

LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

Guatemala, NOVIEMBRE 2020



SOLIDARIDAD CON GUATEMALA FRENTE A LAS EMERGENCIAS NACIONALES

PÁG



Los 500 años de Rafael Sanzio (1520-2020) RAFFAELLO: EL EQUILIBRIO PERFECTO PÁG. 3



EN EL MUNDO

5ta. Semana de la Cocina Italiana en Guatemala

PÁGS 4-5-6

SALUDO DEL NUEVO EMBAJADOR PAOLO DE NICOLO



Ceremonia de presentación de cartas credenciales del Embajador Paolo De Nicolo al Presidente de la República, Alejandro Giammattei, en presencia del Ministro de Relaciones Exteriores Pedro Brolo.

l llegar a tierra guatemalteca, tocando suelo en el Aeropuerto "La Aurora" al amanecer del pasado 9 de octubre, luego de un largo viaje repleto de contratiempos y complicaciones debido a las condiciones impuestas por la pandemia, recibí de inmediato el alivio de la cálida bienvenida de las Autoridades de Gobierno, de parte del Director de Protocolo de la Cancillería, y de mis colaboradores de la Embajada.

Mis primeros agradecimientos quisiera reiterarlos a ellos, además por haberme introducido en las calidades

profundas del alma guatemalteca, los sentimientos sinceros de hospitalidad y benevolencia que ya conocí en mi pasada experiencia latinoamericana, que todavía sobresalen aquí, aún más inmediatos y alentadores.

Tales calidades han sido, de hecho, remarcadas al más alto nivel al presentarme al Señor Presidente de la República, Doctor Alejandro Giammattei y al Señor Ministro de Relaciones Exteriores, Licenciado Pedro Brolo, quienes me han dado el inigualable privilegio de empezar mi misión diplomática con la calidez de su amistad y la reafirmación de los

vínculos que unen nuestros Países y pueblos hermanos, dibujando las mejores perspectivas de un multifacético fortalecimiento de nuestras relaciones.

De hecho, todas estas condiciones propicias han sido sólidamente confirmadas al estrechar lazos de amistad con los representantes de las Instituciones y Organizaciones de mis compatriotas residentes en el País, en ocasión de nuestro encuentro en el Club Italiano. Al ver las realizaciones cumplidas y otras planeadas, y al percibir su entusiasmo en el compromiso de seguir adelante con

los logros determinados por el espíritu de solidaridad y el quehacer colectivo, me he sentido confirmado en la convicción que Guatemala ofrece un valioso ejemplo de laboriosidad, belleza y armonía, en el cual se destacan también mis compatriotas residentes.

Estoy, por lo tanto, sumamente agradecido de poder transmitir a todos los lectores mis saludos más cordiales, con los mejores deseos de bienestar para las próximas festividades y el año nuevo.

> Paolo De Nicolo Embajador de Italia



22-27 noviembre 5ta. Semana de la Cocina
Italiana en Guatemala:
Descubriendo
los secretos de la
gastronomía más
amada en el mundo

in duda, se trata de una "Semana de la cocina italiana" muy especial, la que se celebrará en todo el mundo del 22 al 27 de noviembre. Sin embargo, un año
que ha golpeado duramente a la industria de la restauración
también ha dado un impulso importante al crecimiento cultural de una clientela que, habiéndose visto obligada a quedarse en sus hogares, ha invertido en la compra de ingredientes Made in Italy y en aprender a preparar de muchos
platos, íconos de la gastronomía más apreciada del mundo.
Este es precisamente el papel que juegan los restauranteros
e importadores que representan al Made in Italy en Guatemala: en todos estos meses ha habido una reinvención de
su forma de trabajar, para dar respuesta a la necesidad de
distanciamiento social, manteniendo "una relación social".

Por eso, en los meses del encierro, los académicos de la Ciudad de Guatemala crearon algunas cenas en forma virtual involucrando a los restauranteros que, sin embargo, se mantuvieron activos ofreciendo sus platos tradicionales italianos, enviando productos semiacabados e ingredientes para preparar en la cocina de su hogar, los diferentes platos

Continúa en página 4...



o Nasta Nomodoro y Botellade Vino Piccini



Α

С

Ι

Ó

SOLIDARIDAD CON GUATEMALA FRENTE A LAS EMERGENCIAS NACIONALES

uatemala está sufriendo en estos días, junto a Honduras y Nicaragua, una tragedia y una emergencia nacional a causa de las tormentas tropicales ETA y IOTA, situación que requiere a todos: individuos, instituciones, empresas, cooperaciones, y estados, expresiones de solidaridad y cercanías hacia poblaciones y comunidades vulnerables que están siendo golpeadas fuertemente.

Han pasado unos días y los equipos de rescate aún no han podido llegar a todos los lugares afectados por ETA, por lo que aún no es posible definir y evaluar en toda su amplitud y profundidad los daños sufridos, pero ya se están realizando localmente las evacuaciones para la llegada de la nueva tormenta tropical IOTA, con previsiones de más lluvias, vientos y subida de ríos.

Muchos departamentos del país han sido afectados por el pasaje de la tormenta tropical ETA: en particular muchas áreas urbanas y rurales de Alta Verapaz, Izabal, Petén, Huehuetenango, Zacapa, Quiché han sido sumergidas por la cantidad de lluvia caída en tres días y el desbordamiento de numerosos ríos.

La mayoría de víctimas fatales, como ha sucedido en otras ocasiones en pasado, ha sido causada por grandes deslizamientos de tierra sobre grupos de casas y habitaciones construidas por necesidad en áreas



Destrucción de ETA en Alta Verapaz.

en riesgo: en la aldea Quejá, en San Cristóbal Verapaz, se han podido rescatar solo algunos cuerpos de las decenas de personas desaparecidas, y la zona de la tragedia ha tenido que ser declarada cementerio; también en aldeas de Huehuetenango y Quiché ha habido deslaves con víctimas. Estas tragedias han sucedido en su mayoría en áreas ubicadas lejos de caudales peligrosos de los ríos, normalmente en laderas y recuerdan a todos la necesidad de poner atención y recursos a las políticas de prevención de

desastres naturales, fortaleciendo los equipos locales de Conred de forma sostenida, posiblemente con recursos públicos incluidos en el presupuesto del Estado, que puedan mejorar las capacidades institucionales locales, más allá de los apoyos puntuales, siempre útiles, pero limitados en el tiempo, como por ejemplo el proyecto de fortalecimiento local de la Conred, financiados hace 10 años por la Cooperación Italiana en Guatemala, Chimaltenango y Sacatepéquez.

Los números de la emergencia

nacional causada por la tormenta tropical ETA son impresionantes: según reportes de la Conred y del gobierno hay, hasta ahora, alrededor de 350 mil personas afectadas de forma directa o indirecta, 17 mil viviendas afectadas, 108 tramos carreteros dañados, 9 carreteras y 16 puentes destruidos, 250 escuelas con problemas. Uno de los problemas principales es que las regiones golpeadas por ETA están habitadas por comunidades rurales, en gran parte pequeños agricultores: las inundaciones han su-

mergidos más de 30 mil hectáreas, destruyendo la segunda cosecha de granos básicos, maíz, frijol, arroz, café, o también plátano y cardamomo. Miles de personas, además de perder sus bienes o viviendas, han perdido sus ingresos o alimentos por lo menos para los próximos cuatro o seis meses.

La presencia de Italia, mediante la cooperación de AICS y de diferentes Ongs y Onlus italianas, en las regiones afectadas, en particular en Alta Verapaz, ha sido constante en estos últimos años: el proyecto realizado por IAO y por Cefa, en apoyo a cooperativas de pequeños productores de café, así como las iniciativas de CISP y de ACAP, acompañando y fortaleciendo asociaciones y grupos de población vulnerable como discapacitados, ancianos pobres o personas sin hogar, en Cobán, S.Pedro Carchá o S. María Cahabón.

Estos apoyos, que testimonian los lazos de amistad y cooperación de Italia con estas tierras y con sus comunidades hoy en fuerte dificultad, van a hacerse presentes hoy, en la emergencia más inmediata, con la respuesta de Italia al llamado de la Cruz Roja Internacional, y en el futuro, se espera, con iniciativas de apoyo, acompañamiento y empoderamiento para los sectores vulnerables y resilientes de la población más afectada.

Roberto Bonini

El Club Italiano estrena nueva junta directiva

Club Italiano

l pasado 31 de agosto se llevó a cabo la Asamblea General de la Asociación Italiana de Beneficencia, que conllevó al nombramiento de una nueva Junta Directiva. Las nuevas necesidades de una sociedad cambiante y que se enfrenta a retos cada vez más complejos, hicieron entender claramente

a la nueva Junta Directiva que también la A.I.B. necesitaba empezar un proceso de profesionalización que es imprescindible para poder manejar exitosa y satisfacto-

riamente cualquier tipo de actividad social y comercial.

Con este propósito la nueva Junta ha empezado un proceso de reorganización global tanto en la parte administrativa como la parte estructural del club. Se procedió a la contratación de un profesional para el puesto de administrador, lo que permitirá un mejor y más adecuado control de las tareas administrativas y operativas del Club. Asimismo se

procedió a cambiar parte del personal administrativo que no se ha demostrado a la altura de las tareas que una entidad tan prestigiosa como el Club Italiano requiere. Se ha implementado un nuevo servicio, para un decoroso y adecuado mantenimiento de los mausoleos de propiedad de la Asociación. Se ha nombrado una

encargada de compras, para el manejo puntual y transparente de las relaciones comerciales con los proveedores del club. Se han definido Misión y Visión del Club, así

como un marco de valores, definido "Ospitalitá all'italiana", que han sido presentados a todo el personal por medio de un desayuno que se llevó a cabo fuera de las instalaciones del club. El cumplimiento de estos valores serán el metro de conducta de todo empleado en el club a partir de la presente fecha.

No contando el Club con un sistema de control financiero y de inventario adecuado, se está por



implementar un nuevo sistema informático, que mantendrá un control estricto del pago de las cuotas de socios, de los ingresos de bodega, de las comandas de cocina, hasta llegar al proceso de cierre de caja. Se están analizando formas de poder ofrecer un adecuado reconocimiento a nuestros socios más antiguos, para su fidelidad y apego al club.

Para el 2021 están en proceso de análisis todas aquellas áreas del club italiano que necesitan de algún tipo de remodelación que pueda optimizar la utilización de las instalaciones, de parte de nuestros socios, de sus hijos así como sus invitados. En este mes de noviembre está pre-

visto el cambio de proveedor de internet que nos permitirá proveer una señal fuerte y estable en todo el perímetro del club para ofrecer a los asistentes una mejor conectividad para sus actividades en línea. Nos hemos visto en la necesidad de cambiar unos equipos de cocina obsoletos y peligrosos, también hemos iniciado el proceso de reacondicionamiento de algunos equipos que necesitaban mantenimiento urgente. Próximamente estaremos ampliando y mejorando el menú del club italiano, lo que nos permitirá ofrecer una cocina de acuerdo con las expectativas de tan prestigiosa entidad, la cual pretendemos

sea el referente de la cocina italiana en Guatemala.

Además, están por crearse las comisiones de trabajo, en las cuales involucraremos a los socios que gentilmente quieran apoyar el desarrollo del Club, entre otras se creará LA COMISIÓN DE ANÁLISIS E IN-VESTIGACIÓN DE RECIPIEN-DARIOS DE DONACIONES: con la que lograremos determinar si las personas individuales o jurídicas que reciben donaciones por parte de la A.I.B. realmente lo necesitan y si lo que se ha dado hasta la fecha es suficiente o debiera ser incrementado o reducido. Se harán estudios socio económicos para determinar tales extremos: también se creará LA COMISIÓN DE CONSECUCIÓN DE FONDOS PARA DONACIO-NES: que tendrá a su cargo buscar e identificar donantes que ayuden a la AIB para hacer más obra social y mejorar el nivel de vida de los italianos y guatemaltecos que estén padeciendo necesidades; y otras que están en este momento en estudio para hacernos más eficientes y efectivos.

> Roberto Rosati Secretario Junta Directiva ASOCIACION ITALIANA DE BENEFICENCIA

 \mathbf{R}

RAFFAELLO: EL EQUILIBRIO PERFECTO

ta perfecto. Nace y muere un Viernes Santo. Recibe desde la infancia la gracia de un desbordante y precoz talento, la garbada virtud de la seducción, el éxito, la felicidad que fatalmente se extingue en un tiempo muy limitado. El sublime éxtasis de su genio lamentablemente tuvo un esplendor de solo 37 años.

Nada le falta: es bello, genial, erudito, con un inmenso talento, muy inteligente y ambicioso. Y sabe manejar a la perfección sus inmensas habilidades. Ama también con mucha suerte a las cortesanas más hermosas, y a las hijas de los panaderos. Es consciente que lo que para cualquier pintor sería una meta, para él representa solo un primer paso hacia la perfección.

Se dirige a la Florencia de Leonardo y Miguel Ángel. Del primero aprende el misterio y la profundidad del

sentimiento de la naturaleza, o sea el ritmo de nuestra vida que pulsa al unísono con el cosmos; del otro, el valor del sentimiento moral que busca rescatar de la naturaleza la existencia espiritual que es solo nuestra y que nos liga a Dios y el presumido desafío del osar, de atreverse, de pensar que el hombre puede ser el centro del universo. Ambiciosos y utópicos estos dos gigantes y genios serán junto a Rafael las notas más altas e inalcanzable del Renacimiento. Tres diversas concepciones del alma humana y del pensamiento interior, tres mundos distintos y complementarios de la existencia humana, lo que lleva a una simbiosis con la naturaleza y que estimula la catarsis y la trascendencia.

Rafael entiende como las posiciones antitéticas de Leonardo y Miguel Ángel sean, en definitiva, dos terminales de un mismo teorema, entre lo cuales hay posibilidad de relaciones dialécticas. Rafael no los emula, va más allá, no quiere persuadir sino demostrar con la evidencia. El arte para él es un manifiesto, que revela la verdad teologal, la ataraxia y la verdad de la historia.

Tan elevado es su talento que un Papa genial como Julio II le confía la decoración completa de sus apartamentos privados al "divino muchacho", el cual (sostenido por una gracia al culmine de su potencia) no vacila. Se pone el objetivo de representar el entero universo de lo visible y lo pensable.

El primer cuarto que pinta es dedicado a la exaltación de la "Verdad Revelada" o sea la "Teología", en la pared de La disputa del Sacramento. La "Verdad Racional", como obligación fundamental del saber hu-

ITUTO

mano, la consciencia de las causas, porque el hombre tiene el deber de conocer, o sea la "Filosofía" en la pared

de La escuela de Atenas. El "Bien" en la pared de Las Virtudes representado por las "Virtudes Teologales", y de las "Leyes" tanto civiles como eclesiásticas. La "Consolación de la Belleza" representado por la "Poesía" y las artes en la pared de El Parnaso.

Con la "Escuela de Atenas" entramos "dentro" la pintura. Estamos en un espacio físicamente recurrible: una gran arquitectura que tiene un significado casi más fuerte que los protagonistas que son la razón de este espacio. Es la obra más significativa y la que tiene más contenido semántico.

Rafael, con planos prospecticos que degradan en distintas profundidades, pone en evidencia en el centro, dos personalidades dominantes, la de Platón que tiene las semblanzas de Leonardo y Aristóteles, el apogeo de la filosofía griega. Alrededor, muy bien representado todo el variado



La bella jardinera, 1507, óleo sobre tabla, 122 cm × 80 cm, Museo del



La escuela de Atenas, 1510-1511, fresco, 500 cm × 770 cm, Museos del

menú de los demás pensadores griegos. Un didáctico caleidoscopio de la remota civilización traducida en el "Renacimiento" del pensamiento antiguo, de la teoría laica de la historia. La Escuela de Atenas, alegoría de la investigación racional de la verdad, es la convocación de todos los responsables estimuladores de la ciencia

del "Pensamiento", de la "Duda", de la "Razón", de la "Lógica", de la "Ética", de la "Dialéctica Comparativa", y de la "Prueba" como la "Evidencia Racional".

Una solemne y majestosa arquitectura domina el espacio que alberga la excelencia de la doctrina, como edificación del pensamiento humano. Solo hay una



La Transfiguración, 1517-1520, temple y óleo sobre madera, 405 cm × 278 cm, Pinacoteca Vaticana, Ciudad del Vaticano.

"Filosofía". Rafael en sus obras, no representa solamente escenas relativas a la vida de Cristo o a la historia de los santos, sino que pinta conceptos en los cuales la Igle-

perspectiva, como repre-

sentación racional, que co-

rresponde a la "lógica de la

razón", que es la única guía

racional del pensamiento: la

sia recupera y valora toda la historia del pensamiento. En este sentido Rafael no es un pintor realista, sino un pintor de la "idea". La idea que persigue es la "belleza mental", una belleza absoluta, como armonía de las formas.

Entre las características más importantes del estilo de Rafael se pueden reconocer: el interés por los temas de la cultura clásica y los referentes intelectuales; estilo clásico que respeta el equilibrio, la proporción y la simetría; equilibrio y decoro en la composición; preocupación espacial; aprovechamiento de la perspectiva lineal y uso del espacio arquitectónico; iluminación diáfana; coloración vibrante; sutileza del trazo; acabados finos; posturas elegantes de los personajes; introducción de rasgos psicológicos en los personajes retratados.

No hay nada más equivocado que ver en el arte de Rafael un proceso idealizante: por lo contrario, Rafael demuestra que lo ideal está en lo real, que cualquiera ocasional semblanza descubre la forma ideal. Un clamoroso acto de fe en el valor de la semblanza, de la imagen: sin distinción de cualquier tipo entre ficción y realidad, entre imaginación y razón.

Cuando muere, el Viernes Santo del 1520, después del Papa, "el estupor del mundo" es el hombre más célebre de Roma.

Maurizio Colombo

Α

Ν

22-27 noviembre - 5ta. Semana de la Cocina Italiana en Guatemala: DESCUBRIENDO LOS SECRETOS DE LA GASTRONOMÍA MÁS AMADA EN EL MUNDO

...Viene de la portada.

que componen los menús, elegidos de vez en cuando. Por ejemplo, desde la preparación del clásico aperitivo "Spritz" del cual se enviaban los elementos dosificados, para ser vertidos siguiendo las instrucciones del Chef; al típico antipasto italiano de embutidos, verduras y quesos perfectamente ensamblados en casa por los propios académicos; para continuar con excelentes ravioles caseros rellenos de calabaza con mantequilla, romero y nueces hechos a manos previamente por el Chef; y luego terminar con el postre, un delicioso profitterol acompañado de un "amaro" o una grappa.

Sin embargo, afortunadamente, la situación de salud en Guatema-la también ha permitido crear "La Conviviale del metro: la distancia que une", el primer encuentro de los académicos después de un largo paro impuesto por el encierro. El placer de reunirse, las ganas de empezar de nuevo y la excelente hospitalidad que dio a la Delegación el restaurante "Montalcino" contribu-



Dieta Mediterránea.

yeron a crear un banquete muy agradable en nombre de la serenidad y la seguridad; los Académicos, encabezados por el Delegado Aldo Grazioso, con alegría y espíritu coloquial, pudieron deleitarse con un exquisito menú, cuyo tema principal fue la "comida frieida", bien acompañada de la elección de los vinos, y habien-

do luego ampliado el encuentro gracias a la muy agradable hospitalidad del Chef Leonardo Nardini.

Por ello, la "Semana de la Cocina Italiana 2020" se caracteriza por nuevas formas de convivencia, pero con una mayor certeza que hemos adquirido: el deseo de conocer la calidad de los ingredientes y los métodos de elaboración de los platos quien hizo famosa la gastronomía italiana en todo el mundo. Precisamente por esto, el Instituto Italiano de Cultura presentará cursos de cocina muy interesantes con algunos de los mejores Chefs italianos en Guatemala; CAMCIG a través de sus asociados ofrecerá numerosas ofertas en ingredientes Made in Italy para preparar sus platos favoritos en familia; pero, para todos los demás, recomendamos que visiten las numerosas propuestas especiales que los restaurantes y el Club Italiano presentarán durante la semana del 22 al 27 de noviembre de 2020.

Gabriele Musto

Actividades navideñas de las Damas Italianas

ste mes se llevaron a cabo las últimas actividades de la nas para culminar el año 2020. Ya que por la pandemia de Covid-19 no se pudieron realizar convivios navideños, empacamos bolsitas de regalo con un juguete, mascarilla, dulces y galletas para entregarlos a todos los niños de las Guarderías Dios con Nosotros, zona 12 y Nazareth, zona 18. Al mismo tiempo se repartieron por tercera vez a las 320 familias bolsas de alimentos de la canasta básica, las cuales fueron preparadas y entrega-

encargadas.

Se les informa que
ya está a su disposición
nuestro bello calendario 2021
con pinturas de artistas guatemaltecos. Se puede adquirir en el Club Italiano por el valor de Q 75.-.

das por las religiosas

Para las fiestas navideñas preparamos platillos especiales, por lo cual en esta ocasión Gladys de Gallio amablemente nos comparte una deliciosa receta para probar en estas fechas.

Deseando a todos ¡felices Fiestas!





RISI E BISI

(Arroz y Arvejas)

Como una colaboración de la Asociación de Damas Italianas a la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo les presentamos una receta de la región de Venecia, la cual es muy popular en muchas familias desde antaño.

Ingredientes para seis personas:

- 1 lb. de arroz arborio
- 1 lb. de arvejas peladas
- 1/4 onzas de tocino
- 1 cebolla mediana2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 nuez de mantequilla
- 1 litro y medio de caldo de res o de pollo
- 1/2 vaso de vino blanco
- Queso parmesano al gusto

Preparación:

Freír el tocino en mantequilla y retirar; luego freír las cebollas y el ajo con el aceite de oliva dejándolos ligeramente dorados. Agregar el arroz y freir ligeramente, luego poner el vaso de vino. Ahora comenzar a dejar caer el caldo caliente y cuando comienza a hervir poner las arvejas; continuar poniendo el caldo cucharón por cucharón hasta que el arroz esté al "dente". Dejar tapada la olla por unos minutos y al final se añade el queso parmesano rallado y servir. Es aconsejable

Es aconsejable servir vino blanco Pinot Grigio.

En la 5^a Semana de la Cocina Italiana en el mundo, CONOZCA LOS MEJORES PRODUCTOS

DEL*BEL PAESE*

Promociones válidas del 23 al 29 de noviembre

Comercializadora AZ:

Oferta en jamones y quesos maduros en Supermercados La Torre

Primo de Roma: Cono galleta a **O**15

Productos Strani Por la compra de dos o más quesos mozzarella de búfala el tercero sale a mitad de precio

Grupo Errebi Aceite de Oliva Extra Virgen Arioli 750 Ml. En la compra de 6 unidades obtendrá un 10% de descuento y si compra de 12 unidades en adelante. el descuento es de

20%.

Granoro Combo de 12 pastas variadas + 5 salsas de tomate (passata, bolognese y napoletana) O198.15

THE EXTRAORDINARY

ITALIAN TASTE

Plus Markas, S.A. 10% de descuento en todos los Vinos & Licores

Tienda Grandes Reservas Con descuentos del 12% / 15% / 18% off en vinos y licores italianos

Para conocer más promociones y menús especiales visita nuestra página en Facebook: Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala!

Tarantella Platillo especial de Gnocchi al Ragu D'Antra a precio especial Q119

Pizzería Vesuvio Una pasta Pomodoro y una botella de vino Piccini Memoro por solo Q125

Il Capriccio Una copa de vino de cortesía al ordenar platos fuertes, pastas y pizzas

Piú Trentanove Carbonara a Q109

Bolgheri 15% de descuento en cualquier platillo *No aplica en bebidas y propina. Únicamente en consumo en el restaurante.

Montalcino di Nardini 15% de descuento en cualquier platillo. *No aplica en bebidas y propina. Únicamente en consumo en el restaurante.

Marcas Mundiales y Vesuvio 1 Grey Goose 200ml + 1Bombay 200ml + 1 Martini Extra Dry Vermouth + 1 copa tipo Martini Q200 *Aplican restricciones



La Ita augura un caloroso benvenuto in Guatemala al Signor Ambasciatore Paolo De Nicolo.

S

Е

EXPERIENCIAS CON LA COCINA ITALIANA EN LA DANTE

a Società Dante Alighieri es una entidad que tiene, entre sus fines, la divulgación de la lengua y la cultura italiana. Lo interesante es que dentro del término "cultura" se incluyen muchísimos aspectos, uno de los cuales se refiere precisamente al de la gastronomía italiana, una de las de mayor renombre en el mundo occidental y una de las más antiguas de Europa.

Según diversas fuentes, recibió influencia de griegos, etruscos, árabes, españoles. Pero dio un vuelco impresionante con el descubrimiento de América, pues de estas tierras llevaron papas, pimientos y maíz para irlos incorporando gradualmente en nuevas y deliciosas creaciones. También de aquí llevaron los tomates, si bien con ellos se dio una evolución un poco más lenta pues durante un tiempo se consideraron perjudiciales en tierras europeas.

La cocina italiana fue declarada por la UNESCO como "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad" y es apreciada, imitada y difundida en todo el mundo. Para ilustrar lo temprano de esta difusión, basta darse cuenta de que en el siglo XVI Catalina de Medici, una jovencita adolescente, contrajo matrimonio con Enrique II de Francia y llevó a París verduras, técnicas e ingredientes propios de la cocina italiana.

La actual gastronomía italiana ha sido calificada como rebosante de sencillez, ingredientes básicos, materias primas de gran calidad, tradición y diversi-

dad dependiendo de las regiones del país. Si nos referimos exclusivamente a la pasta, cada región tiene su propio formato de pasta favorita y la variedad es realmente enorme: penne, fusilli, farfalle, orecchiette, conchiglie, tagliate-

lle, tortellini, cavatelli, rigatoni, bucatini, capellini, fettuccine, papardelle, cavatappi, vermicelli, strozzapreti, y así muchísimos nombres más.

Volviendo entonces a la Dante Alighieri, que cumple ya 60 años de presencia en Guatemala, a lo largo de su vida institucional ha intentado reconocer el valor de la gastronomía italiana incluyendo, durante diversas presentaciones de música, canto, poesía, etc., recesos en que se ha ofrecido el producto de recetas compartidas con cariño por personas como la connotada dama Primrose de Barone.



Un momento de la actividad ADOTTA UN PIATTO.



Asimismo, se ha difundido el interés por la gastronomía italiana entre los estudiantes. En 2018, por citar un ejemplo, se desarrolló la actividad "Adotta un Piatto". Durante más de dos meses los estudiantes se prepararon investigando, eligiendo y preparando dos veces el plato seleccionado, la prime-

ra para realizar un video que presentarían a un jurado, narrando su experiencia, y la segunda ya para la degustación. Como se trató de un concurso, se presentaron platos dentro de las categorías: antipasto, primo piatto, secondo piatto di carne, secondo

piatto di pesce, piatto unico e verdure, dolce. Así, los estudiantes descubrieron la variedad de la cocina italiana y lo relativamente poco que sabían de ella.

¿Cuánto sabemos todos? He aquí un pequeño cuestionario, que presentamos con sus respectivas opciones e incluimos al final la "clave" de respuestas. Probablemente se sorprendan con sus resultados.

- En la salsa AMATRICIA-NA se necesita: (a) guanciale (mejilla de cerdo/papada), (b) jamón, (c) tocino.
- 2. La MILANESA se fríe en:

- (a) aceite de oliva, (b) mantequilla, (c) aceite vegetal, (d) manteca.
- En el RAGÚ a la bolognesa NO se tiene que añadir: (a) vino blanco seco, (b) leche, (c) harina para espesarlo.
- ¿Cómo se llaman las rodajitas de carne con jamón y salvia salteadas en la mantequilla? (a) saltimbocca a la romana, (b) escalopas a la romañola, (c) carne a la pastora.
- Los ingredientes principales de la pasta a la CARBONA-RA son: (a) huevos y tocino, (b) huevos, tocino y parmesano, (c) huevos, guanciale y pecorino.
- La CASSATA es típica de: (a) Liguria, (b) Sicilia, (c) Campania.
- TAGLIATELLE AL Las RAGÚ son típicas de: (a) Toscana, (b) Lazio, (c) Emilia.
- El CACCIUCCO es: (a) un pastel típico de Toscana, (b) una sopa de pescado, (c) un licor digestivo veneto.
- ¿Cuál ingrediente NO se encuentra en la CAPPONATA? (a) alcaparras, (b) hinojo, (c) apio.
- El PESTO se prepara con: (a) espinacas, (b) albahaca, (c) romero.

- 11. Siguiendo con el PESTO, en él NO se puede encontrar: (a) almendras, (b) albahaca, (c) piñones.
- La SFOGLIATELLA es un dulce típico de: (a) Calabria, (b) Marche, (c) Abruzzo.

Respuestas correctas: 1-a, 2-b, 3-c, 4-a, 5-c, 6-b, 7-c, 8-b, 9-b, 10-b, 11-c, 12-a.

¿Cuánto saben nuestros jóvenes y adultos que estudian italiano? Estas mismas 12 preguntas se las enviamos a través de un formulario Google, habiéndose obtenido 121 cuestionarios respondidos. ¿Qué evidenciaron algunas de sus respuestas?

- El 46% piensa que la Milanesa se fríe en aceite de oliva, el 29% que en aceite vegetal, y el 21% que debe usarse mantequilla.
- Un 45% no echaría leche al Ragú a la boloñesa, cuando la auténtica receta italiana sí la lleva y un 22% no le agregaría vino blanco, que también lleva.
- Al preparar pasta a la Carbonara, el 74% utilizaría queso parmesano, cuando la receta lleva preferentemente pecorino.
- Un 64% ubicó correctamente la Cassatta como típica de Sicilia, si bien Campania y Liguria también fueron seleccionadas.
- El plato menos conocido fue el Cacciucco. El 41% piensa, correctamente, que se trata de una sopa de pescado, el 32% se decantó por un licor, y el 27% por un pastel.
- El Pesto fue lo más conocido, la Caponata dio lugar a más respuestas divididas, pero lo más interesante fueron las respuestas con emoticones al enviarles el vínculo del formulario: sorpresa, susto, incredulidad, risa, además de diversos comentarios divertidos en que manifestaban desconocimiento pero también motivación por saber más.

De eso, precisamente, se trata al tocar este tema: de descubrir un mundo impresionantemente rico y variado de delicias que constituyen un estímulo a nuestro paladar. Como dijo Carlo Cracco, reconocido chef: "La cocina no es 'fashion'; la cocina es cultura".

> Lilian C. de Rodríguez Presidente de la Società Dante Alighieri

LA GAZZETTA Redacción y Coordinación:

Matteo Cattaneo

Directorio **SISTEMA ITALIA**

Embajada de Italia

12 Calle 6-49, zona 14 PBX: 2213-3000

ambasciata.guatemala@esteri.it www.ambguatemala.esteri.it

Instituto Italiano de Cultura

16 Calle 2-55, zona 10 Tel. 2366-8394/96 iicguatemala@esteri.it www.iicguatemala.esteri.it

Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMCIG)

12 Calle 6-49, zona 14 Tel.: 2367-3869 info@camcig.org www.camcig.org

Società Dante Alighieri

3ª Avenida 9-08, zona 10 Tel.: 2361-6709 danteguat@gmail.com www.danteguatemala.com

Com.It.Es Comité de los Italianos en el Extraniero

10ª Calle 2-11, zona 10 (interior Club Italiano) Tel.: 2360-5130 comites.gua@comitesgua.com www.comitesgua.com

Club Italiano

10ª Calle 2-11, zona 10 Tel.: 2495-5100 informacion@clubitalianogt.org www.clubitalianogt.org

Academia Italiana de la Cocina

Aldo Grazioso Tel.: 2311-7200 agrazioso@gba.com.gt

Asociación de Damas Italianas

10^a Calle 2-11, zona 10 (interior Club Italiano) Tel: 2495-5100 adamasitalianas@yahoo.com

Agencia Consular en Quetzaltenango

Lic. Gianni Iannello Tel.: 7763-0954

Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo - San Salvador

Oficina de Guatemala Sede Embajada de Italia

М

Familia Sepe

lrededor de 1910, el Doctor Vincenzo . Sepe Ferrara viene a Guatemala con un amigo de apellido Lanquetin, con la idea de radicarse en este país, para lo cual el debía validar su título de médico para poder ejercer su profesión. Durante su estadía conoce a la Señora Luz Samayoa Klee, de la cual se enamora, sin embargo, no pudo validar su título localmente y decidió retornar a Nápoles, Italia. Se comprometió con la Señora Samayoa y viajaron en barco a Italia, pasando por Barcelona, ciudad donde contrajeron nupcias en 1912.

En Italia Vincenzo es contratado por el Ejército Italiano para apoyar en el tema de salud a los soldados de la región y posteriormente, el 23 de noviembre de 1913, nace Octavio Sepe Samayoa en la ciudad de Nápoles. Posteriormente nace en Carinaro Marcelo Sepe Samayoa el 6 de febrero de 1918. Tanto Octavio como Marcelo estudiaron en Nápoles en un Colegio Jesuita, en el cual les dieron una preparación excelente.

Cerca de 1930 fallece el Doctor Sepe, siendo aún adolescentes Octavio y Mar-

celo. Ambos continuaron sus estudios y la Señora Samayoa es cortejada por un Señor de apellido Maffolinni, con el cual se casa y

no tiene más hijos. En el año 1932, vino a Guatemala la Señora Samayoa, para administrar sus propiedades, permaneciendo en Nápoles los dos hermanos. En 1939 estalla la segunda Guerra Mundial y Marcelo debe alistarse en el ejército Italiano, no así Octavio, el cual fue eximido de tal responsabilidad. Octavio emigró a Guatemala, mientras Marcelo luchó con el ejército en el norte de África, lugar donde fue capturado y llevado a un campo de trabajos forzados. En Guatemala no se supo de esta situación y se dio por muerto.

Al terminar la guerra el consulado Inglés notificó a Guatemala que Marcelo estaba preso allí y que se debía reclamar para repatriarlo, lo cual hizo la señora Samayoa, sin embargo, Marcelo se quedó en Nápoles y se inscribió

en la Universidad para estudiar Ingeniería Química (1946).En 1948 Octavio se casó con la Señora Marta Aparicio Larraondo, con la

cual procreó tres hijos, Anabella, María Marta y Ricardo. Marcelo retornó a Guatemala alrededor de 1950, completando la carrera de Ingeniería Química y dedicándose completamente a la docencia en la Universidad de San Carlos de Guatemala por veinticinco años. Fue fundador del Colegio de Ingenieros Químicos de Guatemala y colaborador de la Asociación Italiana de Beneficencia.



Octavio Sepe, Marcelo Sepe, Luz Samayoa y Vincenzo Sepe

El 19 de septiembre de 1990 fallece Marcelo debido a un cáncer de vías biliares y el 12 de mayo de 1993 también fallece su hermano Octavio. Marcelo no tuvo familia, sin embargo, dejó muchos amigos muy queridos. De la descendencia de Octavio, podemos citar a Anabella, cuyo hijo Cristian lamentablemente

el 29 de julio del año 2001. María Marta tuvo con el Señor Fernando Pintos, a su hijo Fernando Pintos Sepe. Ricardo con la Señora Stella Marcucci han procreado tres hijos, Ricardo, Andrés y Mario.

Finalmente, la tercera generación de la familia Sepe en Guatemala, se inicia con Adrián, María Stella y Luciana, los tres, hijos de Andrés Sepe y Sofía Mirón. Ricardo Sepe Marcucci está casado con Andrea Sedano Muñoz, teniendo a su hija Giustina y Mario Sepe Marcucci se encuentra aún soltero. Fernando Pintos Sepe está casado con Marcela García y aún no tiene familia.

Com.It.Es



El seguro de gastos médicos que mejor te protege a ti y a tu familia.













Conectividad a internet ESTABLE Y ESCALABLE para tu empresa







Infinitum augura un caloroso benvenuto in Guatemala al Signor Ambasciatore Paolo De Nicolo