesante la activación de la colaboración con la Cámara de Comercio de Umbría, anfitriona de la próxima Convención de Cámaras de Comercio Italianas en el Extranjero (CCIE) del 8 al 10 de octubre en Perugia: ya hay tres miembros de la Cámara que participarán y que entrarán en contacto con una serie de operadores del territorio umbro, en el sector de la alimentación y las bebidas.

### Reunión con los cónsules honorarios de Guatemala para Toscana, Umbría y Lombardía

Con la intención de reforzar las sinergias entre Italia y Guatemala, se celebraron una serie de reuniones con los cónsules honorarios de Guatemala para Toscana y Umbría, Annalisa Ciacci Sant'Angelo, y para Lombardía, Enrico Calabretta: para ambos sectores, el interés se centra en la moda y el diseño, la agroalimentación y la atracción de inversiones, así como la oportunidad de aprovechar la mano de obra guatemalteca en el contexto del decreto de flujos que amplía los visados de trabajo disponibles para los guatemaltecos en Italia.

### Reunión con el Alcalde de Bagno en Ripoli, Francesco Casini

Se organizó una reunión con el alcalde de Bagno a Ripoli, Francesco Casini, en donde se manifestó el interés de la asociación comercial "Federalberghi" por poder contratar recursos humanos cualificados para la creciente necesidad de reforzar el sector en la zona. Camcig, después de años de colaboración con la Universidad de Marroquín y la Universidad UNIS, que cada año ve a un número de estudiantes realizando prácticas en restaurantes, pastelerías, cafeterías y agroturismos, está tomando medidas para dar a conocer esta oportunidad a los jóvenes interesados en adquirir experiencia laboral en Italia. En apoyo a este proyecto, el Estudio CS33 del abogado Jacopo Piccioli, ha adquirido recientemente una nueva profesionalidad para ayudar a las personas interesadas en iniciar el proceso de obtención de un visado de trabajo en Italia.



### Reunión con Milano Fashion Institute y el Instituto Italo-Latinoamericano (IILA)

Se llevó a cabo una reunión con "Milano Fashion Institute" en colaboración con el Instituto Italo-Latinoamericano (IILA) y el representante de 'Lanificio di Livenza' Bryan Quan, en apoyo al crecimiento del evento 'Fashion Week' que pronto se convertirá en un líder centroamericano en ver la difusión de la moda italiana en el territorio, mostrándose una oportunidad con interés al desarrollo en el campo de la moda.

### Colaboración con el Palazzo Spinelli y la Universidad Da Vinci de Guatemala

En apoyo a la internacionalización del diseño italiano en Guatemala, se llevó a cabo el encuentro con el Director del Palazzo Spinelli, líder mundial en el campo de la restauración, el cual permitirá activar una colaboración entre la Universidad Da Vinci de Guatemala, la restauradora Alessandra Vecchi y otros importantes actores italianos y guatemaltecos, para difundir la cultura y crear una profesionalidad de alto nivel entre los jóvenes guatemaltecos que muestren interés y habilidades en el arte y la restauración.

### Proyecto de SmartCities y start-ups de la región de Toscana

Hubo varios encuentros con el profesor Alessandro Monti, director de la Fundación para la Investigación y la Innovación de la Universidad de

viene de pág. 2

Florenza: tanto para continuar con el proyecto de desarrollo de ciudades inteligentes, lanzado el pasado 17 de marzo a través de un foro virtual en el que participaron los sectores público y privado de Guatemala y Florenza, como para ampliar el debate sobre las start-ups innovadoras apoyadas por los actores públicos y privados de la región de la Toscana. Precisamente como resultado de la participación en el programa Italian Lifestyle Acceleration, organizado por la Fundación, se identificó una start-up en fase de aceleración que está innovando en el sector del calzado para crear un ciclo completo de sostenibilidad del producto. En esta ocasión, también se presentó un importante grupo guatemalteco, líder en la producción de calzado a nivel centroamericano, para evaluar la puesta en marcha de una asociación internacional.

Siempre en el ámbito de la innovación y de los encuentros institucionales, la reunión con el profesor Mario Luigi Rainone (coordinador de la sección de innovación de la plataforma "MadeInItaly.gt") definió la estrategia a seguir en los próximos seis meses para el desarrollo de la plataforma tridimensional, continuando con la participación de start-ups innovadoras, aumentando así la oportunidad de los miembros de la Cámara de crear nuevas asociaciones de éxito.



Gaia Beni y Alberto Marini de CONFESERCENTI

### Alianza con Confesercenti de Florenza

En cuanto a la formación, durante esta misión se consolidó otra alianza con los Confesercenti de Florenza, una entidad que forma a profesionales en diferentes sectores,

### Atracción de inversiones: reunión con el concejal Lorenzo Masi

Respecto a la atracción de inversiones, se celebraron varias reuniones tanto en el ámbito institucional como en el comercial: en la reunión con el concejal Lorenzo Masi y con un importante inversor guatemalteco del sector inmobiliario, se expusieron las oportunidades para los guatemaltecos interesados en hacer negocios tanto en el sector turístico como en la remodelación de estructuras antiguas en lugares estratégicos de la ciudad. Precisamente en esta dirección, se observaron las oportunidades ofrecidas por Studio CS 33 a algunos socios de Camcig, que iniciaron un proceso de exploración que puso de manifiesto unas cifras de retorno de la inversión muy interesantes.

### Oportunidades de negocios: representación y distribución de marcas italianas

Durante la misión comercial, se reunieron varias empresas interesadas en desarrollar sus negocios en Centroamérica, tanto en el sector de los cosméticos como en el de los artículos para el hogar. De hecho, la primera

línea de productos de belleza 'Petricore' estará pronto disponible en el mercado guatemalteco, mientras que la asociación con la empresa 'Maya Design', que produce artículos de alto nivel para el hogar y la industria hotelera, aún se está definiendo.

### Reunión con Leghorn



Empresa Leghorn

Se llevó a cabo una importante la reunión celebrada en Livorno con Federica Bolognesi, responsable de desarrollo de nuevos mercados de la empresa "Leghorn": líder mundial en el desarrollo de precintos de alta tecnología para controlar el movimiento

ya la manipulación de los contenedores.

Precisamente en este periodo histórico en el que la logística resulta ser el eslabón más débil del crecimiento del comercio mundial, ser capaz de agilizar y simplificar el proceso de verificación y despacho aduanero de las mercancías en los puertos resulta ser un factor de éxito crítico para un país tan dependiente de las importaciones como es Guatemala.

### Sector cacao: Reunión con el maestro chocolatero Silvio Bessone

Tras una serie de reuniones con el maestro chocolatero Silvio Bessone en Guatemala en mayo, la reunión celebrada en Florenza el 24 de junio permitió definir los próximos pasos para desarrollar un importante proyecto que implica la implementación de blockchain para la cadena de suministro de cacao y chocolate.

### Oportunidad para vender y exportar a Italia a través de e-commerce

Las últimas reuniones que se llevaron a cabo fueron importantes para crear un nuevo proyecto de apoyo a las pequeñas y medianas empresas guatemaltecas que quieran exportar sus productos a Europa a través del comercio electrónico: la estrategia definida con Gianluca Raimondo, de la innovadora start-up 'Slump Design', y con Daniele Bechelli, ya promotor de la internacionalización de las empresas latinoamericanas a través de las ventas en Amazon en Europa, ha permitido establecer un primer curso de formación que se realizará en el marco del 'Curso de Comercio Internacional' los días 1 y 7 de septiembre de este año.

La misión confirmó el interés de las instituciones y las PYMES italianas en las economías emergentes de Centroamérica, debidamente apoyado por instituciones y operadores de confianza, con la voluntad de llevar la calidad y el diseño típico del 'Made in Italy' a Guatemala.

Gabriele Musto

viene de pág. 1



Niños de San Pedro Yepocapa.

Tras culminar los estudios en la escuelita, los niños reciben una beca para acudir a un colegio privado y continuar sus estudios en primaria y básico, además por las tardes acuden a clases de refuerzo en ReKKO con nuestro personal docente.

La participación de las familias es fundamental para el éxito del programa; ellas colaboran con la limpieza y la preparación de comidas, en las tareas de mantenimiento de las instalaciones y cada mes reciben capacitaciones sobre salud, crianza con cariño y acompañamiento escolar para reforzar el aprendizaje de sus hijos. Las familias cumplen con sus compromisos y todos los niños deben sacar un promedio de 75 para continuar en el programa.

A la fecha 100 niños y niñas de Yepocapa se benefician del programa educativo de ReKKO, esto es posible gracias al apoyo personas solidarias que con sus aportaciones cambian la vida de un niño o niña en Guatemala. ¡Tú también puedes formar parte!

¿Como apadrinar? Con una donación mensual de Q225 o anual de Q2700, que se puede realizar en las cuentas de banco:

- Industrial – 016-002028-9
- Banrural – 3001175795

Luego de haber realizado tu donativo y recibido el voucher correspondiente, REKKO te dará la bienvenida al programa y procederá a asignarte tu ahijado o ahijada.

Para conocer más haz clic aquí:

José Pérez Carbonero

## SALONE DEL MOBILE 2022: EL ÉXITO EN DATOS



Salone del Mobile

El “Salone del Mobile Milano” es una de los eventos más importantes en el sector a nivel mundial y representa una excelencia italiana del sistema mueble-diseño-arquitectura. También la edición 2022, que se llevó a cabo del 7 al 12 de junio, registró una amplia participación con un fuerte impacto sobre la economía local: un impulso económico de cerca de 250 millones de Euros y una ocupación promedio de la estructura hotelera del área de Milán del 80% durante el periodo del evento.

El Salón 2022 tuvo 262,608 visitantes en 6 días, procedentes de 173 países. Estuvieron representados 2,175 marcas de expositores, de los cuales el 27% extranjeros, con 600 jóvenes diseñadores; el 61% de los compradores y operadores de sector procedía del extranjero. Muy presente también la prensa, con más de 3,500 periodistas acreditados de todo el mundo. Importantes también los resultados de visibilidad en la web, con casi 5 millones de páginas visitadas sólo en la semana del Salón, y en las redes, con 13.5 millones de account alcanzados y más de 50mil contenidos generados por la community utilizando los hashtag oficiales. El Salón del Mueble de Milán está ligado de forma directa con el International Design Day (IDD), que se celebra cada año en las sedes de la red diplomática del Ministerio de Relaciones Exteriores y de la Cooperación Internacional. Dicha conexión fue enfatizada durante un seminario llevado a cabo el día 11 de junio por Chiara Alessi, quien evidenció como l’IDD responda a la exigencia de conjugar la naturaleza expositiva y cultural del Salón del Mueble con los aspectos ligados al apoyo a las exportaciones, la promoción turística y también la promoción del pensamiento del diseño italiano en el mundo.

Dicho seminario está disponible en el link de youtube  
[https://www.youtube.com/watch?v=yPM0o\\_R0yVk&t=48s](https://www.youtube.com/watch?v=yPM0o_R0yVk&t=48s)

*Matteo Cattaneo en colaboración con Embajada de Italia*



## EL CLUB ITALIANO MIRA AL FUTURO CON ESPERANZA



Interior del Club Italiano



Desde el inicio de labores de la actual Junta Directiva en el año 2020, se fijaron las metas para poder convertir el área recreativa de la AIB, el Club Italiano, en un referente real de la cultura italiana en Guatemala.

El primer gran paso fue actualizar y registrar los nuevos Estatutos aprobados por la Asamblea General de Socios en mayo 2021. Se agradece a la Firma GBA por donación del trabajo de registro.

Entre las mejoras iniciales podemos mencionar que, por primera vez, el Club cuenta con un horno de leña como debe de ser. Además, se implementó un sistema de software de gestión administrativa completo y el servicio mensual con un sistema de internet de alta velocidad en todas las áreas del Club, todo esto donado por la familia Musella.

Se han renovado casi por completo los televisores y se han implementado sistemas de transmisión vía streaming. Hoy podemos decir que contamos con una red inteligente, donde nuestros socios pueden utilizar la tecnología para poder visualizar eventos deportivos, culturales y de entretenimiento o hacer presentaciones de forma personalizada en cualquiera de estos equipos. También se implementaron sistemas de audio para discriminar áreas con sonido diferente, así como sistemas de bluetooth donde los socios pueden conectar sus propios dispositivos.

En el área de las Bocce se ha instalado otro televisor con sistema inteligente, así como nueva iluminación. Gracias a la donación de nuestro socio Francois Berger de un primer set de Bolas de Bocce y un segundo que adquirió la Asociación, hoy podemos ofrecer a nuestros asociados la oportunidad de jugar este entretenido y tradicional juego italiano.

Se han hecho importantes inversiones en cocina, como nuevos hornos, estufas y aparatos. Estamos en un proceso de mejora constante para tener estándares de primer nivel. También se lanzó el Servicio a Domicilio abriendo nuevas posibilidades de ingresos para la AIB.

Se está trabajando un sistema de drenajes para las áreas de pérgolas para evitar problemas de inundaciones, iniciando con las canaletas de la pérgola Coen.

Pensando en el entretenimiento, se introdujo el After Office (bebidas seleccionadas al 2x1) los jueves de las 6 a las 8 pm, para que los socios y sus amigos puedan compartir un buen momento. También se han organizado innumerables actividades para los más pequeños y se han presentado con éxito eventos deportivos internacionales como la Euro 2022, donde la Nazionale italiana culminó como Campeona de Europa. Con la cena "Ritorno alle Origini", liderada por el Chef Leonardo Nardini, establecimos un antes y un después gracias la cifra récord de 170 participantes. Muy pronto se presentará una segunda edición. Actualmente se lleva a cabo una reingeniería en procesos, con la cual pretendemos alcanzar un Servicio al Cliente que refleje la calidad y la excelencia italiana que tanto nos enorgullece. Mucho falta por hacer, pero el camino hacia el futuro está trazado.

*Benedetta Poggio y Humberto Preti*



## LA DANTE EN EL PREMIO STREGA



El Premio Strega es el máximo galardón de la literatura italiana contemporánea. Fue establecido en 1947 por la escritora María Bellonci y Guido Alberti, propietario de los liceos Strega. Desde 1986, el premio es organizado y gestionado por la Fundación Bellonci y reconoce la calidad de obras de autores italianos en el género de narrativa.

Grandes figuras de la literatura italiana, como Umberto Eco, Alberto Moravia, Cesare Pavese y Dino Buzzati han sido

reconocidos con este prestigioso galardón. Aun cuando en la mayoría de ocasiones han sido hombres quienes han recibido el premio, se cuentan entre las galardonadas once talentosas escritoras; entre ellas Elsa Morante, Natalia Ginzburg, la misma María Bellonci y Dacia Maraini. En 2022, el premio Strega en su LXXVI edición fue otorgado al escritor pugliese Mario Desiati con su novela Spatriati. (De esa novela hablaremos en un próximo número de la Gazzetta).

La Società Dante Alighieri, como ente difusor de la cultura italiana, participa con un voto colectivo en el Premio Strega. Este año, el Comitato de Guatemala fue invitado a participar en la votación junto a más de 200 lectores de la Dante en todo el mundo. La obra más votada por los lectores de la Società fue E poi saremo salvi, de Alessandra Carati. De esta novela hablaremos en este artículo.

La novela de Carati nos cuenta la historia de Aida, una niña de 6 años que en 1992 debe huir de su natal Bosnia para escapar de una guerra con motivos étnicos y religiosos. La novela narra los acontecimientos en voz de la misma Aida a quien acompañamos desde su tierna infancia hasta la edad adulta. Se trata de una novela de formación en la que los lectores son testigos del crecimiento y de la evolución del personaje principal que comienza contándonos los horrores de la guerra desde la inocencia de sus ojos de niña, pero cuya visión del mundo se va volviendo más compleja con el paso de los años.

El escenario en el que desarrolla la historia de Aída es la guerra entre bosnios y serbios, pero la novela de Carati no es una novela de guerra, sino una novela acerca de la familia y de cómo una familia lucha por

**Società Dante Alighieri**  
Comitato di Guatemala

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

**PROXIMAS  
INSCRIPCIONES  
DEL 15 AL 19 DE  
AGOSTO**

**INICIO DE CURSOS  
22 DE AGOSTO**

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

Duomo di Firenze



mantenerse unida y por mantener su identidad aún lejos de su tierra natal; aun cuando aquel que conocieron como su hogar ya no exista más porque fue arrasado por una guerra absurda.

La frase que da título a esta novela, «E poi saremo salvi» (y después estaremos a salvo), expresa la esperanza con la que la familia bosnia atraviesa la frontera con Italia y la esperanza que mantienen por volver a su hogar; la tierra en la que se cree en la Nafaka (providencia). A través de la narración, el lector descubre elementos culturales de Bosnia y se encuentra frente a frente con el lado humano de la guerra. La guerra no son números ni estadísticas ni fronteras; la guerra la viven personas que sienten, que creen, que esperan y que sueñan.

Una novela que narra un conflicto bélico ocurrido en 1992 es desafortunadamente actual en 2022 cuando la guerra ha golpeado nuevamente a un país europeo. La historia de Aida y su familia nos invita necesariamente a reflexionar en las familias ucranianas que este año han tenido que abandonar su hogar para huir de la guerra y que quizás se sienten extranjeros en todos lados, pues el país al que llegan no es el suyo y el país del que vienen ya no existe como ellos lo recuerdan. E poi saremo salvi es una novela que nos llama a la empatía y nos invita a reflexionar sobre lo que significa la familia, la patria, el hogar y nuestra propia identidad.

Si usted quiere unirse a las actividades literarias de la Dante Alighieri en Guatemala, lo invitamos a participar en nuestro Círculo Literario. Puede solicitar información al correo danteguat@gmail.com ¡Lo esperamos!

**Becky Muralles**  
Círculo de Lectura de la Società Dante Alighieri

## ENCUENTRO DA ENTRE DOS COMITÉS AMIGOS

El pasado lunes 27 de junio, en la sede del Comitato de la Ciudad de México, se reunieron la Profa. Maria Quirino, Coordinadora Didáctica, el Lic. Stefano Cara, Director Académico, por parte del Comité Ciudad de México, y el Lic. Raúl Monterroso, presidente y Arqta. Giovanna Maselli, por parte de Guatemala, para intercambiar opiniones y evaluar los desafíos del futuro respecto a nuestra misión de compartir la cultura y la lengua italiana en nuestras ciudades y en el mundo.

La sede está ubicada en la colonia Juárez, sobre la calle de Marsella en el número 39, ocupa una elegante casa del porfiriato, es el espacio ideal donde convergen la Sociedad Dante Alighieri, la Academia de Arte de Florencia y la Cámara de Comercio Italiana en México.

Los principales temas abordados giraron en torno a aspectos académicos, alumnos atendidos, duración de los cursos, la situación post pandemia, nuevos modelos didácticos, formas de regresar a las actividades culturales presenciales, todo para que se adapten a la nueva era y el futuro, en un ambiente de mucha cordialidad se abrieron las puertas para futuras colaboraciones entre los dos comités, ambos con fuerte presencia cultural y social en la comunidad italiana de sus respectivas ciudades.

*Raúl Monterroso*



Maria Quirino, Raúl Monterroso, Giovanna Maselli y Stefano Cara






www.bi.com.gt

# 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



EUGENIO SCALFARI, COLUMNA DEL PERIODISMO ITALIANO



Il primo numero della Repubblica, 14 gennaio 1976

Se fue en los días pasados Eugenio Scalfari, el último gigante del periodismo clásico italiano, conocido sobre todo por haber sido a mediados de los años Setenta el fundador de La Repubblica, el innovador diario de corte progresista que se convertiría en el de mayor difusión en Italia junto al histórico Corriere della Sera. Scalfari, de 98 años de edad, siguió en actividad hasta pocos días antes de la muerte, ocurrida en Roma. Escritor, poeta, filósofo y empresario, se dedicó en cuerpo y alma a lo largo de su vida al periodismo, la pasión que le mantuvo despierto hasta casi alcanzar el siglo de vida.



Eugenio Scalfari

político, testigo lúcido y apasionado de nuestra historia republicana. Desde los primeros pasos en esa gran escuela de periodismo que fue "Il Mondo", a la dirección de "L'Espresso", hasta la fundación de "La Repubblica", Scalfari representó siempre un punto de referencia imprescindible para generaciones de periodistas, intelectuales, clase política y un enorme número de lectores".

Matteo Cattaneo

Originario de la ciudad de Civitavecchia, se mudó en plena Segunda Guerra Mundial a la capital, donde participó en los Grupos Universitarios Fascistas hasta ser expulsado tras la publicación de un artículo en el cual apuntaba a la corrupción de la cúpula del partido. Entonces se fue alejando de la ideología fascista para acercarse al movimiento liberal y socialdemócrata. A mediados de los Cincuenta trabajó como director editorial y periodista económico del recién fundado semanal Espresso, entre 1968 y 1972 fue diputado por el Partido Socialista, pero su más grande aventura empezó dos décadas después, cuando constituye una nueva sociedad editorial que da vida, el 14 de enero de 1976, a La Repubblica, el innovador periódico del cual sería director durante 20 años y que marcaría de forma definitiva la vida de los italianos en las décadas siguientes.

"Repubblica nació para guiar las reformas, en Italia y en Europa", recordaba. Y sobre su concepto del oficio, dijo en una ocasión a los alumnos de una escuela de periodismo: "periodista es gente que le dice a la gente que le pasa a la gente". En la recta final de su vida fue sonada su amistad con papa Francisco, con el cual instauró un diálogo permanente sobre fe y laicidad. El Papa quiso acordarse "con dolor de la desaparición de un amigo". Según su portavoz, aseguró que conserva "con afecto la memoria de los encuentros - y las densas conversaciones sobre las últimas preguntas del hombre - mantenidas en los últimos años".

Si bien sus publicaciones fueron siempre inclinadas hacia la izquierda y la órbita progresista, ahora el entero espectro político lo recuerda con enorme reconocimiento y el propio Presidente de la República Sergio Mattarella declaró en una nota: "Me provoca un profundo pesar la desaparición de Eugenio Scalfari, periodista, escritor, ensayista, hombre



## DOLCE GELATO, UNA HISTORIA INSPIRADORA EN ATITLÁN



¿Qué es para ti el helado?

**“Libertad! Conectarse con nuestra infancia, con el niño interior que cada uno tiene. Y, para los niños, un lugar seguro y feliz!”**

**A** sí describe el helado Daniela Raccagni, una chica italiana de 35 años, solar, curiosa, determinada y soñadora, originaria de Romano de Lombardia, Bergamo quien hace 7 años llegó al Lago de Atitlán y empezó su aventura de emprendimiento social en Guatemala, emprendimiento que se llama Dolce Gelato.

Daniela es trabajadora social con especialidad en Desarrollo y Cohesión social de pueblos indígenas. Trabajó varios años en ONGS en África, Australia y Centro América. La enfermedad de sus papas la trajo de vuelta a Italia, a su pueblo natal, donde se tuvo que hacer cargo de ellos hasta la muerte de ambos. Fue un periodo muy difícil para Daniela, pero al mismo tiempo la ayudó a entender que la vida hay que gozarla en la simpleza y que es hermosa así como es. Fue ahí que empezó su viaje en la búsqueda del Sol, como ella lo describe.

Decidió viajar por Mesoamérica, pasando antes por México y llegando finalmente a Guatemala en octubre del 2015, para quedarse en San Marcos La Laguna, un pueblito de 3000 habitantes a la orilla del Lago de Atitlán, donde empezó a vivir y a pensar en hacer realidad su sueño de ayudar a los niños y a las mujeres, a través de un emprendimiento.

En idea, primero nació Fundación Amarena, en memoria de su mamá Agnese, enfermera de pediatría, que toda la vida le impulsó a Daniela el amor hacia el próximo y la entrega hacia los más necesitados. Para poder hacer ese sueño realidad Daniela empezó a trabajar un modelo de negocio, Dolce Gelato, con un brazo Social, Fundación Amarena, que recibe el 5% anualmente de las ganancias de Dolce Gelato.

Daniela abrió su primera heladería en Panajachel en diciembre 2017 y después una segunda en San Marcos La Laguna. Durante el Covid cambió el modelo de negocios y empezó a trabajar con franquicias. Así fue como empezó Dolce Gelato en Santa Lucía Utatlán, Ciudad de Guatemala, Antigua y San Pedro La Laguna; las últimas dos se cerraron después.



Dolce Gelato no nació para ser una cualquier heladería. Nació para sustentar un proyecto social. Y para eso el ambiente siempre fue muy familiar y acogedor para adultos y niños. Dolce Gelato, en el transcurso de esos años, dio trabajo a 30 mujeres indígenas de la Cuenca del Lago de Atitlán, apoyando así su crecimiento económico y el de sus familias. Fundación Amarena nace en febrero del 2019, gracias a un porcentaje de las ganancias de Dolce Gelato y a las donaciones de amigos y familia de Daniela en Italia. Gracias a la fundación, Daniela ha podido ayudar a 8 niños en San Marcos La Laguna y 5 niños en Panajachel, con la mejora de sus casas, de los servicios básicos, así como apoyando con microcréditos a las familias necesitadas de los niños.

Dolce Gelato empezó con 10 recetas que Manuel, un amigo italiano, uniéndose a la causa, donó a Daniela en su formación en Italia en el 2017 y actualmente cuenta con 70 recetas de temporadas, utilizando productos orgánicos y leche de producción local.

Actualmente Daniela está cerrando su capítulo en Guatemala y vendió a su antiguo trabajador estrella la franquicia y la marca.

Preguntada sobre qué es lo que deja a Guatemala, Daniela contesta: “Inspiración, sobre todo para las mujeres que trabajaron conmigo, y el mensaje que los sueños se hacen realidad y que con mucho trabajo y esfuerzo se pueden mejorar las condiciones de vida. Espero que Dolce Gelato siga con la calidad y excelencia propia del gelato italiano. Que sea un negocio consciente, humano, incluyente y familiar”.

Un mensaje para los italianos en Guatemala: agarrar de ambos mundos lo mejor y compartirlo, ayudando los y las demás!

Mi gusto favorito de Dolce Gelato es Maracuyá y el de Daniela es Fresa! Y el tuyo, cuál es?

*Anna D'apolito*



## RICCARDO DEPETRIS: EXCELENCIA EN EL ARTE DEL CHOCOLATE

ENTREVISTA DE LUCIA BONATO

Otra tarde calurosa en este verano afro-italiano, pero la simpatía no cambia: Riccardo, reconocido maestro chocolatero, joven emprendedor, decidido a alcanzar sus metas personales de excelencia, me recibe en su uniforme color chocolate para una charla larga y agradable. Su gran competencia en la materia no oculta el carácter genuino de quien, paso a paso, se ha superado con pasión y humildad, y aun así es capaz de sonrojarse cuando le reitero nuestra gran admiración y agradecimiento por su generosidad hacia nuestro proyecto.

Riccardo sigue las huellas de sus padres, que trabajan el chocolate desde hace cuarenta años. Amedeo y Amélie (7 y 5 años), a su vez, siguen los pasos de su papá y junto con su mamá Enrica, se vuelven catadores escrupulosos de las nuevas creaciones. Riccardo se formó en la escuela de hostelería y en cursos altamente especializados con prácticas en Italia y el extranjero. Gracias a la excelencia alcanzada, ya está definitivamente "cotizado en el mercado": consultorías para empresas del sector, enseñanza en las prestigiosas escuelas ICIF, en Costigliole d'Asti, que recibe estudiantes de todo el mundo, y la Italian Food Academy en Milán.

**Lucia - Nuestros artesanos aprendieron a conocerte y aprecian tu sencillez, generosidad, disponibilidad y competencia. Tú ¿cómo te defines?**

**Riccardo** - Soy un pequeño chocolatero de nicho. Como en el mundo del vino, las grandes casas hacen los números, los pequeños productores hacen la calidad. El mercado crece, por supuesto, pero nunca a costa de la calidad. Participo en un pequeño grupo de "Amigos del chocolate", pero por elección prefiero quedarme fuera de las grandes asociaciones.

**L - ¡Pequeño, pero con un gran palmarés! El International Chocolate Award es un gran logro...**

**R** - ¡Ay, sí! Empecé con los concursos hace veinte años, es una forma de marcar la meta a alcanzar, de medir las etapas de crecimiento profesional, y luego se crea visibilidad. En 2019, al International Chocolate Award, llegué a la final, pero no al podio. ¡Qué emoción! El evento se llevaba a cabo en Guatemala justo cuando yo estaba en Xela para nuestro primer encuentro. En 2020-21 mi bombón Xela (en honor a nuestro proyecto) obtuvo la plata a nivel mundial. En 2022, ya tengo el oro europeo y el concurso aún no ha terminado. Mientras tanto mi investigación continúa en búsqueda de la excelencia. Hace poco fui a Santo Domingo para visitar las plantaciones y evaluar las etapas de producción del cacao, es lo que hace la calidad del producto final. Quien compra mi chocolate, desde vinotecas de ciudad hasta refugios de montaña, pasando por restaurantes de toda la región y pedidos del extranjero (Suecia, Dinamarca, Francia, Alemania) saben de la atención que pongo en la producción. Con algunos restaurantes creamos una carta de chocolates: según el origen del cacao, sugerimos el licor que mejor lo acompaña.

**L - Llegamos ahora a nuestro proyecto. En diciembre de 2018, unos días antes de salir para Guatemala, me presenté con un puñado de granos de cacao, una barra de chocolate de Xela y un buen descaro. ¿Cuál fue tu primera reacción a mi propuesta de capacitación para artesanos de Xela?**



Riccardo Depetris

**R** - Estaba sorprendido y titubeante; tenía que entender lo que esperabas y pensar cómo hacerlo para dar lo mejor de mí. Nunca había tenido experiencias similares y desconocía lo que me esperaba al otro lado del mundo.

**L - Nuestro proyecto ya lleva tres años y en los dos primeros fue totalmente autofinanciado, también gracias a tu generosa participación. ¿Qué te convenció de aceptar y qué te impulsa a continuar?**

**R** - Fue toda una aventura para mí también. Finalmente podía tocar con mano lo que había conocido solo a través de los libros. Para mí fue un verdadero descubrimiento, humano y profesional, o mejor fue casi como redescubrir el pasado, ver un camino y un mundo que aquí ahora ha desaparecido. Y luego ves que la gente quiere aprender, te abre su hogar y su corazón, ves un mundo de chocolate que nunca ha existido aquí en Europa. Definitivamente una experiencia de gran valor. ¿Qué me impulsa a continuar? No hay un motivo único, es un conjunto de cosas: puedo ayudar a nivel profesional, y también es mi crecimiento personal en el que resalta el aspecto humano, la relación de amistad que se ha desarrollado. Sin mencionar el progreso que he visto desde el primer encuentro, en la producción y también en el control del procesamiento, la cosecha, el secado y la fermentación de un cacao guatemalteco autóctono, muy rico. Este aspecto ahora está claro para todo el grupo.

**L - ¿Qué es lo que más te impactó de esta experiencia?**

**R** - Seguramente el hecho de haber vivido Guatemala como una realidad y no como turista; la gratitud que el grupo me demuestra constantemente, el contacto que siempre está abierto incluso para consultas profesionales, las felicitaciones por mis éxitos en los concursos... En definitiva, una relación profesional llena de humanidad.

Lucia Bonato



## ACTIVIDADES DE LA ASOCIACIÓN DE DAMAS ITALIANAS

**D**eseamos compartirles que con éxito se realizó recientemente, el 12 de julio, la presentación del “Taller sobre Suculentas y Cactus”, que por su variedad suelen ser plantas muy especiales y que hoy en día son objeto de colección por su versatilidad y fácil manejo para muchos aficionados, favoritas de muchos diseñadores de interiores y de amantes de jardinería. El mismo estuvo a cargo de Frank Boccock y su equipo de trabajo, quienes, con gran conocimiento sobre el tema, hablaron de sus cuidados, riegos, fertilización y ofrecieron muy buenos consejos.

Un aprendizaje interesante fue para muchos que “todos los cactus son suculentas, pero no todas las suculentas son cactus”. Los asistentes, que, bajo medidas de bioseguridad, interactuaron en el taller, también participaron en las rifas de premios otorgados por la Asociación, de un cafecito y adquirieron de la exposición-venta bellas suculentas y cactus para ampliar sus colecciones, así como de pinturas destacando la belleza de las suculentas. Todo por una buena causa, como son los niños de nuestras guarderías y de Zacualpa, Quiché. Un agradecimiento muy especial al distinguido expositor Frank Boccock.



sigue en pág. 12

Vive la experiencia

**INFINITUM**  
EL INTERNET INTELIGENTE

CONECTIVIDAD • CLOUD • SOLUCIONES

viene de pág. 11



Sede Club Italiano - Taller de suculentas

**H**acemos un llamado muy profundo a todas las señoras y señoritas que han logrado conseguir la nacionalidad italiana, gracias a sus antepasados y/o sus esposos. Obtener el pasaporte italiano no fue nada fácil, porque sabemos que los trámites burocráticos son largos y lentos, pero al final lo consiguieron y de esto seguramente están muy orgullosas.

Esta satisfacción y tranquilidad que ahora sienten, aprovechenla y participen con nosotras para realizar eventos y actividades con el único fin de ayudar a las guarderías, a cargo de las religiosas italianas, donde acuden diariamente más de trescientos cincuenta niños guatemaltecos, los cuales reciben educación civil y religiosa, sus alimentos y muchas veces atención médico-sanitaria. También hacemos una invitación a todas las italianas que están en nuestro país por motivos de trabajo de sus parejas: sería una linda participación mientras dure su estadía y se llevarían un grato

recuerdo de la obra de amor que dejarían.

La Asociación nació ante las necesidades del terremoto de 1976 y en 1980 ya se contaba con la personería jurídica y los proyectos que a lo largo de los años se han sumado y multiplicado muy felizmente, pero los compromisos y las metas siguen en pie.

Nuestra sede es en el Club Italiano, la Junta Directiva trabaja un día a la semana durante todo el año y las Asambleas Generales con todas las socias se realizan una o dos veces al año, pero siempre se mantiene la comunicación escrita o a través de las redes para compartir información del trabajo que se realiza.

*Es un orgullo ser parte de la Asociación de Damas Italianas de Guatemala. ¡Asóciate ya!*

**Comunícate con nosotras para inscribirte al e-mail: [adamasitalianas@gmail.com](mailto:adamasitalianas@gmail.com) y teléfonos: 4165-3713, 5308-4426 y 5514-2881.**

*Junta Directiva ADI*

**Los miembros de Junta Directiva y Comité Consultivo de la Società Dante Alighieri Comitato di Guatemala lamentan profundamente el deceso, en Italia, de quien en vida fuera el**

**PROF. LUCA SERIANNI**

**Vicepresidente de la Società Dante Alighieri, con sede en Roma.**

**Manifestamos a nuestros socios y amigos el deseo de unirnos en oración por el descanso de un ser humano excepcional que contribuyó de manera brillante a escribir las páginas de la historia de la lengua italiana en el mundo.**

**Guatemala, 21 de julio de 2022.**



## EL “SPID”, SISTEMA FUNDAMENTAL PARA LOS SERVICIOS DIGITALES



### Introducción al SPID

La Unión Europea ha promovido desde el 2012 la necesidad de que todo ciudadano de la Unión posea una identidad electrónica o virtual para poder agilizar y facilitar el libre acceso a las diferentes entidades públicas de los estados desde una sola cuenta, la cual permita gestionar los diferentes portales con un solo acceso (Usuario y contraseña). Así es creado el: eIDAS, acrónimo de “electronic IDentification, Authentication and trust Services”

Italia en el 2014 aprueba esta iniciativa europea para su territorio y entonces nace el sistema SPID, acrónimo de “Sistema Pubblico di Identità Digitale” o en español Sistema Público de Identidad Digital.

Este sistema de autenticación, permite a los ciudadanos italianos y empresas acceder a los servicios en línea de la administración pública italiana con una identidad digital única.

La identidad SPID consta de credenciales (nombre de usuario y contraseña) que se emiten al usuario y que permiten el acceso a todos los servicios en línea de las entidades del estado italiano.

### ¿Es necesario tener un SPID?

Sí, a partir del 31 de diciembre de 2022 para acceder al portal de servicios consulares “Fast it” deberá utilizar el sistema SPID. También se podrán crear reservas o citas en el sistema de salud, inscripciones escolares y de universidades, acceso a las redes wifi pública, prácticas comerciales, acceso al comune (municipalidad) de residencia, al anágrafe, etc. siempre con una sola contraseña.

### ¿Qué necesitas para solicitar SPID?

Para solicitar y obtener tus credenciales SPID debes ser mayor de edad y necesitarás:

- Una dirección de correo electrónico
- El número de teléfono celular que usas normalmente
- Un documento de identidad válido (uno de: carta di identità o pasaporte italiano)
- La tessera sanitaria con il codice fiscale (o, para los italianos en el

exterior, una Attribuzione del Codice Fiscale el cual se tramita vía el consulado después de llenar un formulario.

### Elegir tu proveedor de identidad

Una vez que hayas recopilado los documentos necesarios, puedes comunicarte con una de las entidades que proporcionan las credenciales de SPID (proveedor de identidad). Existen varias formas de solicitar y obtener tus credenciales únicas, puedes elegir la que mejor se adapte a tus necesidades.

El uso y solicitud del SPID es gratuito, pero algunas formas de reconocimiento por parte de los operadores pueden estar sujetas a una tarifa.

Para una mayor información, puedes encontrar toda la documentación relacionada con SPID en el sitio web dedicado: [www.spid.gov.it](http://www.spid.gov.it). También puedes contactarse con el Com.It.Es. Guatemala escribiendo al correo [comites.gua@comitesgua.com](mailto:comites.gua@comitesgua.com)

*Fernando Campo Doninelli*





## PROYECTO “AGUA FUTURA” CRÓNICA DE UNA REALIDAD

Fotos de Tatiana Carías- FIA-UES



Un momento de la inauguración del seminario en el Colegio de los Ingenieros - Ciudad de Guatemala



Actividad de muestreo en San Rafael Las Flores con maestrantes y profesores FIA-UES, FI-Usac

Idiado en el 2018, coordinado por el Instituto de Geociencias y Georrecursos del Consejo Nacional de Investigación (IGG-CNR) y financiado por la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo (AICS), cuenta con la colaboración de instituciones y organizaciones italianas; la Universidad de San Carlos de Guatemala (Usac) y la Universidad de El Salvador (UES); y tiene como objetivo, realizar “actividades de formación e investigación finalizadas al monitoreo y modalidad de verificación de la calidad y cantidad de los recursos hídricos, y similares perfiles psicosociales de zonas piloto de El Salvador y Guatemala”.

Con el arranque, al principio del 2019, con dos maestrías en hidrogeología, en ambos países, y una en Psicología Clínica de la Comunidad en la UES, prevé un diplomado en la Escuela de Ciencias Psicológicas de la Usac. Completadas todas las actividades didácticas y con las maestrías en hidrogeología en la recta final, el proyecto finaliza el próximo 30 de septiembre.

En este marco, desde el 13 al 19 de junio, el Coordinador General del proyecto, Samuele Agostini, primer investigador del IGG-CNR y Linda Franceschi investigadora asociada por el mismo instituto, y parte integrante del proyecto, visitaron, inicialmente, El Salvador y luego Guatemala para realizar juntos con la UES, la Usac, las dos ONG's ACRA e Iscos, actividades de divulgación, impartición de seminarios y muestreos de aguas.

Desde el 14 al 16 de junio, estuvieron en El Salvador, llevando a cabo eventos divulgativos con las escuelas de los dos sitios pilotos, zona alta y baja del río Acelhuate, en los municipios de San Marcos y Suchitoto; y asistiendo al VI seminario de formación continua realizado en el marco de la Maestría en Gestión de Recursos Hidrogeológicos. Asimismo, en la UES, se desarrollaron dos seminarios y se entregaron, con la presencia del Embajador de Italia Edoardo Pucci, los títulos de la Maestría en Psicología Clínica de la Comunidad.

Las actividades se reanudaron nuevamente en Guatemala donde, en la ciudad capital, el viernes 17, en el Colegio de los Ingenieros se realizaron dos seminarios en los que, Samuele y Linda, compartieron los principales resultados preliminares de la investigación hidrogeológica

obtenidos con el muestreo en el sitio piloto en Asunción Mita; y, Linda, dio a conocer una investigación en los sistemas acuíferos volcánicos del Monte Amiata, en Italia, porque puede representar un estudio piloto que tiene mucho en común con los acuíferos centroamericanos. Por la tarde, se visitó la planta de tratamiento de aguas residuales Lo de Coy, EMPAGUA, zona 1, La Comunidad, Mixco.

El último día, con el objetivo de realizar el estudio hidrogeológico y plantear la gestión del registro hídrico en la microcuenca del río San Rafael, municipio de San Rafael Las Flores, departamento de Santa Rosa, se llevó a cabo el muestreo de agua en tres puntos. En el primero se tomaron tres muestras: una del Nacimiento Las Cuevitas, otra del Pozo El Cementerio y la última del Pozo Las Piscinas; en el segundo punto, se tomó una muestra de agua del nacimiento El Borbollón; y en el tercero, otra de agua del pozo perforado Sabana Redonda. Por un total de cinco muestras.

Con lo recolectado se pretende determinar en laboratorio, la calidad físico-química del agua para consumo y, al mismo tiempo, la presencia de elementos nocivos para la salud, si existieren. Asimismo, se procura determinar los volúmenes del acuífero, la ubicación de sus fuentes de abastecimiento y su tiempo de permanencia en el subsuelo, mediante el uso de isótopos ambientales estables, como método indirecto de estudio. Los trabajos permiten profundizar investigaciones en la zona y enfocarse en las causas de contaminación antropogénicas que emergen según los últimos estudios realizados en el lugar.

Finalmente, el Proyecto “Agua Futura”, con esta apuesta de enfoque interinstitucional y multidisciplinario, de acercamiento e involucramiento constante con las comunidades, de entendimiento, pretende ser un inicio de futuras colaboraciones, que puedan generar otras nuevas aproximaciones e intercambios con estas importantes realidades.

*Equipo Proyecto “Agua Futura”*



## A TAVOLA CON EL SOMMELIER

con Hermann Bendfeldt  
@winetravelergt

## LOS VINOS DE PUGLIA

Conozcamos hoy un poco sobre una región sureña de Italia que, hablando en el mundo del vino, ha tenido un reconocimiento apenas recientemente a pesar de ser una de las principales en volumen de producción anual: PUGLIA.

Llamada usualmente “el tacón de la bota” por su posición geográfica y con la ciudad de Bari como su capital administrativa, es una región donde la agricultura juega un papel muy importante gracias a sus calurosos veranos. Esto se transmite a uvas con excelente maduración y alto contenido de azúcar, lo que permite la producción de vinos con una combinación muy interesante: buen cuerpo y mucha fruta.

Históricamente Puglia ha sido gran productora de vinos, sin embargo, durante muchos años sus vinos se vendían sin embotellar. Es decir, en grandes recipientes para consumo interno e incluso en inmensos tanques a granel cuyo destino era mezclarse con vinos de otras regiones -algunos incluso dicen que de otros países- para dar mejor cuerpo y estructura. Ha sido hasta recientemente, en los últimos 25-30 años, que se inició un movimiento para aprovechar y destacar la gran calidad de los vinos de la región y hoy en día ya una parte importante es embotellada y, con suerte para nosotros latinoamericanos, exportada cada vez a más mercados de nuestro territorio.

La región ha venido incrementando su producción al punto de llegar al #2 de todo el país con 9.8 millones de hectolitros. ¡Esto equivale a más de 1,300 millones de botellas! De dicha producción solo el 7% es clasificado dentro de alguna de las 32 diferentes Denominaciones de Origen establecidas en la región. Proporción que seguramente incrementará ya que la orientación a la mejora de la calidad y menores rendimientos en el campo continúan; así como la especialización en técnicas de cultivo, poda, densidad de plantación y otros. Adicionalmente la modernización de equipos e inversión en tecnología también contribuyen al incremento en la calidad final. ¡Esperemos grandes avances y deliciosos vinos de esta región cada vez más!

La variedad de uva emblemática de la zona es el Primitivo -cuyo nombre se relaciona con su temprana maduración, no con antigüedad- que compone parte importante de una decena de zonas con denominación. La más importante y reconocida de ellas: Primitivo di Manduria DOC.

También con presencia importante encontramos Negroamaro, Sangiovese para tintos y Trebbiano para blancos. Estas cuatro variedades conforman cerca del 60% de todos los viñedos plantados en Puglia, que suman en total cerca de 90,000 hectáreas. Otras uvas autóctonas italianas que pueden encontrarse son Aglianico, Greco, Fiano, Bombino, Susumaniello, Ciliegiolo, Marzemino, Frappato, Pampanuto, Coccociola, Uva di Troia, Schiava...y a veces pensamos que conocemos muchas...



Puglia es reconocida también como cuna de grandes vinos rosados, sobre todo al extremo sur en Salento y por producción de vinos “Passito”. Estos últimos, vinos dulces elaborados con uvas de cosecha tardía y también deshidratadas intencionalmente para concentrar sus azúcares. Algunos de ellos como el Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG debe tener -por regulación de ley- como mínimo 50 gramos de azúcar residual por litro pero al mismo tiempo una gradación alcohólica no menor a 13%, no cualquier uva tiene la capacidad de darnos ambas características en un mismo vino! Sin tomar en cuenta que después debe pasar seis meses de añejamiento en barrica; un vino increíble y muy complejo sin duda.

Mis favoritos y recomendados de Puglia son Luccarelli, Vigneti del Salento y Carlo Guarini, búscalos y descubre estos excelentes vinos y, por si fuera poco... ¡a muy buenos precios!

*Salute!*

# LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

GUATEMALA, AGOSTO 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