



LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

Guatemala, MARZO 2019



LOS PREMIOS DE
LA ACADEMIA
DE LA COCINA

PÁG.3



PASEO ITALIA:
“CUORE ITALIANO”
EN EL CORAZÓN
DE GUATEMALA

PÁG.4



CELI Y PLIDA: LAS
CERTIFICACIONES
DEL IDIOMA
ITALIANO A TU
ALCANCE

PÁG.6

La relación de fructífera colaboración entre el Sistema Italia presente en Guatemala y muchas instituciones académicas del Bel Pase con la tercer Universidad más antigua de Latino América, la Universidad de San Carlos de Guatemala (Usac)- que ha formado a la clase dirigente y a los protagonistas de la vida social, económica y jurídica de Guatemala y de todo el tablero centroamericano, es muy antigua y está llena de historias de éxito en diversos y variados sectores.

Son muchas las áreas, en efecto, donde el ingenio y la profesionalidad italiana se unieron a la capacidad de los docentes locales y al entusiasmo de los jóvenes estudiantes de la histórica y prestigiosa universidad guatemalteca para difundir programas culturales, crear proyectos para el bienestar de la población o solamente para divulgar una cultura de la legalidad. Es larga la lista de universidades italianas que han llegado a Guatemala con sus propios docentes para encontrar, junto a los guatemaltecos, soluciones para garantizar mejores condiciones de vida para la gente.

Desde 2012 se desarrolla, de hecho, la cooperación entre la Universidad de San Carlos y la Facultad de Arquitectura de la Universidad La Sapienza de Roma, una de las más prestigiosas academias italianas, que brindó su apoyo para la realización, a finales de 2017, del Programa de “Ciudades saludables para el 2025”. El proyecto está intentando recuperar el centro de la ciudad para mejorar la calidad de vida de la población en sectores claves como el de la seguridad y de la viabilidad ligera y sostenible.

Otro ejemplo a citar es la cooperación entre la Universidad de San Carlos y la Universidad de Palermo en el importante tema de la prevención de los riesgos naturales que ha permitido la edición de obras y publicaciones académicas importantes y reconocidas a nivel regional e internacional.

En el marco de la colaboración

COLABORACIÓN ENTRE SISTEMA ITALIA Y USAC: UNA HISTORIA DE ÉXITO



El Embajador Edoardo Pucci y el Rector de la Universidad de San Carlos, Ing. Murphy Paiz.



Presentación del Proyecto Agua Futura en el Instituto Italiano de Cultura.

entre Italia y la Usac, es importante mencionar el proyecto de difusión de la Cultura de la Legalidad, apoyado además por algunos Ministerios guatemaltecos y el sistema de Naciones Unidas que, en el bienio 2016-2017, formó a muchos docentes de la escuela primaria guatemalteca (“los promotores de la cultura de la legalidad”), los cuales recibieron la guía y

la orientación metodológica para desarrollar este importante tema y trasladar los mensajes adecuados sobre la buena conducta ciudadana y los valores detrás del Estado de Derecho en favor de los estudiantes involucrados en el programa Escuelas Seguras, ubicados en los departamentos de Guatemala, Chimaltenango, Sacatepéquez, Escuintla.



Visita a Calusac del Prof. Mirko Tavosanis, de la Universidad de Pisa.



Firma del Acuerdo entre Universidad de Palermo y la Universidad de San Carlos.

Desde 2017 la Cooperación Italiana empezó a trabajar también en la gestión de los recursos hídricos, en estrecha conexión con el tema del cambio climático y de la vulnerabilidad hidrológica, las actividades productivas en el sector agrícola y los servicios higiénico-sanitarios. En noviembre de 2018 se iniciaron las actividades del proyecto regio-

nal “Agua Futura”, coordinado por el CNR-IGG y ejecutado gracias al respaldo de la Facultad de Ingeniería de la Usac. El objetivo de este visionario proyecto será el de mejorar la calidad de la gestión sostenible de los recursos hídricos y de los conflictos sociales asociados en Centro América –en particular Guatemala y El Salvador– y de contribuir al mejoramiento del conocimiento teórico y práctico de la gestión integral sostenible y comunitario de los recursos hídricos.

Otro eje fundamental de la acción del Sistema Italia, en particular de la Embajada de Italia y el Instituto Italiano de Cultura, es la difusión de la lengua italiana en Guatemala. Dentro de Usac opera la Escuela de Ciencias Lingüísticas –Calusac– donde el italiano, según los últimos datos, es el tercer idioma más estudiado. Cada año se desarrolla una importante colaboración entre la Embajada de Italia, el Instituto Italiano de Cultura y Calusac en actividades relacionadas a la difusión de nuestro idioma y en apoyo a los estudiantes guatemaltecos que cada año desean viajar a Italia para frecuentar cursos universitarios y de especialización lingüística. Este año seis estudiantes guatemaltecos fueron beneficiados con 27 becas mensuales ofrecidas por el Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación Internacional italiano. A partir de 2020 se prevé además la creación de una nueva cátedra de Italiano en la Escuela de Ciencias Lingüísticas con un profesor que llega de una de las más prestigiosas facultades de lingüística italiana, la Universidad de Siena, para fortalecer la difusión de la lengua de los padres como Dante, Petrarca y Foscolo, y los premios Nobel Giosué Carducci, Grazia Deledda, Salvatore Quasimodo, Luigi Pirandello, Eugenio Montale y Dario Fo.

Edoardo Pucci
Embajador de Italia

1 METRO DE PIZZA + 1 METRO DE CERVEZA ARTESANAL
TAMBIÉN DISPONIBLE 1/2 METRO

EL ZAPOTE VESUVIO PIZZA COMO DEBE SER

*NO APLICA A DOMICILIO

DOMICILIO 2323 2323

DECRETO 90-97 “EL EXCESO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES DAÑO PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR”



EL COMPROMISO DE LA COOPERACIÓN ITALIANA CON GUATEMALA



En la semana entre el 11 y el 16 de marzo, llegaron a Guatemala ocho expertos italianos en el marco de tres diferentes proyectos financiados por la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo – AICS.

Para el proyecto “Mejoramiento de la seguridad y calidad transfusional en Guatemala, El Salvador y Bolivia”, se realizó el seminario “Utilización Eficiente de la Sangre”, a beneficio de médicos y funcionarios guatemaltecos del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, con el apoyo de tres médicos italianos del Instituto Superior de Salud (Dr. Liumbruno, Dr. Grazzini y Dr. Marano) y de un profesor del Policlínico de Milán (Dr. Rebulla). El Área de Influencia del Proyecto es sobre aproximadamente 20 hospitales del Ministerio de Salud que cuentan con servicio de medicina transfusional y bancos de sangre, cuyo personal también participó en dicho seminario.

En el marco del proyecto RIESCA - “Proyecto de formación aplicada a los Escenarios de Riesgo con la medición y monitoreo de los fenómenos volcánicos, sísmicos y geohidrológicos en América Central”, se llevó a cabo la 6ª jornada plenaria en Centro América con el objetivo de consolidar los avances individuales de los países miembros, involucrando los diferentes actores guatemaltecos como INSIVUMEH y



Grupo de las misiones italianas con el Embajador Edoardo Pucci y representantes del Sistema Italia.

CONRED, principales operadores de monitoreo y de respuesta a desastres naturales relacionados con fenómenos volcánicos y sísmicos. Los talleres de preparación y la reunión plenaria fueron dirigidos por el Profesor Giuseppe Giunta, geólogo de la Universidad de Palermo y coordinador del proyecto, y la Dra. Eliana Esposito, geóloga investigadora del Centro Nacional de Investigación de Italia.

En esta importante semana también contamos con la presencia de dos investigadores de la facultad de geología de la Uni-

versidad de Florencia, el Dr. Jacopo Cabassi y la Dra. Stefania Venturi, en el marco del proyecto “Agua Futura” cuyo objetivo es mejorar la capacidad de gestión hídrica integral de la región centroamericana a través de la formación universitaria, la investigación dirigida y acciones piloto. En Guatemala las actividades se implementan a través de la importante colaboración con la Universidad San Carlos, donde se desarrollan las maestrías.

Para la AICS y el Sistema Italia, la visita y el apoyo de los expertos italianos es motivo de

orgullo y una prueba de compromiso con el pueblo guatemalteco. A través de los proyectos de cooperación al desarrollo que la AICS financia en el País, se quiere contribuir al crecimiento social y económico de Guatemala fortaleciendo sus capacidades y proporcionando asistencia técnica a las Instituciones gubernamentales en los sectores de mayor prevalencia como salud, prevención del riesgo, agua y saneamiento, empoderamiento económico y justicia juvenil.

Eleonora Banfi

ALMUERZO 2019

...¡ PRESENTE!... dijeron las socias de la Asociación de Damas Italianas al ser invitadas el día martes 5 de marzo de 2019, al primer almuerzo del año e inicio de labores.

El almuerzo tuvo lugar en la residencia de la Embajada de Italia. La Sra. Ester Pucci, quien con su apoyo, entusiasmo y colaboración hizo de esta actividad un éxito nos ofreció platillos italianos preparados con mucho esmero y dedicación. Estuvieron presentes también las religiosas directoras de las guarderías: “Dios con Nosotros” y “Nazareth”.

En esta oportunidad, la Licda. Anna D’Apolito ofreció una conferencia con el tema: “Las mujeres al rescate del Lago de Atitlán”, en la que expuso los programas educativos y de reciclaje que se están desarrollando con la población de Atitlán. Fue una exposición muy completa e interesante.

Por los logros importantes que la Asociación ha obtenido en 2018, en sus actividades de beneficencia, hemos observado que hay más interés en cooperar con las Damas Italianas y que el número de nuevas socias va aumentando. Por lo cual deseamos reiterar nuestra atenta invitación a todas las señoras italianas que deseen participar en nuestra asociación y nuestros proyectos.

*Junta Directiva
Asociación de Damas Italianas*



Grupo de la Asociación de Damas Italianas.

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 Extranjero**

10ª Calle 2-11, zona 10 (interior Club
Italiano)

Tel.: 2360-5130

comites.gua@comitesgwa.com

www.comitesgwa.com

Club Italiano

10ª Calle 2-11, zona 10

Tel.: 2495-5100

informacion@clubitalianoigt.org

www.clubitalianoigt.org

Academia Italiana de la Cocina

Aldo Grazioso

Tel.: 2311-7200

agrazioso@gba.com.gt

Asociación de Damas Italianas

10ª 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

Eleonora Banfi - Experta de

Cooperación

Tel.: 5724-6704



LOS PREMIOS DE LA ACADEMIA DE LA COCINA

La Accademia Italiana de la Cocina otorga anualmente distintos premios para incentivar la producción, consumo y distribución de los productos elaborados en Italia o fuera de Italia pero con técnicas tradicionales italianas:

Premio Giovanni Nuvoletti: a personas, restauranteros, organizaciones no relacionados con la Academia, que han contribuido significativamente al conocimiento y la mejora de la cocina regional tradicional;

El Premio Massimo Alberini: otorgado por la Delegación que lo propone, a aquellos establecimientos comerciales fuera de la Academia que, durante mucho tiempo y con calidad constante, han ofrecido alimentos al público de su propia producción, elaborados artesanalmente con ingredientes y técnicas de excelente calidad que respetan la tradición del territorio en el cual se originaron.

Diploma de buena cocina: otorgado a los restaurantes de cocina



italiana, en Italia y en el extranjero, que operan con respeto a la tradición y la calidad, siempre que estén incluidos en la guía en línea, con al menos tres templos.

Una de las propuestas que la Delegación de Guatemala hará este año a la Accademia de Milán será la del Queso Chancol, producido desde los años 30 en las tierras del Quiché por descendientes

de italianos.

EL QUESO CHANCOL

La historia del queso Chancol comienza al norte de Italia, justo en el área fronteriza con Suiza. Allí nació Giuseppe Azzari, quien, al igual que la mayoría de personas en su pueblo, conocía el arte de hacer queso. Para ellos, hacer queso en casa era algo tan típico como

para nosotros lo es hacer tortillas.

En los años treinta, justo entre la primera y segunda guerra mundial, la situación geopolítica europea hace que se desate en Italia una gran pobreza y Giuseppe decide subirse a un barco y cruzar el océano para aventurarse en "L'america".

Entonces, viajaba con un grupo de italianos que planeaba llegar a Brasil, donde había mucha tierra para tener ganado y una colonia italiana bastante grande. Por azares del destino, Giuseppe cae enfermo de malaria. Alguien le recomendó el clima de las montañas de Guatemala, que era muy similar al clima de la región donde nació. Decide cruzar la frontera hacia Guatemala, donde acepta un trabajo como administrador en la finca "Chancol", ubicada en los cerros de Los Cuchumatanes. Así nace el nombre de "Queso Chancol".

Durante ese tiempo se enamora de Consuelo Cáceres, en Chiantla, se vuelve a casar, tiene hijos, y adquiere tierra en Nebaj, Quiché, con la idea de hacer un hogar placentero para su familia. Comienza a hacer queso para consumo propio vendiendo los excedentes en pocas tiendas de productos gourmet en la capital. A Giuseppe nunca le atrajo

la idea de expandirse y hacer una gran empresa, su anhelo era tener una vida tranquila junto a su esposa e hijos en el campo.

Dos de los hijos de Giuseppe, Hugo y Agustín, heredaron la tierra y el negocio, dividieron la propiedad en Hacienda San Antonio y Hacienda Mil Amores. En la actualidad, ambas familias producen el queso y cada una lo distribuye a distintos clientes.

El boom gastronómico que hubo en Tecpán hizo que se popularizara el queso Chancol a través de varios restaurantes emblemáticos de la región, que lo comenzaron a vender derretido en tortillas negras o como un producto gourmet "para llevar".

El queso que conocemos hoy en Guatemala como "Chancol" está inspirado en el queso italiano Grasso d'Alpe, típico de la región de donde es Giuseppe, en las montañas del norte de Italia. Hoy en día es considerado "el queso maduro" artesanal guatemalteco, ya que su elaboración sigue siendo idéntica a la técnica que usaba Giuseppe.

*Aldo Grazioso
Delegado, Accademia
Italiana della Cucina*



G. Verdi
alta cocina mediterránea

etú
PLAZA
ZONA 14



Paseo Italia 2019

6 Y 7 DE ABRIL

Plaza principal Paseo Cayalá

Sábado de 12 a 24 horas y el domingo de 10 a 19 horas

ACTIVIDADES

- Stands de productos
- 3er Campeonato de la Pizza
- Concurso para niños y adolescentes
- Demostraciones de cocina
- Exposición de vehículos
- Música en vivo

ESTO Y MUCHO MÁS... ¡NO TE LO PIERDAS!

Logos: CAMCIG, Instituto Italiano di Cultura, Ciudad Cayalá, elPeriódico



El miércoles 13 de marzo del presente año, se llevó a cabo la Asamblea General de Socios 2019, en la cual quedó establecida nuestra Junta Directiva para el periodo 2019-2020:

PRESIDENTE:
Giovanni Musella Thrum

VICEPRESIDENTE:
Aldo Fabrizio

Grazioso Bonetto

VICEPRESIDENTE:
Roberto Rosati

Bologna

TESORERO:
Gilma Adriana Zauner

Cuervo

SECRETARIO:

Ricardo Paolo Mosquera Maiello

VOCAL I:
Norma Ivonne Villatoro Castellanos

VOCAL II:

Enrique Neutze Toriello

Paseo Italia: “Cuore italiano” en el corazón de Guatemala

Cuando te sientas a tomar un café en Piazza della Repubblica en Florencia, puede que no sientas estar en la cuna del Renacimiento; luego, después de unos segundos, los artistas callejeros, la cultura que respiras en el aire y el olor de un plato de pasta acompañado de una buena copa de vino... ¡te llevan de vuelta al encanto de la

Toscana!

De la misma manera, el sábado 6 y el domingo 7 de abril, en la Plaza de Principal de Paseo Cayalá, habrá la posibilidad de sumergirse en un ambiente 100% italiano, hecho de arte, cultura, tecnología, moda, comida, música y... mucha alegría italiana!

Esperamos verlos por sexto año conse-

cutivo en PASEO ITALIA 2019: una muestra representativa de la cultura italiana en Guatemala, con exposiciones, venta y consumo de productos italianos, actividades, y muchas oportunidades para crear nuevos negocios.

Gabriele Musto



INGREDIENTES

- 3 tazas de **PROTEMÁS**® hidratado con sal y pimienta
- C/n de alcázaras baby en vinagre
- 5 cebollines en rodajas finas
- C/n de queso parmesano

ADEREZO

- 1/2 taza de jugo de limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Para el aderezo mezclar todos los ingredientes. Armar el carpaccio colocando una cama de **PROTEMÁS**® sobre un plato o azafate. Sobre este, colocar una capa de cebollín, una de alcázaras, bañar con el aderezo, y espolvorear con queso parmesano.

Servir con rodajas de pan baguette.

www.protemas.com.gt

3 CAMPEONATO DE LA Pizza Italiana

¡Prepara tu mejor pizza!

DOMINGO 07 DE ABRIL 14:30 HORAS

Plaza principal de Paseo Cayalá

Primer Premio: ¡UN VIAJE A ITALIA!

¡NO TE LO PIERDAS!

Para más información:
Email: admin@camcig.org
Tel: 23673869

Logos: INFLORENCE ACADEMY, CAMCIG, elPeriódico, VESUVIO, LA FATTO PIZZERIA, Tre Fratelli, BOUGHIERI, Molinos Modernos, ACQUA PAVIA, S. PELLEGRINO, VILLANI, CIRIO, MUTTI, 40 ANNI, I.C.

Italianos en Guatemala FAMILIA PADULA

Vincenzo Padula Dagosto nació en Moliterno, Potenza en 1869, hijo de Antonio Padula y Rosena Dagosto. Vincenzo fue el primero de sus hermanos en llegar a Guatemala; fue en el año de 1893 por invitación del Presidente José María Reyna Barrios, junto con otros comerciantes, entre los cuales Gaetano Alterio y Juan Pierri. En 1894 fundó el almacén el GLOBO que se encontraba ubicado en la calle real, hoy conocida como Sexta Avenida. Fue muy conocido dentro de la comunidad italiana, ya que muchos italianos, cuando viajaban de regreso a Italia o emigraban a Guatemala siempre lo utilizaban, como contacto de salida y llegada, en los viajes que realizaban. Participó también en la firma de la carta de apoyo, de parte de la comunidad Italiana, dirigida al Señor Presidente Manuel Estrada Cabrera por el atentado ocurrido el 29 de abril 1907.

Procreó 2 hijos, Italo Francisco Padula, nacido el 15 de septiembre de 1903 y María Myrna Padula; el primero falleció a la edad de 30 años y sus restos descansan en el panteón italiano en el cementerio general; según contaba mi abuelo fue un mo-



mento muy triste pues Italo Francisco no puedo disfrutar mucho tiempo del amor de su bella esposa y de su hija, ya que falleció justo a los 9 meses de nacimiento de su hija.

Francisco, hermano menor de Vincenzo, vino en 1897 y pasó a ser socio de su hermano en la administración del negocio. Mi bisabuelo Francisco Padula, que cariñosamente era conocido como Don Pancho Padula, vivió en la 7 avenida 5-75 zona 2, enfrente de la iglesia de la Asun-

ción. Viajaba mucho a Italia ya que se dedicaba a vender vino y distintos abarrotes; con el tiempo el negocio llegó a ser muy conocido y próspero en la plaza, y se mantuvo durante 47 años hasta que mi bisabuelo lo vendió y se dedicó a vivir tranquilo sus últimos días hasta su muerte el 20 de julio de 1942 siendo sepultado en la bóveda del Panteón Italiano en el Cementerio General de Guatemala.

Mi abuelo Carlos Padula nació el 3 de agosto de 1919 y tuvo 9 hijos: Ángela, Edgar, Carlos, Clara Luz, Erwin mi papá, Dina, Giovanni, Vinicio y Moisés; era una persona muy seria, tenía muchos conocimientos y le encantaba conversar sobre muchos temas; era también un fiel devoto católico y le encantaba la Semana Santa. Las veces que estuve con él aprendí mucho sobre la vida por medio de las conversaciones que manteníamos; tristemente por su avanzada edad empezó a padecer de Alzheimer y a consecuencia de eso falleció el 27 de diciembre de 2007 y fue enterrado en el cementerio La Colina rodeado de sus seres queridos.

Moroni Padula



Vincenzo Padula.



PBX: 1757

aseguradorageneral.com

POR AQUELLO
DE LAS
61,197
COLISIONES
AL AÑO



ASEGURADORA
GENERAL



COMERCIALIZADORA A Z, S. A.

23 av. 15-79, Zona 10, Colonia Alcázar
Tel: (502) 2303-0099, Pedidos: (502) 3006-8274
www.comercializadoraaz.com



CERTIFICACIONES DE ITALIANO A TU ALCANCE



**CENTRO VALUTAZIONE
CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE**
Università per Stranieri di Perugia

La certificación CELI

Si en algún momento has pensado irte a pasar una temporada en Italia –por estudio, trabajo, o simplemente para conocer la cultura de ese país– uno de los primeros pasos en que deberías pensar es seguir un curso de idioma y cultura, con el fin de certificar tu italiano.

La buena noticia es que, mientras preparas tu salida, puedes hacer ambas cosas estando en Guatemala.

Mientras frecuentas los cursos de idioma y cultura proporcionados por el Instituto Italiano de Cultura, impartidos por profesores 100% italianos, también puedes animarte a inscribirte en una de las dos sesiones CELI.

Qué es el CELI? Los exámenes CELI (Certificado de Competencia del Idioma Italiano) son unas de las certificaciones más reconocidas en ámbito académico y laboral para el idioma italiano; son proporcionados por la prestigiosa Universidad para Extranjeros de Perugia y en Guatemala se pueden tomar en el Instituto Italiano de Cultura, única sede en toda Centro América, que ofrece dos sesiones al año, una en junio y la otra en noviembre.

El examen se realiza en un único día y consta de varias pruebas que comprueban la posesión de las competencias descritas en el QCER (Marco Europeo de referencia de los idiomas), es decir la competencia oral, escrita, auditiva y de lectura. Por la estructura y la complejidad de la prueba, en el mismo Instituto Italiano de

Cultura se organizan cursos específicos en preparación del examen, que pueden ser tomados por algunas semanas antes de la fecha del examen (se trata de 5 apartados de 3 horas cada uno, en los cuales se toma visión de las pruebas de los años anteriores y se estudian las estrategias para pasar la prueba).

La oferta de exámenes CELI cuenta con varios niveles, según la preparación del candidato y las necesidades de cada uno: como ejemplo, un CELI 2 (equivalente a un nivel intermedio B1 del Marco Europeo) es un requisito recientemente introducido para obtener la Ciudadanía italiana por matrimonio, mientras un CELI 3 (equivalente a un nivel intermedio B2 del Marco Europeo) es la mejor forma para ingresar a cualquier universidad italiana o para aplicar para becas o puestos de trabajo. En total, los niveles CELI van de un nivel A1 a un C2: todos se pueden realizar en el Instituto Italiano de Cultura.

Para concluir, tomar el examen CELI es la forma mejor para asegurar que tu nivel de italiano sea reconocido adonde vayas, vale tanto en ámbito italiano como internacional y se trata de un certificado que no tiene vencimiento (contrariamente a la mayoría de las demás certificaciones).

Pide informaciones sobre los costos y las opciones que el Instituto ofrece para prepararte de la forma mejor, llamando al 2366 8394.

Angela Bernardi



L'italiano scritto. Parlato. Certificato.

PLIDA, la certificación requerida

La certificación PLIDA (Progetto Lingua Italiana Dante Alighieri) hace constar en forma objetiva, a nivel internacional, el conocimiento del italiano como lengua extranjera.

¿Para qué sirve la certificación PLIDA?

- Para indicar en tu currículo el nivel de conocimiento del italiano;
- Para inscribirte en una universidad italiana (nivel B2 – C1);
- Para obtener il permesso di lungo soggiorno in Italia (nivel A2);
- Para solicitar la ciudadanía italiana por matrimonio (nivel B1).

¿Cómo está estructurado el examen PLIDA?

Abarca 6 niveles de dificultad progresiva (A1, A2, B1, B2, C1, C2), cada nivel mide 4 habilidades: escuchar – leer – escribir – hablar, y cada habilidad es medida sobre un puntaje de 30/30 (se gana con un mínimo de 18/30).

La Società Dante Alighieri de Guatemala es Centro Certificador PLIDA y para el 2019 promueve dos sesiones de exámenes: 31 de julio (B1 y B2) y 20 y 21 de noviembre (todos los niveles).

Las fechas, establecidas por la Sede Central de Roma, son las mismas en todos los centros PLIDA en el mundo. Las pruebas llegan de Roma y son reenviadas para ser evaluadas allá. El Centro envía el resultado dentro de los siguientes 60 días hábiles. El costo del examen comprende la cuota que corresponde a la Sede Central y la cuota del centro certificador local. La inscripción se cierra 20 días antes de la fecha del examen.

¿Cómo una persona puede prepararse para aplicar al examen?

Depende de su nivel de conocimiento del idioma italiano. Puede inscribirse a los cursos de idioma italiano de la Società Dante Alighieri o puede prepararse solo.

¿Qué propuestas hace la Società Dante Alighieri para la certificación 2019 PLIDA B1 necesaria para solicitar la ciudadanía italiana por matrimonio?

- a. Quienes conozcan el idioma italiano y quieran someterse cuanto antes al examen:
- pueden aplicar a la sesión del 31 de julio;
 - deben contactar a la Secretaría de la Dante antes del 10 de abril y dejar sus datos;
 - coordinar con la Secretaría un calendario para someterse a simulaciones de la prueba B1;
 - concordar uno o más paquetes de clases particulares para reforzar las habilidades que necesiten, dependiendo del resultado de las pruebas simuladas.

- b. Para personas totalmente principiantes la Dante propone:

- inscribirse ya a un primer curso, según el calendario regular: del 30 marzo al 12 de junio, en plan sabatino o entre semana;
- a partir del segundo curso, la Dante, si el número de interesados lo amerita, organizará cursos intensivos y/o siempre esenciales para llegar a la fecha de las pruebas de noviembre con una preparación suficiente para aplicar al examen.

Contacta a la Società Dante Alighieri para evaluar tu mejor opción en horario y precio

Tel. 2361-6709. danteguat@gmail.com; info@danteguatemala.com

Lilian de Rodríguez
Responsable PLIDA Guatemala

"SAPORE DI MARE"



CON ARMANDA BARTOLI
- Pesce al cartoccio
- Pasta ai frutti di mare

jueves 11 abril
17:30 - 19:30 hrs.
Valor del taller Q200
Todo Incluido / CUPO LIMITADO



Instituto Italiano de Cultura de Guatemala - 16 calle 2-55 zona 10
corsi.ilcguatemala@esteri.it - www.ilcguatemala.esteri.it - Tels: 23668394/96



SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI COMITATO DI GUATEMALA

INICIO CURSOS DE ITALIANO

SÁBADO 30 DE MARZO 1º Y 2 DE ABRIL

NIVEL PRINCIPIANTES 1

LUNES Y MIÉRCOLES
09:00 - 10:30 15:30 - 17:00
MARTES Y JUEVES
07:00 - 08:30 18:00 - 19:30
VIERNES
12:30 - 15:30
SÁBADO
08:30 - 10:30 10:45 - 12:45 13:00 - 15:00

Para los demás niveles contáctenos.

INFORMACIÓN
SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI
TEL. 2361-6709 / 2361-6717
E-MAIL: mio@danteguatemala.com / danteguat@gmail.com



PRIMAVERA: FLORECER DE UN NUEVO AÑO

“Un minuto de primavera dura a veces más de una hora de diciembre, de una semana de octubre o de un mes de febrero”- nos decía hace unos siglos el poeta francés Jaques Prevert. La escritora finlandesa contemporánea Rikkika Pulkineen en una reciente entrevista dijo a un famoso periódico inglés que “al llegar la primavera por fin el cuerpo empieza a respirar nuevamente”.

Primavera es la temporada del renacer, del volver al aire libre y a convivir con amigos y familiares. Los días se hacen más largos y todos los árboles en Italia empiezan a florecer: las flores rosadas de los almendros y del durazno, los blancos del cerezo y del manzano y muchos más árboles en infinitos matices de colores.

La gente empieza a salir y a juntarse nuevamente en las plazas de los pueblitos y ciudades disfrutando el aire ya cálido de los días de marzo. Primavera es la promesa de un futuro mejor, un reencuentro de las personas que debido al invierno se habían tenido que encontrar en espacios cerrados. En cada rincón de la Península itálica florecen ferias alimentarias y de vino con música y baile para que el cuerpo se despierte del letargo invernal.

En esta temporada el Club Italiano propone parrilladas de carne para que las familias o los amigos puedan compartir el rico sabor de un churrasco el fin de semana y también frescos y sabrosos ceviches de camarón y pescado para aliviar los calores de abril.

El día 31 de marzo de 13 a 15 horas Luis González Arocha llenará con las notas de su acordeón el área de restaurante con música italiana mezclada con tango argentino para recordar nuestra tierra lejana en un lindo domingo familiar. Otra cita importante para todos los amantes del fútbol y de la Juventus será el 10 de abril a las 13 horas. La “Vecchia Signora” luchará contra el equipo de Ajax para ingresar a las semifinales de la Champions League. Justamente contra ese equipo la Juventus ganó su última Champions hace más de 20 años en un partido terminado con penales en el estadio de Roma.

Nuestras instalaciones cuentan con una linda piscina, lo cual ayuda a que el espacio se presta a que la gente se reúna para nadar, tomar el sol y disfrutar esa temporada de calor dentro de la ciudad.

Nicola Fasoli



Più Trentanove ⁺³⁹
Ristorante Italiano

DISFRÚTALO EL DOBLE

Tu próxima visita
acompañala con
dos copas de vino

*Consumo mínimo de Q.270.00.
No olvides presentar el anuncio
en el restaurante.

Válido hasta el 30 de abril, 2019

2309-8006 Ave. Las Americas 19-30 zona 13

Eso que quieres cuesta

trabajar con esfuerzo

Por eso no pagas membresía.

BANTRAB

1755
www.bantrab.com.gt
APP

0012 3456 7890 0000
01/18 01/20
AUGUSTO AUGUSTO AUGUSTO PAGO

VISA

**ACERO
PARA TODA
LA VIDA**

**INNOVACIÓN
TECNOLOGÍA
CALIDAD**

Contáctanos al PBX: (502) 6644-6644 PBX Ventas: (502) 6644-6676
Km 11.5 Carretera a San Miguel Petapa Finca El Frutal, Guatemala, C.A.
info@tubac.com.gt - www.tubac.com.gt

Tubac
Dufenco GROUP
Acero para toda la vida
www.tubac.com.gt



INFINITUM
EL INTERNET INTELIGENTE

Contáctenos

Tel.: (502) 2279-0900
Email: info@infinitum.com.gt
Web: www.infinitum.com.gt

SERVICIOS INTELIGENTES DE CONECTIVIDAD



Infinitum Premium

Llegamos hasta la puerta de su empresa para facilitar sus operaciones en línea, interconexión de oficinas y sucursales.



Infinitum Pymes

Crecemos con su empresa con enlaces eficientes y seguros. Estamos comprometidos con el trabajo del futuro de nuestro país.



Enlaces de datos

Crecemos con su empresa con enlaces eficientes y seguros. Estamos comprometidos con el trabajo del futuro de nuestro país.



Servicios Adicionales

Cierra negocios con una comunicación eficiente, nuestros servicios de VoIP te permiten tener una conversación sin pausas, sin cortes, sin problemas.