



EL PROGRAMA DE SALUD ITALO ESTÁ ACTIVO

Nos complace informarles de que el programa **ITALO** ya está en marcha y disponible para todos los italianos que viven en Guatemala, sus familiares y los empleados de empresas italianas o de propiedad italiana.

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 10% hasta el 50% de los valores normales del mercado, mediante un sistema supervisado, uniforme y controlado.

Como este programa no es un seguro, permite la entrada sin restricciones de edad, sexo, condiciones médicas previas, y también es compatible para aquellas personas que ya tienen un seguro médico.

El programa **ITALO** está disponible exclusivamente para los italianos residentes en Guatemala y sus familias, y para los empleados de empresas italianas o cuyos propietarios son 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

CONTINUA LA LECTURA  pág. 3



S.G. Gabriele Musto, entregando kit a participantes.

UN VIAJE A ITALIA QUE INICIA CON UNA PIZZA

El IV Campeonato de la Pizza en Guatemala, se llevará a cabo el próximo sábado 3 de noviembre a las 4:00 p.m. en La Noria. Dicho concurso es organizado por la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala y en esta cuarta edición cuenta con el apoyo, patrocinio y respaldo de: 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, Comercializadora AZ, In Florence Academy, MadeinItaly.gt y La Noria.

Para esta competencia, los concursantes, amantes de la cocina y gastronomía italiana, podrán cocinar una pizza clásica margherita y una pizza creativa y así demostrar sus habilidades y presentar su mejor creación. Los jueces son reconocidos Chefs de restaurantes italianos en Guatemala, así como de diferentes instituciones como INTECAP.

CONTINUA LA LECTURA  pág. 2



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



 2323-2323  



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

viene de pág. 1

¡El ganador podrá participar en el Campeonato Mundial de la Pizza!

El ganador de esta cuarta edición del Campeonato de la Pizza en Guatemala, tendrá la oportunidad de ganarse un boleto aéreo a Italia para participar en la 30ª edición de la competición más querida por los pizzeros de todo el mundo, el "Campionato Mondiale della Pizza", el cual se llevará a cabo en Parma del 18 al 20 de abril de 2023. Durante estos tres días de concursos, shows y seminarios animados por más de 800 profesionales de todo el mundo celebrarán en todas sus formas el plato tricolor más querido del



Campeonato de la Pizza Italiana 2019

mundo: la pizza.

Asimismo, gracias a In Florence Academy el ganador podrá frecuentar un curso intensivo de italiano en Florencia. El segundo y tercer lugar tendrán la oportunidad de realizar un curso de gastronomía gratuito en 2023 en Intecap, así como canastas de productos de los patrocinadores.

¡Compre su brazalete y sea juez del Campeonato!

La entrada es totalmente gratuita, pero podrá comprar un brazalete para poder degustar las pizzas preparadas por los concursantes con ingredientes 100% con sabor y tradición italiana, poder votar por su pizza y concursante favorito y tener descuentos especiales en los stands donde podrán comprar productos "Made in Italy".

¡Stands con productos italianos a la venta!

También el sábado 3 de diciembre, a partir de las 10 a.m. diferentes empresas tendrán sus stands para que las personas que visiten el Campeonato y La Noria puedan comprar y degustar una variedad de productos italianos como vinos, licores, salsas, pastas y otros.

La entrada es totalmente gratuita, ¡los esperamos!

Para más información y comprar brazaletes: admin@camcig.org

Jessica Flores







LA NORIA
03.12.2022





¡Te esperamos desde las 4pm!



Ven este 3 de diciembre a la plaza de La Noria...

¡Podrás comprar muchos productos italianos y presenciar el Campeonato de la Pizza!

ENTRADA GRATUITA

¡Prueba y vota por tu pizza favorita adquiriendo el brazalete!

admin@camcig.org

Q50

Pre venta

Q75

Día del evento

*Stand de productos abiertos desde las 10am a las 10pm.

viene de pág. 1

que ofrece el proveedor de servicios sanitarios.

ITALO está actualmente activo, por lo que ya se puede obtener información sobre cómo utilizar y entrar en el programa por correo electrónico:

administracion@centroclinicoreforma.com y por teléfono: **4059-0241, 2320-3333**

A medio 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.

Com.It.Es Guatemala, "Comisión de salud y de la tercera edad"



M

MARGHERITA

#PIZZADEVERDAD

M SPAZIO ZONA 15 / LA NORIA ZONA 14 / CARRETERA A EL SALVADOR  5820-8876

NUEVA ERA, NUEVA IMAGEN



Sin duda la pandemia marcó un cambio de era. Si bien las Tics, conjunto de herramientas tecnológicas y de la comunicación que contribuyen al proceso de intercambio de información en la educación, ya se encontraban disponibles previo a dicho evento, esta emergencia sanitaria y las medidas como el confinamiento y distanciamiento, vinieron a acelerar el uso de las mismas. Ahora el mundo de la educación está completamente habituado al uso de aplicaciones que facilitan el intercambio de conocimientos; sin embargo, ya superada la emergencia sanitaria, los nuevos desafíos en la educación demandan sistemas híbridos, con actividades presenciales complementadas con programas a distancia.

La Sociedad Dante Alighieri a nivel mundial, ha aceptado dicho desafío iniciando con un cambio de imagen institucional, un nuevo sistema de comunicación gráfica, que adopta como variantes cromáticas el amarillo y el azul celeste. El amarillo característico del marcador para resaltar, evidencia el compromiso con la educación, mientras que el azul celeste y la circunferencia evocan el carácter global de la cultura y la lengua italiana, presente en todas partes del mundo.

Pero no solo es una renovación de imagen, es una transformación conceptual que invita a todos los comités internacionales a ser parte de una gran comunidad, por lo que el Comité de Ciudad de Guatemala, no podría quedarse atrás y ha aceptado dicha invitación, adhiriéndose a la iniciativa Dante Global.

Es importante resaltar también que dichas transformaciones conceptuales tienen como uno de sus objetivos más importantes alcanzar a las nuevas generaciones, no sólo aquellas con algún vínculo familiar con Italia, sino también las que reconocen en el italiano la lengua del arte, la historia y la cultura.

Si bien se ha renovado nuestra imagen, la pasión, la dedicación y el compromiso por compartir la lengua y la cultura italiana siguen presentes en cada una de nuestras clases y en cada una de nuestras actividades culturales. Concluimos un año con metas

administrativas alcanzadas y nos preparamos para afrontar el próximo, con nuevos programas para promover la convivencia y la cultura a través de talleres, encuentros y la consolidación de nuestro ya fuerte Círculo literario.

Un especial agradecimiento al equipo administrativo y académico, desde las coordinadoras hasta cada uno de los docentes, quienes durante la emergencia siempre mantuvieron el contacto con los alumnos y ahora se preparan para afrontar los desafíos de una nueva era. A los alumnos, quienes han confiado su formación a nuestra institución con más de sesenta años de presencia en el mundo cultural y más de treinta de experiencia en la educación de la lengua italiana en Guatemala.

Una cordial bienvenida a los nuevos socios, así como un afectuoso saludo a los socios leales quienes han apoyado cada una de las iniciativas y con sus aportes contribuyen a hacer posible la realización de nuestros planes. Que este nuevo año permita que la cultura y el arte contribuyan a estrechar los lazos de amistad y buena voluntad entre la humanidad y juntos podamos construir un mundo mejor.

Raúl Monterroso

Società Dante Alighieri

Comitato Città del Guatemala



Cursos de italiano en línea


- ✓ Principiantes
- ✓ Intermedios
- ✓ Avanzados


Clases Privadas



Círculo Literario



MAYOR INFORMACIÓN

 danteguat@gmail.com / info@danteguatemala.com

 <https://www.facebook.com/DanteGuatemala>

 @dantealighieriguate  (502) 3765-6068



GIORGIO GIAMPÀ EN EL XXV FESTIVAL ICARO

El Festival Ícaro es el principal promotor en el actual movimiento audiovisual centroamericano desde 1998; nació en Guatemala con la visión de unir Centroamérica a través del arte y la cultura con especial atención en la diversidad cultural, los derechos humanos y el medio ambiente, en el marco de una cultura de paz.

El Ícaro, Festival Internacional de Cine en Centroamérica, es un proyecto centroamericano concebido, creado y producido por Casa Comal Arte y Cultura, con el acompañamiento financiero y organizativo del Ministerio de Cultura y Deportes de Guatemala, la Red Internacional de Festivales Ícaro y el Congreso de la República de Guatemala.

La XXV edición del Ícaro se

lleva a cabo del 1 al 10 diciembre con un rico programa de actividades (consultar www.festivalicaro.com) y la participación de algunas producciones italianas y del destacado cineasta Giorgio Giampà.

Giampà, después de haberse dedicado a la música en los primeros años de su carrera, se acerca al mundo del cine a inicios de la década de 2010, componiendo bandas sonoras para importantes producciones de Italia, Suecia y Rusia. En 2018 trabaja en las músicas de la película mexicana Tiempo Compartido, ganando la nominación a los Premios Fenix (los Oscars latinoamericanos) para Mejor Banda Sonora. Ha trabajado en el ámbito de importantes series televisivas italianas, ganando en 2021 el Premio para la Mejor Banda Sonora en Canneseries para su trabajo en la Serie Christian. Atento al tema de la paridad de género en la industria cinematográfica, funda en 2020 el Fury Workshop, un workshop gratuito, teórico y práctico, dirigido a compositoras y músicas interesadas en conocer los distintos aspectos de la industria del cine y trabajar en bandas sonoras. En la actualidad, Giampà está trabajando en su primera obra como director, una película documental acerca de la historia, el presente y las perspectivas de las comunidades forestales del Petén guatemalteco.

En el Ícaro 2022, Giampà participará en una serie de talleres y encuentros en su doble faceta de experto de música para el cine e y de neodirector. Además, el día 5 de diciembre presentará y comentará en el Instituto Italiano de Cultura la espléndida película-documental “La Natura delle Cose” (18:30 Hrs. – idioma original, subtítulos en inglés), de la directora Laura Viezzoli, de la cual escribió la banda sonora. Se trata de una emotiva y filosófica inmersión en ese precioso tiempo de nuestra vida que es el final de la vida, a través de una serie de encuentros y conversaciones entre el autor y el protagonista, un enfermo terminal de ELA.

Matteo Cattaneo



Giorgio Giampà



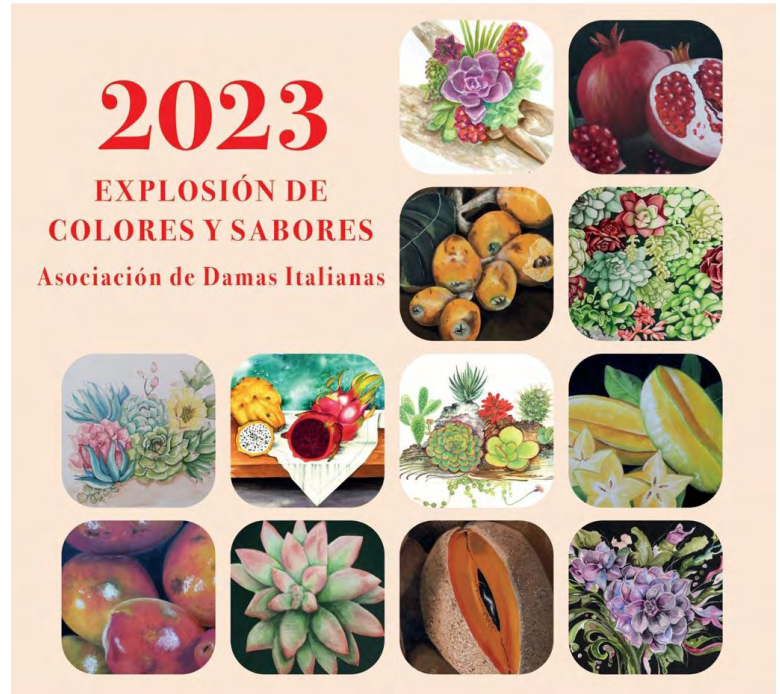
LAS DAMAS ITALIANAS FINALIZANDO OTRO AÑO DE LABORES



Foto de grupo de las Damas Italianas

Las Damas italianas somos un grupo de señoras amas de casa, esposas, madres, abuelas y también bisabuelas, todas con profesiones diferentes, con actividades personales distintas, pero unidas por el sentimiento de ayudar a salir adelante a niños en áreas marginales, proporcionándoles educación, valores morales y religiosos. Somos doce Damas que conformamos la Junta Directiva y decidimos continuar con la meta que nuestras antecesoras se trazaron hace 45 años: “apoyar a los niños a través de dos guarderías a cargo de religiosas italianas”. Todo este trabajo voluntario no se podría realizar sin la dedicación, amor y alegría de servir de las SEÑORAS con mayúsculas: las Damas Italianas. Gracias Damas por ese noble corazón, ese don del servicio, ese entusiasmo y alegría al reunirnos para planificar nuestra próxima actividad, o tan solo para tomar un cafecito. Gracias por la amistad que ha nacido a través de un solo propósito “los niños”. Es un honor y un privilegio liderar a Damas tan especiales que no esperan reconocimiento personal, sino tan solo un apoyo para continuar a través de nuestra Asociación ayudando a niños de escasos recursos. Gracias muy especiales a nuestras familias, por la paciencia y apoyo que día a día nos ven dedicar una parte de nuestras actividades diarias a la Asociación. Gracias a los amigos, socias, vecinos, conocidos, donantes anónimos, patrocinadores, artistas todos y cada uno, nos han apoyado e incentivado a seguir adelante. Cerramos el 2022 satisfechas por los logros alcanzados. Invitamos a las mujeres de acción: italianas, guatemaltecas, simpatizantes de Italia, a unirse en un solo propósito: contribuir al desarrollo de Guatemala, te esperamos a que seas parte del cambio en la tierra que te acoge.

Cerramos nuestras actividades del 2022 con el coctel de presentación del calendario “Explosión de Colores y Sabores 2023”, que se llevó a cabo el pasado 3 de noviembre con exposición y ventas de los cuadros que engalanan nuestro calendario.



Exposición EXPLOSIÓN DE COLORES Y SABORES

Para adquirir el calendario: Asociación de Damas Italianas de Guatemala, en Club Italiano

Tel: 2495 5100
adamasitalianas@gmail.com

La junta Directiva les desea que el Niño Jesús nazca en cada corazón y en cada casa. ¡FELIZ NAVIDAD! y un año 2023 lleno de esperanzas y prosperidad.

Carolina de Russi, Presidenta



CLAUSURA DE LA ESCUELITA GIAN CARLO NORIS



Niños con trajes de profesionales.

El ciclo escolar del Programa Educativo de Rekkó dio por finalizado en el mes de octubre. Nos sentimos satisfechos por los resultados obtenidos y, aunque el 2022 estuvo condicionado por las restricciones para volver a las aulas, los niños y niñas pudieron recibir, un año más, una educación de calidad.

Tras dos años de irregularidad, fue maravilloso ver lo rápido que los niños y niñas de la escolita Gian Carlo Noris se adaptaron al aprendizaje colaborativo compartiendo ideas, proponiendo e interactuando. Para muchos de ellos, el regreso a la escuela llenó sus días de alegría; poder jugar y aprender con sus compañeros fue el detonante que necesitaban para desarrollar todo su potencial.

El 22 de octubre, en el salón municipal de San Pedro Yepocapa, Chimaltenango, celebramos la graduación de los niños y niñas que cierran la pre-primaria. Un paso importante en su formación, por lo que realizamos un bonito acto en donde nos compartieron sus sueños para cuando sean grandes, entre ellos surgieron médicos, bomberos, educadores... sueños que con nuestro apoyo y el de sus familias podrán hacerse realidad.

También celebramos la graduación de los niños becados, de sexto primaria, a quienes felicitamos por su perseverancia y les animamos a iniciar la nueva etapa de la secundaria con el entusiasmo que han venido demostrando. El acto de clausura finalizó con una cena con las familias de los niños, a quienes también agradecemos su esfuerzo y compromiso con la educación de sus hijos.

La educación de calidad es un derecho y con el apoyo de todos los amigos de Rekkó podemos preparar a estos niños para la vida y cambiar su futuro.

¡Muchas Gracias a todos!

José Pérez Carbonero

www.bi.com.gt

Recibe de forma inmediata el pago de tus ventas con el POS

VisaNet
Guatemala

Pasos:

- Realiza el cierre en tu POS
- En minutos tus ventas estarán acreditadas en tus Cuentas Bi

Beneficio exclusivo para clientes de Banco Industrial

Solicítalo fácil y rápido al ☎ 2411-6001 **opción 3** o escribiendo a: adquirencia@bi.com.gt



UNA CATACIÓN MUY PARTICULAR

El verbo “catar” procede del latín *captare* = tomar, capturar. Hoy significa probar algo para examinar su sabor y se aplica principalmente al vino, pero también al chocolate, al aceite, café, cerveza, aguas minerales, té, hasta a la sal. En italiano el especialista de la catación podría corresponder al *sommelier*, un término que procede del francés y se convierte en *sumilier* en el diccionario RAE. Sin embargo en Francia la palabra es “nariz”: así se denomina el compositor de perfumes y, por extensión, cualquier persona que trabaje con su sentido del olfato. Hablando de vino, o de chocolate, su tarea es el análisis de las características organolépticas con el fin de evaluar su conservación y el maridaje con la comida.

Al final, está muy claro que la catación puede aplicarse a varios sectores.

Entonces ahora vuelvo a mi sector, acercándome con mucha humildad porque el campo es tan amplio que me suena absurdo definirme competente: estoy pensando en la cultura y en particular la lectura.

Conozco suficientemente a Guatemala para saber que la lectura no resulta muy atractiva en general, sin embargo recuerdo cuando yo les contaba el contenido de un libro a mis estudiantes de Calusac y preguntaba quién quería leerlo... Yo Yo Yo! Entusiasmo sorprendente! Así empezaron a buscar libros en la pequeña biblioteca del departamento, donde los libros se presentaban de cara, y que se alimentaba a cada regreso mío de Italia. Así empezaron a entrenar su “paladar” en la lectura. Así empezaron también a acercarse al arte. Si ustedes no tienen nadie a su disposición que pueda agilizarles la elección de un libro, veamos cómo “catar” solitos.

Limpiar el “paladar”:

- dejar de un lado la idea que sea algo aburrido
- acercarse con curiosidad y una sonrisa
- decidir el género que se prefiere (policíaco, sentimental, fantasy, biográfico, histórico, ciencia ficción, ciencia, economía, actualidad, etc.)

Catar:

- tomar el libro en sus manos: es un objeto concreto, tiene forma, color, olor para estimular varios sentidos
- leer el título y apreciar la portada
- leer la contraportada/contracubierta (anuncia el tema y presenta el autor)
- evaluar el precio

- leer el índice (no siempre los títulos son reveladores)
- hojear y leer unas líneas



- meter la nariz entre las páginas, así como lo hacen los verdaderos amantes, inspiran profundamente y saben distinguir el olor de los distintos tipos de papel: el más grueso huele a periódico viejo amarillento; el más moderno es casi inoloro. El químico inglés Andy Brunning descubrió qué se esconde detrás del olor “típico” de los libros (<https://www.illibraio.it/news/storie/libri-copertina-odore-annusare-chimica-199726/>). En cuanto a los libros nuevos, el olor se ha atribuido al papel, las tintas y los elementos utilizados en el proceso de encuadernación, sin embargo es bastante difícil identificar compuestos específicos, por la escasez de investigaciones científicas, por la variedad y gran cantidad de productos utilizados. En cuanto a los libros antiguos, la química nos ayuda: en su papel hay mayores cantidades de celulosa y lignina; el proceso de hidrólisis química le da a las páginas un olor que debería parecerse a hierba y vainilla porque las dos sustancias principales, con el paso de los años, se degradan y amarillean el papel, liberando compuestos orgánicos.

Una curiosidad: en la era de los libros electrónicos, una empresa inventó (provocativamente) el *spray Smell of Books*, un producto que le da al Kindle el olor de un libro real... (<https://smellofbooks.com/>)

Elegir:

- si el primer libro no les gusta, pasen a otro
- si piensan que es demasiado caro, siempre existen las bibliotecas con préstamo gratuito
- pueden intercambiar libros con sus amigos
- pueden pedir a un amigo/a lector qué le gusta de la lectura y qué libro aconseja

Leer en idiomas extranjeros:

- no piensen leer con un diccionario en la mano, terminarían leyendo el diccionario en vez del libro!
- no piensen que no van a comprender nada
- español e italiano son idiomas cercanos: un poco de imaginación será muy útil
- para empezar, elijan un texto más sencillo

Es importantes hacer sus observaciones después de leer por lo menos 30 páginas...

Lucia Bonato



PARTIR EL PAN, COMPARTIR LA VIDA

El 10 de noviembre se llevó a cabo en el Salón Europa la Cena de Beneficencia en favor de la Asociación Hermana Tierra Onlus ubicada en Tacaná, San Marcos. Fundada por el Padre Angelo Esposito, cura diocesano y misionero, la asociación se dedica a erradicar las condiciones de miseria y marginalidad en las que se encuentra la niñez de ese municipio.

El llamado se sintió fuerte y el éxito de la cena fue rotundo. 280 personas que, literalmente, **“partieron el pan y compartieron la vida”**, como diría Padre Esposito. El éxito se alcanzó también gracias a la colaboración del chef Leonardo Nardini, particularmente sensible a la causa, al personal del Club Italiano y a la Junta Directiva en representación de todos los socios.

Con este evento de ayuda tangible y grande significado moral, la Asociación Italiana de Beneficencia regresa al propósito principal de su fundación: la beneficencia, la solidaridad a los más necesitados y a la comunidad italiana de Guatemala. Con este evento un mensaje se hizo claro: **podemos hacer más.**

Este renovado sentimiento de altruismo inspira grandes objetivos para el 2023 tales como incrementar el aporte económico a asociaciones benéficas, organizar eventos para recaudación de fondos, involucrar a patrocinadores y benefactores entre otros. A tal propósito se hace cada



Vista del Salón Europa del Club Italiano durante la cena.

vez más necesaria la formación de una Comisión de Ayuda Social. Los socios interesados en formar parte de la misma pueden comunicarse a infomacion@clubitalianogt.org.

Aprovechamos la ocasión para enviarle a todos los socios un sincero agradecimiento por la confianza depositada en esta Junta Directiva y al mismo tiempo desearles Feliz Navidad y próspero Año Nuevo.

Benedetta Poggio



Cuida tu información y la de tu empresa con

Firewall administrado

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

LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

GUATEMALA, DICIEMBRE 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