

NOVEMBRE 2019 • EDICIÓN 5

BUON APPETITO!

CAMPANIA





CÁMARA DE COMERCIO
E INDUSTRIA ITALIANA
EN GUATEMALA



Associazione delle Camere
di Commercio
Italiane all'Estero

Apoyando el
comercio entre
Italia y Guatemala

¿Busca hacer negocios con Italia?

- Participación de ferias internacionales
- Análisis de mercado
- Capacitaciones en varios sectores
- Conferencias con temas de interés
- Asesoría legal, aduanera, fiscal y tributaria
- Oportunidades de negocios con Italia

📍 12 calle 6-49 zona 14 ubicada en la Embajada de Italia

☎ Teléfonos: +(502) 2367-3869 / +(502) 2363-3529

🌐 www.camcig.org

✉ admin@camcig.org

📷 [camcig_](#)

📘 Cámara de Comercio e Industria
Italiana en Guatemala

📞 +(502) 5691-3783

VESUVIO
PIZZA COMO DEBE SER

DOMICILIO
2323 2323

PIZZA COMO

debe ser



 /PIZZA VESUVIO



Estoy muy complacido en anunciar la cuarta edición de la revista del Sistema Italia en Guatemala titulada “Buon Appetito” que tiene como prioridad hacer conocer la excelencia enogastronómica de las 20 regiones italianas, en vísperas de la “4ª Semana de la cocina italiana en el mundo” que se celebrará del 24 al 29 de noviembre de 2019. Este año la revista dedica su contenido a la Campania región italiana reconocida a nivel mundial por su excelencia y cultura gastronómica -quien no conoce la Pizza inventada en Nápoles en el XIX siglo- sus atracciones culturales y turísticas, como por ejemplo los seis sitios patrimonio de la UNESCO: la Costa Amalfitana, el Palacio Real de Caserta, el Centro Histórico de Nápoles, las áreas arqueológicas de Pompei, Ercolano y Torre Annunziata y el Parque Nacional del Cilento.

Las ediciones anteriores de la Semana de la Cocina Italiana han permitido a través de la red diplomático-consular italiana promover la cocina de calidad según sus diferentes declinaciones (Cultura, investigación e innovación, biodiversidad, identidad de los territorios y promoción económico-comercial). Al igual que en 2018, este año se desarrollará una acción de promoción a escala global de la excelencia de la cocina italiana y de una imagen innovadora de nuestro País, a través de la realización de más de 1,500 eventos en 108 Países.

Para esta Semana el título elegido es **“Educación alimentaria: la cultura del gusto”** y tiene como eje principal la promoción de la Dieta Mediterránea y de sus ingredientes.

Sin embargo, durante la Semana las actividades y los eventos organizados por todos los actores del sistema Italia en Guatemala, encabezado por la Embajada de Italia, se enfocarán en otros importantes puntos fundamentales:

1. Tutela y valorización de los productos de denominación protegida y controlada contra el fenómeno del “Italian Sounding”.
2. Valorización del importante reconocimiento conseguido por “Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene” que en el pasado mes de julio han sido agregados a la lista de los sitios patrimonio Unesco.
3. Actividades de formación e intercambio con el sector hotelero y universitario de Guatemala.
4. Valorización de los itinerarios enogastronómicos y turísticos regionales de Italia.
5. Promoción de las excelencias de los vinos italianos.

Por lo tanto, los invito a sumergirse en la lectura de esta interesante revista para profundizar algunos temas vinculados con la cultura enogastronómica italiana y para aprovechar del programa de iniciativas de la “4ª Semana de la cocina italiana en el mundo” que tiene como huésped de honor el Chef campano, Salvatore Avallone, embajador del Gusto y joven estrella del firmamento culinario internacional y verdadero campeón de la auténtica cocina italiana.

Edoardo Pucci

Embajador de Italia en Guatemala





Teatro de San Carlos

Fue inaugurado en 1737, bajo el encargo de Carlos III. Es una construcción de estilo neoclásico y es el teatro más conocido de Nápoles y uno de los más importantes del mundo. Es reconocido por el teatro de ópera más antiguo del mundo.

Su decoración adquiere intensidad gracias al rojo y al dorado como colores dominantes, pero las miradas se centran en el techo, un espacio cubierto por un impresionante lienzo de 500 m² dedicado a Apolo y Minerva.

Ha sido tomado como modelo por otros importantes teatros del mundo y la Unesco lo ha declarado Patrimonio de la Humanidad. En sus inicios en él se interpretaron las Óperas Bufas, pero luego fue la expresión de la música y la cultura italiana, habiendo actuado en sus escenarios los directores de orquesta y los baritonos y sopranos sobresalientes de esa época. La gloria de esta iniciativa borbónica, sigue iluminando la historia de la música napolitana e italiana.

Semana de la cocina italiana



Ir al otro lado del mundo para promover y hablar de nuestra historia y de nuestras tradiciones culinarias es algo que me llena de orgullo y al mismo tiempo de responsabilidad.

La "Italianidad" en el exterior ya no se limita a "pizza y mandolina"; en los últimos años los grandes maestros de la cocina han demostrado que detrás de un buen plato de pasta no hay solo un par de manos que lo preparan sino un equipo de profesionales y de productores, quienes con tanta pasión, estudio y dedicación infunden nuestra cultura y nuestra historia en sus productos.

Esta será mi tarea en Guatemala, explicar que la cocina italiana y en especial, la cocina de la Campania, es viva y se fonda en bases sólidas, tan sólidas como los productores que nos permiten a los cocineros expresar nuestra creatividad.

No es por pura casualidad que para los talleres y la recepción he pensado en unos menús estrictamente tradicionales: pizza frita, berenjenas a la parmesana, ragù napolitano, gattó de papas y babá, que no son únicamente platos de la Campania sino que sintetizan como la sana y buena cocina de la abuela ha influenciado nuestra historia y nuestra cultura.

Es un verdadero honor para mí poder contar mi personal experiencia de chef italiano y campano más allá de nuestras fronteras.

Salvatore Avallone

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CAMPANIA:

Una excelencia garantizada

PRODUCTOS RECONOCIDOS DE LA REGIÓN:

- La mela campana "melannurca" (I.G.P)
- La Mozzarella di Bufala (D.O.P)
- L'albicocca del Vesuvio (I.G.P)
- La Cipolla di Nocera (D.O.P)
- L'Olio extravergine d'oliva "Terre annurche" (D.O.P)
- Il Pomodorino del piennolo del Vesuvio (D.O.P)
- Il Carciofo di Paestum (I.G.P)
- La castagna di Montella (I.G.P)
- Il Limone di Sorrento (I.G.P)
- La Nocciola di Giffoni (I.G.P)
- La Nocedi Sorrento (I.G.P)
- Il Provolone del Monaco (DOP)
- Il Pomodoro di "San Marzano"(D.O.P)

En esta región se desarrolla una importante actividad agrícola que representa unos de los principales sectores primarios de la región. Los productos típicos con denominación de origen protegida de la región de Campania, mejor conocidos por el acrónimo DOP, gozan de protección legal de la denominación atribuida por la Unión Europea. Este reconocimiento se atribuye a aquellos alimentos cuyas características cualitativas peculiares dependen esencialmente o exclusivamente del territorio en el que se producen. Se tienen en cuenta factores tanto geográficos como naturales, como el clima y el medio ambiente, y factores humanos como las técnicas de producción artesanal transmitidas a lo largo del tiempo que permiten la creación de un producto inimitable fuera del área de producción.



Clima y territorio

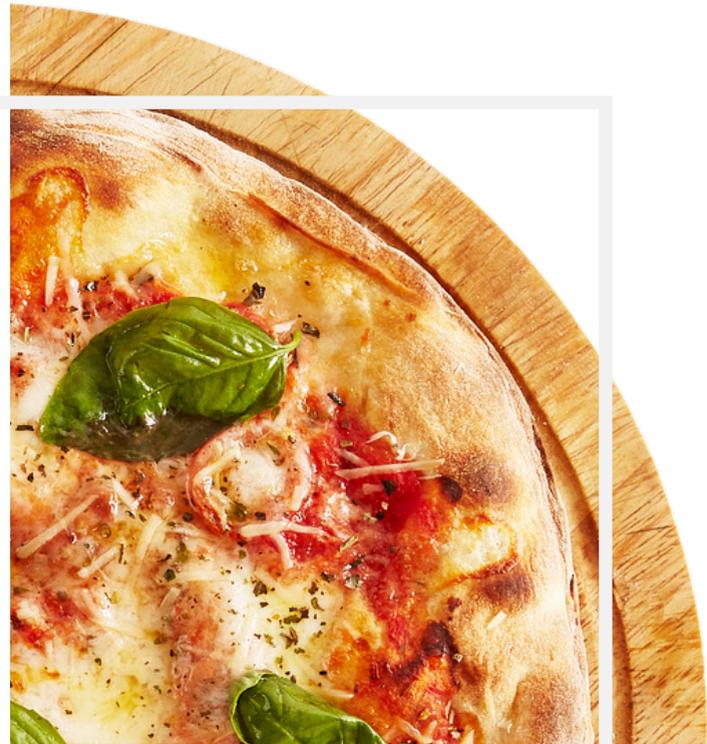
La Campania, está situada en la parte meridional de Italia, se extiende por el mar Tirreno, desde la desembocadura del Garigliano hasta el Golfo de Policastro. La suavidad de su clima, la belleza de sus costas, la riqueza del arte, la historia y su amor por la cocina hacen de Campania una tierra para conocerla.

Un viaje que comienza en el mar, con sus colores intensos, sus costas plagadas de bahías y paredes rocosas, las islas del Golfo de Nápoles, Capri, Ischia y Procida son auténticas obras maestras de la naturaleza. Todo ello aún más fascinante si cabe gracias a la rica vegetación mediterránea, entorno de pequeños y encantadores pueblos donde pasar las vacaciones, inmersos en la historia y en las tradiciones de la región.

El monumento natural que domina de forma imponente esta tierra es el Vesubio, oscuro y misterioso, amado por su belleza y temido por su potencia. Y después Nápoles, conocida en el mundo por la intensidad y la pasión de su música que, al igual que la ciudad, mezcla aspectos cultos y populares, sagrados y profanos, alegres y melancólicos.

"NO HAY MEJOR TRIÁNGULO
AMOROSO QUE UNA
REBANADA DE PIZZA":

Una pizza para la Reina Margherita



La pizza se desarrolló en el siglo XVII en la ciudad de Nápoles, lugar donde existen las primeras referencias documentadas acerca de los orígenes de una especie de tarta con tomate. En 1889 se le agregó el queso. Ese año, durante una visita de la reina Margarita de Saboya a Nápoles, quiso probar aquel alimento que era tan popular entre las clases humildes de la ciudad. A Raffaele Esposito le encargaron el evento y preparó tres pizzas; una de cerdo, queso y albahaca; otra con tomate, ajos y aceite de oliva; pero fue la tercera la que más le gustó a Margarita: una pizza con los colores de la bandera italiana, rojo (tomate), blanco (mozzarella) y verde (albahaca). A esta pizza le puso su nombre: Pizza Margarita.

Campania Felix

UNA HISTORIA DE UNA
REGIÓN ANTIGUA Y FÉRTIL



El nombre Campania (conocido también como agerCampanus) o más frecuentemente Campania Felix ("la próspera Campania") indicaba originariamente el territorio de la ciudad de Capua en el período romano, y luego incluso las llanuras de los diversos municipios limítrofes. Fue un territorio muy vasto si se compara con las otras ciudades itálicas del período romano y prerromano.

Se extendía desde las laderas del monte Massico (al norte) hasta llegar al sur a los Campos Flégreos y el área del Vesubio. Inicialmente incluía también el agerFalernus, luego fue fuertemente redimensionado por los romanos a causa de la alianza de la ciudad de Capua con Aníbal.

Gracias a la fertilidad del terreno debido también a la presencia del río Volturno se mereció el nombre de Campania Felix.





*CONSEJO DE PIZZAIOLO

Los verdaderos pizzaioli usan solo una pizca de levadura en polvo, dejando que la masa se eleve durante varias horas. Es preferible el fiordilatte de mozzarella ya que, al estar más seco, al derretirse se libera menos agua. Una variante sabrosa de la pizza margherita es el llamado Pizza Margherita con Mozzarella di Bufala, que implica el uso de mozzarella de búfalo y filete de tomate. Una vez que saque la pizza del horno, no olvide el toque de aceite de oliva extravirgen.

INGREDIENTES

- Harina 500 g
- Olio extra vergine d'oliva
- Sal 1/2 cucharadita
- Levadura de cerveza 10 g
- Tomate de "San Marzano"
- 1 mozzarella
- Albahaca al gusto
- Azúcar 1 cucharadita

PREPARACIÓN

1. En un tazón ponga 25 ml de agua tibia y agregar la levadura para que se disuelva, deje crecer durante 20 minutos.
2. Tamizar la harina y agregar la sal, la mezcla previamente preparada, el azúcar y el aceite. Amasar hasta obtener una mezcla bastante suave.
3. Cubra el recipiente con un paño limpio y deje que la masa se eleve durante al menos 2 horas (en un lugar cálido y no sujeto a corrientes de aire).
4. Mientras tanto, corte la mozzarella en rodajas finas.
5. Una vez que la masa ha crecido, engrase un molde para hornear con aceite de oliva y extienda la masa, teniendo cuidado de mantener un espesor uniforme de aproximadamente 1 cm.
6. Unte la pasta de tomate, hojas de albahaca (al gusto), un poco de aceite de oliva y la mozzarella.
7. Coloque la pizza Margherita en un horno precalentado a 220° C y luego deje que se cocine durante unos 15/20 minutos, dependiendo del grosor que le haya dado. Cuando salga del horno, sívalo inmediatamente sobre la mesa.

Calles y zona de compras

Via San Gregorio Armeno: Pequeñita y agradable, San Gregorio Armeno es una de las arterias comerciales más conocidas de la ciudad. La especialidad de sus tiendas son las figuritas del portal de Belén.

Via Toledo: La principal vía comercial de Nápoles cuenta con todo tipo de tiendas, es animada y cuenta con visitantes a cualquier hora del día.

Galería Humberto I: Construida entre 1887 y 1890, es una de las principales galerías comerciales del país, aunque actualmente solo cuenta con algunas tiendas, su importancia radica en su majestuosidad arquitectónica.

Via Pignasecca: Pignasecca es una calle repleta de puestecitos con todo tipo de productos en la que se pueden probar especialidades locales.

Via Chiaia: Conectando la Plaza del Plebiscito con Piazza dei Martiri, Chiaia es una agradable calle con muchas tiendas y puestos callejeros ideales para reponer fuerzas entre compra y compra.

Via Benedetto Croce, Via San Biagio dei Librai y Via Mezzocannone: Resulta un placer pasear por estas pequeñas calles del corazón de Nápoles para dejarse envolver por la magia de la ciudad. Son la mejor opción para comprar souvenirs y productos típicos.

Corso Umberto: Esta extensa avenida cuenta con muchas tiendas de grandes cadenas comerciales y durante la época de rebajas es una de las más frecuentadas por los napolitanos.

Galleria del Mare: Localizado en el puerto, este centro comercial cuenta con tiendas de las principales cadenas internacionales.

MAVA

ITALIAN IMPORTS

VINOS Y BEBIDAS 100% ITALIANAS
ventas@distribuidoramava.com



Avellino

Un viaje por la provincia de Avellino es una inmersión en la naturaleza y la historia de Hirpinia. Tierra llena de encanto, abre las puertas de su hospitalidad regalando a los turistas un paisaje estupendo destacado aún más por el interesante patrimonio cultural. Una increíble belleza, la misma que ha hecho ganarse a esta provincia el apodo de "Verde Hirpinia".



Platillos típicos

Lasagne "Imbottite"

Brasato avellinese

Tomacelle

Spantorrone

¿Qué ver?

- El Santuario de Montevergin
- Castello Lancellotti
- Abbazia del goletto
- Torre de reloj



Fiestas y tradiciones populares

Palio della botte

Este es un verdadero desafío entre los siete distritos, que se ha repetido durante muchos años. La competencia consiste en rodar un barril de unos dos quintales con una barra curva, haciendo que ruede por Corso Umberto I, el recorrido es de aproximadamente 450 metros y todo cuesta arriba. La victoria del Palio se asigna al distrito que habrá alcanzado la Fuente de Bellerofonte en el menor tiempo.



Fusilli all' Avellinese

INGREDIENTES

- 500 g de harina de sémola
- 200 g de bolitas de mozzarella
- 200 g de carne picada
- 150 g de queso pecorino rallado
- 4 dl de salsa ragú
- 2 huevos
- 3 hojas de albahaca picada
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Mezcle la harina de sémola con agua para obtener una mezcla compacta. Retire pequeños trozos de la misma mezcla para formar los fusilli, y luego colocarlos en agua ligeramente salada para hervir.
2. Cuele y sazone con una porción de la salsa, el queso de oveja y un poco de albahaca, luego colóquelos en el sartén, colocando las bolas de carne fritas preparadas con carne picada, huevos, sal y queso en el centro.
3. Agregue las bolas de mozzarella cortadas en cubitos, revuelva y cubra con más salsa y queso de oveja. Coloque el sartén en un horno caliente durante 20 minutos.

Benevento

Benevento está localizada en un altiplano, en la confluencia de los ríos Calorelripino y Sabato, al noreste de Nápoles. Maleventum, la denominación originaria de Benevento, era una de las principales poblaciones samnitas. En el 268 a.C. en su territorio se estableció una colonia romana, siendo conocida desde entonces como Beneventum. En el 214 a.C. tuvo lugar la Batalla de Beneventum, en el marco de la segunda Guerra Púnica. En el siglo VI d.C. la ciudad fue saqueada por el rey ostrogodo Totila (545 d.C.) y unas décadas después pasó a formar parte del ducado longobardo, convirtiéndose en su capital.

¿Qué ver?



El Teatro

El Arco del Sacramento

El Arco de Trajano

El Ponte Leproso



LA CIUDAD ROMANA Y LONGOBARDA

Estas son especialidades que requieren ser combinadas con buenos vinos, y la región produce algunos excelentes: el Solopaca, el Aglianico del Taburno, la Falangina, el Beneventano y el Dugenta son los nombres de las producciones DOC (Denominación de Origen Controlada) e IGT (Indicación geográfica típica) locales.

Platillos típicos

- Ammugliatielli
- La pizza di alici
- Lo struppolo
- La cupeta Beneventana



PREPARACIÓN

1. Cortar las berenjenas estilo "mirepoix" y ponerlas en un colador con sal, para que saquen sus líquidos amargos.

2. En unsartén, con 5-6 cucharas de aceite, cocer los calabacines en corte "mirepoix", durante 5-6 minutos.

3. Quitar el exceso de grasa.

4. Repetir la misma operación con los pimientos, cortados en juliana. Quitar el exceso de grasa.

6. Finalmente, las berenjenas, lavadas, escurridas y secadas.

7. Mientras se acaban de terminar de freír las berenjenas, en otra olla, poner 1 cuchara de aceite, la cebolla picada, el ajo entero (luego se puede retirar), 2-3 hojas de albahaca y un poco de picante.

8. Cuando todo empieza a sofreír, agregar los tomates pelados y orégano.

9. Transcurridos unos minutos, agregar las verduras y un vaso de caldo vegetal.

10. Cocer durante unos 15-20 minutos a fuego moderado, hasta que las verduras estén hechas. Preparar unas rodajas de pan, poniendo el horno o usando una sartén. Cuando la verdura está lista, añadir una cuchara o dos, de parmigiano reggiano o ricotta salada.

11. Mezclar bien y agregar vegetales sobre las rebanadas de pan tostado con aceite.



INGREDIENTES

- 1 Berenjena grande
- 1 calabacín grande
- 1 pimiento grande
- 1 vaso de caldo vegetal
- Cebolla
- Ajo
- Albahaca al gusto
- Orégano al gusto
- Ricotta salada o parmigiano reggiano rellado
- 2 rodajas de pan
- Aceite

Salerno

Salerno es una ciudad italiana de 140.580 habitantes, capital de provincia homónima. Es la segunda ciudad más poblada de la Campania. La ciudad es conocida por la Escuela Médica Salernitana, que fue la primera y la más importante institución médica de Europa medieval, considerada la madre de las universidades modernas. Es una ciudad turística, de donde parten los tours para Amalfi y la Costa Amalfitana. Lo que muchos turistas no saben, es que durante la época navideña Salerno ofrece uno de los espectáculos de luces más bellos de Italia. Toda la ciudad se llena de esculturas de luces navideñas con dimensiones impresionantes.

Platillos típicos

Fusilli alla cilentana

Gli "ndunderi" di Minori

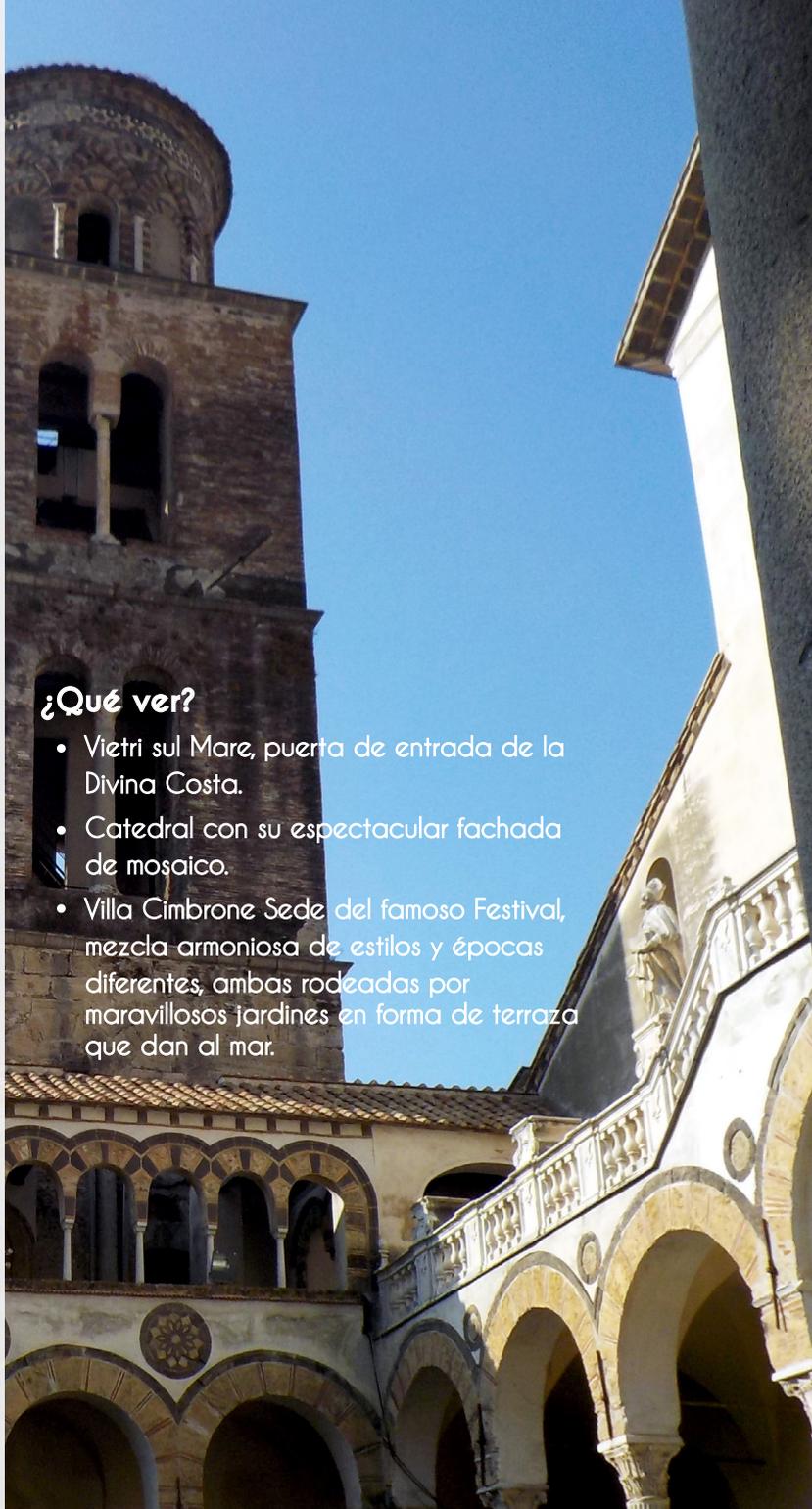
Pennette allo scarpariello

Gli scialatielli di Amalfi



¿Qué ver?

- Vietri sul Mare, puerta de entrada de la Divina Costa.
- Catedral con su espectacular fachada de mosaico.
- Villa Cimbrone Sede del famoso Festival, mezcla armoniosa de estilos y épocas diferentes, ambas rodeadas por maravillosos jardines en forma de terraza que dan al mar.





M

MARGHERITA

PIZZA E PASTA

PIZZA MARGHERITA,

La verdadera pizza napolitana.



Encuétranos en:

- Bld. Vista Hermosa
- Plaza La Noria

Servicio a domicilio:

2375-0000

Síguenos como:

@margheritagt



Spaghetti alle vongole

INGREDIENTES

- 200 gr. de espaguetis
- 400 gr. de almejas
- 1 diente de ajo
- Guindilla "ají"
- Aceite
- Vino blanco
- Perejil

PREPARACIÓN

1. Poner las almejas en agua con sal unas horas antes de preparar.
2. En un sartén, poner 4 ó 5 cucharadas de aceite, el diente de ajo picado y la guindilla "ají".
3. Cuando el ajo empieza a dorar, volcar las almejas, directamente y bien escurridas.
4. Añadir vino blanco y dejar que se abran a fuego vivaz. Añadir perejil picado fresco.
5. Cuando la pasta esté lista, volcar en el sartén, añadir perejil y remover.
6. Servir con más perejil picado fresco.

Caserta

Una tierra cuya atmósfera es mágica, que es capaz de ofrecer sensaciones y emociones, a través de rutas que llevan al corazón de la ciudad, entre historia y naturaleza, disfrutando de los antiguos sabores de la cocina local entre acontecimientos y eventos folclóricos. La provincia de Caserta sorprende por su naturaleza ya que es rica en parques, reservas y áreas protegidas, donde reinan la serenidad y la tranquilidad.



Platillos típicos

- Il filetto di maiale in salsa bianca
 - Cianfotta
- Gamberi alla vesuviana
- Le pettolette con fagioli alla casertana

¿Qué ver?

- Palacio Real de Caserta
- Conjunto de San Leucio

Susamielli



INGREDIENTES

- 250 ml de miel
- 250 gramos de harina
- 100 gramos de azúcar
- 150 gramos de almendra molida
- 10 gramos de especias (canela, clavo, nuez moscada, pimienta...)
- 60-80 gramos de naranja confitada en daditos (también se puede aromatizar con piel de naranja rallada).

PREPARACIÓN

1. Ponga la miel a calentar en una olla a fuego lento. Mientras tanto, mezcle en un bol la harina, el azúcar, la almendra, las especias y la naranja confitada.
2. Cuando la miel se haya calentado y esté muy fluida, viértala sobre los ingredientes preparados y empiece a mezclar, hasta obtener una masa compacta y homogénea.
3. Prepare dos bandejas cubriéndolas con papel vegetal. Cuando la masa haya perdido calor, empieza a tomar pequeñas porciones, forma cilindros y colóquelos en la bandeja formando una 'S', finalmente aplana ligeramente. Se puede decorar con trocitos de avellana, almendra u otros frutos secos picados.
4. Cuando tenga los susamielli preparados y el horno caliente a 180° C, con calor arriba y abajo, introduzca una bandeja y hornee durante 15 minutos.
5. Guardar las galletas en un tarro apropiado, preservadas de la humedad. Servir y degustar.





Santa Margherita

PROSECCO Y PINOT GRIGIO

Los mejores vinos para acompañar
una cena con tus amigos



Santa Margherita

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Por qué tener una copa medio vacía
cuando puedes tener una copa medio llena



GRUPO ERRE bi, S.A.

Kilómetro 17.5 carretera a San José Pinula, Empresarial San José, interior 18 • Tels.: 6637-5341 / 6637-5342 / 6637-5343
E-mail: gerencia@grupoerrebi.com • repcion@grupoerrebi.com • info@grupoerrebi.com • www.grupoerrebi.com

Nápoles



NÁPOLES SUBTERRÁNEA

Escondidas bajo las serpenteantes callejuelas del centro histórico de Nápoles, las instalaciones de Nápoles Subterránea ocultan uno de los entramados de túneles más grandes de Europa. Originalmente los túneles fueron creados por los griegos como depósitos subterráneos de agua. Con la llegada de los romanos estos espacios fueron ampliados al extraer roca para utilizarla en la construcción de la ciudad. Durante la Segunda Guerra Mundial Nápoles fue terriblemente asediada por los bombardeos, por lo que los túneles fueron de especial ayuda al habilitarse como refugios para salvar las vidas de más de 200.000 personas. Con el final de la guerra, hasta comienzos del siglo XIX fueron rescatados para convertirse en uno de los principales atractivos turísticos de la ciudad, donde se inicia un viaje a través de la historia de Nápoles.



EL MISTERIO DE LA SANGRE LICUADA DE SAN GENARO

La tradición cuenta que San Genaro fue introducido a un horno para que muriera incinerado, pero, salió sin daño alguno, sin que siquiera sus ropas hubieran sufrido el rigor del fuego. Junto con otros cristianos, fue trasladado al anfiteatro de Pozzuoli, donde fueron llevados a la arena para ser devorados por un grupo de fieras hambrientas. Se cuenta que los animales no sólo no atacaron a San Genaro, sino que incluso se echaron a sus pies. Los romanos, finalmente llevaron al santo a la Plaza Vulcana, donde fue decapitado, junto a otro grupo de mártires. Los registros históricos cuentan que desde 1389 comenzó el llamado milagro de la licuefacción de la sangre de San Genaro, que se conserva en dos ampollas de vidrio instaladas dentro de un relicario, en la Capilla del Tesoro de la Iglesia Catedral de Nápoles.

EL PRESEBRE NAPOLITANO

Localizada en el corazón histórico de Nápoles, San Gregorio Armeno es una de las principales arterias de la ciudad y es conocida por reunir a los mejores artesanos y tiendas especializadas en figuritas para el portal de Belén. La tradición de la calle viene de tiempo atrás, cuando en la época clásica contaba con un templo dedicado a Ceres y los devotos ofrecían pequeñas figuritas de terracota realizadas a mano en las tiendas de los alrededores. A finales del siglo XVIII estas figuritas se convirtieron en las piezas del presebre. Actualmente las estatuillas abarcan desde las figuras religiosas más típicas, hasta una versión más moderna que incluye personajes cotidianos entre los que se pueden encontrar carniceros, bailarines, futbolistas, políticos o personajes de la farándula.

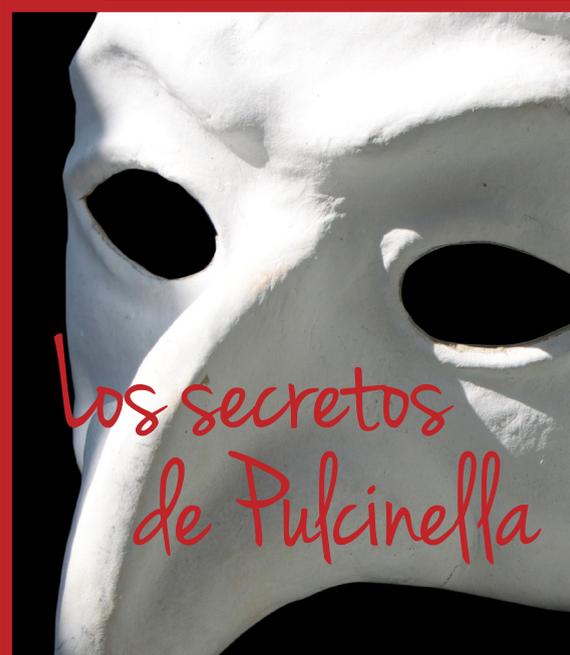


Fiestas y tradiciones

UN PASEO POR NÁPOLES

EL CUERNO DE LA FORTUNA

El cornicello o también llamado cuerno de la fortuna, es un objeto con carácter mágico y místico. En Nápoles se usa para defenderse de la mala fortuna, el mal de ojo y las influencias negativas. Su origen se remonta, al menos, hace 3500 años, durante el Neolítico, cuando se ponía fuera de la puerta un objeto con forma de cuerno para garantizar la fertilidad y el bienestar. El cuerno recordaba la fuerza de los animales y sabemos que la riqueza y el bienestar de una familia se medían según el número de animales y los recursos alimenticios y agrícolas.



Los secretos de Pulcinella

Abundan las teorías sobre el origen de Pulcinella y sin embargo la máscara más imitada en el mundo, sigue siendo un misterio. De hecho, a partir del siglo XVII, empiezan a aparecer Polichinelle en Francia, Punch en Inglaterra, Karagoz en Turquía, Don Cristóbal en España, Kasperle en Austria, Hanswurst en Alemania, Toneelgeken en Holanda, Petruska en Rusia y así sucesivamente. Todas falsificaciones que se le asemejan vagamente en la forma, y en nada en cuanto al contenido.

Roberto De Simone investigador y autor de libros afirmó que Pulcinella representa en todos los sentidos, el universo popular napolitano, que desde hace milenios exorciza sus angustias existenciales con la invención de símbolos, danzas y, en este caso, también personajes.

Pulcinella, maestro de la dualidad, puede ser cómico y trágico, ingenuo y avisado, agradable y arrogante, rico y pobre, cobarde y valiente, irremediablemente estúpido y sorprendentemente ingenioso, el hecho es que siempre se las arregla para levantarse de las cenizas, como todo buen napolitano, capaz de realizar cualquier trabajo, incluso de inventarse uno, ya sea para sobrevivir a las invasiones extranjeras, a las guerras incesante, a la cólera del Vesubio. Como acertadamente dijo Benedetto Croce, "Pulcinella no es un personaje, sino un conjunto de personajes". Su ambivalencia intrínseca y absoluta, refleja perfectamente la cultura napolitana, en la cual reina la dualidad.



La leyenda del velo

El acabado magistral del velo ha dado origen a la leyenda de que la persona que se encargó originalmente de la escultura, el célebre científico, alquimista y príncipe Raimondo di Sangro, había enseñado a Giuseppe Sanmartino el método de calcificación que permite transformar la tela en mármol cristalino. Durante cerca de tres siglos, de hecho, numerosos visitantes de la capilla, impresionados por el magnífico velo esculpido, pensaban que este era el resultado de una petrificación alquímica efectuada por di Sangro, que la obra sería una estatua acostada bajo un verdadero velo que se habría transformado en mármol con el tiempo por un proceso alquímico.

EL CRISTO VELADO: "Símbolo del monumento de la ciudad napolitana"

Cristo Velado es una estatua frente a la cual, cualesquiera que sean nuestras creencias y nuestra religión, no podemos dejar de sorprendernos. Una creación que nos deja sin aliento y sin palabras. Turistas de todas partes del mundo, todos los días van a la parte más histórica de Nápoles, en el Capilla de Sansevero, para contemplar esta obra de arte reconocida por su belleza incomparable y por el 2006 declarado como el "Símbolo del monumento de la ciudad napolitana".

De hecho, un análisis minucioso no deja ninguna duda de que el trabajo se realizó totalmente en mármol, algo que resulta confirmado también por ciertas cartas de la época. La recepción del pago a Sanmartino el 16 de diciembre de 1752, firmada por el príncipe y conservada en el Archivo Histórico del Banco de Nápoles, estipula: «y pagaréis en mi nombre los cincuenta ducados citados anteriormente al Magnífico Giuseppe Sanmartino por la estatua de Nuestro Señor muerto, cubierto de un velo igualmente en mármol». El mismo di Sangro, en ciertas cartas, describe el velo como fabricado a partir del mismo bloque que la estatua.

Campagna y sus Vinos



La Campania con su capital, Nápoles es una de las ciudades más antiguas de Italia también respecto a la tradición vinícola por las influencias de los griegos, los romanos y los bizantinos. La región tiene una superficie de viñedo de 46.0000 hectáreas.

La Campania es famosa por su variedad de terrarios gracias a su abundante luz solar con veranos secos y calurosos a la par que inviernos suaves que mecidos por brisas costeras del Tirreno hacen que aparezcan en sus suelos volcánicos, uvas con una acidez excelente.

A través del territorio encontramos diferencias sutiles entre vinos de misma uva cultivadas en las laderas tierra adentro con las de la zonas de costa, hay otra variedad de vino blanco Fiano y Greco, conocidos como los más respetados de la región. En Irpina se producen también Fiano di Avellino DOCG , el Greco di tufo DOCG y el Mastroberardino conocidos en todo el mundo, se compromete a mantener en el territorio la identidad y salvaguardar la autenticidad típica de su producción. Otra uva blanca producida en este lugar es la Falanghina.





Ospitalità Italiana

Al hablar de Italia no solo hablamos sobre la cultura y los paisajes, sino que también hablamos de la excelente gastronomía que Italia nos ofrece desde siglos atrás. La gastronomía italiana ha ido liderando grandes momentos de la civilización, dando a conocer no solo exquisitos platillos sino que también nos brindan un extraordinario servicio, siendo el símbolo de bienvenida y hospitalidad italiana.

Por ello, la Unioncamere ha promovido el proyecto “Ospitalità Italiana” para proteger y promover la hospitalidad italiana en cada restaurante italiano en el extranjero. Este proyecto certifica a aquellos restaurantes que cumplen las normas típicas de hospitalidad italiana. El objetivo de Ospitalità Italiana es mejorar la imagen de los restaurantes italianos que garantizan la calidad y tradiciones de productos italianos, desarrollar y promover los productos alimenticios italianos.

La certificación de este proyecto reconoce a los restaurantes para desarrollar y promover las tradiciones de los productos alimenticios italianos, mejorando la cultura gastronómica y vinos italianos. Y a la vez crear una red internacional que les permita dar a conocer al mundo la excelencia en productos italianos.

Érase una vez en Nápoles

Nápoles es la ciudad de las mil facetas. Estilo, creatividad y elegancia se encuentran en sus calles. La tradición sastrería puede ser una escapatoria, un punto de inflexión para todos aquellos que quieran crear obras de arte. Porque esta es la ropa hecha a la sombra del Vesubio, obras de arte que encarnan la historia de la ciudad. Esta historia comienza en 1351, el año del nacimiento de la Cofradía de los Sartori, en el período en que Nápoles, capital del Reino de las Dos Sicilias, fue el punto de referencia para la moda y el vestuario, como Londres y París. El vestido a medida napolitano es elegante, pero nunca demasiado enlucido. La chaqueta es reconocible por la manga más corta, que permite vislumbrar el puño de la camisa, así como por los hombros ligeros sin acolchado y la espalda sin forro, que le permiten al hombre moverse con facilidad. Estos pequeños detalles conquistaron a nobles y soberanos, artistas y empresarios, e incluso hoy son signos reconocibles de una tradición intemporal.

La historia de la confección de los hombres napolitanos, por lo tanto, es realmente larga y está llena de grandes nombres. Los que en el pasado eran solo pequeñas tiendas artesanales, ahora son industrias internacionales conocidas en todo el mundo, que aún logran fascinar a los hombres más elegantes del mundo.

Los grandes nombres de la sastrería napolitana

CESARE ATTOLINI: Su propósito era crear "ropa imperfecta para cuerpos imperfectos", y tuvo éxito, logrando también un éxito considerable. Entre sus clientes más leales recordamos a Totò, Vittorio De Sica, Marcello Mastroianni y Clark Gable, así como al Rey Vittorio Emanuele III y al Duque de Windsor.

LUIGI BORRELLI: Considerada como la marca líder en camisas de vestir de Italia. La marca nació en 1957, pero su tradición es más antigua, data de aproximadamente 1904, cuando la madre del Sr. Luigi Borrelli era un fabricante de camisas en la provincia de Nápoles. Se le otorgó el título de "Proveedor de la Casa Real de Saboya", por las camisas delicadas y hechas a mano dignas para un rey.

KITON: Fundada en 1956 por Ciro Paone. Lanzada en 1968, la marca Kiton es una derivación de la palabra griega chiton, una prenda usada por los antiguos griegos que los romanos más tarde llamaron una túnica.

E. MARINELLA: en 1914 Eugenio Marinella decidió abrir su propia tienda en Piazza Vittoria, en la elegante Riviera Chiaia en Nápoles. La compañía es considerada una de las marcas de lujo más prestigiosas en la industria de corbatas, aunque también venden otros accesorios para caballeros y damas. Políticos como Bill Clinton, Boris Yeltsin, Silvio Berlusconi han usado corbatas Marinella, al igual que el rey Juan Carlos, el príncipe Alberto de Mónaco, entre otros.



Un paseo por la Costa Amalfitana

La Costa Amalfitana es un espacio costero famoso en todo el mundo por su singular belleza y por lo típico y pintoresco de sus pueblos que se asoman al mar enclavadas en la montaña; lo que lo hizo formar parte de la lista de Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.

Piazza del Duomo: La plaza principal de Amalfi es un agradable punto de encuentro entre turistas y locales que se reúnen para disfrutar de su ajetreada tranquilidad.

Catedral de Sant'Andrea: Asentada de forma imponente en la Piazza del Duomo, la catedral de Amalfi data del siglo IX y compone uno de los principales puntos de interés de la ciudad. Su escalinata es uno de los lugares más frecuentados por los turistas que visitan Amalfi.

Basilica del Crucifijo: Dedicada a la Asunción de la Virgen María, la Basilica del Crucifijo es la iglesia más antigua de Amalfi.

Claustro del Paraíso: Construido entre 1266 y 1268 para servir como cementerio para la alta burguesía, el Claustro del Paraíso es un maravilloso espacio arquitectónico compuesto por columnas de mármol y arcos de estilo árabe.



Spaghetti alla Nerano

PREPARACIÓN

1. Lavar y cortar el calabacín en rodajas finas.
2. En un sartén caliente, vierta el aceite y deje que freír por 30 segundos, asegurándose de que no se frien en absoluto, sino que cosen bien. Sazone con sal, pimienta y albahaca.
3. Como último paso, en un tazón pequeño mezclar una mitad y mantenerlo a un lado.
4. Cocine los espaguetis y, en el mismo sartén donde previamente ha pasado el zucchini, saltee el diente de ajo con un poco más de aceite.
5. Una vez que la pasta esté lista, escurrirla al dente, repítalo en la sartén con el calabacín. Ayúdese a mezclar todo con la ayuda de un poco de agua de cocción de pasta, que recomendamos dejar de lado.
6. Deje que todo se agregue a la adición crema de calabacín e inmediatamente después, también el provolone cortado en rodajas finas y condimentado por último con más pimienta si lo desea.

INGREDIENTES

- Calabacín mediano 3-4 (sobre 300 gr)
- 1 diente de ajo
- 400 gr de espagueti
- 20 ml de olio extra vergine d'oliva
- 100 gr de provola affumicata
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de albahaca fresca 4-5





23 Avenida 15-79, Zona 10, Colonia Alcázar - PBX: (502) 2303 0099
E-mail: info@comercializadoraaz.com - www.comercializadoraaz.com

[f /Comercializadora az](https://www.facebook.com/Comercializadoraaz) [@ /Comercializadora az](https://www.instagram.com/Comercializadoraaz)

“Una mirada al pasado”

POMPEYA Y HERCULANO

Durante el siglo I Pompeya vivió su época de máximo esplendor, llegando a convertirse en una de las ciudades más ricas y prósperas del mundo capaz de hacer sombra a importantes capitales italianas como Roma.

En el año 79 tendría lugar el trágico acontecimiento que marcaría el rumbo de la historia de la ciudad. Una mañana, de improviso y sin avisar, el volcán Vesubio despertó arrojando su ira contra la ciudad para sellarla y dejarla sepultada por las cenizas.

Desde este momento la ciudad guardó silencio y permaneció en el olvido hasta que fuera redescubierta en el siglo XVI. En el año 1748 comenzaron las excavaciones para sacarla a la luz, y desde entonces se han desenterrado más de 45 hectáreas de terreno.



¿Qué ver?

- Foro
- Templo de Apolo
- Lupanar
- Orto dei fuggiaschi
- Teatro Grande
- Casa del Fauno

Fue tal la violencia con la que el Vesubio descargó su ira sobre Herculano, que la ciudad se conserva prácticamente intacta, como si los relojes se hubieran parado años atrás y por ella no hubiera pasado el tiempo. La nueva ciudad, conocida como Ercolano, se construyó prácticamente sobre la antigua Herculano, por lo que se puede ver un curioso contraste entre el pasado y el presente.





La Minestrata Maritata

INGREDIENTES

- 3 zanahorias
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 litros de caldo pollo
- 500 gr de carne picada (mitad ternera, mitad cerdo)
- Unas cuantas hojas de espinaca
- 450 gr de pasta pequeña
- 1 huevo
- Pan rallado
- Pimienta negra
- Sal
- Olio extra vergine d'oliva
- Parmigiano reggiano

PREPARACIÓN

1. Sofreír en aceite de oliva extra virgen las zanahorias, la cebolla y el ajo, todo picado muy fino y con un poquito de sal.
2. Cuando esté tierno, añadir el caldo, un bouquet garni (romero, tomillo, salvia y laurel) y cocer durante 45 minutos (8-10 en olla rápida) Retirar una taza de caldo (por si la sopa nos quedara muy espesa) y triturar las verduras junto con el caldo. Debe quedar una crema muy ligera, casi translúcida. Si no es así, añadir el caldo que reservado para este fin. Reservar.
3. Con la carne, la sal, la pimienta, el huevo y el pan rallado formar albondiguillas pequeñas, como de 1,5 cm de diámetro, y las doramos en aceite muy caliente. Reservamos.
4. Saltear las espinacas en un sartén con aceite hasta que estén muy tiernas.
5. Cocer la pasta aparte hasta que esté al dente.
6. Añadir a la sopa las albondiguillas y las espinacas y cocer todo junto a fuego suave durante 15 minutos.
7. Servir muy caliente, añadiendo la pasta cocida en el plato y espolvoreando de parmigiano rallado.

INGREDIENTES

- 1 kg de mejillones
- 1/2 vaso de agua
- 1/4 limón
- 2 hojas de laurel
- Sal gruesa
- 1/2 vaso de vino blanco (opcional)

Impepata di cozze

PREPARACIÓN

1. Lo ideal para disfrutar al máximo del sabor de esta exquisita receta para hacer mejillones al vapor es comprar, sobre todo, mejillones frescos y de buena calidad. Una vez los hayamos adquirido, el primer paso es limpiar los mejillones eliminando, con la ayuda de un cuchillo, todas las adherencias y, luego, pasándolos por agua para retirar cualquier resto de tierra y suciedad. Por último, déjalos escurrir un poco.

2. El siguiente paso para preparar mejillones al vapor, es introducir los mejillones limpios en una olla honda. Añade en la olla medio vaso de agua, las hojas de laurel, in cuarto de limón y un poco de sal gruesa. Si te agrada y quieres acentuar su sabor, también puedes agregar medio vaso de vino blanco.

3. Tapa la olla y colócala en el fuego a media intensidad. Una vez que empiece a hervir, dejar cocer los mejillones por 8 o 10 minutos, hasta que se abran.

4. Una vez transcurrido el tiempo, retira la olla del fuego y empieza a retirar aquellos mejillones que no se han abierto y permanecen cerrados. Es importante que los deseches, ya que pueden estar en mal estado.

5. Cuando ya tengas todos los mejillones abiertos reunidos, quítales una concha, dejando solo la concha que tiene adherida la carne al mejillón y, por último, colócalos en un plato o fuente de manera ordenada.

6. ¡Así de sencillo! En unos instantes tendrás preparado un sabroso plato de mejillones al vapor, un auténtico manjar para nuestros paladares. Si quieres, puedes añadir en el plato junto a los mejillones unas rodajas de limón para mejorar la presentación.



Picasso
Stone Flame Oven
AMBIENTE - MÚSICA - GASTRONOMÍA

#ThePlace
ToBe
Guatemala

-The-
MAGICAL-
Moments


REAL
INTERCONTINENTAL.
GUATEMALA

WHATSAPP:3507-6547 / TEL. 2379-4444 / 14 CALLE 2-51 ZONA 10

Risotto "brusciato"



INGREDIENTES

- Arroz 320 gr arborio
- 700 gr pelado de tomates San Marzano
- 240 gr semi-sazonado caciocavallo
- 1 cebolla blanca
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 1 litro de caldo de verduras
- 1 cuchara de azúcar
- 1 manojo de perejil fresco
- 30 ml de oliva extra virgen
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Preparar el caldo para el tomate.
2. Después de pelar y picar finamente la cebolla y freir en aceite de oliva extra virgen, agregar tomates pelados y una cucharada de azúcar (que eliminará la acidez de los tomates), una pizca de sal y una de pimienta. Extender con el caldo de verduras y, revolviendo, cocina todo por 5 minutos.

Risotto

1. Ponga el aceite restante en un sartén y haga dorar el arroz, mezclarlo primero con el vino y con el caldo con tomate. Cocine el risotto agregando el caldo gradualmente y haciéndolo dorar (o casi "pegado" a la olla).
2. Cuando esté casi listo, agregar el queso caciocavallo y luego sírvelo en el risotto, solo espolvoreado con otro pimienta y perejil finamente picado.

Pasta e fenticchie

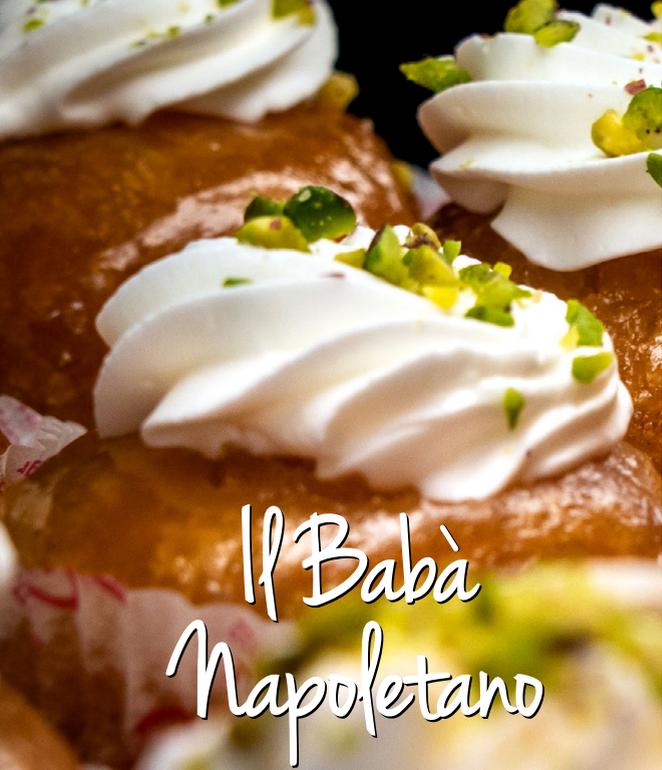
INGREDIENTES

- 300 gr lentejas rojas
- 1 zanahoria
- 1/2 cebolla blanca
- Apio
- 1 hoja de laurel
- Caldo de verduras 200 ml
- Una pizca de sal gruesa
- 300 gr pasta de corte pequeña
- 2 cucharadas de olio extra vergine d'oliva

PREPARACIÓN

1. Hervir las lentejas en abundante agua ligeramente salada por lo menos 30-40 minutos o hasta que esté cocinada.
2. Mientras tanto, en un sartén frío en dos cucharadas de aceite de oliva extra virgen agregar cebolla, zanahoria y apio, pelado y finamente picado. Guisar las verduras, cuando esté cocido, agregue a la cacerola, junto con el hoja de laurel, las lentejas privadas de su agua de cocción.
3. Extienda las lentejas con el caldo creando así una sabrosa sopa. Llevar a ebullición y cocinar dentro la pasta, y cocinar por los minutos indicados en el paquete. Cuando esté listo, agregue sal y lentejas al gusto y sirva caliente.





Il Babà Napoletano

INGREDIENTES

- 220 g. Harina para pastelería
- 3 g. Levadura de cerveza seca
- 20ml de agua
- 7 huevos frescos enteros
- 150 g. Mantequilla sin sal derretida
- 20 g. Azúcar
- 4 g sal
- Mantequilla y harina para los moldes

Para el baño de ron:

- Agua 2 litros
- Azúcar 800 g
- Piel de naranja 40 g
- Piel de limón 20 g
- Ron (blanco o oscuro) 400 ml

PREPARACIÓN

1. Disolver la levadura con 20ml de agua, poner en un bol junto con 30g de harina (sacarla del total de harina) mezclar hasta obtener una masa homogénea. Cubrir con film y dejar reposar para que fermente durante unos 30 minutos hasta que fermente.

2. Transcurrido este tiempo, añadir el resto de harina (mejor que esté fría de nevera), añadir los huevos (mejor fríos de nevera también) y poner la mezcla en la amasadora. Añadir el azúcar y dejamos amasar durante unos 15 minutos aproximadamente. Añadir la sal y la mantequilla derretida y volver a amasar durante unos 15 minutos más. Cubrir el bol con film y dejar reposar durante unas 3 horas.

3. A parte, cortar la piel de un limón y la piel de una naranja. Poner a hervir agua con azúcar y cuando hierva, añadir las pieles. Dejar infundir y añadir el ron (puede poner también limoncello). Dejar hervir unos minutos, parar el fuego y tapar la infusión.

4. Seguidamente untar los moldes con mantequilla y harina. Una vez la masa esté lista, rellenamos la mitad de los moldes ya que debemos dejarla reposar de nuevo hasta que otra vez doble su tamaño. Ese será el momento ideal para ponerlo al horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.

5. Retirar para enfriar y una vez fríos desmoldar. Colocar la infusión preparada con el almibar de fruta y ron y bañamos cada babà. Cuanto más empapados queden mejor será su sabor. Se puede acompañar con una crema, crema de cacao, mermelada o frutas de temporada.





Gnocchi alla Sorrentina

PREPARACIÓN

1. Hervir agua con sal. Cuando hierva, añadir los gnocchi y cocinarlos hasta que estén blanditos.
2. Envolver la mozzarella en papel de cocina para que absorba sus líquidos.
3. En una cazuela calentar un chorrito de aceite de oliva. Sofreír el ajo y posteriormente añadir los tomates troceados. Cocinar a fuego medio hasta que los tomates se vayan ablandando. Agregar la albahaca, sazonar con sal y pimienta y dejar cocinar unos minutos para que los sabores se integren.
4. Cortar la mitad de la mozzarella en cubos y la otra parte en rebanadas.
5. Precalentar el horno a 180° C.
6. En una bandeja para horno colocar los gnocchi, bañarlos con la salsa y agregar la mozzarella en cubos. Mezclar para que los ingredientes se integren. Cubrir los gnocchi con mozzarella en rebanadas y con parmigiano rallado.
7. Hornear los gnocchi durante 15 minutos o hasta que el queso esté dorado.

INGREDIENTES

- 800 g de gnocchi
- Olio extra vergine d'oliva
- 2-3 dientes de ajo finamente picados
- 1 kg de tomates maduros troceados
- 2 cucharadas de albahaca fresca picada
- Sal y pimienta al gusto
- 250 g de mozzarella
- 60 g de parmigiano reggiano rallado

La Pastiera Napoletana



INGREDIENTES

- 200 g de harina de grano de trigo
- 20 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 gr de queso ricotta
- 100 g de azúcar
- 3 claras de huevo
- 2 yemas de huevo
- 1 litro y cuarto de leche
- 20 ml de agua de azahar
- 100 g de confitura de cítricos
- 1 cucharada de canela en polvo
- 2 limones
- 1 raja de canela
- Azúcar glass

PREPARACIÓN

1. La noche anterior, poner en remojo el grano de trigo. Al día siguiente, por la mañana, colocar lo y hervir a fuego muy lento en un litro de leche, con la piel de un limón y la rama de canela, durante una hora. Pasado este tiempo la leche se habrá evaporado (hay que vigilar la cocción para que no se queme).

2. Retirar la piel de limón y la rama de canela. En la misma olla, añadir el cuarto de litro restante de leche y la mantequilla y dejarlo hervir muy lentamente hasta que espese. Retirar del fuego y triturar con la batidora para que quede más cremoso. Reservar.

3. Precalentar el horno a 180°C. Forrar un molde hondo de 22 cm de diámetro con papel de horno, engrasa y extender sobre la base uno de los paquetes de pasta brisa. Cubrir con otra hoja de papel de hornear, repartir sobre ella alguna legumbre (lentejas, arroz, garbanzos) y hornear por unos diez minutos.

4. Preparar el relleno batiendo las yemas con el azúcar, la ricotta, la ralladura de un limón, la canela molida, el agua de azahar y la confitura de cítricos. Añadir la crema de trigo y mezclar. En un bol aparte montar las claras a punto de nieve e incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Retirar del molde las legumbres y echar el relleno. Con la otra hoja de pasta brisa recortar tiras y cubrir con ellas la tarta, formando un enrejado. Es importante sellar bien el borde para que no se abra el pastel durante la cocción. Hornear una hora aproximadamente. Dejar enfriar y espolvorear azúcar glass.

Tradiciones regionales, productos importados y artesanales, todo con pasión en Borgorotondo



SIN GLUTEN
Apto para celíacos

📞 Reservaciones via whatsapp Tel: 57091441

📍 La cucina di Borgo Rotondo / Carretera a El Salvador km. 14.5

📍 Borgo Rotondo Comalapa / 5a calle "A" 0-70 zona 1



120 years
S. PELLEGRINO

Diamond Edition

1899 2019

*Plus
Markas sa.*

Teléfono: 2476-1958 - www.plusmarkas.com.gt