



#VIVERE **ALL'**
ITALIANA

BUON APPETITO!

SICILIA

NOVEMBRE 2017 • EDICIÓN 3



SETTIMANA DELLA CUCINA
ITALIANA NEL MONDO

20 - 26 NOVEMBRE 2017

¿BUSCA HACER NEGOCIOS CON ITALIA?

¡CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA
ITALIANA EN GUATEMALA APOYANDO EL
COMERCIO ENTRE ITALIA Y GUATEMALA!

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



12 calle 6-49 Zona 14 Ubicado en la Embajada de Italia
+(502) 2367-3869 / 2363-3529

www.camcig.org / admin@camcig.org



Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala

Encuéntrala gratuitamente
en puntos de distribución establecidos



Puedes obtener una copia en:
12 calle 6-49 zona 14 o comunicarte al Tel.: 2367-3869

Espera las próximas ediciones,
revista de colección sobre
las demás regiones italianas.



LA “SEGUNDA SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO”

Es un verdadero placer poder anunciar la tercera edición de la revista del Sistema Italia en Guatemala titulada “Buon Appetito”, verdadero vehículo para conocer la excelencia enogastronómica de las 20 regiones italianas, en vísperas de la “Segunda Semana de la cocina italiana en el mundo” que se celebrará del 20 al 26 de noviembre de 2017.

La Primera Semana ha permitido a la red diplomático-consular italiana desarrollar una acción de promoción a escala global de la excelencia de la cocina italiana así como de la “Marca Italia” y de una imagen innovadora de nuestro País, a través de la realización de casi 1400 eventos en 108 Países.

Tras el éxito alcanzado el año pasado, la “Segunda Semana de la cocina italiana en el mundo” desea promover la enogastronomía italiana de excelencia, una de las prioridades de la política exterior y de proyección internacional de Italia, enfocándose en algunos puntos fundamentales: la valorización de la alta cocina, la tutela y la promoción de los productos y la descripción del territorio italiano.

Todos los actores del Sistema Italia en Guatemala así como los habituales partners locales, al igual que el año pasado, se han activado para organizar un programa de eventos que haga especial énfasis en:

- El binomio “alta cocina- vino de calidad”;
- Valorización de las producciones enogastronómicas de denominación de origen controlado y protegido, combinadas con los relativos territorios y paisajes;
- Apoyo a las áreas y a las producciones típicas de las regiones afectadas por los terremotos del año pasado, como por ejemplo Amatrice y Norcia;
- Acciones de contraste al fenómeno del “Italian Sounding” y el apoyo a la candidatura del arte de los “pizzaioli” napolitanos patrimonio intangible de la Unesco, en vista de la votación en Seul en diciembre de 2017.

Como en ocasiones anteriores, los invito por lo tanto a sumergirse en la lectura de esta interesante revista para profundizar algunos temas vinculados con la cultura enogastronómica italiana y para aprovechar del extenso calendario de iniciativas de la “Segunda Semana de la cocina italiana en el mundo” para conocer el verdadero “saper fare” italiano que se basa esencialmente en la tradición, en lo artesanal y en la innovación.

Edoardo Pucci
Embajador de Italia en Guatemala

Indicación geográfica

La cultura enogastronómica italiana está ligada de manera indisoluble al propio territorio. Para defender tal peculiaridad, las Instituciones y el sistema productivo italiano han conducido siempre una convencida batalla, primero a nivel europeo y luego mundial, para el reconocimiento del sistema de indicaciones geográficas para los propios productos alimenticios.

La Indicación Geográfica (IG) puede ser el nombre de una localidad, de una región o de un País, que identifica a un producto agrícola o alimenticio originario de tal lugar, cuya calidad y características se deben exclusivamente o esencialmente al ambiente geográfico, incluyendo los factores naturales y humanos.

Desde 1992, la Unión Europea ha instituido tres regímenes diversos de IG para los productos agrícolas y alimenticios, vinos y bebidas alcohólicas.

El reglamento comunitario prevé dos instrumentos jurídicos para tutelar y valorizar los productos con IG:

- la Denominación de Origen Protegida (DOP)
- la Indicación Geográfica Protegida (IGP)

Para Italia, hablar de indicación geográfica, ya sean DOP e IGP, significa hablar de la expresión más auténtica de un territorio. En ellas están comprendidos los valores, la historia y la cultura de un territorio y de sus habitantes.

En esta óptica, por tanto, tutelar y valorizar los productos con indicación geográfica es un acto de responsabilidad social hacia el patrimonio de un País.

A través de la protección de determinadas denominaciones de productos agrícolas se desea también tutelar a los consumidores contra eventuales falsificaciones y obstaculizar el uso de tales

denominaciones por parte de la competencia desleal, con todo el beneficio para la agricultura.

De las denominaciones reconocidas, Italia es un buen conocedor: el Bello País, es de hecho, el Estado europeo con el mayor número de productos agroalimenticios con denominación de origen y con indicación geográfica reconocidos e inscritos en el Registro de la Unión Europea, con 274 productos dop e igp y 523 vinos docg, doc e igp, entre los que se encuentran productos enogastronómicos conocidos en todos los rincones del mundo como el queso Parmigiano, el Vinagre Balsámico de Módena o la mozzarella de búfala de la Campania.

Estos números aportan una ulterior demostración de la gran calidad de la producción de Italia, pero sobre todo, del fuerte nexo que une las excelencias agroalimenticias italianas al propio territorio de origen.

El desafío, sin embargo, permanece en la promoción de la denominación en el exterior, conduciendo a los consumidores internacionales a reconocer los productos virtuosos y a preferirlos sobre otros.

Al respecto, en el curso de la EXPO 2015, durante la Asamblea general de las indicaciones geográficas que se reunió dentro del Pabellón Italia, el actual Ministro de Agricultura, Maurizio Martina, anunció un proyecto que ahora se está realizando a través de la acción del Sistema País Italia y que consiste en dar a conocer a los consumidores no europeos los verdaderos productos del "made in Italy", con una fuerte presencia en los negocios y en los medios de comunicación.

Edoardo Pucci

Embajador de Italia en Guatemala

Sicilia a través de la historia



Sicilia, es la isla más grande de Italia y una de las joyas del sur. Fue habitada desde la prehistoria donde griegos, romanos, árabes, africanos, normandos y aragoneses dejaron una cultura profunda y vivaz. Su posterior colonización agudizó los graves contrastes sociales durante décadas de guerra.

Sicilia formó parte del Imperio romano, pero hasta las invasiones árabes del 831 a.C. no maduró como nación. Bajo su influencia se fomentó el comercio, la agricultura y la minería, y pronto se convirtió en punto de mira de oportunistas europeos.

En los siguientes siglos, Sicilia cayó bajo dominio del Sacro Imperio Romano Germánico y en un período de rebeliones y revoluciones que duró hasta que los Borbones españoles la unieron con Nápoles y nació el "Reino de las Dos Sicilias", antiguo estado de Italia meridional, y es hasta casi un siglo después que empezó la osada y dramática unificación de Italia. Desde entonces, la historia siciliana ha estado vinculada estrechamente a la de Italia. Italia se convirtió en República en 1946 y Sicilia se constituyó como una de las cinco regiones de estatuto especial.

SIGUENOS



RECETAS FAMILIARES, TRADICIONES REGIONALES
PRODUCTOS IMPORTADOS Y ARTESANALES TODO CON PASIÓN EN:

BORGO

ROTONDO



La Cucina di Borgo Rotondo
Carretera a El Salvador Km. 14.5
Tel. 5709-1441

Borgo Rotondo Tueré
Km. 16.5 carretera a El Salvador
casa club Santuaria Muxbal
Tel. 6664-3679

Borgo Rotondo zona 10
2da. avenida 13-25 zona 10
Tel. 2509-0567

Geografía siciliana

Separada del continente por el estrecho de Messina y bañada por el Mar Jónico, el mar Tirreno y el Mediterráneo, Sicilia es la isla más grande de Italia y una de las joyas del sur; esta tierra ofrece escenarios, olores, sabores únicos e increíbles colores; la naturaleza parece haber destinado a esta tierra todas sus maravillas: montañas, colinas y especialmente el mar. Sicilia, por sus dimensiones, es la principal isla del Mediterráneo (25.708 km²). Está situada en el centro, en una posición intermedia entre el estrecho de Gibraltar y el canal de Suez. Está separada de la península itálica por el estrecho de Messina (3 km) y del continente africano por el canal de Sicilia y a 140 km de Túnez.

Forman parte de Sicilia varios archipiélagos e islas, geológicamente la masa de la isla es de formación bastante reciente y parece ser que siempre estuvo separada de Calabria. En el territorio predominan las colinas (61,4%), los montes (24,5%) y las llanuras (14,1%).



A group of people are walking away from the camera on a dirt path that winds through a misty, mountainous landscape. The people are dressed in outdoor gear, including hats and jackets. The atmosphere is hazy and atmospheric.

Curiosidades

- **Sicilia es la isla más grande del Mediterráneo**, que cuenta con arquitectura antigua, como villas romanas, templos griegos, monasterios benedictinos, torres normandas e iglesias barrocas.
- **El humorismo siciliano**, que junto a la inteligencia y la difidencia, constituye uno de los tres aspectos fundamentales del carácter de los sicilianos.
- **La "Ópera de los Pupi"** o marionetas es una de las tradiciones sicilianas tradiciones más populares y antiguas y fue declarada una de las obras maestras del patrimonio oral e intangible de la humanidad en 2001, e inscrito en 2008 en la Lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco
- **Sicilia tiene el volcán más alto de Europa, que es el Etna**, y que el pueblo lo exalta como "La montaña de las montañas".
- **Los sicilianos se comen el pranzo**, que es el almuerzo, realmente en serio. Las tiendas suelen cerrar desde la 1 P.M. hasta las 4 P.M. para que sus empleados puedan volver a casa y comer.

Datas del vino Siciliano

Sicilia, isla de hermosos paisajes llenos de viñedos y que se encuentra grandemente influenciada por grandes culturas, en el caso de la viticultura, por los árabes. Fue una de las primeras regiones en exportar vinos principalmente porque es el territorio que cuenta con más kilómetros cuadrados para esta actividad que cualquier otra región de Italia. Su producción en los años recientes ha alcanzado niveles impresionantes, frecuentemente los mejores vinos del país se encuentran en esta región.

Únicamente la región occidental de Trapani produce más vino que la región entera de Toscana o Piemonte o incluso más que países como Hungría, Australia o Chile. Pero el total de vino con Denominación de Origen Controlada (DOC) en Sicilia es apenas del 2.8% y una gran cantidad de este es vino Marsala, que con solo 25 millones de litros al año se posiciona en el sexto lugar en cuanto a volumen de producción de los vinos italianos con denominación DOC.

El vino siciliano no ha podido disfrutar del éxito como tal; en su propio territorio ha disminuido su consumo a nivel mundial ya que la mayor parte de la producción de la isla o es exportada como licor de mezcla o es designado para destilación en la industrial del alcohol.

Il classico e tradizionale dolce
italiano per festeggiare un

Buon Natale



telefono +502 2476-1958



Plus *Mark's sa.* **Paluani**
e più buono



A donde fueres... Haz lo que vieres

Sicilia es un carrusel de fiestas y tradiciones que duran todo el año y prácticamente cada día se podría estar viviendo una festividad en las diferentes poblaciones sicilianas. Las tradiciones de la isla se deben de la mitología griega y romana, pero también de los ritos y gustos que aportaron bizantinos, musulmanes, normandos, franceses y españoles, que pusieron tonalidades diferentes al mantel de la cultura de Sicilia. A continuación algunas de las más importantes.

● ENERO-FEBRERO

- **6 de enero** celebraciones y festejos según el rito ortodoxo (día de Reyes)
- **4/5/6 de febrero:** fiesta de Santa Agata

● MARZO-ABRIL

- **19 de marzo:** Fiesta de San Giuseppe
- **Semana Santa**

● MAYO-JUNIO

- **Tercer domingo de mayo:** Festival de las Flores
- **Segunda semana de mayo-finales de junio:** Tragedias Griegas

● JULIO-AGOSTO

- **10/15 de julio:** Fiesta de Santa Rosalia
- **10 de Agosto:** La noche de San Lorenzo

● SEPTIEMBRE-OCTUBRE

- **Finales de septiembre:** Semana del Cous Cous
- **Segunda semana de octubre:** Festival callejero de malabares (IBLA BUSKERS)

● NOVIEMBRE-DICIEMBRE

- **Primera semana de noviembre:** Festival de Morgana
- **13 de diciembre:** Fiesta de Santa Lucía



Sicilia en Do, Re, Mi

En Sicilia, la música y las actuaciones siempre han encontrado un terreno fértil donde pueden ser manifestados y recibidos por un público cálido. Es por eso que muchos eventos se organizan cada mes en las nueve provincias. Música y espectáculos para dar espacio a nuevas manifestaciones artísticas que se expresan a través de la música y las palabras.

La música tradicional de Sicilia tiene sus raíces en las elegías e himnos funerarios introducidos por los griegos y luego por los árabes. El primer testimonio musical en lengua siciliana se debe a la escuela federal en el siglo XIII. Los instrumentos musicales más utilizados en la música folclórica en Sicilia son la flauta, el arpa de boca metálica y la pandereta. Hay variantes que presentan el uso de otros instrumentos como el órgano, acordeón, guitarra e incluso zampogna.

Algunos representantes de la música folclórica siciliana, además de la famosa Rosa Balistreri, fueron Orazio Strano y Ciccio Busacca. También está el compositor Franco Trincale. Los representantes de la música siciliana reciente son Cantunovu, la Taberna Mylaensis, la Lautari, Etta Scollo, Rita Botto, Alfio Antico, Matilde Politi, La Coppola Nera, Malarazza 100% Terrone y Mario Incudine.



Un estilo de vida a lo “Made in Italy”

Más allá del amor por la comida, sus gestos y movimientos, los sicilianos tienen otros rasgos muy propios también; son tradicionales, desconfiados, impasibles, gente de fe, sociales, seguros de sí mismos y muy considerados. Algo que también es esencial en la vida de cualquier siciliano es el buen vestir y la apariencia, al igual que el adaptarse a las convenciones sociales y religiosas.

La familia y los amigos son lo más importante en la vida de un siciliano. El serles fiel y respetarlos, sin importar que otras cosas sean parte de su vida, eso es lo más significativo para ellos. En el núcleo familiar, el interés principal de un hombre es demostrar que él puede ser el soporte de la familia; de las mujeres se espera que sean resistentes y adaptables a cualquier cambio.

En Sicilia existe una gran devoción por la Iglesia Católica Romana, algo que contrasta un poco con la Italia peninsular. En tierra firme, la fe y la superstición se fusionan; en contraste con aquellos residentes jóvenes que no siguen con los códigos religiosos de sus ancestros.

Entrar a una iglesia en Sicilia tiene sus restricciones: están prohibidos los hombros al descubierto, al igual que llevar minifaldas o shorts.

ASTORIA

W I N E S

Encuéntralo en

Tre Fratelli LA CANTINA FRISCO GRILL J.K.MING



the Art of Prosecco

FOLLOW US ON



#ASTORIA WINES

WWW.ASTORIA.IT

WWW.ASTORIA.IT

El top 5 de vinos en Sicilia

A PESAR DE TENER UNA GRAN VARIEDAD, NO HAY QUE VOLVER DE SICILIA SIN HABER PROBADO TODOS Y CADA UNO DE ESTOS CINCO VINOS:



1

Vigna la Miccia: de las bodegas Marco de Bartoli: un Marsala especial, ya que no se trata de un vino dulce, ideal para combinar con quesos azules y patés y considerado uno de los mejores vinos blancos del mundo.

2

Frappato 2011 Occhipinti: elaborado por una joven enóloga, entre los deliciosos caldos que elabora, éste ha cosechado excelentes críticas. Producido en la región de Siracusa.



3

Cottanera Etna Rosso 2007: un vino elegante con abundantes notas florales y toques de fruta, tiene un frescor típico de los vinos del Etna. Un tinto muy apreciado por aquellos que lo han probado.



Castelluccimiano Brut: a pesar de ser un espumante, son muchas las bodegas sicilianas que se están aventurando a producir vinos de esta variedad, en las colinas de Valledolmesi con uvas de la variedad catarratto.



5

4



Cos Phitos 2008: fermentado en ánforas, de una gran elegancia, con toques de cereza y notas especiadas. Producido en la región de Vittoria por uno de los bodegueros italianos de mayor renombre.

Monumentos Imperdibles



Sicilia es una isla histórica, fenicios, cartagineses, griegos, romanos, bizantinos, árabes, normandos, todos ellos hasta estos días han hecho de esta isla uno de los mejores lugares del mundo para disfrutar visitando monumentos.

El recorrido se puede iniciar en Palermo, la capital, donde se puede visitar las Catacumbas de los Capuchinos y ver las momias. Además, se puede disfrutar del Museo Nacional de las Marionetas, o la Iglesia de San Juan. En Catania, localidad considerada como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, se destaca su catedral, o los restos de su teatro y de su anfiteatro.

Otra ciudad que es importante de visitar es Siracusa, la ciudad más antigua de la isla de Sicilia, donde se destaca su anfiteatro romano, o el templo de Zeus o el Templo de Apolo. El Castillo Maniace es otro de los lugares emblemáticos de Siracusa.

Otros monumentos a destacar son las ruinas del Castillo de Pietrarossa, en Catalinissetta, en el interior de la isla, el Castillo de Lombardía, en Enna, la Catedral de San Jorge o el Castillo de los Condes de Modica, o el Castillo de los Normandos en Trapani.



FORMAGGI ITALIANI IN GUATEMALA



QUESO	ZONA DE PRODUCCION	CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	CARACTERISTICAS NUTRITIVAS	COMO SABOREARLO	ETIQUETA
PARMIGGIANO REGGIANO	Provincias de Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova.	Semigraso, masa dura, maduración lenta y natural (18 meses de maduración).	Poco graso, alto tenor de proteínas (329 gr. por kilo), de vitaminas y sales minerales, entre los que abundan el calcio y el fósforo.	En trozos, Rallado, con aperitivos, ensaladas y como snack. Se sirve con los mejores vinos tintos y con los espumantes brut de gran clase.	Denominación de Origen Protegida (DOP) según la norma europea CEE 2081/92. Reconocimiento de registro CE número 1107/96. Marca "PARMIGIANO REGGIANO". 
GRANA PADANO	27 provincias en el Valle del Po y Trento.	De pasta dura, finamente granulosa (12 meses de maduración).	Sumamente ligero y digerible, semi-mantecoso, tiene un elevado contenido proteico (330 g por Kg) y es una rica fuente de vitaminas (A, B1, B2, PP, E).	Se puede consumir en virutas, acompañado por vinos blancos y tintos, rallado sobre los primeros platos y en laminillas en ensaladas y carnes crudas.	En los quesos enteros están puestas las "marcas de origen", el trébol de cuatro con las palabras alternadas "GRANA PADANO". 
GORGONZOLA	Región de Lombardia.	La leche es calentada con enizas y esporas de penicilina que le dan el color verde característico, luego se perforan con agujas hasta la mitad.	El Gorgonzola tiene contenido de grasas y proteína, como también de vitaminas A, B1, B2, D y minerales.	Los conocedores sugieren sea comido acompañado de pan casero fresco o tostado o con una tajada de "polenta". También es un ingrediente en muchas salsas y dips, con adiciones de mantequilla o crema acompañado de Vino dulce o incluso blanco.	Denominación de Origen Controlado (DOP) y PDO de UE. 
ASIAGO	Se elabora en cuatro provincias del Noreste de Italia.	Único entre los quesos italianos DOP, es fabricado de dos tipos y el sabor del maduro ("talievo") su masa es compacta y granulosa, de color pajizo.	Es un alimento aconsejado para la dieta de cualquier edad y es rico de proteínas (306 gr. por kilo), con un contenido equilibrado de grasas, sales minerales y vitaminas.	Es un queso exquisito para comer solo y también un ingrediente conveniente para preparar muchos platos regionales; ya maduro es óptimo para rallar. Se sirve con vinos tintos de calidad.	Cada pieza lleva la marca del Consorcio, el número de la fábrica de queso, la sigla de la provincia y la inscripción "ASIAGO". 
MONTASIO	Se fabrica en una parte del Noreste de Italia y en parte de la provincia de Padua y Venecia.	Es un queso de masa cocida, dura, compacta, de color blanco y amarillado pajizo, con agujeros regulares y homogéneos.	Alto tenor de proteínas, de sales minerales.	Se sirve como aperitivo o entremés, como primer plato o como componente óptimo de varios segundos platos. El muy maduro se puede rallar o servir para picar.	El "MONTASIO" se puede reconocer por su peculiar inscripción oblicua puesta alrededor de la pieza. DOP disposición del Reg. CE N. 2081/92. 
PECORINO ROMANO	Se fabrica exclusivamente en las regiones de Cerdeña y de Lazio y en la provincia de Grosseto en Toscana.	Queso de masa dura y cocida, de maduración media y larga (5 y 8 meses). Su sabor es picante, característico.	Constituye un alimento completo. Por su genuinidad y fácil digestión es muy conveniente en la moderna alimentación.	En general con este queso se condimentan las pastas y cocidos, intensificando su sabor.	En la pieza está impresa la marca de fabricación, constituida por una serie de inscripciones "PECORINO ROMANO" grabadas con puntos y los logos de la Denominación de Origen. 
FONTINA	Es un queso de DOP y se produce en la Región de Valle de Aosta.	Queso graso de pasta semi-cocida, fabricado con leche entera de vaca de raza valdostana alimentadas prevalentemente con forraje verde. La pasta semicocida resulta elástica.	Es un queso bastante tierno, de textura suave y delicada, aterciopelada y puede tener presencia de ojos pequeños. Color ligeramente pajizo. Su sabor es dulce y delicado, a nuez.	Puede usarse para preparar entremeses y como ingrediente de diversos platos, en particular los tradicionales de la cocina Valdostana. Puede fundirse encima de foccili o polenta, así como para la fondue.	En la pieza viene impreso el logo de "FONTINA", fecha de fabricación y recubrimiento cobrizo para su conservación. 
PROVOLONE	En el centro de la Valle Padana y parte de las provincias de Lodi, Bergamo, Mantova y Trento.	Es un queso semiduro de masa hilada.	Este queso contiene proteínas, lípidos, carbohidratos, calcio y vitaminas nobles, es apto para la alimentación de personas de todas las edades y es aconsejado en especial para la primera infancia.	Por su capacidad de derretirse y de hilarse, es ideal para condimentar los primeros y los segundos platos, siendo también excelente para acompañar a las verduras o con pan casero. Se valoriza servido con vinos amplos y profundos.	Se presenta con formas de "salchichón", de "mandarina" o de "pera", con la garantía de la marca aplicada a cada pieza. 
HARD CHEESE	Se extiende por toda la Región Emilia.	De pasta dura, consistencia fuerte, 12 meses de maduración.	Sumamente ligero y digerible, semi-mantecoso, tiene un elevado contenido proteico (330 g por Kg) y es una rica fuente de vitaminas (A, B1, B2, PP, E).	Se puede consumir en virutas, acompañado por vinos blancos y tintos, rallado sobre los primeros platos y en laminillas en ensaladas y carnes crudas.	En los quesos enteros están puestas las marcas de origen. 

OTROS QUESOS ITALIANOS DE RECONOCIDA TRADICION QUE IMPORTAMOS PARA GUATEMALA SON: RICOTTA SALATTA, QUESO RALLADO EN VARIEDADES, CAPRA SARDA Y CAPRIROLO.



QUESOS FABRICADOS POR ZANETTI E IMPORTADOS PARA GUATEMALA
 POR COMERCIALIZADORA A.Z. S.A. - PBX: (502) 2303 0099

info@comercializadoraaz.com

 COMERCIALIZADORA AZ

VER PARA CREER

Volcán Etna

La Mitología griega le daba una explicación fantástica y bella como todas las historias que nacieron en la antigüedad. Se le dio el nombre de la ninfa Etna, hija del gigante Briareo y de Cimopolia, en la mitología, dentro del volcán se encontraban las fraguas de Hefeso en donde trabajaba con ciclopes y gigantes, y debajo de la montaña se encontraba el monstruo Tifón, motivo por el cual se producían los movimientos de tierra y las erupciones.

El monte Etna es un volcán activo situado en la costa este de Sicilia, Italia, y es el más alto de todo el país. Subiendo hasta los 3.000 metros de altitud sobre el nivel del mar, con un diámetro de casi 45km y ocupando un área de 1.570 kilómetros cuadrados, la vista del volcán más alto de Europa es impresionante.

Su constante actividad volcánica no persuade a los lugareños de colocar sus campos y hogares a sus faldas, y su belleza, así como su significado cultural, fueron suficientes para ser considerado Patrimonio de la Humanidad.

Gracias a la estructura del volcán, al clima mediterráneo y su altura, la zona alrededor del Etna se caracteriza por un entorno diverso y único. Hay zonas áridas en la parte alta que se componen de roca volcánica donde es imposible cultivar. En estas zonas se alternan la mera tierra en verano y la nieve en invierno. Otras zonas a menor altitud poseen un rico terreno volcánico y mejor clima por lo que son el hogar ideal de vides, cítricos y numerosas especies de flora y fauna típicos de Sicilia.

VER PARA CREER

Gargantas de Alcántara



Se trata de una formación de basalto volcánica que ha sido erosionada por el río que da nombre a las gargantas, esculpiendo un cauce de unos 400 metros de largo, por 5 de ancho, cuyas paredes negras reflejan la luz bosquejando brillos y tonos espectaculares. Hoy se han convertido en uno de los principales destinos turísticos relacionados con la naturaleza en esta parte de Italia.

El río de lava que generó la erupción corrió hacia el mar y le dio forma el tiempo hizo que las guas del río erosionaran y tallaran las paredes de basalto dándole forma a la garganta, un cañón con muros de hasta 50 metros de alto que puede recorrerse caminando por un sendero que se mete en un colorido jardín botánico que incluye formaciones de lava impresionantes.

Para visitar las gargantas, existe un ascensor que nos introduce en las gargantas, aunque también se puede bajar un sendero. Además tenemos a posibilidad de alquilar botas de guía para facilitar la aventura de remontar el desfiladero y evitar el ocasional frío además de las rocas.



Giuseppe
alta cocina italiana
Verdi

The background of the advertisement features a close-up photograph of a gourmet dish. It consists of several large, succulent shrimp, cooked to a vibrant orange-pink hue, resting atop a bed of bright yellow, ruffled pasta. The dish is elegantly garnished with thin, vertical slices of green chives and a single, fresh basil leaf. The lighting is soft and focused, highlighting the textures of the seafood and pasta.

Reservas: 2367-6424

Interior Westin Camino Real, Zona 10

 /Giuseppeverdirestaurant

VER PARA CREER

Islas Eolias



Perteneciente a la provincia de Mesina y frente a las costas de Milazzo encontramos el archipiélago de las Islas Eolias, las componen siete pequeñas islas volcánicas por un cálido y profundo mar en una atmósfera más allá del tiempo que recuerda la historia de aventuras marítimas de 5.000 años de antigüedad. Entre ellas se encuentran las islas Lipari (la capital), Alicudi, Filicudi, Panarea, Salina, Stromboli y Vulcano.

Cuenta con apenas 13.000 habitantes que se reparten en las islas eólicas, que, en su origen, fueron volcanes submarinos que emergieron a la superficie hace dos millones de años. Las Islas Eolias son la imagen de descanso, aguas transparentes, y baños de lodo termales.

El turismo ha devuelto la vida a las islas Eolias; a partir de 1970, el saldo migratorio comenzó a ser favorable, gracias a los empleos creados por el sector turístico. Primero desembarcaron los vulcanólogos, luego llegaron los veraneantes, aprovechando la conexión con los puertos de la península. Los barcos cubren la travesía de noche y ofrecen como espectáculo final las luces del alba frente a las islas.

TRAPANI (Trápani)



La provincia de Trápani es una provincia de la región del extremo occidental de Sicilia que limita al este con la provincia de Palermo, al sudeste con la de Agrigento, al oeste y sur con el Canal de Sicilia y al norte con el mar Tirreno. Tiene un área de 2.460 km², y cuenta con 24 municipios.

La tradición gastronómica local de Trápani está influenciada por la cultura y las costumbres de los pueblos que pasaron por esta tierra en el curso de los siglos. La provincia tiene mucha fama gracias a su producción agroalimentaria de calidad superior, sobre todo en lo que atañe al pescado, la sal, el vino y el aceite de oliva.

Cous cous di pesce alla trapanese



INGREDIENTES

- 300 gr de cuscús
- 250 gr de escorpena
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 300 gr de pulpa de tomate
- 1 sobre de azafrán
- 400 gr de dentón o lubina
- 300 gr de dorada
- 1 tronquito de apio
- 1 hoja de laurel
- 50 gr de almendras picadas
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 ramita de perejil fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN

Lavar los peces, quitarles las vísceras y la espina central y la cabeza. Con los descartes del pescado (salvo las vísceras), preparar un caldo poniéndolos en una olla con la cebolla pelada, el apio y el laurel. Cubrir con agua fría y cocer a fuego bajo durante aproximadamente 1 hora. Transcurrido este tiempo filtrar muy bien el caldo. Cortar los peces en trozos pequeños y quitarles las espinas. En una cacerola grande sofreír un picado de ajo y perejil con un hilo de aceite de oliva virgen extra. Añadir el tomate y dejar que coja sabor con sal y pimienta durante 10 minutos. Añadir el pescado, el azafrán, el pimentón y las almendras picadas.

Cocer la salsa durante unos 20 minutos hasta que el pescado esté en su punto. Mientras tanto preparar el cuscús poniéndolo en una olla y cubriéndolo con el caldo de pescado hirviendo. Tapar y dejar reposar unos 10 minutos. Desgranar el cuscús con un tenedor y seguidamente condimentarlo con la salsa de pescado y servir.

Cassata analletti alla palermitana

INGREDIENTES

- Pan de España
- 6 huevos
- 250 gramos de azúcar
- 300 gramos de harina
- 1 sobrecito y medio de levadura en polvo
- 1/2 vaso de leche

Para la crema de ricota

- 500 gramos de ricota de leche de oveja
- 250 gramos de azúcar
- 50 gramos de zapallo escarchado
- 100 gramos de chocolate fondant semi amargo
- vainillina natural

Para el mazapán

- 200 gramos de harina de almendras
- 200 gramos de azúcar
- 100 cc. de agua
- colorante verde para alimentos

Para decorar la Cassata

- frutas variada escarchada glaseada
- miniaturas de pasta de almendra

Para su preparación se necesitará un molde abierto de los dos lados, desvasado (tronco cónico) de unos 6 a 8 centímetros de alto por 26/28 centímetros de ancho en la base mayor. Así se conseguirá una forma compacta para la cassata.



PREPARACIÓN

Preparación del bizcocho

Batir los huevos con el azúcar e incorporar la harina con el polvo de hornear y el medio vaso de leche. Obtener una mezcla cremosa y verterla en una molde rectangular untado y cubierto con papel manteca. Poner en el horno a temperatura fuerte hasta que tome volumen, luego cocinar unos 15 minutos o hasta que tome color, a cocción moderada. Finalmente quitar el molde y dejar enfriar.

Relleno de crema de ricota:

Passar la ricota por un tamiz y ponerla en un recipiente y añadir el azúcar, luego la vainillina, el chocolate cortado en pedacitos, el zapallo azucarado también cortado en daditos. Mezclar y reservar en la heladera.

Mazapán

Después de haberlo preparado según la receta con colorante verde pistacho, extenderlo hasta un espesor de medio centímetro. Córtelo en tiras rectangulares de 7 centímetros de altura. Cortar en forma trapezoidal los pedazos que formarán en conjunto el revestimiento externo de la "cassata".

Montaje de la Cassata

Poner la base menor del molde sobre un plato y en su fondo empezar a rellenar con el bizcocho cortado en tiras de un centímetro. Seguir con la crema de ricota y cubrir, al raso con la parte superior del molde, con otras tiras de bizcocho. Darla vuelta sobre otro plato que servirá de base a la torta. Cubrir ahora la parte superior con azúcar glaseado o si le gusta una tapa estirada de mazapán sin color, del diámetro apropiado. En la decoración, que es esencial, pueden intervenir gajos de frutas azucaradas, y algunas miniatura de mazapán coloreada magistralmente representando formas variadas de fruta.

PALERMO



La provincia de Palermo se extiende en la parte septentrional de Sicilia y se asoma al Mar Tirreno con una pequeña zona de espléndida costa frente a la cual se abren los golfos de Carini, Palermo y Termini Imerese.

La cocina típica palermitana cuenta a su favor con siglos de historia que han contribuido a dar valor y a enriquecer sus recetas y sus sabores. Una gran cantidad de aromas e ingredientes se combinan entre ellos: cocina rica y pobre, recetas de pescado y de carne y el encuentro del dulce con el picante caracterizan la cocina palermitana.

AGRIGENTO



La Provincia de Agrigento es una provincia de la región de Sicilia, en Italia. Limita al oeste con la provincia de Trapani, al norte con la provincia de Palermo, al noreste con la provincia de Caltanissetta. La provincia consta de 43 municipios, se encuentra ubicada en la costa suroeste de la isla de Sicilia y tiene una superficie de 3.042 kilómetros.

Agrigento es una de las provincias más cálidas en Sicilia, aunque la menos expuesta a condiciones extremas que se producen en otras áreas de la isla durante las olas de calor más intensas en verano. Visitar Agrigento también significa saborear los típicos "platos agrigentinos", con todas las delicias eno-gastronómicas que ofrece nuestra mágica tierra. Quien llega a la ciudad de los templos se encuentra en sus comidas diarias, una mezcla de sabores. El procesamiento sabio de hortalizas y verduras, fruto de la tradición cotidiana, produce algunas de las delicias que en su simplicidad expresan, apoyadas de un generoso aceite virgen extra de Agrigento y de especias y aromas locales, sabores fuertes, decisivos e intensos.



Cavatelli all'agrigentina

INGREDIENTES

- Para la masa de los cavatelli
- 500 gr de harina
- 2 berenjenas
- 1 kg. tomate triturado
- Queso pecorino rallado
- Albahaca
- Guindilla
- Cebolla
- Aceite virgen extra
- Sal

PREPARACIÓN

Trabajar la masa, dejar reposar 15 minutos. Coger la masa y hacer tiras, cortarlas en trozos de 2 cm sobre una tabla de madera y amasarla con los dedos; dejarla secar sobre un paño. Cortar la berenjena en cubitos o en tiras y freír. Sofreír la cebolla y añadir el tomate triturado. Cuando el tomate esté en su punto apagar el fuego y añadir la berenjena frita, quitando antes el aceite sobrante. Cocinar los cavatelli al dente y transferirlos en un recipiente de horno y condimentar con la salsa, añadir unas hojas de basilico y el pecorino, mezclar y meter en el horno a 200° unos 15-20 minutos.

Un sabor irresistiblemente italiano
que sólo puedes disfrutar aquí

Tre Fratelli-



Rollò di ricotta di caltanisetta



INGREDIENTES

- 500 gr. de ricotta
- 15 gr. de cacao amargo en polvo
- Una gota de ron
- 250 gr. de azúcar
- 4 huevos
- Pistachos triturados
- 50 gramos de harina
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Para comenzar, separe las yemas de huevo de las claras y póngalas por aparte. Las yemas deben batirse con 150 gramos de azúcar y posteriormente mezclarlo con la nieve con una pizca de sal. Luego, combinar el cacao y la harina con unas gotas de ron y mezcle. Inicialmente, la masa es dura y pegajosa, pero posteriormente se suaviza.

Una vez hecha la masa, verter la mezcla en una placa de horno con papel rayado y cocine durante 10 minutos en un horno precalentado a 200. Una vez cocinado, colóquelo en un paño húmedo y envuélvalo. Dejar en-

friar por algunas horas. Mientras tanto, prepare el relleno: mezcle ricotta con 100 gramos de azúcar y, si lo desea, puede agregar las gotas de chocolate. Consejo, si la ricotta le gusta más azucarada, agrega más azúcar. Por último, desenrollar la masa, extender el queso ricotta y envuélvalo en "papel film" de nuevo. Dejarla secar durante 4 horas en la nevera. Después de pasar el tiempo, sácalo de la nevera y se debe quitar el papel film. Luego se decora con pistachos pero para que se adhieran, se debe verter sobre una capa de crema o ricotta. Cortar en rodajas estará listo para degustar.



CALTANISSETTA



La provincia de Caltanissetta, se encuentra en la región de Sicilia, en Italia. Esta provincia rica en historia y costumbres, limita al norte con la provincia de Palermo, al este con Enna y al oeste con la provincia de Agrigento. Sus 2.125 km² de superficie albergan 22 municipios, donde viven 273.597 habitantes. Es administrada por el Libero Consorzio dei Comuni di Caltanissetta. Caltanissetta es la ciudad más grande de la zona. Su economía se basaba en la explotación de azufre, la cual luego fue reemplazada por la explotación de potasio y magnesio. Siempre es necesario pasar por Caltanissetta si se quiere ir al resto del interior occidental.

ENNA (Enna)



Enna, el corazón de Sicilia. Una tierra que reúne en sí misma todo lo que hace única a Sicilia. Se puede caminar entre ruinas de épocas pasadas y evocar vida que existió bajo ese mismo cielo. Se puede pasear por los bosques y descubrir lugares encantados. Se puede gustar la buena cocina y volver a disfrutar de los sabores de un tiempo. Se puede vagar entre ferias y fiestas y aprender las tradiciones de su gente. En Enna todo esto es posible.

A Enna se le llamada la provincia de los lagos, la única entre las provincias sicilianas que no tiene desembocadura al mar, pero que cuenta con el mayor número de embalses. Las huellas de las antiguas dominaciones se esparcen por todo el territorio. Las excavaciones arqueológicas narran el período helénico-romano. Castillos y pueblos medievales cuentan el paso de los Normandos, de los Suevos y de los Aragoneses. Arquitecturas preciosas muestran la expansión del barroco desde la costa oriental hacia el interior. Una tierra también generosa en sabores típicos, que reflejan el amor y el duro trabajo del hombre. En un viaje a la perla del Mediterráneo no se puede dejar de hacer una parada en el "Belvedere di Italia... sobre el cual corren las nubes y brillan los ocasos" (Guido Piovene).

La Frascatula



INGREDIENTES

- 1 l y 1/2 de agua
- 150 gr de sémola
- 800 gr de brócoli ya limpio
- 100 gr de tocino
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Hierva el brócoli y, cuando esté cocido, no arroje el agua. En una cacerola con bordes altos, prepare una salsa con aceite, ajo y tocino cortados en cubos, combine los vegetales y finalmente cuando se encuentren cortados déjelos aromatizar en el condimento. Posteriormente, cocine el agua del brócoli y hágala hervir. Finalmente vierta el agua en la salsa y déjela cocer durante diez minutos, girando continuamente. Sirva los alevines calientes, con un crudo de aceite de oliva virgen extra.

MESSINA (Mesina)



Es la tierra del estrecho que divide Sicilia de Calabria. La naturaleza ha querido ser generosa con esta provincia, convirtiéndola en una obra maestra que encuentra en el mar su marco ideal. Una naturaleza espléndida bajo el cielo límpido, extraordinaria también por sus fondos marinos donde un mundo espera ser explorado. Un caleidoscopio de tonos azules que van desde el azul oscuro hasta la transparencia del cristal con tintes celestes.

Hoy, como en la antigüedad, Mesina es la entrada principal de Sicilia. En su costa atracaron Griegos, Romanos, Bizantinos, Árabes, Normandos y Suevos que influyeron fuertemente en la cultura de esta tierra. Explorando los pequeños pueblos de la provincia se pueden descubrir preciosos tesoros de arte custodiados en iglesias y edificios o importantes huellas de grandes civilizaciones lejanas. Una historia también contada por las tradiciones que se han quedado en el corazón y en la memoria de la gente del lugar, y por los antiguos sabores que cubren la mesa.

Aranci di riso alla messinese

INGREDIENTES

- Azafrán,
- Riso 500 gr.
- 3 yemas de huevo
- Pecorino (grana o parmigiano grattugiato) 100 gr
- 30 g mantequilla y sal
- Sal
- Pimienta negra
- Media cebolla
- Vino tinto

PREPARACIÓN

Hervir el arroz con poco agua salada (unos 1,2 Lt) de manera que absorba toda el agua y se haga completamente. Mientras tanto remojar el azafrán con muy poca agua y mezclar todo el compuesto con las tres yemas de huevo y el arroz cocido. Freír la cebolla finamente picada en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y la mantequilla, a continuación, agregar la carne triturada; saltear a fuego fuerte.



- 80 gr de guisantes 8 (o frescos o congelados)
- 40 gr tomate concentrado
- 100 gr Scamorza (fresca, caciocavallo o mozzarella a dados)
- 25 gr de mantequilla
- 150 gr Carne de ternera o cerdo (o mezclada) triturada
- Una cucharada de aceite de oliva extra virgen.
- Pan rallado
- 2 huevos.
- Aceite de girasol.



Agregar el vino y luego dejar que se evapore. A continuación agregar el tomate diluido en un vaso de agua, sazonar con sal y pimienta. Cocinar por 20 minutos a fuego medio.

Mientras tanto, poner los guisantes en una olla y cocer durante 10 minutos junto con una cucharada de aceite de oliva y un cucharón de. Mientras se cuecen los guisantes, cortar los cubos de queso ahumado y guardarla a parte. Cuando los guisantes estén cocidos pero crujientes todavía, apagar el fuego y añadir el ragú espeso. Con el arroz ya frío (necesitará al menos un par de horas), forma una capa delgada sobre la palma de la mano. Forma un hueco en el centro y coloca una cucharada de salsa de carne y guisantes y dos o tres pequeños cubos de queso, a continuación, cierra con otra capa delgada de arroz.

Puedes modelar la forma del arancini como más te guste, los más frecuentes son en forma de bola o de pera. Luego pasar todos los arancini por el huevo. Luego pasarlos por el pan rallado y finalmente freírlos en aceite bien caliente (180 °). Para freír las bolas de arroz, recomiendo el uso de una freidora o una olla bastante pequeña y alta, de modo que las bolas queden completamente sumergidas en aceite durante la fritura. Sacarlas y quitarles el exceso de aceite con un papel absorbente. El Arancini se sirve caliente o si se prefiere a temperatura ambiente.



*In Antigua ci godiamo la vita...
Godi con Noi!*

EN ANTIGUA GOZAMOS LA VIDA GOZAMOS JUNTOS!

Cernia selvatica con
vongole prezzemolate



Ricotta cernia con
salsa di gamberi e cognac



Salmone nordico
di primavera



Pizza Mare e Terra



LUNES A SABADO 12:00 pm. a 11:00 pm. DOMINGO 12:00 pm. a 10:00 pm.

3ra. Avenida Norte # 1 B, La Antigua Guatemala (Atrás de la Catedral)
elcazadoritaliano@gmail.com • Teléfono: 7832-2955 • www.elcazadoritaliano.com

Pasta alla norma

INGREDIENTES

- 500 gramos de 'spaghetti' o 'penne'
- salsa de tomates hecha con aceite de oliva
- cebolla o ajo
- tomates hervidos pasado por cedazo
- albahaca.
- 1 kilo de berenjenas
- 250 gramos de ricota fresca
- 500 gramos de ricota salada y/o ahumada u horneada
- Aceite para freír
- hojas de albahaca para la decoración final.

PREPARACIÓN

Corte en cubitos las berenjenas, y fríalas en abundante aceite caliente hasta que se doren. Póngalas a escurrir en un colador. Hierva la pasta en abundante agua con una cucharada de sal. Cuele cuando la pasta se encuentre al dente. Reparta en platos hondos una o dos cucharadas de ricota fresca, agregue la pasta, condimente con salsa previamente calentada, cubra con abundante cubos de berenjenas fritas y finalice cubriendo el plato con la ricota salada rallada. Disponga de la albahaca sobre el plato finalizado para darle un toque decorativo.



CATANIA (Catania)



Extendida en una cuna verde, se encuentra la preciosa Catania, una ciudad que acoge con sus grandes plazas y anchas calles, con sus arquitecturas en piedra de lava que recuerdan un pasado de destrucción y reconstrucción, con matices oscuros que parecen luchar con la luz intensa del sol que irradia esta tierra. Un patrimonio histórico-artístico que, unido a sus acogedoras gentes, hace esta ciudad especial para sus visitantes.

El Etna, patrimonio Unesco desde 2013, es su emblema. Alto, majestuoso, silencioso, con la cima cortada por la gran boca de fuego, domina el paisaje entero con su fuerza. Jardines de cítricos y an-

chos viñedos interrumpen con sus alegres colores el gris de la tierra de lava, oscura pero fértil. Llegados a la cima nos quedamos hechizados por la extraordinaria vista que llega hasta donde alcanza nuestra mirada. La tonalidad de azules y sus matices cobalto y turquesa impregnan el mar de Catania, la otra fuerza de esta tierra. Playas de guijarros, pequeñas bahías alternadas con zonas oscuras de rocas de la erupción, costas empinadas sobre el mar, farallones majestuosos, largas costas doradas: un paisaje que regala sensaciones diferentes. Pero a cualquier sitio que se elija ir, una sensación quedará inalterada: la que suscita la belleza límpida del mar.

SIRACUSA (Siracusa)



Siracusa, tierra de las maravillas. Las huellas de civilizaciones antiguas todavía persisten por las calles. Las arquitecturas barrocas hablan de su renacimiento. El cielo, el sol y el mar la envuelven con su brillo. Un viaje en este rincón de Sicilia suscita sensaciones profundas, es como pasar el confin del tiempo y viajar miles de años atrás.

Éste es lo que se experimenta caminando por las calles de Siracusa, donde reviven con fuerza preciosos testimonios del resplandor de la Magna Grecia y, paso a paso, acompañan al visitante por las épocas siguientes que también han tenido un fuerte impacto sobre la historia de Siracusa. Romanos y bizantinos, árabes y normandos, suevos y aragoneses, todos han escrito su parte.

Zuppa di pesce alla siracusa

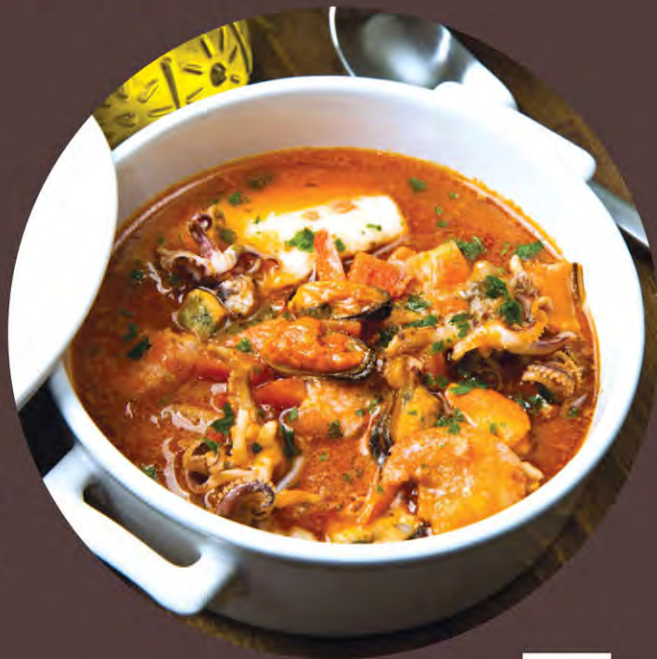
INGREDIENTES

- 2 cebollas
- 1/4 de taza de aceite
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta
- 1 litro de agua
- 4 rodajas finas de pescado (clase a gusto)
- 1 cda. de perejil picado
- 2 cdas. de cebollines picados
- 2 yemas
- 4 rebanadas de pan francés, fritas en aceite

PREPARACIÓN

Picar finamente las cebollas y dorar en el aceite, en una cacerola tapada, junto con los dientes de ajo enteros. Retirar los ajos y agregar el agua caliente, sal y pimienta a gusto.

Cuando el agua hierva, añadir el pescado bien lavado y el perejil. Cocinar con la cacerola tapada, lentamente, durante media hora. En el momento de servir, batir las yemas y agregarles el caldo, siempre batiendo. Poner el pescado en el fondo de cada plato o cazuelita donde previamente se habrán distribuido las rebanadas de pan frito. Bañar todo con el caldo con yemas y adornar la superficie con los cebollines picados. Servir bien caliente.



Ragusa (Ragusa)



Es una tierra cincelada por el hombre. Campos en los que el duro trabajo de los campesinos, desde siempre, han recolectado los frutos que regalan los sabores únicos de la gastronomía ragusana. Un paisaje diseñado por las largas murallas construidas por la gente del lugar, que se alterna con el marrón de los campos recién arados y el verde brillante de los cultivos nacientes. Un paisaje que se extiende entre las alturas y los valles de los Iblei, dueños incontrastables del interior ragusano, caracterizado

por profundos cañones erosionados por las aguas de los arroyos.

Ragusa es una perfecta anfitriona que le acoge y le hace sentir muy cómodo, ofreciéndole las delicias que ha preparado para usted mientras lo entretiene contando historias llenas de emociones. Esta provincia abre a sus huéspedes los “salones” más elegantes de su casa, decorados en puro barroco siciliano. Un estilo que refleja la reconstrucción del siglo XVIII, un momento histórico de gran relevancia artística.

Pastieri de pasqua



INGREDIENTES PARA LA PASTA

- 1 kg de harina de trigo duro
- 1/4 de panecillo de levadura
- 70 g de manteca de cerdo
- Aceite de aceituna
- Sal
- Agua

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 500 gr. de carne molida de becerro o cordero o ambos,
- 500 gr. de entrañas de cordero o callo de becerro salcochados y luego picados, en el caso en cuyo no se quiera usar las entrañas duplicadas la cantidad de carne molida,
- 200 gr. de caciocavallo ragusano rallado
- 6 huevos
- Perejil
- Ajo
- sal

PREPARACIÓN

La masa de los pastieri se hace con harina de trigo duro, agua, aceite y levadura de cerveza. La elaboración es larga, para conseguir un panecillo elástico y homogéneo. Después de un descanso de al menos 30 minutos, debe ser añadido el tocino, por luego amasar de nuevo el compuesto. Se procede tendiendo la masa para sacar a uno deshoja sutil de ello, de cuyo deberán ser cortados discos de 8-10 centímetros de diámetro. Se procede luego con el relleno, listo con carne mixta de cordero y becerro, caciocavallo ragusano, pan rallado, pimienta, sal y perejil, bien amalgamados. El relleno es distribuido por lo tanto en los discos, que serán cerrados levantando los bordos y dejando una parte de relleno a vista. La cocción, rigurosamente en horno, dura acerca de 20 minutos a 220 grados. Si se elige de utilizar el interior, éstas irán primero hervidas y picadas.

DISEÑO



ESTILO



INNOVACIÓN



TECNOLOGÍA



Alfresco  **U-LINE** **COYOTE** *best*  **FABER**  **FRANKE**  **KINDRED**

GAGGENAU  **irinnox** *jura* **LIEBHERR** **Thermador**★

Distribuidores mayoristas, único centro de servicio autorizado en el país. Asistencia técnica y repuestos.
Complejo Pradera Ofibodegas, 20 Calle final zona 10, Km. 6.8 Carretera a Muxbal Bodega No. 13 Guatemala
info@lacuisineinternational.com PBX: 6671-3400 al 06 Celular: 5972-4956 www.lacuisineinternational.com

LA CUISINE
INTERNATIONAL
inspiring good living



LA SCUOLA DEL VINO ITALIANO:

"Pasión por el vino y la cultura italiana"

"Cuando tomo vino pienso y cuando medito tomo vino" – nos contaba el francés FrancoisRabelis, en el libro que nos cuenta las gestas de Gargantua y Pantagruel. "El vino entrena corazones y los hace más libres y listos a las pasiones del alma" – nos declamaba Ovidio, casi 100 años antes de la llegada al mundo de Cristo. Esa misma pasión y filosofía han tenidos los organizadores de "La Scuola del Vino Italiano", que se llevó a cabo en el Club Italiano en los meses de junio a agosto. El curso se desarrolló gracias a la colaboración entre la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala, el Club Italiano y el experto en vino italiano, el sommelier HermannBendfeldt. Las distintas clases se pudieron realizar gracias al apoyo de varios importadores, que presentaron durante estas noches productos de excelente calidad, reconocidos por el "Made in Italy".

El curso, que a diferencia de otros, va más allá de degustar vinos. Este curso pretende generar una cultura del vino en Guatemala, por lo que, contó con la participación de diferentes personas italianas que viven en Guatemala y que aportaron una intervención sobre su región de origen. El recorrido tocó sucesivamente diferentes áreas geográficas de la península italiana: empezando de los Alpes del Piemonte con su Barolo, pasando por las tierras vecinas con el Amarone, luego por la cuna del arte Firenze y su Chianti, por Emilia –la patria de la pasta- con el Lambrusco, regresando a la tierra de frontera Friuli con su Savignon y a la gran Milán con su Bonarda, para terminar con los vinos de cuerpo y de fuerza del sur de Italia.

Aristofane, filósofo griego, nos decía que "tomando vino los hombres mejoran, hacen buenos negocios, son felices y ayudan a los amigos". Este es el espíritu de la "Scuola del Vino Italiano", que quisiéramos compartir con todos los amantes del vino y la cultura italiana.

Nicola Fasoli

Si deseas inscribirte a la próxima edición de "La Scuola del Vino Italiano"
puedes comunicarte al: **Tel. 2367-3869 / admin@camcig.org**

COMPARTAMOS EL

éxito y celebremos

EL RECONOCIMIENTO DE

FARNESE

GROUP

COMO "BODEGA DEL AÑO"
POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO

Tre Fratelli

ORGULLOSOS DE FUSIONAR NUESTRAS RAÍCES ITALIANAS
COMO DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS EN GUATEMALA



NORMAL: 165

ESPECIAL: 124



NORMAL: 307

ESPECIAL: 230



NORMAL: 495

ESPECIAL: 370



NORMAL: 185

ESPECIAL: 149

COPA: 33



NORMAL: 185

ESPECIAL: 149

FARNESE
GROUP

Miglior Produttore d'Italia 2016 | 2017



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





Directorio

CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA ITALIANA EN GUATEMALA

● **RESTAURANTES
CON CERTIFICACIÓN
"OSPITALITÀ ITALIANA"**

EL CAZADOR ITALIANO

3ra. Avenida Norte #1B, La Antigua Guatemala
Teléfono: 7832-2955

TARANTELLA

Km. 22.5 Carretera a El Salvador, Centro Comercial Deco City
Teléfono: 6645-9932

BORG ROTONDO

2da. Avenida 13-25 Zona 10
Teléfono: 2509-0567

PIÙ TRENTANOVE

Avenida Las Américas 19-30 Zona 13
Teléfonos: 2309-8006 y 5264-2702

● **RESTAURANTES**

BIBA TRATORIA

10ma. Ave.5-49 zona 14.
Teléfono: 2312-4646

BOLGHERI

Plaza Fontabella (13 calle y 4ta. Avenida Zona 10)
Teléfono: 2336-5431

BORG ROTONDO TUERÉ

Km. 16.5 Carretera a El Salvador, Casa Club Santuaria Muxbal
Teléfono: 6664-3679

**CIAORISTORANTE
ITALIANO**

11 Calle 6-83, Zona 1
Teléfono: 2232-9496

BIBA TRATORIA

10ma. Ave.5-49 zona 14.
Teléfono:
2312-4646

GELATERÍA RÍBOLA

6Av. 13-05 Plaza Diez Local #1-6
Centro Comercial Sankris Mall, Local 101
Plaza Variedad Local 3
Teléfono: 2337 2869

GIUSEPPE VERDI

Ave. Reforma 14 Calle 1-34 zona 10 Interior Westin Camino Real
Teléfono:
2367-6424

ILCAVALLINORISTORANTE

Distrito Moda, Paseo Cayalá
Teléfono: 5019 4360

ITALIANNI'S

Diagonal 6 12-42 z.10 Primer Nivel, Design Center
Teléfono: 24415225
C.C. Miraflores
Teléfono: 2474 2242

**LA CUCINA DI BORG
ROTONDO**

Carretera a El Salvador
Km 14.5
Teléfono: 5709-1441

LA FATTORIA PIZZERIA

16 calle 4-32 Zona 10
Teléfono: 5000-1111

LEO NARDINI L'ENOTECA

Edificio Avia, 12 calle y 3a avenida zona 10, segundo nivel
Teléfono: 2332-4265

L'OSTERÍA

4 Avenida 10-41 Zona 10
Teléfono: 2278-9914

MARGHERITA PIZZERIA

Blvd. Vista Hermosa I 23-41 Zona 15
C.C. Plaza La Noria
Teléfono: 2375-0000

PICASSO

14 Calle 2-51, Zona 10, Hotel Real Intercontinental
Teléfono: 23794444 ext. 4718

PIÙ TRENTANOVE

Avenida Las Américas 19-30 Zona 13
Teléfonos: 2309-8006 y 5264-2702

PRIMO DE ROMA

Plaza Fontabella, Pradera Concepción y Plaza Concepción
Teléfono: 2437-7599

TREFRATELLI

Plaza Fontabella
Teléfono: 2320-0999

Condado Concepción

Teléfono: 6634-5094

Cayalá

Teléfono: 2493-8037

Majadas Once

Teléfono: 2312-4925

Antigua Guatemala

Teléfono: 7832-7730

San Cristóbal

Teléfono: 2443-0338

VESUVIO

Zona 10 y 4, San Cristóbal, Las Majadas, Paseo Cayalá, Km. 16.5 Carretera a El Salvador
Teléfono: 2323-2323

● IMPORTADORES DE VINOS Y ALIMENTOS

ALTO BASSO

katyaltobaso@yahoo.com
Productos: Panettone y pandoro

BICAFAE

Km.25.5 Carretera a El Salvador Guatemala
Teléfono: 6661-2800
www.bicafe.com.gt/
info@bicafe.com.gt
Producto: Illy Café

COMERCIALIZADORA AZ

23 Avenida 15-79, Zona 10
Colonia Alcázar
Teléfono: 2303-0099
www.comercializadoraaz.com
info@comercializadoraaz.com
Productos: embutidos, pastas, quesos, tomates, vinagres, vinos, otros.

DISTRIBUIDORA ALCAZARÉN

5ta. Avenida 13-43 Zona 9
Teléfono: 2429 5959
www.alcazaren.com.gt
Productos: vinos y licores

ENTRE VINOS

Diagonal 6 12-42 Edificio Design Center Torre II Nivel 8
Oficina 805 Zona 10
Teléfono: 2233-0268
www.entrevinos.com.gt/
administracion@entrevinos.com.gt

● PRODUCTOS: VINOS

GRUPO ERREBI

Km. 17.5 carretera a San José Pinula, Empresarial San José interior #18.
Teléfonos: 6637 5341 y 6637-5342
www.grupoerrebi.com
info@grupoerrebi.com
Productos: aceites, vinagres, pastas, polentas, conservas, lácteos, embutidos, hongos secos y especias, conservas de pescado, repostería, vinos, licores, entre otros.

IL MERCANTE

14 avenida 7-12 Zona 14
Empresarial La Villa Oficina 2
Teléfono: 2366-5633 al 36
Info@ilmercante.com.gt
Productos: aceites y vinos

IN HOUSEWINE& CATERING

Teléfonos: 23671280 – 41947401
mercadeo@inhousewc.com
Servicio de catering

LA TENUTA

9a. Calle 4-45 Zona 14
Teléfono (PBX): 2503-6000
www.vinoslatenuta.com
ventas@vinoslatenuta.com
Productos: vinos

MARCAS MUNDIALES

Teléfonos: 2310-8282 y 2310-8237
www.marcasmundiales.net/
servicioalcliente@marcasmundiales.net
Productos: vinos y licores

PAVALCO

Teléfono: 2268-2778
www.pavalco.com
lavazzaguatemala@pavalco.com
Producto: Café Lavazza

PLUS MARKAS

18 avenida 39-00 zona 12
Teléfono: 2476-1958
www.plusmarkas.com.gt/
pedidos@plusmarkas.com.gt
Productos: aceites de oliva, pastas, vinos, licores, galletas, arroz, vinagres, otros.

SONAS

7 avenida 7-78 Zona 4,
Oficina 301
Teléfono: 3003-0808
www.sonas.com.de
juanluis@sonas.com.de
Productos: alimentos y bebidas de Europa

VINI PICCININI

Don Formaggio, The Kitchen y Délica
vinopiccinini@gmail.com
Facebook: Vino Piccinini
Producto: vinos

VINOTECA

Zona 10
6ta. Avenida, 12-73, Zona 10.
Teléfono: 2360-1621

Zona 14
10ma. Avenida, 5-49, Zona 14.
Teléfono: 2366-6885 / 82

Carretera a El Salvador
Km 15.5 Carr. a El Salvador,
Edificio Plaza Concepción,
local 14.
6637-5792

Majadas
6ta. Calle 26-50 zona 11 Vía
Majadas local 21.
2474-5781

Paseo Cayalá
Zona 16. C.C. Paseo Cayalá.
Local A5, 106B.
Teléfono: 2243-1515

● UTENCILIOS DE COCINA “MADE IN ITALY”

RICZA

7ma. Avenida 10-35 Zona 9
Teléfono: 2417-9898
Producto: utensilios de cocina
“Made in Italy”

ROYAL PRESTIGE

Correo electrónico: miguel.reyes@stgtroyal.com
Teléfono: 2493-8050 / 5207-0770
www.stgtroyal.com
Blvd. Rafael Landívar 10-05
Zona 16, Paseo Cayalá, Fase I
Oficina J3200B
Producto: utensilios de cocina
“Made in Italy” (50 años de garantía)

“LA CUISINE INTERNACIONAL”

Teléfono: 6671-3400
www.lacuisineinternacional.com
Completo Pradera
Ofibodegas
Bodega No. 13
20 calle final z. 10 km 6.8
Carretera a Muxbal
Sta. Catarina Pinula,
Guatemala
Producto: Utensilios de cocina
“Made in Italy”



DIRECTORIO DE RESTAURANTES ITALIANOS EN LA CIUDAD DE GUATEMALA

CARPACCIO

14 Calle 0-25 zona 10
Teléfono: 2333-4794
2368-0690

BISTROTENTAZIONE

Boulevard Rafael Landívar
10-05 Zona 16 Centro
Comercial Paseo Cayalá
Teléfono: 24938108

DEL POSTO

5Ta Ave. 14-24 zona 14
Teléfono: 2366-2924

IL PIZZAIOLOPIZZERIA

2 avenida 13-25 zona 10
Teléfono: 2221 9140

L'APERÓ

Via 5 2-24 Local #5 zona 4, 4
Norte
Teléfono: 2360-2561

LA PASTA DI MARIO

3a. Avenida 54-69 zona 11
Teléfono: 52297084,
55778085

LA NONNA

Blvd. Los Próceres 19-42 zona
10 C.C. Office Depot Local #4
Teléfono: 2367-2723

LA FORQUETTA

Km 9.5 Carretera Muxbal Vista
Muxbal
Teléfono: 66466830

NICOLAI FETTUCINE

Ruta 4 5-73 zona 4
Teléfono: 2336-8578
16 calle 0-51 zona 14
Teléfono:
2508-0396

PECCATO PASTA

Ave. Las Américas 14-28 zona
13 C.C. Plaza Americas
Local #1ª
Teléfono: 2362-2387

PECORINO

11 Calle 3-36 zona 10
Teléfono: 2360-3035

TÚABISTRO

Kilómetro 9.5 antigua
carretera a El Salvador, Centro
Comercial Vista Muxbal, local
114-B Puerta Parada
Teléfono: 66467038

ROCCO'S PIZZA

Majadas
Teléfono: 2474-5757
San Cristóbal
Teléfono:
2443-1111

CAFFÉ MEDITERRÁNEO

6ta Calle Poniente No.6 A
Teléfono: 7832-7180

CAFFÉ OPERA

4 Av Sur #1, Antigua
Guatemala
Teléfono: 7832-0727

CAFETERÍA ITALIANA

5ta Ave. Sur No. 34 A
Teléfono: 7832-7370

DA VINCI

5ta Calle Poniente No.7 B
Teléfono: 7832-9736

NOTTERISTORANTE

23 Avenida 2-20 Zona 15,
Vista Hermosa 1. Plaza 15,
Ciudad de Guatemala
Teléfono: 52028530

EL PUNTO

2da Calle Oriente No.9 D
Teléfono:
7832-7718

EL TENEDOR DEL CERRO

Cerro de Santa Inés Antigua,
Carretera entrada a la Antigua
Teléfono: 7832-3520

LA ANTIGUA VINERÍA

5ta Ave. Sur No.34 A
Teléfono: 7832-7370

EN ANTIGUA GUATEMALA

LA BICICLETA DE JUANCHO

2da Calle Oriente No.9D
Teléfono: 5293-3361

LA TOSCANA

1ra Ave. Sur No 17 A
Teléfono: 7832-9864

OSTERIA DI FRANCESCO

7ma Calle Poniente N.35
Teléfono: 7832-3884

PIZZA GOURMET

CHRISTOPHE
Calle Ancha No. 27
Teléfono: 7832-2732

Diseño y diagramación
Daltónica, S. A.
vicky@daltonica.net



Menu



Benvenuto

10ª. Calle 2-11 zona 10

PBX (502) 2495-5100

informacion@clubitalianogt.org

www.facebook.com/ClubItalianoEventos



Club Italiano

Asociación Italiana de Beneficencia

TARANTELLA
cucina tradizionale

EVENTOS A LA ITALIANA
Celebra con nosotros

Teléfono 6645-9932

KM. 22.5 CARRETERA A EL SALVADOR, DECO CITY

