



800 AÑOS DE
FRANCISCO
DE ASÍS,
PATRÓN DE ITALIA

pág. 7



DE GUATEMALA
A VICENZA

pág. 13



EMILIA
ROMAGNA

pág. 17



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



ASOCIACIÓN DE DAMAS ITALIANAS RECIBE LA
ORDEN JOSE ROLZ BENNETT



¿QUIERES SER EL PRÓXIMO PIZZAILO QUE REPRESENTA
A GUATEMALA EN PARMA?

El 22 de noviembre regresa el Campionato della Pizza Italiana

La pizza en Guatemala está cambiando, está creciendo; cada vez encontramos más pizzaioli que estudian, experimentan, viajan, intercambian experiencias y buscan superarse. Pero también ha cambiado quien está del otro lado del horno: el consumidor. Hoy tenemos un público mucho más culto en materia de pizza. Un consumidor que empieza a conocer las diferencias entre masas, fermentaciones, estilos y técnicas; que presta atención al tomate, la mozzarella, el aceite, la harina y a la calidad de los ingredientes Made in Italy. Y también es un consumidor más exigente: viaja, prueba, compara y sabe que no todas las pizzas son iguales. Busca autenticidad, calidad y una pizza que respete determinados estándares y que pueda contar, a través de sus ingredientes y de las manos del pizzaiolo, una historia.

De Guatemala a Parma, por eso el 22 de noviembre, en Plaza Fontabella, el Campionato della Pizza Italiana – Guatemala 2026 quiere ser



Ricardo Quiñónes, Alcalde de la Ciudad, Lubia Leiva,
Presidenta Asociación de Damas Italianas y
Gabriele Meucci, Embajador de Italia.

Recibir la Orden José Rolz Bennett constituye para la Asociación de Damas Italianas de Guatemala un inmenso honor y una profunda satisfacción. Esta distinguida condecoración, otorgada por la Municipalidad de Guatemala a personas e instituciones cuya labor ha contribuido al bienestar de nuestra sociedad, representa un reconocimiento a cincuenta años de trabajo voluntario, solidaridad y compromiso con Guatemala.

Recibimos esta distinción con sincera gratitud y la dedicamos a todas las damas que, a lo largo de estas cinco décadas, han entregado generosamente su tiempo, esfuerzo y corazón al servicio de quienes más

CONTINUA LA LECTURA

pág. 2

CONTINUA LA LECTURA

pág. 3

Producimos nuestra propia leña para
crear ese sabor único de nuestras pizzas

Disfruta del sabor de Vesuvio

VESUVIO
PIZZA COMO DEBE SER

viene de pág. 1

mucho más que una competencia. Queremos reunir a pizzaioli con ganas de aprender, compartir y desafiarse. Algunos de ellos ya han vivido la extraordinaria experiencia de participar en el Campeonato Mondiale della Pizza de Parma y podrán compartirla con sus colegas. Otros quizá estén a punto de comenzar ese camino por primera vez. Porque el ganador del Campeonato 2026 tendrá ante sí una maravillosa oportunidad: representar a Guatemala en el Campeonato Mondiale della Pizza de Parma, en abril de 2027: ¿te imaginas preparando tu pizza en Italia junto a pizzaioli y campeones provenientes de todo el mundo? Seguramente habrá muchísimo que aprender, y justamente ahí está lo más bonito.

Divertirse, cooperar, competir, observar al pizzaiolo que trabaja a tu lado. estudiar una masa diferente. Descubrir un nuevo ingrediente, hablar de fermentaciones, analizar un horno, preguntarse por qué aquella pizza salió de esa manera, compartir un secreto, aunque no todos y regresar a tu pizzería sabiendo un poco más que antes: eso también significa ser pizzaiolo!

Una edición muy especial: celebramos la Cucina Italiana

El Campeonato se realizará en el contexto de la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, que en 2026 adquiere un significado todavía mayor después del reconocimiento de la Cocina Italiana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Por eso quienes participen tendrán también una responsabilidad especial: representar una cultura gastronómica que significa territorio, productos, técnicas, tradición, innovación y, sobre todo, convivialidad y compartir alrededor de una mesa. Y pocas cosas representan mejor todo esto que una pizza. Y el público también será protagonista: este año queremos una fiesta todavía más grande. Quienes lleguen a Plaza Fontabella no serán solamente espectadores; podrán probar las pizzas, conocer a los pizzaioli, animar a sus favoritos y votar. Implementaremos un nuevo sistema digital para que la experiencia del voto del público sea todavía más sencilla y dinámica. Así que prepárense también las porras, porque mientras el jurado observará técnica, calidad y ejecución, el público tendrá algo muy importante que decir: ¿cuál fue la pizza que conquistó su corazón?

Pizzaioli este es su momento, quizá ya llevas años detrás de un horno. Quizá acabas de descubrir una nueva masa. Quizá tienes una pizza de la que estás particularmente orgulloso; entonces queremos conocerte. Inscríbete. Comparte. Aprende. Compite. Diviértete, quién sabe...esa pizza que hoy preparas en Guatemala podría ser la que te lleve hasta Parma.

- 22 de noviembre de 2026
- Plaza Fontabella
- Campeonato della Pizza Italiana – Guatemala 2026

Próxima meta: Campeonato Mondiale della Pizza – Parma, abril 2027

Los pizzaioli interesados en competir, así como las marcas interesadas en participar como patrocinadores, expositores o con un stand, pueden solicitar información en:

- admin@camcig.org
- 5633-0143

Gracias a quienes hacen posible esta gran fiesta, nuestro agradecimiento a los patrocinadores y empresas que, con su apoyo, hacen posible seguir haciendo crecer la cultura de la pizza italiana en Guatemala:

Pizzeria Vesuvio · Restaurante Di Gianca · La Familia Pizzeria · Restaurante Terra Nostra · Olio Coppini · Harina Polselli · Calv Brunnen · La Ita · La Cuisine Appliances · Alfa Forni · Ricza · Tutto Latte · Ecoplanetbags · Centro Comercial Fontabella · Cervecería Centroamericana

viene de pág. 1

lo necesitan. Asimismo, constituye un estímulo para continuar nuestra misión con renovado entusiasmo y vocación de servicio.

Esta honorable distinción nos fue conferida durante la ceremonia celebrada el 9 de septiembre de 2026 en el Palacio Municipal de la Ciudad de Guatemala, presidida por el Señor Alcalde Ricardo Quiñónez. La ocasión contó además con la distinguida presencia del Señor Embajador de Italia en Guatemala, Gabriele Meucci, cuya participación otorgó especial realce a este acto de reconocimiento y fortaleció los profundos lazos de amistad y cooperación que unen a Guatemala e Italia. Para nuestra Asociación, este momento representó no solo un reconocimiento a cinco décadas de servicio solidario, sino también una experiencia profundamente emotiva que quedará inscrita entre las páginas más significativas de nuestra historia institucional.

A lo largo de estos cincuenta años hemos construido una obra solidaria permanente y desinteresada, que ha sabido mantenerse firme incluso en los momentos más difíciles, como los vividos durante la pandemia. Nuestra labor ha estado orientada especialmente al apoyo de madres solteras y familias de escasos recursos, brindando atención integral a niños que diariamente asisten a nuestras guarderías en las zonas 12 y 18 de la Ciudad de Guatemala, así como en el área rural de Zacualpa, Quiché. Gracias a este esfuerzo, muchos padres pueden desempeñar sus labores con la tranquilidad de saber que sus hijos reciben cuidado, protección y cariño durante el día, para luego reencontrarse con sus familias al caer la tarde.

En este año tan significativo, en el que celebramos el quincuagésimo aniversario de nuestra Asociación, tengo el privilegio de ejercer la Presidencia y de representar, junto con mi Junta Directiva, a todas las mujeres que han contribuido a forjar esta historia de servicio. Este reconocimiento honra no solamente a quienes hoy integramos la Asociación, sino también a nuestras fundadoras, expresidentas, socias, benefactores y voluntarias, cuya entrega ha mantenido vivo el espíritu solidario que nos caracteriza. Queremos exaltar la persona de nuestra Vice presidenta Gladys de Gallio por su constante presencia y entusiasmo positivo por trabajar.

Nos sentimos orgullosas de formar parte de una institución que ha trascendido generaciones y ha dejado una huella positiva en innumerables vidas guatemaltecas. La Orden José Rolz Bennett reconoce valores como el servicio, la educación, la cultura y el compromiso cívico, principios que han guiado nuestro actuar durante medio siglo.

Que esta distinción sea, al mismo tiempo, un homenaje a quienes nos precedieron, una celebración del camino recorrido y una inspiración para continuar trabajando con dedicación en favor de nuestra comunidad.

Antes de concluir, deseo expresar, en nombre de la Asociación de Damas Italianas de Guatemala, nuestro más profundo agradecimiento al Señor

Alcalde de la Ciudad de Guatemala, Ricardo Quiñónez, por conferirnos este alto honor.

Extendemos también nuestro sincero reconocimiento al Señor Vice Alcalde Lic. Víctor Manuel Martínez, a las Licenciadas Alessandra Gallio y María Elena Cruz, a los concejales, así como a la señorita Lisette Palma, por su valioso apoyo, confianza y acompañamiento para hacer posible este significativo reconocimiento.

Como muestra de nuestra gratitud, nos fue grato entregarles nuestro Calendario 2027, elaborado con especial cariño, como un pequeño recuerdo de este momento tan significativo para nuestra Asociación.

Muchas gracias por reconocer nuestra trayectoria y por permitirnos compartir esta ocasión tan especial e inolvidable, así como a todos quienes nos acompañan en este emotivo acto Sr Giovanni Caridi, Presidente Beneficencia Italiana, Club Italiano y Sra., Sr. Mario Gallio y la Agregada de la Embajada de Italia Sra Hilary Mazzon.

¡Que Dios bendiga a Guatemala y a todos quienes trabajan día a día por el bienestar de nuestra comunidad!

Aura Lubia Leiva
Presidente ADI

FESTEJO DE LOS 205 AÑOS DE NUESTRA INDEPENDENCIA

El pasado 28 de julio, la Asociación Damas Italianas (ADI) llevó a cabo en ¡Feliz 205.º aniversario de Independencia, Guatemala!

Celebramos con orgullo nuestra querida Guatemala, tierra de paisajes maravillosos, riqueza cultural, tradiciones y, sobre todo, de gente buena y trabajadora.

Que sigamos construyendo juntos una Guatemala llena de esperanza, unidad y oportunidades para todos.

¡Que viva Guatemala!
¡Que Dios bendiga siempre nuestra hermosa patria!

ASOCIACIÓN DAMAS ITALIANAS DE GUATEMALA



DE ITALIA A GUATEMALA: CLAVES PARA IMPORTAR Y COMERCIALIZAR ALIMENTOS

La Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMCIG) realizará el próximo jueves 8 de octubre la conferencia “Regulación Sanitaria de Alimentos en Guatemala: de la importación a la comercialización”, un espacio dirigido a empresas y profesionales vinculados con la importación, distribución y comercialización de productos alimenticios.

La actividad contará con la participación de Enlace Profesional de Consultores, S.A., y será impartida por la Licda. Julia Elizabeth Ruiz Falla, Directora Regional de Regulación, y la Licda. Kathleen Ailyn Velásquez Zelada, Coordinadora del Departamento de Regulación Sanitaria.

Durante la conferencia se abordarán aspectos fundamentales para el cumplimiento de la normativa sanitaria, entre ellos el Registro Sanitario de Alimentos, requisitos de etiquetado, normativa centroamericana RTCA, documentación para la importación, responsabilidades del importador y procesos ante el Departamento de Regulación y Control de Alimentos (DRCA).

Asimismo, se brindará información sobre la gestión y mantenimiento de los registros sanitarios, la digitalización de trámites mediante SNAP-GT y la documentación que deben proporcionar los fabricantes extranjeros, aspectos especialmente relevantes para empresas que buscan introducir productos al mercado guatemalteco.

La conferencia se llevará a cabo de manera presencial a partir de las 8:30 a. m. y cuenta con el patrocinio de Interglobo International Freight Forwarders, empresa especializada en servicios de transporte y logística internacional.



CONFERENCIA REGULACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS EN GUATEMALA DE LA IMPORTACIÓN A LA COMERCIALIZACIÓN

JUEVES, 8 DE OCTUBRE 2026

🕒 8:30 a.m.

📍 Actividad presencial

🎫 Q 200 - Socios
Q 300 - Público general
*Cupo limitado.



LICDA. JULIA ELIZABETH
RUIZ FALLA

Directora Regional de Regulación
Enlace Profesional de Consultores, S.A.



LICDA. KATHLEEN AILYN
VELASQUEZ ZELADA

Coordinadora del Departamento de
Regulación Sanitaria
Enlace Profesional de Consultores, S.A.

¡RESERVE SU CUPO!

✉ admin@camcig.org

☎ 4768-1296



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



Interglobo
INTERNATIONAL FREIGHT FORWARDERS

Con esta iniciativa, CAMCIG busca generar espacios de información y actualización que contribuyan a facilitar el comercio y fortalecer el conocimiento de los requisitos necesarios para la importación y comercialización de alimentos en Guatemala.

Para más información: jessica@camcig.org

Jessica Flores

LA SCUOLA DEL VINO ITALIANO

THE EXPERIENCE EDITION

Piemonte

Wine Experience
Dinner

**MIÉRCOLES, 28 DE
OCTUBRE**

IL PIACERE

CUCINA ITALIANA

CIUDAD CAYALÁ

7:00 P.M.

Team Building Cook
and Wine Experience

**MIÉRCOLES, 4 DE
NOVIEMBRE**

IL PIACERE

CUCINA ITALIANA

CIUDAD CAYALÁ

7:00 P.M.

COSTO POR CADA EXPERIENCIA

Q500 socios CAMCIG e invitados de patrocinadores*

Q600 público general*

*Costo por persona. Cupo limitado.

Inscripciones: admin@camcig.org / Whatsapp: 4768 1296



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



IL PIACERE
CUCINA ITALIANA





PROSSIMA FERMATA: PIEMONTE

LA SCUOLA DEL VINO ITALIANO EXPERIENCE EDITION

CONTINÚA SU VIAJE POR ITALIA

Ya podemos revelar el próximo destino. Después de viajar por Italia a través de sus vinos, su gastronomía, su historia y sus personajes, La Scuola del Vino Italiano – Experience Edition 2026 llega a una de las grandes tierras del vino mundial: PIEMONTE!

La cita será el miércoles 28 de octubre, en Il Piacere – Cayalá, con una nueva Wine Dinner Experience. Y el 3 de noviembre volveremos a encontrarnos para nuestro Team Building Cook & Wine Experience: cocina, equipos, retos, vino y mucha diversión. Pero ¿por qué Piemonte? Porque hablar de esta región significa entrar en uno de los grandes templos de la vitivinicultura italiana. Piemonte cuenta con 19 DOCG y 41 DOC, y más del 80% de su producción vitivinícola corresponde a vinos con denominación de origen. Sus exportaciones superan los 1,200 millones de euros, representando aproximadamente el 16% del export vinícola italiano. Aquí nacen nombres que cualquier amante del vino reconoce inmediatamente: Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Gavi, Roero, Alta Langa, Asti y Moscato d'Asti. Y precisamente el Asti DOCG ha sido elegido Vino Piemontese dell'Anno 2026. Una denominación que produce alrededor de 100 millones de botellas al año, de las cuales cerca del 90% viaja fuera de Italia. Pero nuestra experiencia nunca habla solamente de vino. Piemonte significa Torino y la dinastía de los Savoia, las Langhe, Alba y su tartufo blanco, gianduja y chocolate, nocciole, agnolotti, vitello tonnato, bagna càuda... y una extraordinaria cultura del buen vivir. Y atención a una curiosidad: las colinas vitivinícolas de Langhe-Roero y Monferrato forman parte del Patrimonio Mundial UNESCO.

UN NUEVO COMPAÑERO DE VIAJE Para esta etapa tendremos además un nuevo protagonista: Distribuidora Baco, una importante referencia en Guatemala para el mundo del vino, que nos acompañará con una selección de grandes vinos piemonteses.

Y NUESTRO INVITADO ESPECIAL Esta vez les vamos a dar solamente algunas pistas. Es italiano. Mejor dicho... piemontese DOC. Durante años enseñó italiano y muchos en Guatemala lo conocen y le tienen un cariño especial. Es un hombre de enorme cultura. Tiene una auténtica pasión por el cine y, particularmente, por aquella inolvidable Commedia

all'Italiana que, entre ironía y genialidad, contó como pocas veces las virtudes y contradicciones de Italia. Y como buen piemontese... es tifoso della Juventus. Pero hoy su vida profesional tomó un camino diferente y, posiblemente, todavía más interesante... ¿Ya saben quién es? Por ahora, no diremos más.

PREPAREN EL WINE PASSPORT Porque continúa también nuestro recorrido con Wine Passport. Nuevos vinos por descubrir. Nuevas preguntas. Nuevos puntos. Nuevos premios. Y sobre todo, nuevas experiencias. Porque después de varios meses hemos aprendido algo: La Scuola del Vino Italiano no es solamente una escuela de vino. Es una mesa alrededor de la cual encontramos excelente vino, buena comida, cultura italiana, historias, juegos, risas y personas que tienen ganas de compartir.

- 28 de octubre – Wine Dinner Experience
- 4 de noviembre – Team Building Cook & Wine Experience
Il Piacere – Cayalá

Muy pronto revelaremos los vinos, el menú, nuestro invitado misterioso y las próximas sorpresas.

Il viaggio continua. Prossima fermata: Piemonte.

La Scuola del Vino Italiano – Experience Edition 2026
Italia se aprende. Italia se saborea. Italia se vive.

Jessica Flores



800 AÑOS DE FRANCISCO DE ASÍS, PATRÓN DE ITALIA LA LIBERTAD COMIENZA POR EL DESAPEGO

Este 4 de octubre Italia celebra por primera vez después de casi medio siglo como fiesta nacional el día de san Francisco de Asís - patrono de Italia junto con Santa Catalina de Siena - después de que una ley recientemente aprobada restituyera oficialmente esta fecha en el calendario civil. No deja de ser significativo que, en una época marcada por el materialismo y por una relación cada vez más desequilibrada con la naturaleza, Italia haya elegido como símbolo a un hombre que, hace ocho siglos, hizo de la austeridad, la fraternidad y la relación con la creación el centro de su existencia.

Giovanni di Pietro di Bernardone nació en Asís en 1181 o 1182, en una familia acomodada de comerciantes. Era un periodo histórico en que la economía seguía teniendo su base fundamental en el sistema feudal, sin embargo, los burgueses (artesanos, mercaderes, profesionales liberales y hombres de negocios) comenzaban a tener posibilidades de ascenso social, y el comercio y la banca crecían dominados por el constante afán de lucro. La Iglesia católica, protagonista de ese tiempo, también se vio influida por la nueva riqueza y arreciaban las críticas hacia muchos de sus ministros, preocupados más por el crecimiento patrimonial y sus relaciones políticas de conveniencia. Debido a ello, surgieron diversos movimientos religiosos que rechazaban la creciente opulencia de la jerarquía eclesiástica y se dedicaron a vivir una vida más apegada a las enseñanzas y el ejemplo de Jesús.

Es en este contexto que Francisco, tras haber vivido una juventud bastante convencional, comenzó a experimentar una profunda transformación interior que lo llevó a abandonar progresivamente las expectativas familiares y sociales que parecían trazadas para él y a emprender un camino de intensa búsqueda existencial. Pronto algunos compañeros se unieron a él y nació así una fraternidad que no se proponía simplemente retirarse del mundo, como otras comunidades monásticas estaban haciendo, sino vivir en medio de él, renunciando a los bienes propios, trabajando y predicando, en una relación directa con los más necesitados y la gente común.

En 1209 Francisco obtuvo del papa Inocencio III la aprobación de la primera regla de los Hermanos Menores y sus seguidores fueron conocidos con el nombre genérico de «monjes mendicantes». Aquella pequeña comunidad se convertiría en una de las grandes órdenes religiosas de la historia europea. Francisco murió en 1226, a los 44 años.

Lo extraordinario de Francisco no consiste solamente en aquello que hizo, sino en la radicalidad con que respondió a una llamada interior. En este sentido, su figura puede acercarse a la de otros grandes iluminados de la historia de la espiritualidad. Como el príncipe Siddharta, quien abandona palacio, esposa e hijo para buscar respuestas al sufrimiento humano, o como Jesús, que antepone las «cosas de



San Francisco hablando a los pájaros.
Fresco de Giotto en la Basílica de Asís

Dios» a las expectativas de sus propios padres, Francisco rompe con las condiciones «sugeridas» por su entorno cultural y familiar para emprender una búsqueda que considera más fundamental respecto a las seguridades de la vida convencional.

Su renuncia radical a los bienes materiales tampoco debe entenderse simplemente como desprecio de las riquezas o de la vida mundana. Representa más bien una fundamental experiencia de desapego: una invitación a no quedar atrapados por aquello que poseemos, por lo que los demás esperan de nosotros o por nuestra propia imagen. En este sentido, Francisco encarna una idea de libertad muy distante de la que predomina en la sociedad contemporánea, no la libertad «para» hacer lo que queremos, sino libertad «de» aquello que a menudo ocupa compulsivamente nuestras mentes y nos impide ver con claridad nuestro camino. Una libertad que permite acercarnos a una dimensión más esencial y, desde una perspectiva espiritual, a nuestra naturaleza más profunda. A esta dimensión Francisco, al igual que todo contemplativo, accedía a través de imprescindibles periodos de retiro: su acción nunca estuvo separada del retiro, y el silencio y la soledad eran el espacio desde el cual podía volver al mundo con una mirada renovada.

Una expresión extraordinaria del recorrido contemplativo de Francisco es la composición del «Cantico dei Cantici», considerado como uno de los primeros grandes textos poéticos de la literatura italiana en lengua vernácula. El sol, la luna, el agua, el fuego y la tierra aparecen como hermanos y hermanas, no como objetos puestos al servicio del hombre. Francisco expresa así una relación con la naturaleza que encontramos por ejemplo en numerosas culturas

viene de pág. 7

indígenas: la conciencia de formar parte de un mundo vivo con el cual entretener una relación de respeto y armonía. En una cultura que ha convertido la naturaleza en recurso, esta intuición conserva una sorprendente actualidad.

El carácter revolucionario de la obra de Francisco tuvo una de sus expresiones más altas en el haber inspirado y apoyado las aspiraciones

de una nueva comunidad religiosa femenina encabezada por Clara de Asís, quien quiso llevar a sus últimas consecuencias el nuevo ideal franciscano de pobreza evangélica, fundando la orden de las Clarisas, que aspiraba a vivir sin propiedad y dedicada a la oración, el trabajo y la contemplación.

Contemporáneo de Francisco fue Giotto, uno de los grandes iniciadores de la renovación artística que desembocaría en el Renacimiento. En la basílica de Asís, un extraordinario ciclo de frescos dedicado a la vida de Francisco dio forma visible a una nueva manera de representar lo sagrado: más humana, esencial y cercana. Siete siglos después, en 1986, la misma basílica fue escenario de otro acontecimiento innovador de alcance universal: el Papa Juan Pablo II convocó allí a representantes de distintas religiones y tradiciones espirituales para rezar juntos por la paz. Nació el llamado «Espíritu de Asís», una iniciativa que año con año se ha ido replicando hasta nuestros días.

Cuando se celebran los 800 años de su muerte, la de Francisco de Asís sigue siendo una figura imprescindible en el panorama de los grandes maestros de la espiritualidad.

Matteo Cattaneo



ISTITUTO italiano DI CULTURA
CITTÀ DEL GUATEMALA

L'Italia ti aspetta!

Idioma y cultura italiana en Guatemala

Canal de Venecia

MATRÍCULA GRATIS

• INSCRIPCIONES ABIERTAS •

iniciamos 12 de octubre

CUPOS LIMITADOS

¡MATRÍCULA GRATIS!

HORARIOS PRINCIPIANTE 1

VIRTUAL
Lunes y miércoles de 18:00 a 20:00 horas

PRESENCIAL
Martes y jueves de 18:00 a 20:00 horas

INICIAMOS 12 DE OCTUBRE
Fecha límite de inscripción: 7 de octubre 18:00 hrs

info: [cursos.iicguatemala@esteri.it](mailto: cursos.iicguatemala@esteri.it)
tel: 23668394/96 - www.iicguatemala.esteri.it



BANCO INDUSTRIAL

Una Tarjeta Empresarial para cada etapa de tu negocio



Conoce más aquí



MARIO GALLIO: “VIVIMOS EN UNA TIERRA AMIGA”

Hay vidas en las que Italia y Guatemala dejan de ser únicamente dos lugares en el mapa para convertirse en una misma historia. La de Mario Gallio es una de ellas. Llegó a Guatemala en 1957, cuando apenas tenía 17 años, para colaborar en la instalación de maquinaria italiana y terminó haciendo de este país su casa. Aquí formó una familia, desarrolló una larga trayectoria empresarial y dedicó buena parte de su tiempo al servicio de la comunidad italiana. Conversar con él permite recorrer más de seis décadas de esa presencia en Guatemala, pero también acercarse a algo que interesa particularmente a quienes trabajamos por la lengua y la cultura italiana: la manera en que una identidad puede conservarse, transmitirse a los hijos y convivir, sin contradicción, con el profundo afecto por el país que nos acoge. De eso habla esta conversación: de familia, trabajo, memoria, gratitud y raíces.

Mario, tu vida está profundamente vinculada tanto con Italia como con Guatemala. ¿Cómo llegaste a este país?

Vivo en Guatemala desde el 23 de octubre de 1957. Después de la escuela media superior trabajé en Padua en Golfetto, una empresa fabricante de maquinaria para molinos de trigo. En 1956 y 1957 había concluido varios contratos con empresas molineras de Guatemala. Yo trabajaba en la oficina de exportación y el director me preguntó si quería venir para ayudar a los técnicos que instalarían las máquinas. No tuve mucho tiempo para pensarlo. A mis 17 años dije: «Sí, voy». Y desde entonces estoy aquí.

El trabajo duró aproximadamente dos años y medio. Durante ese tiempo me enamoré en Guatemala de una linda novia que se llama Gladys y que, después de 67 años de matrimonio, sigue siendo mi esposa.

Cuando terminó el trabajo tuve que decidir si regresaba a Italia o me quedaba. Si volvía, debía hacer 24 meses de servicio militar obligatorio. Ya estaba casado y decidí quedarme en Guatemala.

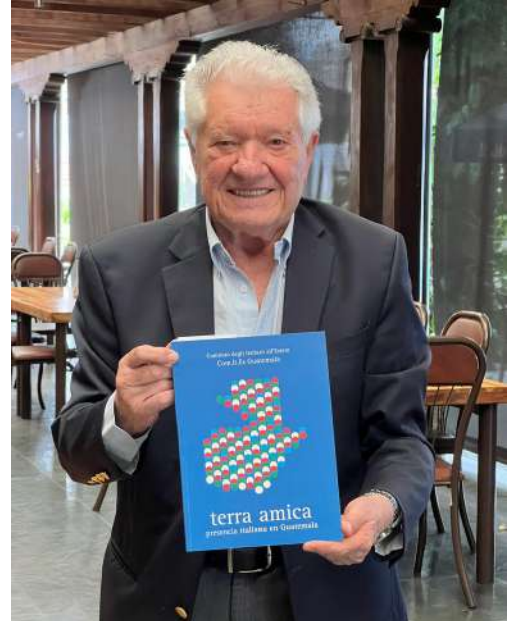
Después trabajé seis años en la Embajada de Italia. Gladys también llegó a trabajar allí. Los dos ganamos un concurso para convertirnos en empleados del Ministerio de Relaciones Exteriores italiano, pero eso suponía aceptar un traslado a La Plata, Argentina.

Ya teníamos dos hijas y queríamos permanecer en Guatemala. Renunciamos. Recuerdo que el embajador nos dijo: «Nunca he conocido a dos irresponsables como ustedes, que renuncian a un empleo del Gobierno italiano». Y aquí nos quedamos.

Después de tantos años en Guatemala, ¿qué significa para ti sentirte italiano?

El amor hacia Italia nunca terminó. Al contrario, aumentó porque desde el primer día tuve una relación muy cercana con la comunidad italiana.

El 8 de diciembre de 1957 me presenté en la administración del Club Italiano. Pregunté si podía ser socio de la Asociación Italiana de



Mario Gallio con una copia del libro Terra Amica

Beneficencia. La administradora me dijo: «Sí, muchacho. Cuesta tres quetzales. ¿Puedes pagarlos?». Le dije que sí.

Desde aquel 8 de diciembre de 1957 soy socio de esta institución, a la que quiero mucho.

¿Cómo comienza tu trayectoria empresarial en Guatemala?

Después de la Embajada entré como gerente de IVESA, que distribuía Alfa Romeo y posteriormente Mazda. Comencé con cuatro personas, en un local alquilado. El mercado estaba dominado por Toyota y Nissan y había que hacer que Mazda fuera conocido.

Teníamos una ventaja: aquellos automóviles habían sido diseñados por el italiano Bertone. Yo decía: «Está hecho en Japón, pero lo diseñó Bertone». Y así comencé a vender automóviles.

Trabajé allí 16 años. Cuando dejé la empresa tenía alrededor de 110 trabajadores, instalaciones propias, talleres y bodegas.

Llegó un momento en que decidí trabajar para mi propia familia. Pensé: si pude hacerlo bien para otros, ¿por qué no hacerlo para nosotros?

Al principio seguí vendiendo automóviles por mi cuenta, pero el mercado cambió y las ventas comenzaron a descender. Entonces un amigo italiano, Adolfo Borella, me dijo: «¿Quieres dedicarte al comercio? Busca comida y bebida. El hombre necesita comer y beber todos los días».

viene de pág. 10

Ahí nació Plus Markas, en 1988. Mi primera importación fue un contenedor con 400 cajas de pasta y 400 cajas de vino.

Introducir productos italianos en Guatemala también supone transmitir una cultura. ¿Fue así en tu experiencia?

Definitivamente. Cuando presentaba una pasta o un vino tenía que explicar de dónde provenía, qué familia lo fabricaba, cuál era su historia. No se trataba únicamente de vender el producto.

Recuerdo que fui a presentarle nuestros productos a don Carlos Paiz. Él llamó a la persona encargada y le dijo que los productos que Mario Gallio presentara debían estar en toda la cadena de almacenes Paiz. Poco a poco agregamos pasta, vino, aceite de oliva, vinagre, galletas, agua mineral y muchos otros productos.

Hoy nuestra empresa ocupa uno de los primeros lugares en la importación de productos italianos. En pasta importamos alrededor de 350 o 360 toneladas métricas al año. Con San Pellegrino comenzamos con una prueba de 25 cajas y hoy estamos alrededor de tres millones de unidades.

Pero lo importante es que detrás de cada producto hay también una historia y una cultura.

¿Qué consejo darías a un joven que hoy quiere construir una empresa?

Que sepa que nada es fácil. Nada es fácil.

Cualquier empresario comenzó poco a poco y fue avanzando. Sobre todo, hay que hacer un trabajo honesto y dirigido al cliente.

Mi consejo es que cada uno escoja aquello que sabe hacer. Puede ser comercio, medicina, arquitectura, leyes o cualquier otra profesión. Si conoce bien lo que hace y trabaja honestamente, los resultados terminarán llegando.

Además de tu actividad empresarial, has dedicado muchos años a la comunidad italiana y también has participado en momentos importantes de la vida de Guatemala. ¿De dónde nace ese compromiso?

Desde 1957 nunca he abandonado el Club Italiano. Mis hijos crecieron viniendo aquí. Fui miembro de varias juntas directivas, vicepresidente y finalmente presidente durante seis años.

Pero hay también momentos que uno no olvida. La noche del 4 de febrero de 1976 Guatemala sufrió aquel terrible terremoto que dejó miles de muertos y heridos. En el Comité Fratelli d'Italia comenzamos inmediatamente a recaudar fondos para ayudar a las familias italianas afectadas.

El Comité Nacional de Emergencia, representado por el general Romeo Lucas García, tuvo conocimiento de nuestra labor y nos convocó. La reunión fue breve y directa. Él nos dijo: Sé que están trabajando y ayudando, y por eso los he llamado aquí: les asigno a ustedes, los italianos, la tarea de reconstruir la 'Florencia de América'. Sorprendidos, preguntamos a qué se refería y él respondió con una



**Mario Gallio y Eduardo Blandón,
presidente de la Società Dante Alighieri**

sonrisa: El pueblo de San Juan Comalapa está lleno de artistas y pintores, se le conoce como la 'Florencia de América'.

Un golpe de suerte nos cayó del cielo: la institución Caritas Italiana buscaba a alguien para ayudar a Guatemala y se comunicó con nosotros. Les dijimos que habíamos aceptado reconstruir San Juan Comalapa. A los pocos días vinieron a ver y convencidos de nuestra honorabilidad y capacidad, nos ayudaron con 838 millones de liras, equivalentes a un millón de dólares.

Con el apoyo de la comunidad italiana recaudamos fondos y construimos 1136 casas, una guardería infantil y un centro de salud; además, reparamos la casa parroquial. Utilizamos materiales y técnicas adecuadas a las condiciones del lugar y a la posibilidad de nuevos movimientos sísmicos.

Lo más lindo es que este año, al cumplirse cincuenta años del terremoto, los pocos sobrevivientes del Comité Fratelli d'Italia fuimos invitados por el arquitecto Jorge Mario Córdón López y por Giuseppe Ceschia, quien dirigió los trabajos. Nos hicieron un reconocimiento muy emotivo y nos entregaron un diploma firmado por los miembros de la Alcaldía Ancestral de San Juan Comalapa. Muchos de los presentes todavía se acordaban de nosotros y del trabajo realizado.

Ese mismo espíritu ha acompañado mi relación con el Club Italiano. Siempre procuré trabajar con los demás directores de manera cortés y amable, buscando su colaboración. También he tenido oportunidad de contribuir económicamente con algunos proyectos del Club.

sigue en pág. 12

viene de pág. 11

¿Por qué hacerlo? Porque si vivimos aquí y podemos brindar una ayuda, ¿por qué no hacerlo?

Lo he hecho por el amor que tengo a la comunidad italiana y también por el agradecimiento que siento hacia Guatemala.

Durante tu presidencia en el Com.It.Es. se concretó Terra Amica. ¿Qué significó aquel proyecto?

Terra Amica fue un sueño: dejar escrita la historia de la comunidad italiana en Guatemala.

El embajador Eduardo Pucci nos dijo que era tiempo de dejar por escrito lo que durante tantos años los italianos habían hecho en Guatemala y consiguió un aporte del Ministerio de Relaciones Exteriores de Italia.

Eleonora Meneghetti, Matteo Cattaneo, Benedetta Poggio y yo asumimos el proyecto. Trabajamos durante tres años. Nos reuníamos todas las semanas y buscábamos información sobre la presencia italiana. Muchas familias colaboraron y también investigamos en el Archivo General de Centro América.

Cuando llegó el momento de ponerle nombre al libro nos hicimos una pregunta: vivimos en Guatemala, somos italianos y este país nos ha tratado bien. Nuestras familias viven aquí, nuestros hijos han nacido y estudiado aquí. Guatemala ha sido un país hospitalario. Entonces surgió el nombre: Terra Amica.

La portada representa también esa unión, con el mapa de Guatemala y los colores de Guatemala y de Italia.

Hicimos 900 ejemplares y duraron muy poco. Ahora pensamos que sería conveniente una segunda edición porque continuamente nos preguntan dónde puede comprarse.

Quienes hoy llevamos adelante instituciones italianas nos preguntamos cómo acercar a las nuevas generaciones a Italia. ¿Qué deberíamos hacer?

Voy a darte el ejemplo de mi familia. Tengo tres hijos nacidos en Guatemala, cinco nietos y ahora una bisnieta. A todos mis hijos y nietos los he llevado a Italia. Mi bisnieta Valentina, que acaba de cumplir un año, también ha ido y a los tres meses ya tenía pasaporte italiano.

¿Por qué? Porque las raíces italianas las he transmitido a toda mi familia.

No debemos olvidar el origen. Debemos continuar con nuestra cultura italiana aun viviendo en Guatemala, porque son dos culturas que pueden vivir conjuntamente, no en oposición, sino como amigas. Exactamente como dice el nombre Terra Amica.

Yo sigo viajando a Italia por lo menos una vez al año. Me gusta especialmente conocer los pequeños pueblos, los borghi, porque allí se encuentra una parte muy importante de la vida italiana.

Nací en Thiene, en la provincia de Vicenza. En el Véneto todos hablábamos dialecto véneto. Recuerdo todavía que, al comenzar la escuela primaria, el maestro nos dijo: «Dialeto, basta. Adesso solo italiano».

Después de una vida dedicada a la empresa, a tu familia y a la comunidad italiana, ¿qué te gustaría que quedara de Mario Gallio en Guatemala?

Me haces una pregunta sumamente difícil.

Espero que de todo lo que he hecho en Guatemala —en el comercio, en las actividades sociales y en las muchísimas amistades guatemaltecas que tengo— quede aquello que siempre me interesó: dejar un nombre limpio, sano, para mí y, sobre todo, para mi familia. Ese es también el deseo que quisiera transmitir a toda la comunidad italiana de Guatemala: dejen su nombre limpio.

Somos gente de bien. Vinimos a un país que nos acogió y debemos ser respetuosos de esa amistad.

Por Eduardo Blandón



Colosseo

DAN II Società Dante Alighieri Città del Guatemala

Italiano:
La melodía que tu vida necesita.

CURSOS REGulares DE ITALIANO
Todos los niveles
Inscripciones:
del 19 al 28 de octubre
Inicio Cursos Regulares:
Lunes 2 de noviembre.

INFORMACIÓN
danteguat@gmail.com
info@danteguatemala.com
(502) 3765-6068

Síguenos en  



DE GUATEMALA A VICENZA: UNA RED DE CÁMARAS ITALIANAS CONECTA AMÉRICA CON EL SPORTSYSTEM DEL VENETO

Del 7 al 9 de octubre de 2026, Vicenza se convertirá en punto de encuentro entre la excelencia productiva italiana del sector deporte y compradores procedentes de diferentes mercados internacionales, con motivo del Incoming PIF Sport System. La iniciativa está organizada por Confartigianato Imprese Vicenza, una de las principales organizaciones territoriales de representación del mundo artesanal y de las pequeñas y medianas empresas, en un territorio que constituye uno de los ecosistemas productivos más importantes de Italia para el deporte, la manufactura especializada y el Made in Italy. CAMCIG participa en el proyecto desempeñando una función de coordinación para la identificación de buyers en el continente americano, trabajando en estrecha colaboración con las Cámaras de Comercio Italianas de México, Costa Rica, El Salvador, Panamá y República Dominicana, además de la colaboración desarrollada con colegas de la red CCIE para incorporar compradores de otros mercados.

El trabajo conjunto ya está dando resultados concretos: se cuenta actualmente con alrededor de 10 buyers identificados, incluyendo también participantes de Canadá y Colombia. La fórmula es sencilla pero eficaz: empresas italianas que buscan nuevos mercados y empresarios internacionales interesados en descubrir productos, tecnología, diseño y know-how Made in Italy, sentados frente a frente en reuniones B2B previamente organizadas.

EL VENETO, DONDE EL DEPORTE TAMBIÉN ES INDUSTRIA

A Hablar del sector deportivo en el Veneto significa entrar en uno de los ecosistemas productivos italianos de mayor tradición y especialización. El territorio de Asolo y Montebelluna, en la provincia de Treviso, alberga el reconocido Sportsystem, distrito industrial especializado históricamente en calzado técnico y artículos deportivos. La propia Región del Veneto lo identifica formalmente como un sistema productivo caracterizado por una elevada concentración de empresas manufactureras, artesanales e industriales, principalmente pequeñas y medianas empresas integradas en cadenas productivas especializadas. Es un territorio donde conocimiento técnico, diseño, materiales, artesanía, innovación y cultura deportiva han evolucionado juntos durante décadas. El ciclismo forma parte de este ecosistema y de una cultura regional mucho más amplia vinculada a las dos ruedas. El Veneto continúa apostando institucionalmente por la movilidad ciclista y el cicloturismo, contando con un Plan Regional de Movilidad Ciclista orientado al desarrollo de una red integrada de itinerarios y conexiones.

NUEVE EMPRESAS ITALIANAS, NUEVAS OPORTUNIDADES

La misión permitirá a los buyers conocer directamente a nueve



empresas italianas interesadas en desarrollar contactos con los mercados internacionales. La oferta es amplia y refleja la diversidad del sector: bicicletas y cuadros artesanales, componentes, equipamiento e instalaciones deportivas, calzado técnico, productos para equitación, swimwear y beachwear, diseño aplicado al calzado deportivo y otras soluciones especializadas. No se trata de una feria tradicional: el corazón de la iniciativa será una jornada completa de reuniones B2B previamente organizadas, que tendrá lugar el 8 de octubre en el AC Hotel Vicenza. Los buyers podrán sentarse directamente con los empresarios italianos, conocer sus productos, analizar precios y posibilidades de distribución y evaluar potenciales relaciones comerciales. El 9 de octubre quedará además abierta la posibilidad de realizar reuniones adicionales o visitas directamente a las empresas cuando exista un interés concreto entre las partes.

sigue en **pág. 14**

viene de pág. 13

Participar no implica ninguna obligación de compra: el objetivo es conocerse, crear relaciones y descubrir oportunidades.

UNA RED QUE MULTIPLICA LAS OPORTUNIDADES

La iniciativa demuestra también el valor de trabajar como Sistema Italia. Las Cámaras de Comercio Italianas en el Exterior constituyen una red capaz de conectar empresas italianas con empresarios, distribuidores, importadores y potenciales socios en diferentes mercados. En esta ocasión, desde Guatemala estamos coordinando esfuerzos con colegas de México, Costa Rica, El Salvador, Panamá, Venezuela y República Dominicana, sumando además contactos de Canadá y Colombia. Cada Cámara conoce su mercado, cada Cámara conoce a sus empresarios; y cuando esa experiencia local se pone en común, una misión comercial deja de ser simplemente un encuentro empresarial para convertirse en una verdadera plataforma internacional de oportunidades.

Para CAMCIG este es precisamente uno de los objetivos fundamentales de nuestra actividad: aprovechar nuestra presencia en Guatemala y nuestra relación permanente con Italia para acercar los

dos mercados, generar contactos concretos y transformar relaciones institucionales en oportunidades empresariales.

¿EMPRESARIO DEL SECTOR DEPORTIVO?

CAMCIG continúa identificando perfiles empresariales que puedan tener interés real en las compañías italianas participantes. Buscamos particularmente importadores, distribuidores, retailers, empresarios y operadores del sector deporte, ciclismo, equipamiento deportivo y actividades relacionadas, interesados en conocer nuevas propuestas Made in Italy y explorar oportunidades de representación, importación o colaboración comercial. Vicenza será el punto de encuentro; Italia pone sobre la mesa producto, diseño, especialización y know-how; América aporta nuevos mercados y empresarios dispuestos a descubrir oportunidades; y una red de Cámaras Italianas hace posible que ambos mundos se encuentren.

Para más información: admin@camcig.org

Tel./WhatsApp: +502 5633-0143

Gabriele Musto



JETOUR

T2 i-DM



PRECIO CON
ENTREGA INMEDIATA
\$44,900

600HP - 4X4

Más información al: 3128-9024



MISIÓN CAMCIG A PANAMÁ EL PUENTE DE LAS AMÉRICAS SE CONVIERTE EN PUENTE DE OPORTUNIDADES

Hay países que representan un mercado, otros por su posición, infraestructura y apertura internacional, pueden convertirse en una verdadera plataforma para hacer negocios: Panamá pertenece claramente a esta segunda categoría. Por esta razón, CAMCIG promueve una Misión Empresarial a Panamá del 14 al 16 de octubre de 2026, dirigida a empresarios, inversionistas y profesionales interesados en descubrir nuevas oportunidades comerciales y crear conexiones concretas. No se trata simplemente de visitar Panamá; la propuesta es aprovechar tres días para comprender el mercado, conocer actores económicos e institucionales, desarrollar reuniones B2B y, sobre todo, construir relaciones dentro de un eje que puede resultar cada vez más interesante: Italia – Guatemala – Panamá.

UNA ECONOMÍA ESTRATÉGICA EN EL CORAZÓN DE LAS AMÉRICAS: Los números ayudan a comprender la dimensión de la oportunidad. Después de crecer 2.9% en 2024, la economía panameña volvió a acelerar. El Ministerio de Economía y Finanzas reportó un crecimiento cercano al 4% en 2025, mientras que para 2026 los principales organismos internacionales mantienen perspectivas de expansión alrededor del 4%. Panamá continúa así mostrando un dinamismo superior al promedio de América Latina y el Caribe. Pero la verdadera ventaja competitiva de Panamá va mucho más allá del crecimiento del PIB. Su ubicación entre el Atlántico y el Pacífico, el Canal, los puertos, el transporte aéreo, las zonas económicas especiales y una economía históricamente orientada hacia los servicios han convertido al país en uno de los principales hubs logísticos, comerciales y financieros de América Latina. El FMI estima que el Canal representa aproximadamente el 6% del PIB panameño y que el sector logístico relacionado con su actividad representa alrededor del 11.5%. El año fiscal 2025 confirmó además la recuperación de esta extraordinaria infraestructura: el Canal de Panamá registró 13,404 tránsitos, un incremento del 19.3% respecto al año anterior, y movilizó 489.2 millones de toneladas PC/UMS. Panamá es, literalmente, un puente entre océanos. Pero para las empresas puede ser también un puente entre mercados.

UNA PLATAFORMA FINANCIERA REGIONAL: Otro elemento fundamental es su sistema financiero. Al cierre de 2025, el Centro Bancario Internacional de Panamá registraba aproximadamente US\$163,015 millones en activos netos y US\$116,810 millones en depósitos, confirmando el papel del país como una importante plataforma financiera regional. A esto se suma una economía dolarizada y un sistema fiscal basado en el principio de territorialidad. PROPANAMA señala entre las características del entorno de negocios panameño la ausencia de restricciones al flujo de entrada y salida de capitales, el sistema fiscal territorial, la dolarización y la existencia de diferentes áreas económicas especiales. Sin embargo,



UN SISTEMA
UNA RED
INFINITAS
OPORTUNIDADES
SISTEMA ITALIA
EN GUATEMALA

¿TU EMPRESA ESTÁ
LISTA PARA
**CRUZAR
FRONTERAS?**

**PANAMÁ PUEDE SER
TU PRÓXIMO MERCADO**

B2B Networking Visitas empresariales

MISIÓN EMPRESARIAL CAMCIG
14-16 DE OCTUBRE 2026

5633-0143

Panamá dispone de un marco fiscal y de regímenes especiales que pueden resultar particularmente competitivos para determinadas inversiones y operaciones internacionales; por eso, más que observar Panamá exclusivamente como un mercado de poco más de cuatro millones y medio de habitantes, debemos entenderlo como una plataforma regional desde la cual operar hacia América Central, el Caribe, América del Sur y los mercados internacionales.

PARA LOS ITALIANOS, UNA VENTAJA MUY PARTICULAR Existe además un elemento todavía poco conocido por muchos ciudadanos italianos. Italia y Panamá están vinculados por el Tratado de Amistad, Comercio y Navegación, firmado en 1965 y regulado en Panamá por la Ley 15 de 1966. Gracias a este marco bilateral existe un permiso específico de residencia permanente para ciudadanos italianos que deseen establecerse indefinidamente en Panamá, sujeto

viene de pág. 15

naturalmente al cumplimiento de los requisitos establecidos por el Servicio Nacional de Migración. El propio organismo migratorio panameño clasifica esta posibilidad dentro de los permisos de residencia permanente por leyes especiales. Es una característica que convierte la relación Italia–Panamá en algo que va mucho más allá de una tradicional relación comercial: existe un marco histórico que facilita la presencia de ciudadanos y empresarios italianos interesados en desarrollar actividades económicas y profesionales en el país.

GUATEMALA Y PANAMÁ: UN INTERCAMBIO QUE YA EXISTE

Para Guatemala, Panamá tampoco es un mercado lejano. Los datos del Banco de Guatemala muestran que en 2025 Panamá fue uno de los principales destinos individuales de las exportaciones guatemaltecas, con aproximadamente US\$306.3 millones, equivalentes al 2% del total exportado por Guatemala. Existe, por tanto, una base comercial concreta sobre la cual seguir construyendo. La oportunidad está precisamente en generar nuevas conexiones: empresas guatemaltecas interesadas en Panamá, empresas panameñas que puedan encontrar socios o proveedores en Guatemala y empresas italianas que, a través de estos dos mercados, encuentren nuevas puertas de entrada a Centroamérica.

LA FUERZA DE UNA RED QUE HABLA ITALIANO EN TODO EL MUNDO

Aquí entra en juego uno de los mayores activos del Sistema Italia: las Camere di Commercio Italiane all'Estero – CCIE. No hablamos simplemente de instituciones que trabajan individualmente en diferentes países, sino de una red de 86 Cámaras, coordinada por Assocamerestero, presente actualmente en 64 países, cuyo objetivo es acompañar a las empresas italianas en sus procesos de internacionalización y fortalecer las relaciones económicas entre Italia y los mercados internacionales. La verdadera fuerza de esta red aparece precisamente cuando las Cámaras colaboran entre sí. Un socio CAMCIG no tiene por qué limitar sus oportunidades al territorio guatemalteco: a través de la colaboración entre las CCIE puede encontrar contactos, información, acompañamiento empresarial y potenciales contrapartes en otros mercados. Y lo mismo ocurre con una empresa italiana: una Cámara puede abrir una puerta; una red internacional puede construir un recorrido completo de internacionalización.

14–16 DE OCTUBRE: TRES DÍAS PARA CREAR CONEXIONES

La misión empresarial CAMCIG a Panamá, programada del 14 al 16 de octubre de 2026, nace precisamente con esta filosofía. El programa contempla espacios de networking, análisis del mercado panameño, encuentros con empresarios e instituciones, visitas empresariales y, especialmente, ruedas de negocios B2B, para que los participantes

puedan transformar el conocimiento del mercado en contactos concretos. La participación tiene un costo de Q10,000 para socios CAMCIG y Q12,000 para no socios, e incluye hotel, cocktail de bienvenida, cena de gala y participación en las ruedas de negocios. El boleto aéreo no está incluido. Pero probablemente el verdadero valor de la misión no pueda medirse únicamente por el programa de tres días. Está en las relaciones que puedan comenzar allí.

DE GUATEMALA A PANAMÁ. DE PANAMÁ A ITALIA. DE ITALIA AL MUNDO

Durante muchos años hemos hablado de internacionalización pensando en una empresa y un mercado de destino. Hoy las dinámicas empresariales son diferentes. Una empresa italiana puede encontrar un socio en Guatemala, utilizar Panamá como plataforma logística o financiera y desde allí acceder a nuevos mercados. Una empresa guatemalteca puede encontrar en Panamá un cliente, un distribuidor o un aliado estratégico. Una empresa panameña puede descubrir, gracias a la red camerale italiana, tecnología, productos, know-how y proveedores Made in Italy. Italia, Guatemala y Panamá pueden convertirse así en tres puntos de un mismo puente empresarial. Y esta es precisamente una de las funciones más importantes de CAMCIG y de la red de las Cámaras de Comercio Italianas en el Exterior: no esperar simplemente a que las oportunidades aparezcan, sino crear los espacios para que empresarios, ideas y mercados puedan encontrarse. Porque internacionalizarse no significa solamente exportar. Significa crear relaciones, entender mercados, generar confianza y construir puentes. Y si existe un país que conoce desde hace más de un siglo el valor de conectar dos mundos, ese país es Panamá.

Para más información: admin@camcig.org

Tel.: +502 5633-0143

Melanie Ramirez

EMILIA ROMAGNA

Emilia Romagna es conocida en el mundo por grandes productos alimenticios, íconos de Italia como el Parmesano, el Vinagre Balsámico, el Prosciutto, el Grana Padano, muchos otros embutidos, quesos y hasta algunas frutas como cerezas, peras o melones tienen una Denominación Geográfica Protegida (DOP).



A TAVOLA CON EL
SOMMELIER

HERMANN BENDFELDT
@winetravelert

En Italia se le llama la capital gastronómica, ¡y ha sido incluso reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Intangible!

Ante lo mencionado, es difícil entender por qué no es una región reconocida en el mundo del vino. No hay una respuesta exacta pero los expertos consideran que la producción de vino perdió relevancia precisamente por la vocación de la tierra en la región para otros productos agrícolas y las técnicas centenarias en la producción de quesos y embutidos que se ha heredado por generaciones.

Sin embargo, sí que existe una industria de vino en gran escala. Aquí algunos datos interesantes:

Su producción anual está alrededor de 6.1 millones de Hectolitros que equivale que a unos 830 millones de botellas. Esto la posiciona en el 3 lugar generalmente de Italia, detrás de las regiones del Veneto y Puglia solamente.

En cuanto a la clasificación de sus vinos, existen 2 DOCGs, 19 DOCs y 9 IGP lo que nos dice que también hay una amplia variedad de estilos y tipos de vino. Blancos, rosados, tintos, espumosos, secos, dulces y los “frizzantes” más conocidos en todo el mundo, elaborados con la uva más emblemática de la región: Lambrusco.

Frizzante es un término que se refiere a un tipo de vino que tiene ligera efervescencia. Es decir, un punto medio entre un vino tranquilo y un espumoso que algunos llaman “semi espumoso” o “vino de aguja”. Los Lambrusco Frizzantes son una especialidad de la región y gracias a su perfil fresco, de bajo alcohol y que se beben fríos, son excelente alternativa para quienes inician en el mundo del vino. Durante muchos años se les ha considerado como vinos de mala calidad cuando únicamente son vinos diferentes a los a que algunos “conocedores” están más acostumbrados. Un verdadero conocedor, puede apreciar vinos en todos sus estilos, calidades y precios. No cometes el mismo error de generalizar sin haber dado una oportunidad de explorarlos.

En Guatemala, te animo a probar los Lambruscos de Albinea Canali; una bodega de producción limitada con casi 100 años de historia localizada justo a mitad de camino entre las ciudades de Parma y Módena. Disponibles espumosos, frizzantes, tintos, rosados, semi secos y secos. Seguramente encontrarás el que se adapte a tu gusto y ocasión.

Salute!!

Hermann Bendfeldt
@winetravelert



ITALIAN BEYOND AGE 2026: LA DOLCE VITA NO TIENE EDAD!

Italian Beyond Age nació como un desafío: hoy, pocas semanas después de su lanzamiento, comienza a convertirse en algo mucho más interesante: una experiencia capaz de cambiar la rutina. Ya son más de 15 participantes que decidieron ponerse a prueba, conocer su Wellness Age, entrenar, establecer nuevos objetivos y aceptar uno de los diferentes Challenges del programa. Y está sucediendo algo que quizá explica mejor que cualquier campaña el espíritu del proyecto: algunos participantes, después de realizar su primer Challenge, ya quieren inscribirse en el segundo; porque cuando empiezas a cuidarte, a moverte más y a sentirte mejor, el verdadero desafío deja de ser ganar un premio: el desafío es descubrir hasta dónde puedes llegar.

No hablamos solamente de gimnasio. Italian Beyond Age parte del movimiento y de la tecnología de Technogym, pero quiere transmitir una idea mucho más amplia del bienestar. Vivir mejor significa entrenar, por supuesto, pero también significa comer bien, descansar, cuidarse, compartir experiencias, sentirse bien con la propia imagen y darse permiso para disfrutar de las cosas buenas de la vida.

En definitiva, hablamos de algo que los italianos conocemos muy bien: La Dolce Vita Italiana. Puede comenzar en nuestra mesa, disfrutando una buena pasta Granoro, acompañada por un excelente aceite Coppini, y terminar con el placer de un verdadero espresso italiano Lavazza. Puede significar descubrir la cocina italiana en Restaurante Di Gianca, porque cuidarse no quiere decir renunciar al placer de comer: significa aprender a apreciar la calidad, los ingredientes y el equilibrio. Puede ser dedicar tiempo al propio cuerpo en las instalaciones del Hotel Real InterContinental Guatemala, entrenando en su gimnasio equipado con tecnología Technogym, disfrutando de la piscina o, simplemente, regalándose un fin de semana diferente en una suite con la pareja. Y también recordar que bienestar y negocios pueden convivir: recibir de otra manera a un cliente internacional o local también forma parte de nuestra calidad de vida. La Dolce Vita también es movimiento, libertad y carácter sobre una Moto Morini. Es cuidar nuestra imagen, descubrir la elegancia y la calidad de Lanificio di Livenza, o renovar nuestro estilo y nuestro cabello con Framesi. Es recuperar pequeños rituales cotidianos: afeitarse con Proraso, una excelencia nacida en Florencia, o confiar cabello y barba a Baron's, distribuidor oficial de la marca en Guatemala. Y también significa volver a imaginar: por qué no pensar incluso en ese Ferrari que durante años hemos considerado solamente un sueño?

Italian Beyond Age también quiere provocar eso: que volvamos a ponernos metas; algunas pequeñas, otras grandes y algunas que hoy pueden parecernos imposibles.

Más Challenges, más oportunidades. El programa continuará ahora hasta el 15 de diciembre de 2026. Esto permitirá que los participantes tengan más tiempo para completar su experiencia y, sobre todo, que puedan inscribirse en Challenges adicionales, probando capacidades diferentes y accediendo a nuevas experiencias y oportunidades de ganar los premios ofrecidos por las marcas participantes. Y existe además una coincidencia extraordinaria: durante este período Guatemala celebrará la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, haciendo que alimentación, cultura italiana y bienestar puedan encontrarse dentro de una misma filosofía. Porque nuestra idea de bienestar no consiste en vivir contando calorías ni pasar la vida dentro de un gimnasio; es movernos más, comer mejor, descansar, cuidar nuestra imagen, compartir una mesa, disfrutar nuestro tiempo y ponernos nuevos objetivos.

El 15 de diciembre conoceremos a los ganadores. Pero quizá el verdadero premio llegue antes. Los ganadores de los diferentes Challenges serán oficializados durante el gran cierre de Italian Beyond Age el próximo 15 de diciembre; habrá premios, experiencias y reconocimientos, pero después de escuchar el entusiasmo de estos primeros participantes, quizá estamos descubriendo que el premio más importante no necesita esperar hasta diciembre. Puede empezar mañana por la mañana, cuando decides levantarte y entrenar, cuando eliges mejor lo que comes, cuando te miras al espejo y decides cuidarte, cuando vuelves a dedicar tiempo a tu pareja, a tus amigos o a ti mismo, cuando dejas de pensar “algún día lo haré” y empiezas a hacerlo. Italian Beyond Age no quiere decir que la edad no exista: quiere decir que la edad no tiene por qué definir cómo decidimos vivir.

Tenemos en Guatemala las experiencias, las marcas, los productos, la tecnología y los profesionales para comenzar; solo falta una decisión: cambiar nuestra mentalidad; Porque La Dolce Vita no empieza en Italia; la Dolce Vita empieza cuando decides vivirla.

ITALIAN BEYOND AGE 2026 Muévete. Cuídate. Disfruta. Vive italiano. La Dolce Vita Italiana. Puedes escribirte hasta el 1 de diciembre (para poder tener la prueba final el 15).

Las personas interesadas pueden solicitar información a:

admin@camcig.org

Tel.: +502 5633-0143

Julian Sosa – Consultor Fitness

ITALIAN BEYOND AGE

DESCUBRE TU WELLNES AGE CON
TECHNOGYM CHECKUP

14 DÍAS
PARA

RETARTE,
DESCUBRIRTE Y
DISFRUTAR EL
PROCESO

DESCARGA LA TECHNOGYM APP



MÁS INFORMACIÓN



5633 - 0143



FUERZA
MENTAL



DISCIPLINA
DIARIA



MEJORES
RESULTADOS



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





EL NUEVO RETO DE LAS EMPRESAS: ENCONTRAR Y RETENER AL TALENTO ADECUADO

GrupoAGE

El nuevo reto de las empresas: encontrar y retener al talento adecuado



Empowering people. Evolving organizations.

#LetsGrowTogether

Presencia en:



Zona 10, Ciudad de Guatemala

contacto@grupoage.gt

3067-0085

www.grupoage.gt



En Guatemala, hablar de talento humano es hablar de uno de los principales retos que enfrentan actualmente las organizaciones: encontrar personas con las competencias adecuadas para cada posición y, al mismo tiempo, lograr que ese talento permanezca y contribuya al crecimiento del negocio.

El mercado laboral está cambiando y las empresas necesitan responder a nuevas necesidades de perfiles, habilidades y competencias. De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística (INE), la Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos Continua (ENEIC) permite analizar de manera trimestral la evolución del mercado laboral guatemalteco, incluyendo empleo, ingresos, ocupación, informalidad y otras características de la población trabajadora.

Los datos muestran un mercado laboral amplio y diverso. En el tercer trimestre de 2025, la tasa de informalidad se ubicó en 65.9 %, mientras que el ingreso laboral promedio alcanzó Q2,748. Estas condiciones forman parte del contexto que las empresas deben considerar al momento de atraer, seleccionar y retener talento.

Encontrar talento se ha convertido en un desafío

La dificultad no está únicamente en tener candidatos disponibles, sino en encontrar aquellos que realmente cumplan con las características que una organización necesita.

El Talent Shortage Survey 2025 de ManpowerGroup reportó que el 70 % de los empleadores en Guatemala enfrenta dificultades para encontrar el talento que necesita. A nivel global, la cifra fue de 74 %. La medición incluyó a más de 40,000 empleadores en 42 países.

Este dato refleja una realidad importante para las empresas: tener una vacante publicada no garantiza encontrar al candidato adecuado.

Una posición puede requerir experiencia específica, determinadas competencias técnicas, habilidades comerciales, capacidad de liderazgo o características conductuales que no siempre pueden identificarse únicamente revisando un currículum.

Cuando encontrar talento también significa retenerlo

El reto no termina con la contratación

Una selección poco acertada puede generar consecuencias para la organización: tiempo invertido nuevamente en reclutamiento, capacitación de una nueva persona, sobrecarga para otros colaboradores, pérdida de continuidad y nuevos costos asociados a cubrir la posición.

La rotación puede tener múltiples causas y no puede atribuirse únicamente al proceso de selección. Sin embargo, una evaluación adecuada desde el inicio permite conocer mejor al candidato y determinar si existe un ajuste razonable entre la persona, el puesto y las necesidades de la organización.

Por eso, el proceso de selección debe ir más allá de preguntar dónde ha trabajado una persona.

¿Qué debería evaluar una empresa antes de contratar?

Un proceso de selección profesional puede integrar diferentes herramientas para obtener una visión más completa del candidato: Reclutamiento especializado; atraer y filtrar candidatos de acuerdo con los requisitos reales de la posición.

sigue en pág. 21

viene de pág. 20

Entrevistas estructuradas: obtener información comparable y relevante sobre experiencia, competencias y comportamiento.

Assessment: observar y evaluar competencias a través de ejercicios y situaciones relacionadas con las exigencias del puesto.

Pruebas psicométricas: complementar la información obtenida durante el proceso mediante herramientas de evaluación seleccionadas de acuerdo con el objetivo de la posición.

La combinación de estas herramientas permite que la decisión de contratación no dependa únicamente de la impresión generada durante una entrevista o de la información presentada en un CV.

El papel de los especialistas en talento

Para muchas organizaciones, gestionar internamente todos los procesos de reclutamiento y evaluación puede convertirse en un desafío, especialmente cuando existen varias posiciones abiertas, perfiles especializados o tiempos de contratación reducidos.

Contar con un equipo especializado permite ampliar la capacidad de búsqueda y evaluación y, sobre todo, incorporar metodología y experiencia al proceso. En este contexto, tercerizar o contar con apoyo especializado en determinadas etapas del reclutamiento no significa sustituir al departamento de Recursos Humanos, sino fortalecerlo.

Grupo AGE: talento especializado para decisiones más acertadas

En Grupo AGE entendemos que cada contratación representa una decisión importante para una organización.

Por eso, ponemos nuestra experiencia al servicio de las empresas a través de soluciones especializadas en reclutamiento y selección, assessment y evaluaciones psicométricas, acompañando a nuestros clientes en la búsqueda y evaluación del talento que necesitan.

Nuestro proceso contempla la atracción y filtrado especializado de candidatos, entrevistas estructuradas, evaluación de ajuste y acompañamiento hasta la contratación. Contamos con más de 10 años de experiencia en Latinoamérica y más de 300 clientes impulsados a través de nuestras unidades de negocio.

Porque el verdadero reto no es solamente cubrir una vacante. Es encontrar a la persona adecuada, para el puesto adecuado, en el momento adecuado.

.....

Fuentes consultadas

Instituto Nacional de Estadística de Guatemala (INE). Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos Continua (ENEIC). Consultar información oficial del INE

ManpowerGroup. Talent Shortage Survey 2025. Consultar Talent Shortage Survey de ManpowerGroup



L'Officina
delle idee italiane...
Dialoghi, attualità e Made in Italy

Networking

Made in Italy

Aperitivo

Conversazione



CULTIVOS LOCALES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: EL COMPROMISO DEL PROYECTO ALIMENTACIÓN Y DE LA COOPERACIÓN ITALIANA EN GUATEMALA



Gracias al Proyecto AlimentAcción, la cooperación italiana ha contribuido a fortalecer la seguridad alimentaria en las comunidades rurales e indígenas mayas de Guatemala. La desnutrición crónica sigue siendo uno de los desafíos de salud pública en el país: afecta al 45% de los niños menores de cinco años, con porcentajes aún más altos en las zonas rurales, de los departamentos de Totonicapán y Sololá. En este contexto, el proyecto AlimentAcción, implementado por el Centro de Orientación Educativa (COE) junto con socios italianos y guatemaltecos, ha centrado su esfuerzo en combatir la desnutrición y mejorar la seguridad alimentaria de las familias más vulnerables.

Financiado por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional a través de la Agencia Italiana para la Cooperación al Desarrollo, el proyecto —de duración trienal— ha perseguido un objetivo claro: aumentar la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos sanos y variados en las familias rurales con mayor vulnerabilidad. Para alcanzar este resultado, ha sido importante la contribución de la Universidad de Milán, socio técnico científico de la iniciativa. Gracias a sus competencias, la Universidad ha acompañado las actividades en el territorio con un análisis del contexto agrícola y apícola de los departamentos de Totonicapán y Sololá, identificando cultivos locales sostenibles y prácticas productivas capaces de ofrecer beneficios nutricionales, económicos y culturales a las comunidades locales.

Las investigaciones realizadas por la Universidad han documentado las condiciones de producción, los mercados locales y las modalidades de distribución de los productos agrícolas, reconstruyendo un panorama claro de las potencialidades y de las limitaciones del territorio. Han permitido reconocer cultivos particularmente significativos para la tradición alimentaria local y evaluar su sostenibilidad económica y ambiental, proponiendo estrategias de valorización que refuercen la capacidad de las comunidades de producir y comercializar alimentos sanos y vinculados a su identidad cultural.

Los estudios han examinado en detalle el contexto agrícola y apícola del altiplano occidental guatemalteco, caracterizado por asentamientos situados por encima de los 2.000 metros de altitud y por superficies cultivables reducidas. En estos territorios, las familias viven en núcleos numerosos, a menudo intergeneracionales, con sistemas productivos pequeños, manuales y profundamente arraigados en la tradición, pero expuestos a vulnerabilidades

estructurales y climáticas que limitan su continuidad. Sololá dispone de terrenos más amplios y de una mayor disponibilidad de agua, lo que permite una producción más constante y un acceso parcial a los mercados; Totonicapán, en cambio, presenta parcelas más pequeñas y escasa irrigación, lo que limita la producción agrícola a un modelo predominantemente de subsistencia. La principal criticidad identificada es el acceso al agua: en muchas comunidades la producción depende exclusivamente de las lluvias, a lo que se suman la ausencia de mecanización, mercados poco estructurados y una transformación de los productos aún limitada.

A través del estudio realizado con 249 agricultores y 28 apicultores, se han analizado las prácticas alimentarias de las familias y el patrimonio gastronómico local, reconstruido también gracias al manual Cosechando Salud. Con base en estas evidencias, AlimentAcción ha definido nuevas líneas de intervención centradas en la valorización de los cultivos locales y de la gastronomía maya, promoviendo el uso y la comercialización de hierbas y hortalizas tradicionales —como guicoy, guisquil, hierba mora y hierba blanca— y el fortalecimiento de la cadena de la miel.

Entre las indicaciones surgidas de los estudios se incluyen también orientaciones para una mejor gestión del agua —mediante sistemas de recolección y almacenamiento—, el fortalecimiento de la cooperación entre productores, una presencia más constante en los mercados locales y técnicas de transformación doméstica que permitan mejorar la continuidad y el valor de la producción.

Gracias a la colaboración entre instituciones italianas y guatemaltecas, el proyecto AlimentAcción ha consolidado el compromiso de la Cooperación italiana con la seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades rurales del altiplano guatemalteco, demostrando que los avances no dependen de grandes transformaciones, sino del fortalecimiento de las capacidades y de las técnicas ya presentes en las comunidades, en apoyo a una cadena agrícola sana, sostenible y profundamente arraigada en la identidad indígena y en el patrimonio cultural maya.

Elena Romanelli
Responsable de Administración Transparente y Comunicación
AICS San Salvador – Sede Regional América Central y Caribe



EDUCACIÓN FINANCIERA: ¿INVERTIR EN EL BIENESTAR DE LOS EMPLEADOS PUEDE GENERAR UN CRECIMIENTO EXPLOSIVO DE MI EMPRESA?

Una empresa puede invertir en tecnología, procesos, liderazgo y formación. Pero existe un factor capaz de influir cada día en su funcionamiento y que muchas veces permanece invisible: las preocupaciones financieras de las personas que trabajan en ella.

Durante más de veinte años trabajando con familias y personas he comprobado que los problemas financieros rara vez se quedan en casa.

Una deuda difícil de gestionar, una tarjeta de crédito que se acumula, las llamadas del banco o la preocupación por llegar a fin de mes entran cada mañana en la empresa junto con el trabajador.

Y aquí el problema deja de ser únicamente personal.

Porque una persona preocupada por sus finanzas puede tener más dificultad para concentrarse plenamente en su trabajo. Por eso, ayudar a los colaboradores a gestionar mejor su dinero puede convertirse también en una inversión para la propia empresa.

Así, la educación financiera puede convertirse también en una herramienta de bienestar empresarial.

No se trata de resolver los problemas económicos de los trabajadores. Se trata de proporcionarles herramientas prácticas para gestionar ingresos y gastos, comprender el crédito y las deudas, planificar los imprevistos y tomar decisiones financieras con mayor conciencia.

En Prometheus America hemos desarrollado programas de educación financiera para empresas con un principio muy claro: pocas horas, contenidos prácticos y herramientas aplicables desde el día siguiente.

Cada programa se adapta a las necesidades reales de la empresa y de sus colaboradores.

Porque cuando una empresa ayuda a una persona a relacionarse mejor con su dinero, el beneficio potencial no termina en su cuenta bancaria. Puede regresar a la empresa en forma de mayor tranquilidad, concentración y bienestar.

La educación financiera puede ser una inversión en las personas que cada día hacen crecer nuestra empresa.



Porque quizá una de las formas más inteligentes de hacer crecer una empresa sea comenzar por quienes hacen posible su crecimiento.

¿CUÁNTO PODRÍA CRECER MI EMPRESA SI AYUDARA A CRECER TAMBIÉN A QUIENES TRABAJAN EN ELLA?

Descubre los programas de educación financiera empresarial de Prometheus America.

Contacto en Guatemala: Melissa Gutierrez
Prometheus America / melissa.gutierrez@prometheusamerica.com

DIRECTORIO SISTEMA ITALIA

Embajada de Italia

12 Calle 6-49, zona 14
Tel. 22133000
ambasciata.guatemala@esteri.it
www.ambguatemala.esteri.it

Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMCIG)

12 Calle 6-49, zona 14
(interior Embajada de Italia)
Tel. 2367 3869 – Cel. 5638 5940
info@camcig.org / www.camcig.org

Club Italiano

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

Instituto Italiano de Cultura

16 Calle 2-55, zona 10
Tels. 2366 8812 / 2366 8815
iicguatemala@esteri.it
www.iicguatemala.esteri.it

Società Dante Alighieri Comitato di Guatemala

3ª Avenida 9-08, zona 10
Tel. 2361 6709 / 2361 6717
danteguat@gmail.com
info@danteguatemala.com

Com.It.Es

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

Asociación de Damas Italianas

10ª Calle 2-11, zona 10
(interior Club Italiano)
Tel. 2360 5130
adamasitalianas@gmail.com

Asociación de Desarrollo Integral Amigos de Italia – ADI

6ª Calle 2-74 "A" Zona 1, Quetzaltenango
Tel. 7763 0954 / amigosdeitalia@gmail.com

Academia Italiana de la Cocina

Delegado: Aldo Grazioso
accademiaitalianadellacucinagt@gmail.com
www.accademiaitalianadellacucina.it

Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo - Oficina de San Salvador

Calle la Mascota 523
Colonia San Benito, San Salvador, El Salvador
Tel. +503 2298-4470
sansalvador@aics.gov.it
https://sansalvador.aics.gov.it

¿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



LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

PUBLICACIÓN DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

Coordinación ejecutiva, edición
y revisión de textos:
MATTEO CATTANEO

Diseño y diagramación:
ANA PAULA MIRANDA

Textos y fotografías:
ENTIDADES DEL SISTEMA
ITALIA

Para espacio publicitario escriba a:
admin@camcig.org