

BUON APPETITO!



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



¿BUSCA HACER NEGOCIOS CON ITALIA?

¡CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA ITALIANA EN GUATEMALA
APOYANDO EL COMERCIO ENTRE ITALIA Y GUATEMALA!

- Misiones comerciales
- Ruedas de negocios
- Eventos de networking
- Business contact
- Networking con Cámaras Italianas en el mundo
- Participación en ferias internacionales
- Análisis de mercado
- Capacitaciones en varios sectores
- Conferencias con temas de interés
- Asesoría legal, aduanera, fiscal y tributaria



In Antigua ci godiamo la vita...
...Godi con Noi!!!

En Antigua gozamos la vida Gozamos juntos!!!



VIERNES

¡NOCHE DE COCKTAIL!

En la compra de dos cocteles
1 pizza personal de cortesía*

* APLICAN RESTRICCIONES



LUNES A SABADO

12:00 pm. a 11:00 pm.

DOMINGO

12:00 pm. a 10:00 pm.

3ra. Avenida Norte # 1 B, La Antigua Guatemala (Atrás de la Catedral)
elcazadoritaliano@gmail.com • Teléfono: 7832-2955 • www.elcazadoritaliano.com



Las rutas del sabor italiano

Italia, exportadora de una de las cocinas más famosas del mundo; sus aromas, sabores y colores la hacen pionera en las rutas del sabor a nivel internacional. Si de algo puede presumir la gastronomía italiana es de su variada carta de recetas según su localidad.

Entre los platillos más conocidos se encuentran la pizza y la pasta; así como su embajador por excelencia el vino, quienes seguramente son y serán los favoritos de la población local y mundial.

Como buena cocina italiana, los ingredientes más usados son: trigo, arroz, maíz, aceite de oliva, queso, carne, frutas y legumbres. Sin embargo, cada región tiene ciertas peculiaridades, es por ello que a continuación se da una breve descripción de ellas.

Gastronomía del Centro

Verduras y carne son los principales ingredientes de esta región. Así como el aceite de oliva y las hierbas aromáticas. Pero lo que verdaderamente distingue la cocina del centro es el uso de picantes para contrarrestar el frío en las zonas más montañosas.

Gastronomía del Sur

Estos platillos se distinguen fácilmente gracias a su base de aceite de oliva y la sencillez con la cual son preparados. Pasta, pizza y macarrones son los preferidos de los

comensales sureños, en cuanto al pescado, existe variedad de propuestas de muy buena calidad.

Gastronomía de las Islas

Influenciada por quienes han dominado a través del tiempo, la cocina de las Islas se distingue por el uso de embutidos y de carnes. Pastas y pescado de excelente calidad son la base de su cocina. Los postres al igual que los platos fuertes, mantienen gran influencia extranjera y es esto lo que ha hecho que a lo largo de los años el sabor de la comida isleña sea inigualable.

Gracias a esa variedad de opciones, se ha promovido "Ospitalità Italiana: Ristoranti Italiani Nel Mondo". Proyecto que va dirigido a los restaurantes italianos en el extranjero con el fin de certificar que cumplan con las normas típicas de hospitalidad italiana.

El impacto de este proyecto ha sido tal que más de 50 países alrededor del mundo cuentan con dicha certificación, lo que comprueba que la cocina italiana sigue manejando altos estándares tanto dentro como fuera de su territorio.

Sin importar en qué parte del mundo se encuentren propios y ajenos, una vez encuentren un restaurante con la certificación "Ospitalità Italiana", tienen la garantía de que el sabor y la calidad de Italia estarán en cada bocado.



LA “SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA”

Tengo el sumo placer de introducirles en la segunda edición de esta interesante revista, que tiene como objetivo acompañar el trabajo que se realiza en Guatemala para promover “La Semana de la Cocina Italiana en el Mundo” que este año se celebrará del 20 al 26 de noviembre.

“La Semana de la Cocina Italiana” no se concentra solo en los 7 días en los cuales se celebran las principales actividades, sino que es una labor que se realiza durante todo el año, empezando desde enero hasta diciembre, con el objetivo de promover la cocina y el vino italiano, la pizza - declarada patrimonio por la UNESCO-, los territorios, el turismo “enogastrómico” y la protección del producto original hecho en Italia.

“La Semana de la Cocina italiana” forma parte del proyecto “Vivere all’Italiana” -”Vivir al estilo Italiano” - ícono que representa a Italia y al estilo de vida de los italianos, apreciado y reconocido mundialmente: porque si existe un sector en el que Italia sobresale, es en la cultura. De hecho, el fin del Proyecto es el de promover la cultura italiana en el mundo, que es un componente estratégico de la política exterior de un País comprometido, como lo es Italia, a favorecer el diálogo, la innovación y el crecimiento social y económico.

El año pasado “La Semana de la Cocina Italiana” obtuvo un gran éxito, durante la cual se contó con la organización de 1.395 eventos realizados en 108 Países del mundo, con 187 cursos y demostraciones de cocina, 234 conferencias y talleres con Chefs, 412 degustaciones y cenas, 118 eventos promocionales con restaurantes italianos, 364 proyecciones de películas, representaciones teatrales, conciertos y exposiciones gastronómicas, 21 concursos y premiaciones para la cocina italiana de calidad y finalmente, 59 actividades de comunicación que incluyeron publicaciones y conferencias de prensa, entre otras.

Guatemala estuvo bastante activa por la excelente labor realizada por el Sistema Italia en Guatemala, que coordinado por la Embajada de Italia y el Instituto de Cultura Italiano, realizaron 6 tipos de actividades que incluyeron a 8 restaurantes en Ciudad de Guatemala, a 2 en La Antigua y a 1 en Quetzaltenango, a la cadena de Supermercados Paiz y a 6 Distribuidores de productos alimenticios italianos.

“BUON APPETITO” es el vehículo en el cual, con el soporte de los Socios de CAMCIG se dan a conocer las peculiaridades de las 20 regiones italianas: con sus tradiciones, culturas, monumentos, recetas y personajes famosos. Además, “BUON APPETITO” permite descubrir los productos italianos presentes en el País y los Restaurantes donde se pueden degustar los diferentes platillos regionales, en Guatemala.

Los invito, por tanto, a conocer más acerca de la cultura y de la gastronomía italiana, leyendo esta revista y visitando los restaurantes italianos en Guatemala.

Edoardo Pucci
Embajador de Italia en Guatemala



Más de 150 años de tradición impregnan las paredes de la CasaMartini, cuna de un licor que captura la chispa de dos hombres que buscaron y lograron hacer de su sello algo vital en la cultura italiana. Alessandro Martini, empresario de fuerte espíritu con una visión global, y Luigi Rossi, Botánico inspirado por una musa creativa que lo movió a desarrollar intensas mezclas, cuyas fragancias son capaces de enamorar a grandes distancias. En 1863, la asociación de estos dos visionarios dio como fruto el primer vermouth. El MARTINI Rosso, cuya fórmula fundamentada en aromáticos productos botánicos de suelos nativos y extranjeros ha trascendido épocas.



MARTINI® PROSECCO

Su nombre deriva del pueblo de Prosecco en Italia, lugar que reúne las condiciones ideales para cultivar y cosechar las mejores uvas Glera, que brindan una estimulante fragancia a manzana, mandarina, frutos del bosque y minerales, notas de cata que hacen de este Prosecco el ideal para un estilo de vida refrescante.



MARTINI® ASTI

En el corazón de Piemonte, el sol baña las montañas de Asti, lugar privilegiado para el cultivo y cosecha de la uva Moscato, principal ingrediente de este fiel acompañante de postres.



Gualtiero Marchesi

el Chef que revolucionó la cocina italiana



¿QUIÉN ES GUALTIERO MARCHESI?
Y ¿POR QUÉ ES CONOCIDO COMO
EL PADRE DEL RESTAURANTE
MODERNO EN ITALIA?

Gualtiero Marchesi, maestro de la cocina italiana, el primero en recibir tres estrellas Michelin, su nombre se ha convertido crucial en la historia de la cocina italiana, principalmente por sus esfuerzos para innovar, dejando atrás el excesivo regionalismo para darle paso al sabor un poco más internacional.

Gualtiero Marchesi nació en Milano en el año de 1930, después de la guerra se muda a Suiza en donde tiene la oportunidad de mejorar sus habilidades culinarias, cuando regresa a Italia se queda trabajando en el hotel familiar ofreciendo platillos vanguardistas pero sin perder el toque clásico. A lo largo de los años trabajó en refinar su cocina y es en 1977 que funda en Milán su primer restaurante.

Uno de los mayores reconocimientos le fue otorgado por el Presidente de la Italia en 1991 por su aporte a la tradición y a la cultura italiana. A lo largo de los años y gracias a su constante búsqueda de nuevos sabores e ingredientes de conformidad con los valores italianos de la cocina, Gualtiero Marchesi se ha reinventado y ha refinado su toque ciertamente artístico.

En el año 2010 y por la celebración de su octogésimo cumpleaños, Marchesi crea la Fundación Gualtiero Marchesi, cuyo principal objetivo es la promoción de las distintas formas de expresión artística, desde la música hasta la pintura, pasando por la cocina. Asimismo, en el 2006 fundó la Academia Culinaria de Cocina Italiana en la ciudad de Nueva York.

Los consejos gastronómicos y culturales que Marchesi ha dado a lo largo de la historia son innumerables. Gracias a él muchos chefs jóvenes y prometedores han tenido la oportunidad de aprender. Algunos de sus platos, como el Risotto con Azafrán y Pan de Oro se han convertido en un símbolo no solo de la cocina, sino de una década entera. Hoy en día, Marchesi es uno de los más grandes maestros de la cocina italiana.





Spaghetti alla Chitarra



ABRUZZO (ABRUZOS)
Capital: L'Aquila

INGREDIENTES

- 1 unidad/es de Pimiento asado y pelado
- 100 gramos de tomates secos
- 1 unidad de berenjenas
- 1 cucharada de alcaparras
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 2 unidades de filetes de anchoa
- 8 unidades de aceitunas negras descarozadas
- 1 ramito de albahaca
- Sal y pimienta al gusto
- 400 gramos de spaghetti
- Cantidad necesaria de Queso Provolone rallado

PREPARACIÓN

Cortar el pimiento y los tomates secos en juliana, cortar la berenjena en cubitos y picar las alcaparras, calentar el aceite de oliva en una sartén e incorporar el ajo (entero, para después sacarlo). Sumar las anchoas, las alcaparras, la berenjena y el tomate. Cocinar un minuto y mezclar. Agregar las aceitunas, las hojas de albahaca (enteras o picadas a mano) y el pimiento. Mezclar con cuchara de madera y cocinar 10 minutos a fuego lento. Salpimentar a gusto. Cocinar la pasta al dente, en agua hirviendo salada, según lo indique el envase, escurrir y distribuir la pasta en los platos. Condimentarla con la salsa y el queso provolone rallado y servir.

Maridaje sugerido: Montepulciano di Abruzzo

Lagane o Lavane e ceci

INGREDIENTES (4 personas)

- 200 gr. de garbanzos
- 8 tomates cherry
- 1 diente de ajo
- 1/3 de cebolla morada
- Apio
- Laurel
- Perejil
- Sal
- Aceite
- 500 gr. De haría de sémola
- 30 ml. De agua con gas (estos dos últimos para los Lagane)

BASILICATA (BASILICATA)
Capital:Potenza



PREPARACIÓN

Poner los garbanzos a remojo la noche anterior. Cocer en una olla de barro con apio, laurel y agua durante unos 45 minutos aproximadamente (luego se completa la cocción con la pasta). Preparar la pasta fresca: en un bol poner la harina tamizada y mezclar con agua con gas templada, poco a poco, hasta formar una masa suave y elástica. Cortarlas en piezas y pasar con la máquina de hacer pasta o con un rodillo de cocina. Formar unas tiras (lavane o lagane en dialecto) de pasta, de unos 3 milímetros de grosor. Enrollar la tira de pasta y con un cuchillo, cortar en anillos, que luego se convierten en algo parecido a una tagliatella. El grosor depende mucho del gusto, hay quién corta anillos de 3-4 centímetros y sale una pasta muy ancha. La característica de ésta pasta, es que

es fresca y no debe quedar mucho tiempo al aire, para no secarse. Por lo tanto, conviene empezar a prepararla, cuando los garbanzos estén cocidos y escurridos (conservar parte del agua de cocción). Usando la misma olla de cocción, se ponen 3 cucharadas de aceite, cebolla y ajo picado, perejil. Se le añade el tomate cherry o tomate pelado. Luego los garbanzos. Se agrega parte del agua de cocción del los garbanzos y si hace falta, se añade más agua y la pasta. Se dejan hervir durante unos 15 minutos aproximadamente. La pasta también se puede hervir en otra olla unos minutos y luego se agregan al resto, pero mejor se hagan juntos con los garbanzos, para que se forme una cremita. Se emplan y se sirven calientes.

Maridaje sugerido: Vino tinto



Tagliatelle con pesto alla Calabrese

CALABRIA (CLABRIA)
Capital: Catanzaro



A la pasta de esta receta se le puede añadir un poco de carne de salchichas frescas, además del pesto, o si se prefiere, añadir unos trocitos de panceta o carne picada de ternera para obtener distintas texturas y sabores. En cuanto a la pasta, se puede usar tagliatelle, tallarines papardelle o cualquier otra pasta larga en vuestro gusto.

INGREDIENTES (4 personas)

- 5 pimientos del piquillo
- 5 tomates secos en aceite
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de queso ricotta
- 1 diente de ajo
- 1 guindilla
- 10 g de queso pecorino
- Sal
- 350 g de tagliatelle
- 4 cucharadas de salsa de tomate frito
- 200 g de carne de salchichas frescas
- Orégano y pimienta negra

PREPARACIÓN

Para hacer el **pesto calabrese**, se trituran todos los ingredientes con la batidora hasta obtener una crema. De esta crema se usa solamente una cucharada sopera grande y el resto se guarda -cubierto con un poco aceite- en un frasquito en la nevera para futuros usos. En una sartén se fríe la carne de las salchichas y cuando cambia de color, se le añade el pesto y un par de cucharadas de tomate frito. Mientras se va cocinando y adquiriendo un tono homogéneo, se pone coloca la pasta a cocer según las indicaciones del fabricante. Cuando la **pasta esté al punto**, la escurrimos bien y la ponemos en la sartén con la salsa, removiendo con cuidado para que se impregne bien de sabor y teniendo la precaución de **evitar que se trocee**.





Spaghetti con Le Vongole

INGREDIENTES (4 personas)

- 400 gr. de espaguetis
- 1 kg. de almejas
- 8 tomates cherry
- Un diente de ajo
- Vino blanco
- Guindilla
- Sal y perejil

PREPARACIÓN

El spaghetti con le vongole, es una receta típica de las noches de navidad que se suele cocinar con tomates cherry. Para comenzar, poner las almejas en agua con sal unas horas antes de cocinarlas, para que saquen arena (de cualquier manera el agua se filtra, así que no habrá problemas a la hora de comer). Poner la olla con el agua a hervir

En otra olla, abrir las almejas con un poco de vino blanco. Una vez que estén abiertas, sacar las almejas de las conchas, dejando unas cuantas enteras para emplatar.

Hecho esto, vamos a filtrar el caldito con un colador y algodón o una servilleta (se sugiere algodón, más rápido y eficaz). Ésta operación es importante, porque siempre queda un poquito de arena. Conservar. En una sartén o cazuela de barro, poner aceite (con el pescado siempre pongo un poco más, 5 ó 6 cucharadas), el diente de ajo bien picado y la guindilla. Cuando empieza a dorar, añadimos los tomates cherry cortados por la mitad y con la cara abajo (la cantidad es dos tomates cherry por persona, importante). Se espera un minuto y luego con un tenedor se machaca para que suelten el jugo. Después agregar las almejas y su agua filtrada y un poco de perejil. Dejar unos 2-3 minutos aproximadamente. Mientras tanto, los espaguetis se van haciendo y en cuando estén listos, volcar todo en la sartén y rehogar. Añadir perejil picado fresco y las almejas enteras y ¡a disfrutar!

Maridaje sugerido: Vino blanco de medio cuerpo, también espumoso, preferiblemente los producidos en Sicilia.

CAMPANIA (CAMPANIA)
Capital: Nápoles



Tagliatelle al ragù bolognese

EMILIA ROMAGNA (EMILIA ROMAÑA)
Capital: Bolonia



INGREDIENTES

- 300 gramos de mantequilla
- 100 gramos de tocino italiano picado
- 1 tallo de apio, 1 cebolla y 1 zanahoria picados
- 300 gramos de lomo de cinta molido
- 300 gramos de manita de rochoy molida
- 1 copa de vino blanco,
- 1 taza de leche
- 300 gramos de pasta de tomate
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Se sofríen lentamente las verduras en mantequilla y tocino y se va agregando cada ingrediente cocinando a fuego muy bajo por varias horas para que todos los sabores se fundan armoniosamente. Es aconsejable utilizar Tagliatelle hechas a mano para garantizar que la pasta preparada solo con harina y huevos absorba bien la salsa. El ParmigianoReggiano DOC es indispensable para el éxito de este delicioso plato, ideal para los días más frescos acompañado por una copa de Barbera d'Alba, de Pinotgrigio, o de Sangiovese.



Borgo Rotondo Tueré
Km. 16.5 carretera a El Salvador, casa club Santuaría Muxbal
Tel. 6664-3679



Borgo Rotondo zona 10
2da. avenida 13-25 zona 10
Tel. 2509-0567

La cucina di Borgo Rotondo
Carretera a El Salvador Km. 14.5
Tel. 57091441



Presnitz



FRIULI VENEZIA GIULIA
(FRIULI-VENEZIA JULIA)
Capital: Trieste

INGREDIENTES

- Masa
- Azúcar 80 grs.
- Harina 500 grs.
- Huevos 3 Unidades
- Manteca 250 g
- Grapa 1 cda.
- Sal Una pizca

RELLENO

- Nueces 60 g
- Grapa Cantidad necesaria
- Pasas de uva 60 grs.
- Manteca 35 g
- Piñones 30 g
- Galletas dulces 100 g
- Avellanas 60 g
- Azúcar 60 grs.

VARIOS

- Manteca derretida en cantidad necesaria

PREPARACIÓN DEL RELLENO

Remoje las pasas de uva en agua y luego escurra bien. Derrita la manteca. En un mortero machaque por separado las nueces, piñones y avellanas. Corte las galletas en trozos y remoje con grapa. Incorpore las pasas de uva remojadas, nueces, piñones, avellanas, azúcar, la manteca derretida y mezcle bien.

PREPARACIÓN DE LA MASA

Bata la harina con sal, la manteca blanda, el azúcar y la grapa. Incorpore los huevos uno a uno y termine de mezclar. Aplane la masa, envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

ARMADO

Estire la masa sobre un lienzo enharinado hasta obtener una lámina de 2 mm de espesor.

Coloque el relleno en el extremo de la masa, enrolle con la ayuda del lienzo y recorte los excesos de masa. Selle los bordes, enrolle en forma de espiral, disponga en una placa previamente enmantecada y enharinada y pincele la superficie con manteca derretida. Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

PRESENTACIÓN

En el centro de un plato sirva una porción de presnitz y espolvoree con azúcar impalpable.

Maridaje sugerido: vino de Friuli como Picolit y Ramandolo



APEROL Spritz™

3

partes
Prosecco

partes
Aperol

2

1

parte
Soda

MARCA LÍDER DE
DISTRIBUIDORA ALCAZARÉN, S.A.

**EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO
CAUSA SERIOS DAÑOS A LA SALUD.**

Spaghetti alla Carbonara



LAZIO (LACIO)
Capital: Roma

INGREDIENTES (4 personas)

- 250 gr de tallarines u otra pasta
- 1 cebolla mediana
- 200 gr de tocino
- 3 yemas de huevo
- 200 gr nata líquida
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva.

PREPARACIÓN

Primero cortamos la cebolla y la picamos en pequeño trozos, o bien al tamaño deseado por cada uno. Ponemos un poco de aceite en una sartén y empezamos a dorar la cebolla.

Después añadimos el tocino cortado en tiras finas. A la vez ponemos agua con sal a calentar, y cuando empiece a hervir añadimos los tallarines. Cocemos de 7 a 10 minutos, dependiendo el punto que prefiramos. Cuando la pasta este en su punto, escurrimos y añadimos a la cebolla y al bacón, que ya estarán fritos en su punto. Acto seguido añadimos las yemas de los huevos y la nata líquida removiendo durante un par de minutos.

Maridaje sugerido: Verdicchio Classico Superiore, Albana di Romagna DOCG, Nebbiolo, Sangiovese Superiore, Centesimino, Merlot, Schioppettino y todos los vinos rosados.



Farinata



La farinata, también llamada fainé o fainá (de su nombre en el dialecto de Génova, en la región de Liguria, en Italia) es un pan sin fermentar hecho a base de harina de garbanzos. Se puede utilizar como base de una pizza o como pan para acompañar cualquier tipo de producto.

INGREDIENTES

- Harina de garbanzos 300 gr.
- Aceite de oliva virgen extra: un vaso (unos 200 ml)
- Agua: 900 ml.
- Pimienta y/o romero (al gusto)
- Sal

PREPARACIÓN

Poner en un bol la harina de garbanzos, a la vez verter un poco de agua. Mezclar todo bien, prestando atención a deshacer los grumos, hasta obtener una mezcla líquida homogénea. Dejar reposar, de 4-5 horas, cubierto con una tapa (de ser posible una noche entera en la nevera), revolver ocasionalmente. Pasado este tiempo es probable que se haya formado un poco de espuma en la superficie: retirarla con una espumadera. Agregar a la mezcla sal, la mitad del aceite y mezclar bien. Verter el aceite restante en una bandeja para pizza de unos 40 cm de diámetro, cubriendo toda su superficie.

Verter la mezcla en la bandeja y cocer en un horno precalentado a 220°C durante aproximadamente media hora hasta que la masa adquiera un color dorado. Continuar la cocción en la parte de arriba del horno (máximo 15 minutos, dependiendo de la potencia) hasta alcanzar un aspecto muy dorado por los dos lados. Sacar del horno, espolvorear con sal, romero y pimienta recién molida, cortar en cuadrados y servir aún caliente acompañada de verduras, queso, pesto ligure (pisto de aceite, piñones, parmesano y albahaca).

Miradaje sugerido: Bianchetta Golfo del Tigullio, vino seco, suave y afrutado.





LOMBARDIA (LOMBARDÍA)
Capital: Milán

Cotoletta alla milanese

INGREDIENTES

- 4 filetes de carne de ternera
- 200 gramos de mantequilla
- 1 huevo batido
- 100 gramos de harina
- 150 gramos de pan rallado
- Sal

PREPARACIÓN

Tomar una sartén grande y verter la mantequilla. Calentar la sartén a fuego lento.... muy lento. Enharinar los filetes y pasarlos por el huevo batido con un poco de sal. Finalmente pasarlos por el pan rallado. Echar los filetes en la sartén con la mantequilla caliente, hasta obtener un filete dorado y crujiente por fuera. Escurrirlos y ponerlos en un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de grasa. Consejo: Servir junto a una fresca ensalada y una cerveza.....naturalmente muy fresquita.

Miradaje sugerido: Lambrusco

Castagnole di Carnevale

INGREDIENTES (20 unidades)

- 30 g de azúcar
- 35 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 15 ml de anís dulce
- Ralladura de limón
- 1 huevo L,
- 150 g de harina
- 5 g de levadura química (impulsor)
- 1 pizca de sal
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar y azúcar glasé para rebozar

MARCHE (MARCAS)
Capital: Ancona



PREPARACIÓN

Colocar en un recipiente el azúcar con la mantequilla troceada, el anís, la ralladura de medio limón previamente lavado y el huevo. **Batir con unas varillas** hasta tener una mezcla sin grumos. Incorporar la harina con la levadura química y la pizca de sal, y trabajar todo muy bien **hasta tener una masa homogénea**, maleable y suave, no pegajosa ni seca. Tomar porciones de más o menos el mismo tamaño y **formar bolitas** con las manos. Nos las podemos engrasar ligeramente si se pegaran. Colocar los castagnole formados en una bandeja. Calentar abundante aceite de oliva o de girasol hasta alcanzar una temperatura de entre 160°C y 180°C y **freír hasta que estén bien dorados**. No llenar demasiado el espacio, hacerlo por tandas. Colocar los castagnole fritos

sobre papel de cocina y **después rebozar** en una mezcla de azúcar granulado y azúcar glasé.

DEGUSTACIÓN

Es imposible no probar inmediatamente uno de estos deliciosos **castagnole de Carnaval** cuando todavía están calientes. Son un bocado delicioso acompañados de chocolate a la taza o licor dulce, perfectos para el desayuno o la merienda.

Maridaje sugerido: Vin Santo, Moscato d'Asti, Marsala



Pazzoletti molisani

MOLISE (MOLISE)
Capital: Campobasso



INGREDIENTES

- Yemas 6 Unidades
- Agua Cantidad necesaria
- Aceite de oliva 1 cda
- Harina 0000 400 g

RELLENO

- Huevo 1 Unidad
- Ricotta de oveja 500 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Hierbas frescas 10 g
- Jamón cocido 100 g
- Queso pecorino 2 cdas

SALSA

- Sal y Pimienta al gusto
- Salsa de tomate 1 L
- Morrón colorado 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite de oliva 2 cdas.
- Ajo 1 diente
- Peperoncino 1 Unidad
- Carne de cordero 300 g
- Vino tinto 1 Vaso

VARIOS

- Queso pecorino 200 g
- Aceite de oliva A gusto
- Manteca 1 cda.

PREPARACIÓN

Forme una corona con la harina y en el interior disponga las yemas. Tome la masa del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes. Agregue agua de ser necesario. Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa. Deje reposar cubierta con un lienzo durante 30 minutos. Estire la masa hasta obtener una lámina fina y corte cuadrados de 6 ó 7 cm de lado. Cocine de a 3 pañuelitos en abundante agua salada y con aceite en ebullición. Corte la cocción en agua helada y escurra sobre un lienzo.

PREPARACIÓN RELLENO

Pique finamente las hierbas, ralle el queso con la parte fina del rallador. Corte el jamón en cubos pequeños. Tamice la ricotta para eliminar todo el líquido. En un bowl mezcle la ricotta, el huevo, las hierbas, el queso rallado, el jamón, sal y pimienta. Deje reposar en la heladera durante 1 hora

PREPARACIÓN SALSA

Corte la cebolla en juliana, machaque el ajo y retire la piel. Corte el morrón en juliana. Retire los excesos de grasa de la carne de cordero y pique groseramente. En una cacerola caliente con aceite de oliva saltee la cebolla con el ajo, el peperoncino y el morrón durante 8 minutos. Incorpore la carne y cocine hasta que se vea dorada. Desglase con el vino y deje reducir. Agregue la salsa de tomates y cocine a fuego bajo durante 40 minutos. Condimente con sal y pimienta.

ARMADO

Disponga una cucharada de relleno en el centro de los pañuelitos y cierre con las puntas hacia arriba. Enmanteque generosamente una fuente para horno. Cubra el fondo de la fuente con la salsa, encima distribuya los pañuelitos de manera que se toquen unos con otros. Espolvoree con el queso rallado y gratine en el horno caliente.

Maridaje sugerido: **Vino: Biferno Rosso (Molise)**

Orecchiette con cime di rapa



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 500 gr de Orecchiette
- 2 cabezas de ajo
- 5 filetes de anchoa
- 4 tomates
- 1 Kg de brócoli
- Aceite de oliva y sal al gusto

PREPARACIÓN

En una olla, ponemos agua con sal a hervir y agregamos el brócoli. Se deja **cocer hasta que esté tierno** y reservamos. Después en ese mismo agua, agregamos la pasta que dejaremos cocer durante 12-15 minutos. Una vez que la pasta está en su punto escurrimos. En una sartén se pone **el aceite a calentar**, luego añadimos los ajos picados y dejamos que se doren ligeramente. A continuación se agregan los filetes de anchoa y los tomates cortados en dados y se deja rehogar unos 7 minutos. Se añade el brócoli y se rehoga 2 minutos más. Se emplata y se **vierte la salsa por encima**.

Maridaje sugerido: Vino Rosé Fermo

BUON APPETITO! ● ● ●



La panna cotta

Es un postre originario de la región de Piamonte a base de crema de leche, azúcar y gelificantes. Piamonte se encuentra en la frontera con Suiza y Francia. Como su nombre lo indica es tierra de montañas, está rodeada por los Alpes donde están las montañas y los glaciares más grandes de Italia. La Panna Cotta tiene varias maneras de presentarse y entre las variaciones se puede agregar, fresas, moras, arándanos, caramelo, vainilla, etc.



INGREDIENTES

- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 1 ½ taza de leche
- 3 cdas de agua fría
- 1 taza de crema para batir
- 1 ½ taza de crema espesa
- 1/3 taza de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 cdita de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

Hidratar la gelatina sin sabor con el agua fría poco a poco. Poner a fuego medio la leche, la crema espesa y de batir, el azúcar y la sal. Cuando empiece a hervir, sin dejar de mover integrar la gelatina hidratada y la vainilla, retirar del fuego. Preparar los recipientes y utilizando un colador para retirar los restos de la gelatina verter la mezcla. Refrigerar por al menos 8 horas. Para servir se puede desmoldar o servir en copas y se puede acompañar de alguna mermelada de frutas, caramelo, etc.

Es un postre libre de gluten
y lo puedes encontrar en:



MARGHERITA



MARGHERITA

PIZZERIA

- PIZZAS
- PASTAS
- POSTRES

**SIN
GLUTEN**



PBX. 2365 8000 y 2508 8498

Boulevard Vista Hermosa 23-41 Zona 15, VH 1 • 10 Av. 12 Calle z.14 C.C La Noria



Rigatoni alla norma

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 1 berenjena grande o 2 pequeñas
- Aceite de oliva
- Sal
- 2 dientes de ajo (pelados y picados)
- 400 gramos de salsa de tomate
- 320 gramos de pasta (rigatoni, penne o maccheroncini)
- 50 gramos de queso ricotta horneado y rallado
- 50 gramos de queso parmesano
- 2 tomates en cubitos
- 8-10 hojas de albahaca

PREPARACIÓN

Cortar la berenjena a lo largo en tiras de 1 centímetro de ancho. Espolvorear sal sobre la berenjena y déjala reposar por lo menos 30 minutos. Enjuagar la sal de las tiras de berenjena y secarlas con toallas de papel. Una vez secas, freír las tiras en un sartén con aceite de oliva hasta que se tornen doradas. Sacar las berenjenas del sartén y quitar el exceso de aceite con toallas de papel. Reservar las tiras. Preparar una salsa de tomate simple. Calentar dos cucharadas de aceite de oliva en un sartén a fuego bajo-medio. Saltear los tomates en cubitos

con el ajo y las berenjenas fritas. Añadir el tomate y agregar ½ taza de agua y sazonar con sal y pimienta. Dejar que se caliente por 15 minutos, moviendo la salsa ocasionalmente. Colocar en el sartén la albahaca. Quitar el sartén del fuego. Mientras se hace la salsa, cocinar la pasta de su elección de acuerdo a las instrucciones del empaque. Reservar un poco del agua donde se haya hervido la pasta por si se necesita diluir un poco la salsa de tomate. Añadir la pasta al sartén con la salsa y mover los ingredientes hasta que se mezclen. Servir inmediatamente. Espolvorear queso al gusto.

SICILIA (SIICILIA)
Capital: Palermo



TARANTELLA
cucina tradizionale

Km. 22.5 Carretera a El Salvador, Centro de Diseño DECO CITY, 1N.
Teléfono: 6645-9932



TARANTELLA
cucina tradizionale



Le Seadas o Sebadas

SARDEGNA (CERDEÑA)
Capital: Cagliari



Es una de las comidas sardas más famosas fuera de la isla. Originalmente, se servía como aperitivo y ahora se come como postre.

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 300 gramos de harina
- 50 g de manteca de cerdo

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 300 g de queso tipo pecorino fresco en trocitos
- 2 cucharas de azúcar
- piel rallada de un limón o una naranja
- canela

INGREDIENTES PARA SERVIR

- Miel
- Azúcar

PREPARACIÓN

Se prepara la masa: se mezcla la harina con la manteca de cerdo, una cucharada de aceite y tanta agua cuanto necesaria para obtener una masa lisa y blanda. Se hace con ella una bola y se deja descansar por 30 minutos. Se tiende la masa en una hoja muy fina, y se saca de ella bastantes discos del tamaño deseado. Posteriormente, se monta la cebada. En cima de cada uno se coloca uno o dos trozos de queso, un poco de azúcar y canela, un poco de piel de limón rallada. Se tapa con otro disco y se cierran bien los bordes, para que no salga el relleno durante la cocción. En una sartén se echa bastante aceite para freír, y cuando esté caliente se fríen las cebadas, procurando de dorar bien ambas partes. Cuando estén bien doradas se sacan y se dejan escurrir en un papel absorbente. Por último, se cubre cada pieza con unos hilos de miel líquido o con unas cucharadas de azúcar y se sirve caliente.

Vino: con un vino blanco dulce con un bouquet intenso y aromático



TOSCANA

Plato mediterráneo de la región de Toscana, de bajo contenido energético, rico en fibra y grasas de calidad aportadas por el aceite de oliva extra virgen.

INGREDIENTES

1000 gr. Polpa de Tomate MUTTI
300 gr. Pan Toscano o pan duro
30 gr. Aceite de oliva extra virgen
2 Dientes de ajo
6 - 7 Hojas de albahaca fresca
650 ml de caldo de vegetales
Pimienta gruesa al gusto
Sal al gusto



PAPPA COL POMODORO

Sopa de tomate y pan



PREPARACIÓN

En una cacerola de altura media (idealmente de aluminio antiadherente) calentar el aceite de oliva y dejar cocer los 2 dientes de ajo machacados. Agregar el pan picado en trozos grandes. Añadir la Polpa de Tomate MUTTI, el caldo de vegetales y las hojas de albahaca. Dejar cocinar por 20-25 minutos a fuego medio, hasta lograr una consistencia densa, añadiendo más caldo vegetal si es necesario. Sazonar con sal y pimienta y servir inmediatamente con unas gotas de aceite de oliva extra virgen.

VALORES NUTRICIONALES

(Una porción contiene:)

Energía	221 Kcal
Carbohidratos Totales	37 g
simples	5 g
Grasa	5 g
saturada	1 g
Proteína	6 g
animal	0 g
Fibra	3 g
Coolesterol	0 mg

Brustengolo

INGREDIENTES (4 personas)

- 400 g de harina de maíz
- 2 Manzanas
- 80 100-g de azúcar [opcional]
- 100 g de pasas
- 100 g de nueces
- Un puñado de piñones
- La ralladura de un limón sin cera
- Aceite de oliva virgen extra de 4 cucharadas o 2 -3 cucharadas de anís [o ron]
- Sal

PREPARACIÓN

Verter la harina en un recipiente y agitar, añadir agua caliente para hacer una pasta espesa. Cubra el recipiente y dejar reposar la mezcla durante unas horas [preferentemente toda la noche]. Remojar las pasas en agua tibia. Después del periodo de descanso, en combinación con el azúcar bateador, la ralladura de limón, el aceite, nueces picadas, piñones, las pasas escurridas, las manza-

nas peladas y cortadas en rodajas finas, licor y una pizca de sal. Mezclar todo con cuidado, luego ungir abundantemente la placa de horno y verter la mezcla, extendiéndola con un cuchillo largo: el brustengolo debe tener un grosor de no más de 2 cm. Hornee en 180 ° y continuar la cocción durante unos 50 minutos.

Maridaje Sugerido: Vin Santo

UMBRIA (UMBRIA)
Capital: Perugia



Canederli



TRENTINO-ALTO ADIGE (TRENTINO-ALTO ADIGIO)
Capital: Trento

INGREDIENTES (3 personas)

- 1/2 baguette
- 100 gr. de speck o Jamón ahumado o prosciutto
- 1 huevo
- Leche
- Cebollino
- Harina
- Caldo vegetal
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Es un plato tradicional de la cocina típica del Trentino Alto Adige (también de la zona Alemana sur oriental, Austria, Polonia, Chequia y Eslovaquia); son parecidos a las albóndigas y se cuecen en agua con sal y se sirven con caldo vegetal o carne. También pueden ser preparados estilo buñuelos, friendo en aceite de girasol.

Posteriormente, preparar un caldo vegetal. Poner la olla con el agua a hervir.

Para empezar el pan, debe ser del día anterior, algo seco, podría ser un baguette, que al día siguiente, ya está listo para usar. En un bol, poner el pan cortado en taquitos y en una sartén, sin aceite, dorar el speck. Agregar el speck o el jamón al pan. Añadir un vaso pequeño de leche templada y ablandar el pan. Añadir el huevo entero, una cuchara de harina, sal, pimienta y cebollino. Trabajar el compuesto y formar unas bolas. Hervir en agua con sal durante unos 8-10 minutos. Escurrir y servir con caldo vegetal o de carne, cebollino y pimienta.

Vino: se recomienda un vino seco Alto Adige Classico Muller Thurgau Doc

BUON APPETITO! ● ● ●





Caffè Padovano



VENETO (VÉNETO)
Capital: Venecia

La ciudad de Padua, un importante centro económico y de comunicaciones en el norte de Italia. Es el tercer ayuntamiento de la región del Véneto, contando con una población de 213 634 habitantes y 403 923 en su área metropolitana. Capital de la provincia homónima, situada al suroeste de la región del Véneto. Está localizada a 40 km al oeste de Venecia y a 29 km al sudeste de Vicenza. Cuenta con dos ríos, el Bacchiglione (que la atraviesa) y el Brenta (que la circunda).

Es sede de la prestigiosa Universidad de Padua y atesora numerosos restos de un importante pasado cultural y artístico. Destaca la Basílica de San Antonio de Padua, obra monumental dedicada al famoso franciscano portugués, nacido en Lisboa en 1195 y muerto en Padua en 1231 convirtiéndola en un importante referente turístico en la región.

INGREDIENTES (1 persona)

- 1 espresso
- 20 ml leche
- 70 ml nata líquida
- 30 ml jarabe de menta
- Cacao

PREPARACIÓN

Prepara un espresso en una taza de cappuccino. Añade 60 ml de crema de leche a la menta. Espolvorea delicadamente con cacao amargo.

PREPARACIÓN DE LA CREMA DE LECHE A LA MENTA (2 porciones)

Vierte la leche entera fría en un bol amplio. Añade la nata, la leche y el jarabe de menta. Monta la mezcla con la batidora de varillas eléctrica hasta obtener una crema suave. Aconsejamos preparar esta receta con el café espresso.

Prueba esta receta con
Lavazza Blue Crema Dolce

LAVAZZA

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



EL AUTÉNTICO
ESPRESSO ITALIANO..

Hogar • Oficina • Restaurante



Contáctanos en: 2268-2778

lavazzaguatemala@pavalco.com

 Lavazza Guatemala

Polenta concia

VALLE D'AOSTA (VALLE AOSTA)
Capital: Aosta



INGREDIENTES

(4 personas)

- Polenta
- 850 gramos de fontina
- 200 gramos de mantequilla fundida

PREPARACIÓN

Preparar una polenta. Aparte, cortar la fontina en lonchitas. En una tarrina, alternar capas de polenta y de queso, terminando con una de queso. Verter encima la mantequilla fundida mientras esté friendo. A continuación, hornear unos 10 minutos y servir.

Maridaje sugerido:
Pinot Nero





Accademia della cucina italiana

LA COCINA ITALIANA DECLARADA POR LA UNESCO PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

A lo largo de la historia el hombre ha convertido la ingesta de alimentos en mucho más que una necesidad vital. Con el paso del tiempo la gastronomía, la relación del hombre con su alimentación y su entorno, ha ido cobrando fuerza, el día de hoy, ya es considerada parte fundamental del arte y la cultura del planeta.

En este afán por reconocer el valor cultural de la cocina, han sido reconocidas cuatro gastronomías como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad: la dieta mediterránea, la cocina mexicana, la francesa y la japonesa. El reconocimiento de la Organización de las Naciones Unidas está centrado en el acervo cultural que rodea a la gastronomía de un marco geográfico muy concreto: la realización de una serie de prácticas, conductas o elaboraciones tradicionales vinculadas a esa cocina. No mencionan el valor nutricional de esas gastronomías aunque está sobreentendido que es la mejor dieta para el hombre.

La UNESCO señala que la dieta mediterránea comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos.

El acto de comer juntos es uno de los fundamentos de la identidad y continuidad cultural de los italianos. Este elemento del patrimonio cultural inmaterial pone de relieve los valores de hospitalidad, compartir con familiares y amigos, el diálogo y la creatividad, así como un modo de vida que se guía por el respeto de la diversidad.

Dado lo anterior, se reconoce la labor de la Accademia della Cucina, ya que su aporte y compromiso es la promoción y protección de la cultura tradicional de la cocina italiana y salvaguardar las tradiciones culinarias centenarias.

Italia, el país más sano del mundo

En el mes de marzo 2017, la revista Bloomberg publicó el ranking del Índice Global de Salud, de más de 160 países. Italia encabeza la lista como el país más sano del mundo. Entre los primeros puestos también se encuentran Islandia, Suiza, Singapur, Australia, Japón, entre otros.

Para llegar a estos resultados, se tomaron en cuenta diferentes datos oficiales de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Banco Mundial y la ONU; tales como: la esperanza de vida, causas de muerte, acceso a agua potable, riesgos de salud, prevalencia de hipertensión y malnutrición, entre otros.

La esperanza de vida en Italia alcanza los 80 años, en comparación con otros países que tienen problemas básicos de salud pública. La esperanza de vida de los italianos se atribuye entre otros, a la disponibilidad de productos alimenticios frescos y de alta calidad.

El país más sano del mundo se alimenta de pasta, vino, aceite de oliva, su dieta mediterránea es reconocida mundialmente por ser una de las más saludables y ricas siempre por su variedad y calidad de los alimentos, la cual asegura el suministro adecuado de nutrientes, lo que favorece a la reducción del riesgo de enfermedades como diabetes, obesidad y problemas cardiovasculares. La palabra "dieta" viene del griego, su significado original es "estilo de vida", por lo que el aporte de la cocina italiana es más que una forma de alimentación, es un estilo de vida.





BOLGHERI

T.: 2336-5431 /  Bolgheri / Plaza Fontabella Z 10



LEONARDINI
L'ENOTECA



T.: 2332-4265
 LeoNardini L'Enoteca
AVIA, 12 calle Z 10



Directorio

CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA ITALIANA EN GUATEMALA

● **RESTAURANTES
CON CERTIFICACIÓN
"OSPITALITÀ ITALIANA"**

EL CAZADOR ITALIANO

3ra. Avenida Norte #1B, La Antigua Guatemala
Teléfono: 7832-2955

TARANTELLA

Km. 22.5 Carretera a El Salvador, Centro Comercial Deco City
Teléfono: 6645-9932

● **RESTAURANTES**

BOLGHERI

Plaza Fontabella (13 calle y 4ta. Avenida Zona 10)
Teléfono: 2336-5431

BORGO ROTONDO

2da. Avenida 13-25 Zona 10
Teléfono: 2509-0567

BORGO ROTONDO TUERÉ

Km. 16.5 Carretera a El Salvador, Casa Club Santuaría Muxbal
Teléfono: 6664-3679

**LA CUCINA DI BORGO
ROTONDO**

Carretera a El Salvador
Km 14.5
Teléfono: 5709-1441

LA FATTORIA PIZZERÍA

16 calle 4-32 Zona 10
Teléfono: 5000-1111

LEO NARDINI L'ENOTECA

Edificio Avia, 12 calle y 3a avenida zona 10, segundo nivel
Teléfono: 2332-4265

L'OSTERÍA

4 Avenida 10-41 Zona 10
Teléfono: 2278-9914

MARGHERITA PIZZERIA

Blvd. Vista Hermosa I 23-41 Zona 15
C.C. Plaza La Notira
Teléfono: 2375-0000

PICASSO

14 Calle 2-51, Zona 10, Hotel Real Intercontinental
Teléfono: 23794444 ext. 4718

PIÚ TRENTANOVE

Avenida Las Américas 19-30 Zona 13
Teléfonos: 2309-8006 y 5264-2702

PRIMO DE ROMA

Plaza Fontabella, Pradera Concepción y Plaza Concepción
Teléfono: 2437-7599

POSITANO

Boulevard Austriaco 37-01 Zona 16, Dinamia Cayalá
Teléfono: 2508-2651

TRE FRATELLI

Plaza Fontabella
Teléfono: 2320-0999

Condado Concepción

Teléfono: 6634-5094

Cayalá

Teléfono: 2493-8037

Majadas Once

Teléfono: 2312-4925

Antigua Guatemala

Teléfono: 7832-7730

San Cristóbal
Teléfono: 2443-0338

VESUVIO

Zona 10 y 4, San Cristóbal, Las Majadas, Paseo Cayalá, Km. 16.5 Carretera a El Salvador
Teléfono: 2323-2323

VÍÑA DE BACO

4 calle oriente #14, Centro Comercial La Fuente, Antigua Guatemala
Teléfono: 7832-5023

● **IMPORTADORES DE
VINOS Y ALIMENTOS**

ALIMENTARI

Alto Basso
katyaltobaso@yahoo.com
Productos: Panettone y pandoro

BICAFAE

Km.25.5 Carretera a El Salvador Guatemala
Teléfono: 6661-2800
www.bicafe.com.gt/
info@bicafe.com.gt
Producto: Illy Café

COMERCIALIZADORA AZ

23 Avenida 15-79, Zona 10
Colonia Alcázar
Teléfono: 2303-0099
www.comercializadoraaz.com
info@comercializadoraaz.com
Productos: embutidos, pastas,
quesos, tomates, vinagres,
vinos, otros.

DISTRIBUIDORA ALCAZARÉN

5ta. Avenida 13-43 Zona 9
Teléfono: 2429 5959
www.alcazaren.com.gt
Productos: vinos y licores

ENTRE VINOS

Diagonal 6 12-42 Edificio
Design Center Torre II Nivel 8
Oficina 805 Zona 10
Teléfono: 2233-0268
www.entrevinos.com.gt/
administracion@entrevinos.
com.gt
Productos: vinos

NAPA, S.A.

Tels 2261-4341, 5834-7641,
5044-8900
Facebook: Espresso Wine
Guatemala
Productos: Importador y
distribuidor exclusivo de
Espresso Wine

GRUPO ERREBI

Km. 17.5 carretera a San José
Pinula, Empresarial San José
interior #18.
Teléfonos: 6637 5341 y
6637-5342
www.grupoerrebi.com
info@grupoerrebi.com
Productos: aceites, vinagres,
pastas, polentas, conservas,
lácteos, embutidos, hongos
secos y especias, conservas
de pescado, repostería, vinos,
licores, entre otros.

IL MERCANTE

14 avenida 7-12 Zona 14
Empresarial La Villa Oficina 2
Teléfono: 2366-5633 al 36
Info@ilmercante.com.gt
Productos: aceites y vinos

IN HOUSE WINE & CATERING

Teléfonos: 23671280 –
41947401
mercadeo@inhousewinc.com
Servicio de catering

LA TENUTA

9a. Calle 4-45 Zona 14
Teléfono (PBX): 2503-6000
www.vinoslatenuta.com
ventas@vinoslatenuta.com
Productos: vinos

MARCAS MUNDIALES

Teléfonos: 2310-8282 y
2310-8237
www.marcasmundiales.net/
servicioalcliente@
marcasmundiales.net
Productos: vinos y licores

PAVALCO

Teléfono: 2268-2778
www.pavalco.com
lavazzaguatemala@pavalco.
com
Producto: Café Lavazza

PLUS MARKAS

18 avenida 39-00 zona 12
Teléfono: 2476-1958
www.plusmarkas.com.gt/
pedidos@plusmarkas.com.gt
Productos: aceites de oliva,
pastas, vinos, licores, galletas,
arroz, vinagres, otros.

SONAS

7 avenida 7-78 Zona 4,
Oficina 301
Teléfono: 3003-0808
www.sonas.com.de
juanluis@sonas.com.de
Productos: alimentos y
bebidas de Europa

VINI PICCININI

Don Formaggio,
The Kitchen y Délica
vinopiccinini@gmail.com
Facebook: Vino Piccinini
Producto: vinos

● UTENCILIOS DE COCINA “MADE IN ITALY”

RICZA

7 Avenida 10 35 zona 9
Teléfono: 2417 9898
www.ricza.com/
Productos: variedad de
utensilios de cocina

ROYAL PRESTIGE

Teléfono: 2493-8050 / 5217-
0613 (Ericka De León)
www.stgtroyal.com
ericka.deleon@stgtroyal.com
Blvd. Rafael Landívar 10-05
Zona 16, Paseo Cayalá, Fase
I Oficina J3200B
Producto: utensilios de
cocina “Made in Italy” (50
años de garantía)



BIBA TRATORIA

10ma. Ave.5-49 zona 14.
Teléfono:
2312-4646

DEL POSTO

5Ta Ave. 14-24 zona 14
Teléfono:
2366-2924

LA NONNA

Blvd. Los Próceres 19-42
zona 10 C.C. Office Depot
Local #4
Teléfono:
2367-2723

PECORINO

11 Calle 3-36 zona 10
Teléfono:
2360-3035

CAFFÉ MEDITERRÁNEO

6ta Calle Poniente No.6 A
Teléfono:
7832-7180

LA BICICLETA DE**JUANCHO**

2da Calle Oriente No.9D
Teléfono:
5293-3361

GIUSEPPE VERDI

Ave. Reforma 14 Calle 1-34
zona 10 Interior Westin
Camino Real
Teléfono:
2367-6424

CAFFÉ OPERA

6ta Ave. Norte No. 17
Teléfono:
7832-0727

EL PUNTO

2da Calle Oriente No.9 D
Teléfono:
7832-7718

LA TOSCANA

1ra Ave. Sur No 17 A
Teléfono:
7832-9864

CARPACCIO

14 Calle 0-25 zona 10
Teléfono:
2333-4794
2368-0690

ITALIANNIS

Diagonal 6 12-42 zona 10
C.C. Desing Center
Teléfono:
2441-5225

NICOLAI FETTUCINE

Ruta 4 5-73 zona 4
Teléfono:2336-8578
16 calle 0-51 zona 14
Teléfono:
2508-0396

ROCCO'S PIZZA

Majadas
Teléfono:
2474-5757
San Cristóbal
Teléfono:
2443-1111

CAFETERÍA ITALIANA

5ta Ave. Sur No. 34 A
Teléfono:
7832-7370

EL TENEDOR DEL CERRO

Cerro de Santa Inés Antigua,
Carretera entrada a la
Antigua
Teléfono:
7832-3520

OSTERIA DI FRANCESCO

7ma Calle Poniente N.35
Teléfono:
7832-3884

DA GINO E GIULIANO

6ta Ave. 11-77 zona 10
Teléfono:
2362-7449

L'APERÓ

Vía 5 2-24 Local #5 zona 4,
4 Norte
Teléfono:
2360-2561

PECCATO PASTA

Ave. Las Américas 14-28
zona 13 C.C. Plaza Americas
Local #1ª
Teléfono: 2362-2387

DA VINCI

5ta Calle Poniente No.7 B
Teléfono:
7832-9736

LA ANTIGUA VINERÍA

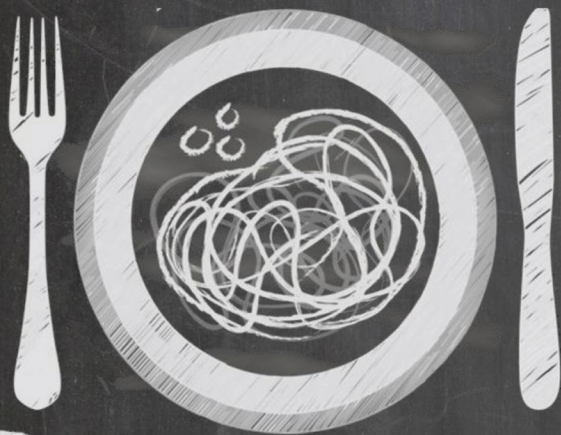
5ta Ave. Sur No.34 A
Teléfono:
7832-7370

PIZZA GOURMET**CHRISTOPHE**

Calle Ancha No. 27
Teléfono:
7832-2732

Diseño y diagramación
Daltónica, S. A.
vicky@daltonica.net

Menu



Benvenuto

10ª. Calle 2-11 zona 10

PBX (502) 2495-5100

informacion@clubitalianogt.org

www.facebook.com/ClubItalianoEventos



DOMICILIO 2323-2323

Vivea la Vida

50 AÑOS

VESUVIO

PIZZA COMO DEBE SER

ZONA 10 / MAJADAS / CAYALÁ / CARRETERA A EL SALVADOR
SAN CRISTÓBAL / ZONA 4 / PLAZA KALÚ EL NARANJO

