



ASSOCAMERESTERO
ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI
COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

BUON APPETITO! VENETO



CÂMARA DE COMERCIO
E INDÚSTRIA ITALO-GUATEMALTECA
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Nosotros somos 
FAMILIA, TRADICIÓN Y
SABOR AUTÉNTICO



De raíces italianas pero corazón chapín 

Nos encanta impulsar talento

guatemalteco desde 1967



I AM LA CUCINA ITALIANA
CANDIDATA A PATRIMONIO UNESCO



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo 2025

Cada noviembre, Italia celebra uno de sus patrimonios más universales: la cocina. Pero la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo no es solo una invitación a degustar sabores, sino a reflexionar sobre lo que realmente representa el arte culinario italiano: una historia viva que une salud, cultura e innovación.

Este año, el lema “Cocina Italiana: Salud, Cultura e Innovación” cobra un significado especial, pues coincide con un momento histórico: la candidatura oficial de la cocina italiana a la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

Esta postulación no busca únicamente reconocer recetas o productos, sino un conjunto de valores que han moldeado el modo de vida italiano y su proyección en el mundo.

La cocina italiana es, ante todo, una expresión cultural compartida, ya que detrás de cada plato hay una historia de territorio, de familia, de arte y de comunidad. Es la memoria colectiva de quienes transformaron la tierra en identidad, el alimento en lenguaje y la mesa en un lugar de encuentro, y esta visión es la que Italia propone hoy al mundo: una gastronomía que nutre el cuerpo, pero también el alma.

Además, el reconocimiento de la cocina italiana como patrimonio cultural implicaría proteger un modelo alimentario basado en la sostenibilidad, la salud y el respeto por los recursos naturales, y, en tiempos donde la producción industrial tiende a uniformar los sabores, la tradición italiana defiende la diversidad y la autenticidad como motores de innovación y de bienestar global.

La Semana de la Cocina Italiana en el Mundo celebra esta herencia y la proyecta hacia el futuro, mostrando cómo la investigación científica, la tecnología y la creatividad pueden convivir con las raíces, preservando lo mejor de la tradición.

Desde cada región italiana hasta cada mesa del mundo, la cocina sigue siendo una embajadora de cultura, belleza y humanidad.

Para CAMCIG, participar en esta celebración significa reafirmar el vínculo profundo entre Italia y Guatemala, dos países que comparten la convicción de que el alimento es también un acto de cultura, un espacio de diálogo y una forma de construir comunidad.

Como parte de las iniciativas que CAMCIG ha lanzado para celebrar esta Semana de la Cocina Italiana en el Mundo ha decidido realizar la presente revista culinaria.

Porque más que un conjunto de recetas, la cocina italiana es un patrimonio vivo, y su reconocimiento por la UNESCO sería, ante todo, un homenaje al arte de vivir bien.

Pasta Fatta a mano

IL PIACERE

CUCINA ITALIANA

Cocina italiana artesanal

con ingredientes frescos siempre.

📞 3832-1838 | 📷 📺 📱 @ilpiaceregtr | 📍 Ciudad Cayalá



Véneto, su tradición vinícola y la producción de Prosecco

El Prosecco se elabora principalmente con la uva Glera, cultivada en las colinas de Conegliano y Valdobbiadene (Patrimonio Mundial de la UNESCO desde 2019), pero su prestigio y consumo abarcan todo Véneto, esta bebida no es solo un producto de exportación: está profundamente ligada a la vida social veneciana. En la región es común la tradición del "ombra de vin", que consiste en reunirse en bares típicos llamados bacari para tomar una copa de vino acompañada de pequeños aperitivos llamados cicchetti.

Más allá de lo gastronómico, el Prosecco es un emblema de identidad regional. Su producción respeta técnicas transmitidas desde hace siglos, combinadas con métodos modernos, y representa la unión entre el trabajo agrícola, el turismo enogastronómico y la promoción cultural de Véneto en el mundo.

Productos agroalimentarios de Véneto

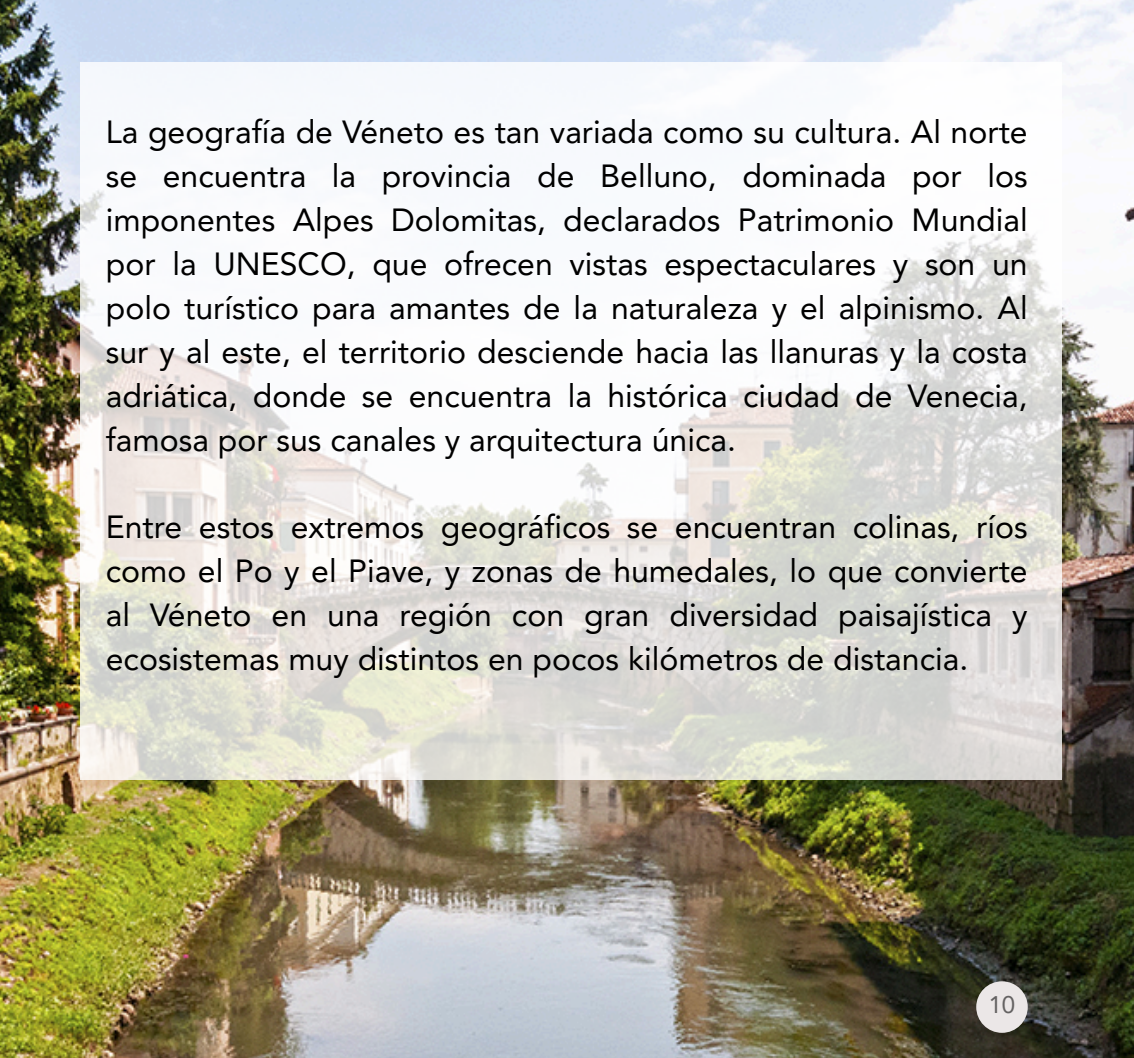
- Quesos: Asiago, Grana Padano, Montasio
- Embutidos: Soppressa Vicentina
- Vinos: Prosecco, Amarone della Valpolicella, Valpolicella Ripasso
- Arroz: Véneto produce arroz para risotto, especialmente en Verona



Clima y territorio

Véneto cuenta con un clima templado húmedo, que varía según la zona debido a su geografía. Los inviernos suelen ser fríos, especialmente en el norte, donde las cumbres de los Alpes en la provincia de Belluno se cubren de nieve, creando paisajes ideales para deportes de invierno como el esquí.

En contraste, las zonas más bajas y costeras, aunque también frías, no suelen registrar nevadas tan intensas. Los veranos son bastante cálidos, con temperaturas que pueden superar los 30°C, especialmente en las llanuras y áreas urbanas; mientras que en la montaña el clima se mantiene más fresco. Esta combinación de estaciones marcadas y humedad favorece la diversidad agrícola de la región, desde viñedos hasta cultivos de cereales y hortalizas.



La geografía de Véneto es tan variada como su cultura. Al norte se encuentra la provincia de Belluno, dominada por los imponentes Alpes Dolomitas, declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO, que ofrecen vistas espectaculares y son un polo turístico para amantes de la naturaleza y el alpinismo. Al sur y al este, el territorio desciende hacia las llanuras y la costa adriática, donde se encuentra la histórica ciudad de Venecia, famosa por sus canales y arquitectura única.

Entre estos extremos geográficos se encuentran colinas, ríos como el Po y el Piave, y zonas de humedales, lo que convierte al Véneto en una región con gran diversidad paisajística y ecosistemas muy distintos en pocos kilómetros de distancia.



Minestra di riso e Patate

Ingredientes

- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de arroz Vialone nano (arroz redondo)
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de patatas de pasta blanca (aprox. 3 patatas medianas)
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla grande (aprox. 1 taza picada)
- 1 tallo de apio (aprox. $\frac{1}{2}$ taza picado)
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 6 tazas de caldo de carne (o caldo de pollo)
- Queso parmesano al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Pelar bien las patatas y cocerlas a media cocción. Cortarlas en rodajas finas.
2. En una sartén, calentar la mantequilla junto con el aceite y sofreír la cebolla y el apio picados. Finalmente, añadir las patatas y cocinar durante unos 30 minutos a fuego medio-bajo.
3. En una olla, llevar el caldo a ebullición, agregar la mezcla de la sartén y cocinar 15 minutos más.
4. Incorporar el arroz y el perejil picado, y cocinar hasta que el arroz esté listo (aprox. 15 minutos).
5. Servir bien caliente, espolvoreando queso parmesano rallado al gusto.



PIÙ TRENTANOVE
ristorante italiano

AVIA z.10 - 3er nivel

☎ 2441-5356



Belluno

Belluno es una provincia situada en el norte de la región de Véneto, en plena zona alpina. Limita al norte con Austria y forma parte de las majestuosas Dolomitas. Su capital, la ciudad de Belluno, se asienta a orillas del río Piave y es reconocida por su ambiente tranquilo, su arquitectura renacentista y su cercanía a impresionantes paisajes naturales.

La provincia combina áreas montañosas de gran altitud con valles verdes, y constituye un importante punto de conexión entre Italia y Europa central. Además, posee una marcada identidad cultural, influenciada tanto por la tradición italiana como por la proximidad con países de habla alemana.



Belluno es un paraíso para los amantes de la naturaleza y los deportes al aire libre. En invierno se convierte en un destino de referencia para el esquí y el snowboard, gracias a estaciones como Cortina d'Ampezzo, famosa mundialmente por su elegancia y por ser la próxima sede de los Juegos Olímpicos de Invierno de 2026. En verano, la región ofrece rutas de senderismo, ciclismo de montaña y escalada en las espectaculares Dolomitas.

El turismo cultural también tiene un papel importante: pueblos como Feltre conservan murallas medievales y palacios renacentistas, mientras que la capital provincial alberga museos, iglesias históricas y un centro histórico pintoresco. Además, la gastronomía local destaca por platos de montaña como la polenta, los embutidos artesanales y los quesos de alta calidad.



WiNET

la esencia del vino italiano en Guatemala

Desde hace ocho años, WiNet se ha consolidado como una de las importadoras de vino más importantes del país, llevando hasta Guatemala la autenticidad y tradición del viejo mundo. Con un portafolio cuidadosamente seleccionado de España e Italia, WiNet se distingue por ofrecer vinos exclusivos, de excelente relación calidad-precio, y con una identidad que refleja el carácter de cada región de origen.

La fuerza del vino italiano

Italia, reconocida mundialmente como uno de los pilares de la cultura vitivinícola, representa para WiNet el corazón de su propuesta. La empresa importa etiquetas provenientes de diez regiones italianas, seleccionadas por su historia, su terroir y la autenticidad de sus uvas autóctonas.

Entre las cepas que destacan se encuentran la Nero d'Avola de Sicilia, el Montepulciano de Abruzzo, el elegante Nebbiolo del norte, el Aglianico del sur, y la siempre versátil Sangiovese, base de algunos de los vinos más icónicos de Italia. También forman parte del portafolio otras variedades como Trebbiano y Glera, esta última protagonista de los espumosos italianos más celebrados.

WiNet mantiene su enfoque en la exclusividad: sus vinos no se distribuyen en supermercados, sino directamente a través de su página web www.winetgt.com, sus redes sociales @winetgt, su WhatsApp 3404-4512, y su tienda física en el edificio Silk de zona 4, Ciudad de Guatemala.





Un showroom para vivir la experiencia del vino

El showroom de WiNet no es solo una tienda; es un espacio acogedor diseñado para vivir el vino en todas sus formas. Los visitantes pueden disfrutar de copas o botellas para consumo en el lugar o para llevar, mientras descubren nuevas etiquetas guiados por un equipo experto y apasionado.

El ambiente es ideal para eventos privados, desde cumpleaños y convivios hasta catas personalizadas. Además, la experiencia se complementa con una propuesta gastronómica que incluye tablas de antipastos y focaccias artesanales, preparadas con ingredientes italianos como prosciutto, mortadella, mozzarella y aceite de trufa.



WiNet: calidad, origen y pasión por el vino

La filosofía de WiNet es simple: importar directamente desde las bodegas, eliminando intermediarios, para garantizar precios justos y vinos auténticos. Cada botella representa un viaje al origen, una historia contada a través del terroir y las manos de quienes lo elaboran.

“En WiNet creemos que el vino no es solo una bebida: es cultura, historia y emoción en cada copa.”
WiNet invita a todos los amantes del vino a descubrir su selección, a disfrutar de una experiencia sensorial única y a dejarse llevar por la magia del buen vino italiano.

 Edificio Silk, Zona 4, Ciudad de Guatemala

 www.winetgt.com

 2429-6398

 3404-4512



Ingredientes para la pasta

- 1kg de calabaza amarilla
- 200g de harina
- 1 huevo

Ingredientes para el condimento

- 100g de mantequilla
- 70g de ricotta ahumada
- Sal al gusto

*Cynocchi di
zucca alla
bellunese*

Preparación

1. Cortar la calabaza en trozos grandes y hornearla.
2. Pasar la pulpa por un pasapurés, añadir el huevo y la sal, incorporar la harina y trabajar la masa hasta obtener una textura suave y homogénea.
3. Formar los ñoquis ayudándose con la punta de una cuchara.
4. Cocinarlos en agua hirviendo con sal durante pocos minutos (el tiempo depende de la calidad de la calabaza).
5. Escurrirlos y condimentarlos con la mantequilla derretida, dorada a color avellana, y la ricotta ahumada rallada.



Treviso

Treviso es una encantadora ciudad del noreste de Italia, ubicada en la región del Véneto, a unos 30 km al norte de Venecia. Es conocida como la “Ciudad del Agua” por los numerosos canales y riachuelos que atraviesan su casco urbano, brindándole un ambiente pintoresco similar al de Venecia, aunque con un carácter más tranquilo y auténtico.

Uno de sus puntos más destacados es el centro histórico, rodeado por murallas medievales bien conservadas y accesible a través de imponentes puertas como la Porta San Tomaso. En su interior se encuentran calles empedradas, plazas animadas como la Piazza dei Signori y edificios con frescos renacentistas que narran la historia de la ciudad. Otros lugares de interés incluyen la Catedral de San Pedro, con su impresionante cúpula y obras de Tiziano, así como el barrio de Buranelli, famoso por sus canales y sus casas de colores pastel.



Treviso goza de una economía diversificada y próspera. Uno de sus mayores orgullos es la producción y exportación del Prosecco, un vino espumoso de fama mundial que se cultiva en las colinas circundantes, especialmente en la zona de Conegliano-Valdobbiadene.

Además, la ciudad alberga empresas de moda, calzado y equipamiento deportivo, destacando marcas internacionales como Benetton, Lotto y Diadora. El comercio y el turismo cultural también son pilares fundamentales, aprovechando la cercanía a Venecia y el bien conservado patrimonio histórico, lo que convierte a Treviso en un punto estratégico para el desarrollo regional.



Ingredientes

- 500 g de queso mascarpone
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- 1 paquete de bizcochos de soletilla
- 2 tazas de café espresso fuerte
- Cacao en polvo para espolvorear

Preparación

1. Separar las claras de las yemas. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas.
2. Añadir el mascarpone y mezclar suavemente.
3. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla con movimientos envolventes.
4. Mojar los bizcochos en el café y colocar una capa en un molde.
5. Alternar capas de crema y bizcochos.
6. Refrigerar durante al menos 4 horas y espolvorear con cacao antes de servir.



El Carnaval de Venecia es uno de los eventos más emblemáticos y reconocidos a nivel mundial. Su origen se remonta al siglo XI, aunque alcanzó su mayor esplendor en el siglo XVIII, cuando la ciudad se llenaba de nobles, comerciantes y visitantes extranjeros, atraídos por el lujo, la música y el misterio de las máscaras.

Durante aproximadamente dos semanas, calles, plazas y canales se convierten en un escenario vivo, con desfiles, bailes de máscaras, conciertos y espectáculos callejeros. Las máscaras, elaboradas de forma artesanal, cumplen un papel simbólico: ocultan la identidad, permitiendo que todos, sin distinción de clase social, disfruten en igualdad. Entre los modelos más famosos se encuentran la Bauta, la Moretta y la Medico della Peste. El evento culmina en la Plaza de San Marcos con el “Vuelo del Ángel”, donde una figura desciende desde el campanario hasta el centro de la plaza.



Líderes



en soluciones para la
industria alimentaria.

Hornos Combi **UNOX**
Precisión, velocidad y calidad italiana.



Sala de ventas Zona 9

5ª Avenida 13-18, Zona 9, a la vuelta de la Media Cancha.

PBX: (502) 2293-3329  +502 3006 9882

Curiosidades de Venezia

Venecia es una ciudad única en el mundo, construida sobre 118 pequeñas islas en la laguna veneciana, unidas por más de 400 puentes y separadas por unos 150 canales. Este diseño urbano la convierte en un lugar donde prácticamente no existen automóviles: el transporte se realiza en góndolas, vaporettos o lanchas privadas.

Otra curiosidad es que, debido a su geografía, Venecia enfrenta cada año el fenómeno del "Acqua Alta", una subida temporal del nivel del agua que inunda plazas y calles, y que ha dado lugar a ingeniosas soluciones, como las pasarelas móviles.

Además, la ciudad ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO por su incomparable riqueza artística y arquitectónica, albergando obras maestras como la Basílica de San Marcos, el Palacio Ducal y el Gran Canal, que serpentea como la avenida principal de la ciudad



Bigoli in salsa

“Receta típica de Venezia, especialmente en cuaresma”

Ingredientes

- 400 g de bigoli (espaguetis gruesos)
- 6 filetes de anchoa en aceite
- 2 cebollas grandes
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Cortar las cebollas en julianas finas y cocerlas lentamente en aceite de oliva hasta que estén bien caramelizadas (aproximadamente 20–30 minutos).
- Agregar las anchoas y mezclar hasta que se deshagan con el calor.
- Cocer la pasta en agua con sal, escurrirla y añadirla a la sartén con la salsa.
- Mezclar bien y servir caliente.

La música de Vivaldi y su huella en Venezia

Véneto también late al ritmo de la música, en Venezia nació en 1678 uno de los compositores más influyentes de todos los tiempos: Antonio Vivaldi, quien era apodado “el cura rojo” por el color de su cabello, fue maestro en el violín y en la composición barroca. Su obra más reconocida, Las Cuatro Estaciones, está directamente inspirada en los paisajes del Véneto: el invierno con los Alpes nevados, el verano cálido en la llanura, la primavera florida y el otoño de vendimias.

Hoy en día, las iglesias y teatros de Venecia continúan honrando su legado con conciertos que transportan al público a aquella época en que la ciudad era un verdadero epicentro musical de Europa.

polSELLi®

LA FARINA ITALIANA



Distribuidor Oficial

SANTINI
ALIMENTOS

Polenta con soppressa

Ingredientes soppressa

- 1 cebolla grande picada
- 1-2 dientes de ajo picados (opcional)
- Aceite de oliva o manteca de cerdo
- 4-6 soppressa
- Un chorrito de vino tinto
- Sal y pimienta
- 2 latas grandes de tomates

Ingredientes polenta

- 500g Harina de maíz
- 2,5L de agua
- Sal

Preparación

Polenta:

- Hervir agua con sal, agregar la harina de maíz y cocinar a fuego bajo durante unos 40 minutos, revolviendo para evitar grumos.

Soppressa:

- Sofreír cebolla (y ajo, si se desea) en aceite o manteca. Añadir las salchichas y dorarlas.
- Sazonar, agregar vino tinto y dejar evaporar. Incorporar puré de tomate, tapar y cocinar a fuego lento durante una hora, hasta obtener una salsa espesa y sabrosa.

Para servir:

- Colocar la polenta en un cuenco, hacer un hueco al centro, añadir la carne con la salsa y espolvorear queso rallado.



La provincia de Padua, situada en el corazón de Véneto, es un lugar donde la historia, la ciencia y la espiritualidad se entrelazan de manera única. Conocida por su prestigiosa Universidad de Padua, una de las más antiguas de Europa (fundada en 1222), la ciudad ha sido cuna de grandes pensadores y científicos, como Galileo Galilei. Además, Padua es un importante centro religioso gracias a la imponente Basílica de San Antonio, uno de los principales lugares de peregrinación del cristianismo.

Rodeada de fértiles llanuras y bañada por el río Brenta, la provincia combina tradición cultural, innovación académica y profunda devoción religiosa, convirtiéndose en un destino que refleja la riqueza intelectual y espiritual de Véneto.

Ciencia

Padua es una ciudad histórica que ha sido un importante centro científico y académico desde la Edad Media. Su universidad, fundada en 1222, es una de las más antiguas de Europa y fue pionera en la enseñanza de las ciencias y la medicina. Entre sus figuras más destacadas se encuentra Galileo Galilei, quien impartió clases de astronomía y física en la Universidad de Padua durante 18 años, revolucionando la ciencia con sus descubrimientos y métodos experimentales..

Basílica de San Antonio de Padua

Padua es también un importante centro religioso, conocido mundialmente por la Basílica de San Antonio de Padua, una obra maestra arquitectónica y lugar de peregrinación para millones de fieles cada año. Esta basílica alberga los restos de San Antonio, un santo muy venerado en toda Italia y en el mundo católico por sus milagros y enseñanzas.

El complejo de la basílica destaca por su riqueza artística, con esculturas y obras de grandes maestros italianos. Además, es sede de eventos religiosos y culturales que fortalecen la identidad espiritual de la ciudad y de la región de Véneto.

Tre Fratelli



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU)
REGULATION NO. 1308 / 2013

 FANTINI

Ingredientes

- 1 pato limpio
- 200g caldo de pollo
- 5 naranjas
- 2 estrellas de anís
- 9 chalotes
- Romero fresco
- Mantequilla
- Azúcar
- Vinagre
- Licor de naranja
- Sal y pimienta



Preparación

- Limpiar el pato, quemando los restos de plumas, y sazonarlo por dentro con sal, pimienta, romero y media naranja en gajos. Colocarlo en una fuente, salpimentarlo por fuera y rodearlo con chalotas y naranjas.
- Preparar una salsa caramelizando chalota con azúcar, vinagre, licor y jugo de naranja. Luego, añadir caldo y anís, y dejar reducir unos minutos antes de verterla sobre el pato.
- Hornear a 200 °C durante 50–60 minutos. Finalmente, reducir la salsa de cocción con un poco de mantequilla y servir el pato decorado con naranjas y chalotas.

Vicenza

Vicenza es mundialmente reconocida por su excepcional patrimonio arquitectónico, en gran parte gracias al trabajo del arquitecto Andrea Palladio (1508-1580), uno de los más influyentes del Renacimiento italiano. La ciudad alberga 16 villas palladianas declaradas Patrimonio Mundial por la UNESCO, y su centro histórico está lleno de obras maestras como la Basílica Palladiana, el Teatro Olímpico —considerado el teatro cerrado más antiguo del mundo— y el Palazzo Chiericati.

El estilo palladiano se caracteriza por su armonía, proporción y claridad, elementos que han inspirado la arquitectura clásica en Europa y América hasta la actualidad. La arquitectura de Vicenza es, por tanto, un símbolo de la cultura, el arte y el pensamiento renacentista, y un orgullo para la región del Véneto.



Joyas en Vicenza

Vicenza es una de las capitales mundiales en la producción de oro y joyería fina, con una tradición artesanal que combina técnicas antiguas y tecnología moderna. La ciudad alberga miles de talleres y empresas que fabrican desde piezas clásicas hasta diseños contemporáneos.

Cada año se celebra la feria “Vicenzaoro”, una de las más importantes del mundo en el sector, que atrae a compradores y diseñadores internacionales. Esta industria es clave para la economía local y mantiene a Vicenza como un símbolo de calidad, creatividad y lujo en joyería.

la cucina di
BORGOTONDO



KM 14.5 DE CAES

RESERVA CON EL CHEF: ☎ 5709-1441





La Tradición del café en Padua y Venecia

Véneto no solo es cuna de arte y arquitectura, sino también de una profunda tradición en torno al café. En Padua se encuentra el histórico Caffè Pedrocchi, inaugurado en 1831 y célebre por ser el “café sin puertas”, pues permanecía abierto día y noche, convirtiéndose en punto de encuentro de estudiantes, escritores e intelectuales. Fue escenario de animadas tertulias y debates políticos durante el fervor cultural del siglo XIX.

Por su parte, en Venecia destaca el Caffè Florian, fundado en 1720 en la emblemática Plaza San Marcos. Más que un simple café, era un elegante salón donde se reunían figuras como Goethe, Lord Byron o Casanova. Hasta hoy, sigue siendo un símbolo de refinamiento, cultura y tradición veneciana.



Frittelle de manzana

Ingredientes

- 2 manzanas grandes
- 100 g de harina
- 1 huevo
- 50 ml de leche
- 1 cucharada de azúcar
- Aceite para freír
- Azúcar glas para espolvorear

Preparación

1. Pelar y cortar las manzanas en rodajas finas.
2. Mezclar la harina, huevo, leche y azúcar hasta obtener una masa ligera.
3. Sumergir las rodajas de manzana en la masa y freír en aceite caliente hasta que estén doradas.
4. Escurrir en papel absorbente y espolvorear con azúcar glas.



El Cazador Italiano Delicatessen

Teléfono: 3715-2811

3 avenida norte No. 1 apto. 3, Antigua Guatemala





Hoy en día, la Arena de Verona continúa siendo un símbolo vivo de la ciudad y un referente cultural de primer nivel. Cada verano se transforma en un espléndido escenario para el Festival de Ópera de Verona, uno de los eventos líricos más prestigiosos de Europa. Miles de espectadores de todo el mundo acuden para disfrutar de producciones emblemáticas como Aida, La Traviata o Nabucco, bajo el cielo abierto y rodeados de historia.

La Arena de Verona es un majestuoso anfiteatro romano construido en el siglo I d.C., considerado uno de los mejor conservados del mundo. Originalmente fue concebido para acoger espectáculos de gladiadores y otros eventos públicos, con una capacidad aproximada de 30,000 espectador.

La combinación entre su arquitectura milenaria y la vibrante actividad artística convierte a la Arena en un lugar imprescindible para comprender la riqueza cultural de Verona y de toda la región del Véneto.

Verona

Verona es mundialmente famosa por ser el escenario de la inmortal tragedia de Romeo y Julieta, escrita por William Shakespeare. Aunque el autor inglés nunca visitó la ciudad, su obra ha impregnado a Verona con un aura romántica que atrae a millones de visitantes cada año. La "Casa de Julieta", con su balcón emblemático, la estatua de bronce de Julieta y la supuesta tumba, son puntos clave para quienes desean vivir la leyenda del amor imposible.

Además de Shakespeare, Verona ha sido cuna y refugio de otros escritores italianos. Su historia literaria está marcada por una rica tradición en poesía y teatro, con eventos culturales que mantienen viva esta herencia.



Verona es un territorio clave para la producción de algunos de los vinos más prestigiosos de Italia, como el Amarone, Valpolicella, Soave y Recioto. Las colinas que rodean la ciudad están cubiertas de viñedos donde se cultivan principalmente las uvas Corvina, Rondinella y Molinara, base de estos vinos con denominación de origen controlada.

El Amarone, en particular, es famoso por su sabor intenso y complejo, resultado de un proceso especial de secado de las uvas antes de la fermentación. La viticultura en Verona combina tradición y modernidad, y el turismo enológico es una actividad muy destacada, con numerosas bodegas que ofrecen visitas y degustaciones para descubrir la riqueza del vino veronés.



Risi e laganega

Ingredientes

- 2 laganegas (50-60 g cada una)
- 300 g de arroz
- 400 ml de buen caldo desgrasado
- 25 g de mantequilla
- 60 g de queso parmesano
- Vino blanco seco
- Apio
- Cebolla

Preparación

1. Picar el apio y la cebolla, y sofreírlos junto con la salchicha (laganega), dorándola con la mitad de la mantequilla.
2. Añadir el arroz y saltearlo hasta que esté brillante, mezclando siempre con una cuchara de madera. Agregar un poco de vino y, mezclando, dejar que se absorba.
3. Mientras tanto, calentar el caldo y añadirlo poco a poco al arroz, removiendo siempre.



Risi e luganega

Preparación

4. La textura debe ser cremosa, con un resultado “a la onda” (cuando al inclinar el plato el arroz forma una pequeña ola).
5. Cuando el risotto esté en su punto, retirarlo del fuego e incorporar el resto de la mantequilla o abundante parmesano.
6. Para servir, colocar en el centro del plato una salchicha entera cocida junto con el arroz a media cocción.
7. Si se prefiere más ligero, cocer las salchichas aparte y añadirlas al final, una por cada plato.



Rovigo

Rovigo es una provincia situada en la parte más baja de la región de Véneto, en la llanura del río Po, conocida como la “tierra de las rosas” por sus jardines y parques. La ciudad de Rovigo, capital provincial, se encuentra estratégicamente ubicada entre los ríos Po y Adige, lo que le ha otorgado un papel histórico importante en el control de estas vías fluviales.

El territorio es principalmente agrícola, con tierras fértiles dedicadas al cultivo de arroz, maíz y remolacha azucarera. Además, cuenta con zonas húmedas y humedales que forman parte del Parque Regional del Delta del Po, un ecosistema protegido declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, que atrae a numerosos amantes de la naturaleza y observadores de aves.



TERRA NOSTRA

PIZZERIA GOURMET

EST. 2018

Cada pizza
representa la calidez
de nuestra cocina,
que combina
ingredientes frescos,
técnica y dedicación.

16 calle 0-27 zona 14,
Ciudad de Guatemala

 4143-7434 |  2317-7945

Encuéntranos en





Rovigo

Rovigo destaca por su valioso patrimonio artístico y arquitectónico, especialmente por sus palacios renacentistas, que narran la historia de poder y riqueza de la región. Entre ellos se encuentran el Palacio Roncale y el Palacio Roverella, este último convertido en museo de arte contemporáneo que alberga importantes exposiciones temporales.

La ciudad también cuenta con el Santuario de la Rotonda, famoso por su arquitectura circular y por el campanario diseñado por el arquitecto barroco Baldassarre Longhena. La influencia de la nobleza local y la importancia del arte renacentista se reflejan en las iglesias, plazas y edificios públicos, haciendo de Rovigo un lugar con un carácter cultural único en el Véneto.

Biscotti semplici

Ingredientes

- 250 g de harina
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal

Preparación

1. Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema.
2. Añadir el huevo y la vainilla, mezclar bien.
3. Incorporar la harina y la sal, formar una masa homogénea.
4. Formar bolitas y colocar en bandeja con papel de horno, aplastando ligeramente.
5. Hornear a 180°C por 12-15 minutos hasta que estén doradas.
6. Dejar enfriar y servir.



Pandoro

Ingredientes

Para el prefermento:

- 60 ml de agua
- 50 gramos de harina de fuerza
- 9 gramos de levadura fresca (si no tienes, otra opción es añadir 3 gramos de levadura seca de panadería)

Para la primera masa:

- El prefermento
- 9 gramos de levadura fresca
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 35 gramos de azúcar
- 200 gramos de harina de fuerza
- 30 gramos de mantequilla a temperatura ambiente

Para la segunda masa:

- Primera masa
- 2 huevos
- 1 vaina de vainilla
- 1 pizca de sal
- 100 gramos de azúcar
- 200 gramos de harina de fuerza
- 140 gramos de mantequilla para el hojaldrado
- Azúcar glas



Primera Masa

1. Añadir el prefermento en otro bol junto con el resto de los ingredientes, salvo la mantequilla. Esto incluye la levadura fresca, el huevo, la yema, el azúcar y la harina de fuerza.
2. Amasar hasta obtener una pasta lisa. Incorporar la mantequilla en trocitos para que la masa la absorba completamente.
3. Cuando la masa esté lisa, elástica y homogénea, formar una bola y colocarla en un bol aceitado. Dejar reposar hasta que doble su tamaño, aproximadamente 2 horas.

Segunda Masa

1. Colocar la primera masa en un bol grande. Rascar las semillas de la vaina de vainilla y añadirlas, junto con el resto de los ingredientes, salvo la mantequilla. Este amasado es más prolongado que el anterior, ya que la segunda masa contiene más huevos y azúcar.
2. Trabajar la masa durante 2 minutos y dejarla reposar entre 10 y 15 minutos, hasta obtener una masa lisa y ligeramente pegajosa.
3. Formar nuevamente una bola y colocarla en otro bol grande aceitado. Tapar y dejar reposar aproximadamente 3 horas.

Preparación

Prefermento

En un bowl, añadir todos los ingredientes indicados (no es necesario amasar). Cubrir el recipiente y dejar reposar toda la noche a temperatura ambiente. Al día siguiente, la masa habrá crecido y estará llena de burbujas, lista para usar.



Hojaldrado

1. Incorporar la mantequilla en la segunda masa, como si se tratara de una masa de hojaldre. A continuación, enfriar en la nevera durante aproximadamente 30 minutos.
2. En una superficie lisa, espolvorear un poco de harina para trabajar la masa. Sacar la masa de la nevera, desgasificar ligeramente con los dedos y formar una bola. Estirar con el rodillo, doblando las esquinas como si se tratara de un sobre.
3. Untar el molde para Pandoro con mantequilla y un poco de azúcar, y colocar la masa en él. Tapar bien y dejar fermentar por última vez, hasta que casi llegue al borde del molde, aproximadamente entre 8 y 12 horas.
4. Cuando la masa haya fermentado, precalentar el horno a 175°C. Hornear durante 10 minutos a esta temperatura, luego reducir a 160°C y continuar horneando durante 40 minutos más.

¿Te interesa hacer NEGOCIOS CON ITALIA?



ASSOCAMERESTERO
ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI
COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



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

Conectamos tu empresa con Italia y el mundo

- Oportunidades de negocios con empresas italianas
- Conferencias, capacitaciones y talleres
- Alianzas y networking estratégico
- Eventos de promoción comercial
- Ruedas de negocios
- Misiones comerciales
- Ferias internacionales con programa de compradores VIP
- Asesoría legal, fiscal y tributaria
- Estudios y análisis de mercado

**En la CAMCIG promovemos el crecimiento de tu empresa
a través de asesoría personalizada**

Para más información



admin@camcig.org



5638-5940





Directorio

CAFFE LANIFICIO

📍 4ta Avenida 12-59 zona 10, Fontabella segundo nivel

☎ 3952 8064

📘 Caffé Lanificio

📷 @caffelanificio

CIAO CAFFE

📍 Tienda online
5188 9622

📘 Ciao Caffè

📷 @lavazza_guatemala

COMERCIALIZADORA A Z, S.A.

📍 Importador y distribuidor en Canal Horeca

☎ 3380 8552

🌐 www.comercializadoraaz.com

📘 Comercializadora AZ

📷 @comercializadora.az

DI GIANCA

📍 5ta avenida 16-10 zona 14

☎ 2424 7746

🌐 www.digianca.com

📘 Di Gianca

📷 @di_gianca



Directorio

DISEGNO CASA

📍 CC AVIA, Nivel 2, Torre 4

☎ 4150 3486

🌐 www.disegnocasa.net

📘 Disegno Casa

📷 @disegnocasa_interiores

IDEA ITALIA

📍 17 Calle A 18-70 zona 10

☎ 2213 5656

🌐 www.idealitaliasa.com

📘 Idea Italia

📷 @idealitaliasa

GRUPO JARDÍ

📍 10 calle 6-58 zona 2 Ciudad

☎ 3049 8828

🌐 www.grupojardi.wixsite.com/grupojardi

📘 Grupo Jardí

📷 @grupojardi

IL VINO

📍 CC Miraflores y Condado Concepción

☎ 2474 1055

📘 Il Vino

📷 @ilvinoguate



Directorio

LA CUISINE APPLIANCES

- 📍 Complejo Pradera Ofibodegas #13 20 Calle final Z. 10 Km 6.8 Ctra. A Muxbal
- 📍 Europa Cucine, 5 Avenida y 12 Calle, Zona 14, Local 101
- 📍 UNIO en Zona 14 es 5ta Avenida 12-26, Zona 14
- ☎ 6671 3434
- 🌐 www.lacuisineappliances.com.gt
- 📘 Lacuisineappliancesgt
- 📷 @lacuisineappliancesgt

LA ITA

- 📍 Vesuvio Vista Hermosa - 2calle 18-83 vista hermosa 1 zona 15
- ☎ 3761 0536 / 5715 2489
- 📘 La Ita
- 📷 @laitagt

LA FAMILIA PIZZERÍA

- 📍 Antigua Guatemala
- ☎ 3510 4663
- 📘 La Familia Pizzería y Tratoría
- 📷 @lafamilia_pizzeriagt

LA PINSA

- 📍 Centro comercial Minuto, Carr. a El Salvador, Fraijanes
- ☎ 2323 2323
- 📘 La Pinsa
- 📷 @lapinsa.divesuvio



Directorio

MINUTI BRANDS

📍 6ta avenida 1-81 zona 14, Edificio Burgo

☎ 2220 3170

🌐 www.minuti.com.gt

📘 Minuti Brands

📷 @minutibrands

PLUS MARKAS

📍 18 avenida 39-00 zona 12

☎ 2476 1958

🌐 www.plusmarkas.com.gt

📘 Plus Markas

📷 @plusmarkasgt

PRIMO DE ROMA

📍 Plaza Fontabella / Pradera Concepción / Picoteo
Miraflores / Paseo Antigua

☎ 3190 9912

🌐 www.primoderoma.com

📘 Primo de Roma

📷 @primoderoma

RESTAURANTE IL PIACERE

📍 Cayalá zona 16

☎ 3832 1838

📘 Restaurante Il Piacere

📷 @ilpiacereg



Directorio

RICZA

📍 7 Avenida 10-35 Zona 9

☎ 2417 9898

🌐 www.ricza.com

📘 Ricza

📷 @riczacentroamerica

TARANTELLA

📍 Deco City, Km. 22.5 Carretera a El Salvador

☎ 4276 0389

🌐 www.tarantellagt.com

📘 Tarantellagt

📷 @tarantellagt

VINUM

📍 9a Calle 0-64 zona 14. Local 2. Verdever

☎ 2337 4374 / 4670 5599

🌐 www.vinosvinum.com

📘 Vinos Vinum - Guatemala

📷 @vinosvinum

VICOLO DI VESUVIO

📍 CC.Paseo Cayalá, Nivel 1, Local A4-114 – Zona 16

☎ 5511 5284

📘 Vicolo Di Vesuvio

📷 @vicolo.divesuvio



Directorio

VESUVIO

-  Xela: Interplaza Xela Local 101A área exterior de parqueo
-  San Cristóbal: 3a Calle 7-35, Sector A-6, Zona 8 de Mixco, San Cristobal
-  Majadas: Plaza Las Majadas – Zona 11
-  Cayalá: CC.Paseo Cayalá, Nivel 1, Local A4-114 – Zona 16
-  Carretera a El Salvador: Kilometro 16 – Carretera a El Salvador
-  Zona 10: Boulevard Los Próceres, 3-35 – Zona 10
-  Portales: Portales – Zona 17
-  Naranjo Mall: 23 calle 14-15 zona 4 de Mixco, en la plaza Kalu, 2do nivel, local 4
-  2323 2323
-  www.vesuvio.com.gt
-  Pizza Vesuvio
-  @vesuviogt

WINET

-  Showroom en edificio Silk zona 4
-  5549 1107
-  www.winetgt.com
-  WiNetgt
-  @winetgt

RESTAURANTE BORGOROTONDO

-  Km 14.5 Carretera a El Salvador, Calle Llanos de Lechuga, Casa 2, Muxbal, Santa Catarina Pinula
-  5709 1441
-  LaCucina di Borgo Rotondo
-  @borgorotondo_gt



Directorio

RESTAURANTES TREFRATELLI

-  Cayalá
-  Majadas
-  Fontabella
-  Naranjo
-  San Cristóbal
-  Oakland
-  Vistares
-  Condado Concepción Xela
-  Mazatenango
-  4150 1304
-  www.trefratelli.trefragroup.com
-  Tre Fratelli
-  @trefratelli

ABCO S.A

-  5ª Avenida 13-18, Zona 9, a la vuelta de la Media Cancha
-  2388 2222
-  www.abco.com.gt
-  ABCO, S.A.
-  @abccentroamerica

PIÙ TRENTANOVE

-  Avia zona 10. 12 calle 2-25 zona 10. 3er nivel, local 27
-  2441 5356
-  Più Trentanove
-  @piutrentanovegt



Directorio

ALIMENTOS SANTINI

 www.alimentossantini.com
 @alimentossantini

CAFÉ DE MUSEO

 DE MUSEO
 @demuseogram

ECOCOFFEE

 Ecocoffee, S.A.
 @ecocoffeeegt

COMESA

 Comesa
 @comesa_gt

CORCHOS

 Corchos Penonome
 @corchosgt

FONTE MARGHERITA

 Fonte Margherita
 @fontemargherita

COSECHA DEL CHEF

 Selección del Chef/Delivery
 @selecciondelchefdelivery

DISTRIBUIDORA ALCAZARÉN

 Distribuidora Alcazaren
 @alcazaren_gt

GRUPPO ALIMENTARI

 Alimentari
 @gruppoalilmentari2



Directorio

ENTRE VINOS

 EntreVinos

 @entrevinos_

K-FE

 Mi K-FE

LÁCTEOS ALGIL

 Lactalis

GRANADA

 Chocolates Granada

 @chocolatesgranadagt

LAVINIA

 @laviniagt_

MARCAS MUNDIALES

 Marcas Mundiales Guatemala

 @marcasmundiales.gt

ISOPAN

 Isopan

 @isopan.gt

MERCATO ITALIANO

 Mercato Italiano

 @mercatoitalianogt

RESTAURANTE BOLGHERI

 Bolgheri

 @bolgheri_gt



Directorio

RESTAURANTE EL CAZADOR ITALIANO

 El Cazador Italiano

 @cazadoritaliano

RESTAURANTE CARPACCIO

 Carpaccio Restaurante

 @carpacciorestaurante

SAÚL

 Saúl Bistro Guatemala

 @saul

VINOS LA TENUTA

 Vinos La Tenuta

 @vinos_latenuta

RESTAURANTE LA TERRAZZA ITALIANA

 Restaurante Terrazza Italiana

 @laterrazzaitaly.gt

TUTTO LATTE

 Tutto Latte

 @tuttolatte.gt

VINOTECA

 VINOTECA

 @vinotecagt

STUDIO LOCCI

Si desea contactar algunas de
estas empresas, puede escribir a:

Correo: admin@camcig.org
WhatsApp: 5638-5940



Publicación Revista Buon Appetito: Veneto

COORDINACIÓN EJECUTIVA Y EDICIÓN:

Jessica Flores

María Fernanda Castillo

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:

Jessica Flores

Pamela González

María Fernanda Castillo

Anngie Asturias

REVISIÓN DE TEXTOS:

Leonardo Palotto

*Propiedad de Cámara de Comercio e
Industria Italiana en Guatemala.
Noviembre 2025*