

72 AÑOS

ITALIA





Hoy sábado 2 de junio se conmemora una nueva "Fiesta de la República Italiana", una celebración que en nuestra región recuerda la llegada de dos barcos con colonos trentinos que llegaron a la zona a principios de década de los '50, en lo que constituyen la principal ola migratoria desde la península itálica a nuestra zona.

Se trata de la llegada del barco Américo Vesputio en mayo de 1951, con 20 familias y 153 personas; y posteriormente más de cien familias que repitieron la aventura al año siguiente. Familias que fueron ubicadas en las Vegas de Peñuelas para que se dedicaran a las labores agrícolas, en el primer caso, y en la Hacienda San Ramón, Santa Inés, El Mirador y La Rinconada, en el segundo.

Una colonia numerosa que logró surgir desde la adversidad que los recibió, pues las nuevas tierras eran muy distintas a las que conocían en Italia además que carecían de agua potable y luz. Y que con el paso de los años estableció importantes negocios e industrias más allá del rubro agrícola, creciendo hacia el comercio, el turismo, el sector automotor, etc. Destacando además por su aporte a la educación, a la cultura y a la gastronomía locales.

De acuerdo a datos proporcionados por la Ambasciata d'Italia in Chile, en la región de Coquimbo hay 1.360 italianos, de los cuales solo 117 son originarios en la península, todos los cuales tienen pasaporte comunitario y gozan de derecho a voto en las elecciones de dicho país.

Un número muy inferior a los registrados en las regiones de Bío Bío

(2.430), Valparaíso (11.661) y Metropolitana (43.470), quien poseen las más grandes colonias a nivel nacional.

En total, según la Embajada Italiana en nuestro país, los italianos residentes en Chile ascienden a 68.830, de los cuales solo 2.684 nacieron en la península itálica.

ITALIANOS EN EL MUNDO

Pese al alto nivel de cohesión dentro de la sociedad chilena y de la importancia económica y política que han alcanzado los italianos en nuestro país, la cantidad de ciudadanos italianos en Chile es solamente la quinta más numerosa de América Latina, después de Argentina (900.000), Brasil (500.000), Venezuela (más de 100.000) y Uruguay (casi 100.000). De hecho, se estima que en Argentina y Uruguay el 50% de la población descende de italianos, siendo, porcentualmente, las mayores colonias italianas del mundo.

EL PRIMER ITALIANO EN CHILE

El primer italiano que llegó a lo que más tarde sería tierra chilena fue Antonio Pigafetta. De origen noble, fue explorador, geógrafo y cronista al servicio de la República de Venecia y caballero de la Orden de San Juan. Este culto marino formó parte de la expedición de Hernando de Magallanes y Sebastián Elcano, y se cuenta como uno de los 18 tripulantes que sobrevivió al periplo de circunnavegar el globo. Además, su pluma fue la primera que describió a los aborígenes patagones del extremo austral del país, según se registra en el libro "Los Antecedentes: La presencia italiana en Chile, desde la Conquista y hasta mediados del siglo XIX" de Carlos Díaz Gallardo.

RADIOGRAFÍA DE ITALIANOS EN COQUIMBO

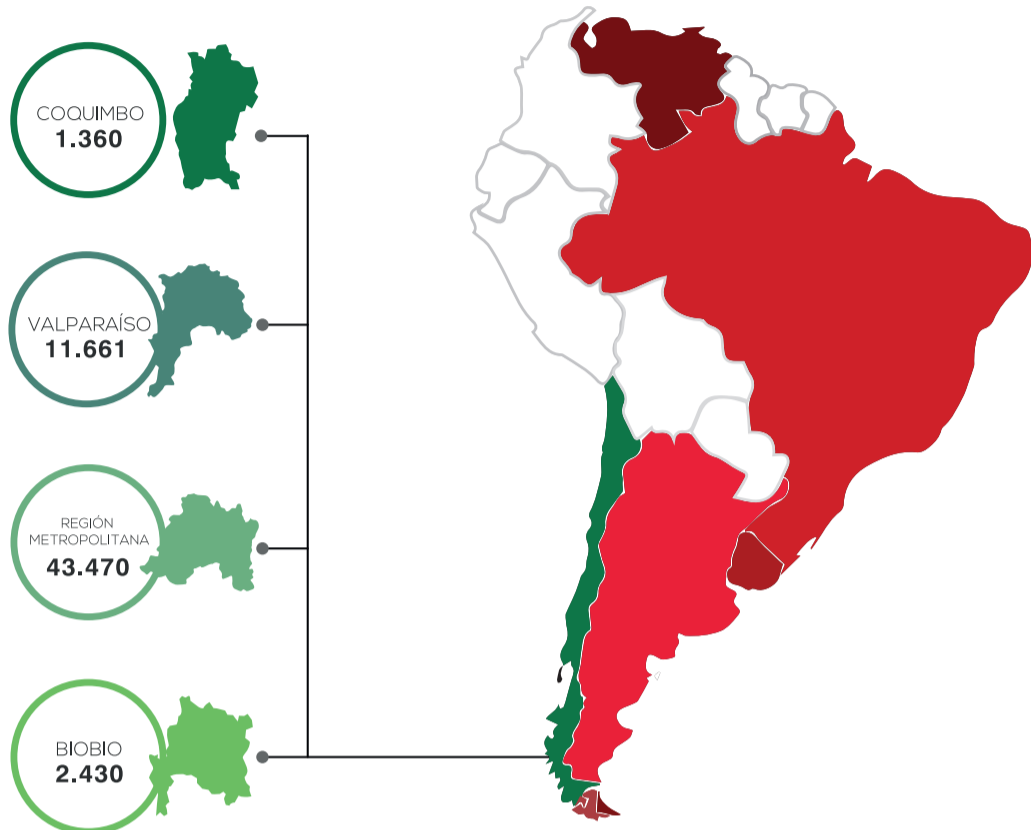
EN LA REGIÓN DE COQUIMBO HAY 1.360 ITALIANOS, DE LOS CUALES SOLO 117 SON ORIGINARIOS EN LA PENÍNSULA. UN NÚMERO MUY INFERIOR A LOS REGISTRADOS EN LAS REGIONES DE BÍO BÍO (2.430), VALPARAÍSO (11.661) Y METROPOLITANA (43.470), QUIEN POSEEN LAS MÁS GRANDES COLONIAS A NIVEL NACIONAL.

¿QUÉ SE CELEBRA? 72 AÑOS COMO REPÚBLICA.

Cada 2 de junio la comunidad italiana celebra la "Fiesta de la República de Italia", que conmemora el referéndum constitucional de 1946, cuando por sufragio universal los ciudadanos italianos decretaron el fin del régimen monárquico tras 85 años de reinado de la casa de Saboya. La decisión popular tuvo lugar tras la Segunda Guerra Mundial.

Los italianos residentes en Chile ascienden a 68.830 personas, de los cuales solo 2.684 son originarios de la península itálica.

AMBASCIATA D'ITALIA IN CILE



VENEZUELA más de 100.000	BRASIL 500.000
URUGUAY 100.000	ARGENTINA 900.000
CHILE 68.830	

2.684 NACIERON EN LA PENÍNSULA

117 ORIGINARIOS

50% ARGENTINA Y URUGUAY

Población descendiente de italianos



NEW FORTUNER



No hay nada mejor que salir del hogar.
 Descubre junto a tu familia una nueva ruta con **New Fortuner 2018**,
 un verdadero off-road con 3 corridas de asientos y alto equipamiento.
Disponible en versiones diesel y gasolina.



- HAC** Control Asistencia en Pendiente
- DAC** Control Asistencia en Descenso
- VSC** Control de Estabilidad
- (ABS)** Sistema de Frenos ABS + EBD + BA
- (L)** Bloqueo Diferencial
- (M)** Modalidad de Manejo Eco y Sport

Rendimiento hasta: Diesel 13,9 km/l en carretera - 9,3 km/l en ciudad | Gasolina 10,7 km/l en carretera - 7,3 km/l en ciudad

*Valores de consumo de combustible han sido obtenidos en mediciones de laboratorio según ciclo de ensayo de la Comunidad Europea, homologadas en el MTT. Más información: www.consumovehicular.cl



Av. Francisco de Aguirre 070 La Serena (51) 2546791
 Av. Ariztia 358 - Ovalle (53) 2433225

[f](https://www.facebook.com/musalem.toyota) [i](https://www.instagram.com/musalem.toyota) musalem.toyota camalmusalem.cl

LOS SECRETOS DE LA PASTA ITALIANA



LA PASTA ES FÁCIL DE PREPARAR, BARATA Y RICA. ADEMÁS, GUSTA PRÁCTICAMENTE A TODOS. PERO ¿LA ESTAMOS DISFRUTANDO COMO ES DEBIDO? DOS DESTACADOS CHEFS NOS INDICAN LAS DIFERENCIAS EN EL CONSUMO DE LOS CHILENOS Y LOS ITALIANOS.

Saludables, sabrosas y sencillas de preparar, las pastas no solo son el estandarte gastronómico del país peninsular, sino también uno de los alimentos más universales y favoritos de la gran mayoría. ¿Cuáles son las razones para ello?

A propósito de la celebración de la Fiesta de la República de Italia, conversamos de ello con dos des-

tacados chefs de comida italiana, Ennio Carota, jurado de MasteChef y dueño de Pastamore, y Alfredo Cruells, propietario del emergente restaurante local Mi Pasta Fresca.

Para Ennio Carota, originario de Turín, es difícil generalizar los secretos de la pasta italiana, porque si bien "la pasta se come en toda Italia, y es un plato nacional, que está presente en todas las regiones, cada región

tiene su particularidad, su especialidad, su forma de cocinarla", porque a juicio del destacado profesional "la comida italiana es justamente una cocina regional".

Para Alberto Cruells, quizás con la distancia territorial, es más sencillo encontrar una respuesta, la que tiene que ver con la afectividad que acompaña a las pastas. "La pasta es fundamental no solo por el sabor,

Mammamia
Alimentos Artesanales

*Gelateria
Fábrica de Pan
Pastelería Artesanal*

Saluda a la Colonia de Residentes en el Aniversario de la República de Italia.

FÁBRICA: Avda. Juan José Latorre 300, Compañía Baja, La Serena.
SUCURSAL: Gelateria, Av. Cuatro Esquinas 751, local 14, Edif. Sonora, La Serena.
FONOS: 51 2212273 / 51 2219295.

PIERO
xpress.cl

PIER ANGELO BERTOLLA IOB É HIJOS

FELICITA A LA COLONIA ITALIANA RESIDENTE,
AL CONMEMORARSE 72 AÑOS DE LA PROCLAMACIÓN
DE LA REPÚBLICA DE ITALIA.

Transportes PIERO.cl

Parcela 222-A · Alto Peñuelas · Coquimbo · Fonos 2 230389 - 2 243114
lasarena@transportespiero.cl
SUCURSALES: SANTIAGO - OVALLE - COPIAPÓ

o por su evolución gastronómica, sino porque nació en el pueblo, de la gente necesitada de Italia, en todas las casas había huevo, harina, y entonces vamos preparando pasta, porque además es un plato que satisface mucho. Como decía mi madre, la pasta tiene que ver mucho con la cocina de guerra, en que se agarra lo que hay y vamos alimentando a la mayor cantidad de personas posible, eso es la esencia de la pasta en Italia, que del pueblo necesitado nace la pasta, este alimento que en el mundo es tan reconocido", afirma el chef.

Para el cocinero de MasterChef, lo más didáctico a la hora de caracterizar la cocina italiana es dividir a Italia en tres partes: norte, centro y sur. La cocina del norte es mucho más grasa, con importante presencia de carnes, mantequilla y crema. La pasta se come rellena, no tan al dente, con condimentos pálidos y poca presencia del tomate. Al avanzar hacia el centro-sur, la cocina cambia completamente. Menos pasta rellena, más pasta larga. La pasta ya no lleva huevo, se hace solamente con sémola de grano duro y agua. La mantequilla se reemplaza por el aceite de oliva. Hay mucha verdura, pescados y mariscos. La salsa de tomate es reina. "Son platos que hoy se consideran sofisticados, pero que en su momento fueron el resultado de una cocina pobre. Hoy yo diría que esa pobreza se ha transformado en una riqueza no menor, por un montón de razones, como el sabor y la salud", explica Ennio Carota.

CHILE VS. ITALIA

Sobre las diferencias en el consumo de la pasta en Italia y Chile, el chef y propietario de Mi Pasta Fresca, Alberto Cruells, es enfático en señalar que mientras en nuestro país muchos ocupan la pasta como un acompañamiento, en el país europeo "la pasta en sí es lo importante del plato. Lo fundamental para los italianos es la pasta."

El cocinero señala que, si bien el consumo nacional ha ido evolucionando en los últimos años, incorporando de a poco las pastas frescas, que hasta no hace mucho eran privativas de las familias italianas, todavía se siguen cocinando mayoritariamente pastas secas y salsas de tomate de retail, los cuales no son un buen reflejo de la cocina italiana, y que distan mucho de la dieta de los peninsulares, en que la pasta y la salsa son frescas, hechas en casa y con ingredientes de la mejor calidad posible. "En Italia las salsas se preparan, la salsa de tomate base se prepara del día anterior, con por lo menos tres horas de reducción. Nosotros nuestra salsa boloñesa, la tenemos 3 horas reduciendo en el fuego lento, porque uno de los secretos es justamente ese", afirma

Alberto Cruells.

Para Ennio Carotta, al consumir pasta, "los chilenos buscan sentirse un poco como en Italia, respirar un aire de 'italianidad', y tratar de que la comida sea lo más auténtica posible", pero que todavía funcionan mucho desde el estereotipo, "piensan que el italiano come solamente pasta, pero la cocina italiana es muy variada pero a eso nos dedicamos".

Por su parte, Alberto Cruells recal-

ca que los italianos tienen normas estrictas respecto de la pasta, por ejemplo, ellos no mezclan la pasta con mariscos y queso, "es pasta y marisco, o pasta y queso, pero los tres no se usa, cosa a que nosotros acá nos encanta", precisa. Y agrega: "La idea es ir aprendiendo, pero no solo imitar la cocina italiana, hay que adecuarla de lo que es el consumo de los chilenos, porque se la vendemos a los chilenos, es ellos a los que tiene que gustarles".

PASTAS PREFERIDA DE LOS CLIENTES

Consultado por cuáles son los platos preferidos por los comensales de Pastamore, Ennio Carotta, destaca dos platos: el 'agnolotti del plin', plato típico del Piamonte, que consiste en una pasta rellena de carne mixta de cerdo y vaca, verdura y risotto, con aceite de trufa; y el 'spaghetti ai ricci di mare', un plato típico de Sicilia, que es un spaghetti con erizo.

Por su parte, Alberto Cruells, desta-

ca que los comensales de Mi Pasta Fresca siguen prefiriendo platos tradicionales como lasaña boloñesa, fettuccini o spaghetti con boloñesa. "Pero hemos querido introducir otros productos, que han tenido una muy buena recepción del público como la lasaña de mariscos, con jaiba, o con salmón- camarón. La idea es ir todos los días variando las pastas y las salsas del Menú para que la gente pueda probar platos diferentes e ir ampliando su paladar", indica.



Chef, figura de televisión y empresario italiano, radicado en Chile. Es propietario del restaurante italiano Pastamore, ubicado en Las Tranqueras 1471, en Vitacura, Santiago, que atiende de lunes a sábado de 13:00 a 23:00 horas. Además, cuenta con un Mercantino Italiano que ofrece productos, fiambres y pastas frescas para llevar.



Chef chileno, propietario del restaurante italiano Mi Pasta Fresca, ubicado en Avenida del Mar 2496, La Serena. Abierto de lunes a domingo, de 12:30 a 23:30 horas. Destacan sus pastas, pizzas, postres, y el menú del chef para almorzar en la semana.

- **No hay que confundirse, la pasta no es un ingrediente o un acompañamiento. En Italia es un plato por sí solo.**
- **Primero la pasta, después la salsa. Debe existir un equilibrio entre la salsa, el condimento y la pasta.**
- **Al momento de consumir pastas rellenas, lo importante es precisamente el relleno, no la masa ni tampoco la salsa.**
- **Como en cualquier receta, para elaborar un buen plato de pasta lo primero que se necesita es elegir ingredientes de la máxima calidad. La recomendación es comprar pasta fresca artesanal o prepararla en casa, y si se va a usar pasta seca, comprar la auténtica hecha en Italia.**

AL PREPARAR LA PASTA: A la hora de cocinar, y a diferencia de lo que muchos hacemos en casa, hace falta una olla grande y con abundante agua. Cuando el agua empieza a hervir solo se le agrega sal, no pimienta ni laurel y nunca aceite, y en el momento que vuelve a iniciar el hervor se echa la pasta.

AL COMERLA: Según Massimo Bottura, considerado actualmente el mejor chef de Italia, la pasta se come con un tenedor. No se debe usar cuchillo. "Recojan y enrollen los espaguetis con el tenedor. Si necesitan cortarla, hacerlo con el tenedor."

¡VIVA ITALIA!

VALENTINI
AUTOMOTRIZ
Servicios Integrales desde 1976

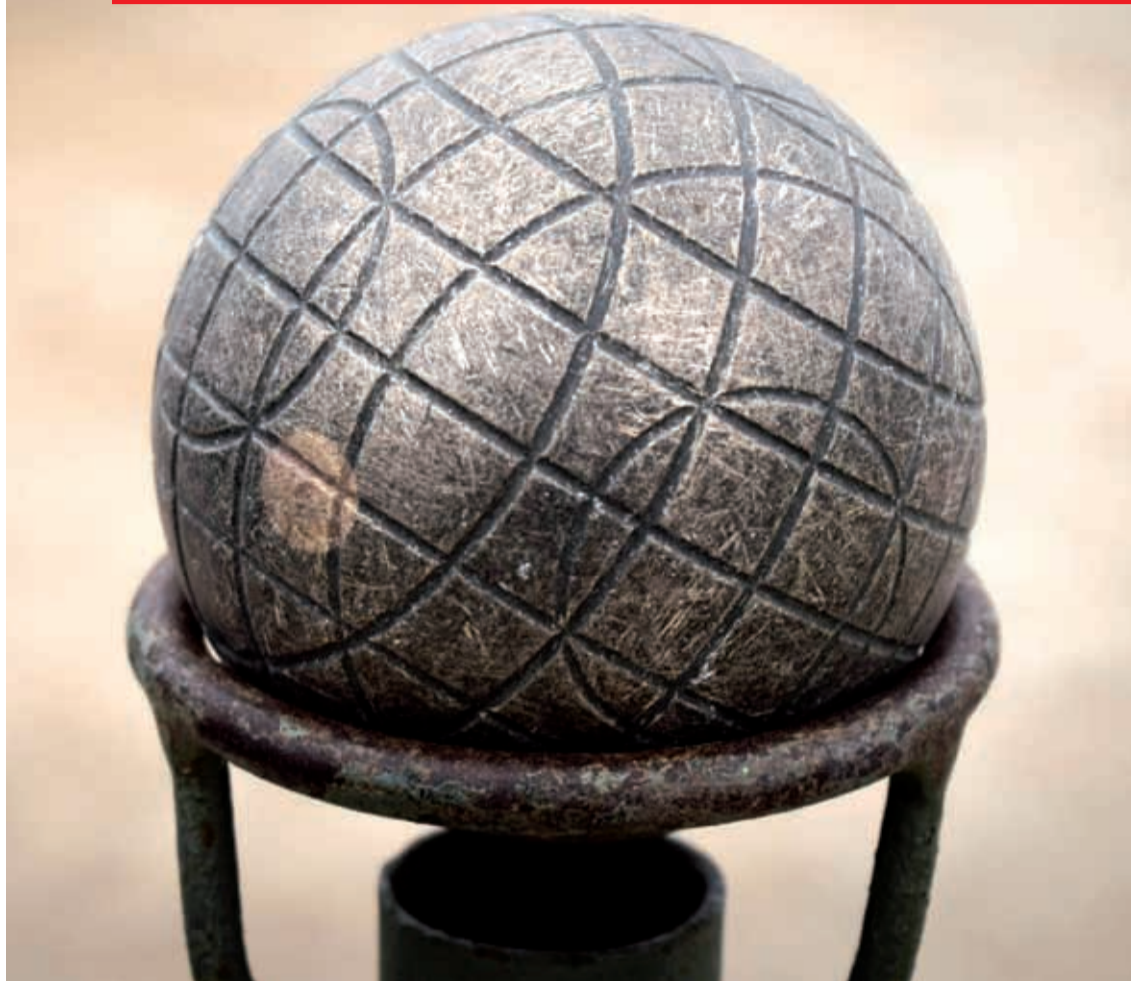
Valentini Automotriz, junto a nuestros colaboradores saludamos a la colonia residente al conmemorarse 72 años de la proclamación de la República de Italia.

SUZUKI MAZDA Great Wall HAVAI RENAULT CHANGAN JAC

Balmaceda 2060 y Francisco de Aguirre 02, Autoshopping local 3 y 4
Fono 51- 2546401, anexos 412, 430, 424, 425, 407, 408, 413, 416, 405 y 421 Celular: 56993206672 y 56993224656
ventas@valentini.cl www.valentini.cl

42 AÑOS

BOCHAS EN LA SCUOLA ITALIANA: AL RESCATE DE UN DEPORTE TRADICIONAL



PESE A QUE LO LLAMAN “EL JUEGO DE LOS NONOS”, ESTA DISCIPLINA HA LOGRADO TRASPASAR EN LA ZONA LA BRECHA GENERACIONAL, CONQUISTANDO A NIÑOS Y JÓVENES DE 6 A 17 AÑOS, Y OBTENIENDO DESTACADOS RESULTADOS A NIVEL NACIONAL. LA TAREA PENDIENTE, RECONOCEN, ES INCORPORAR A LAS MUJERES.

El juego de bochas existe desde hace siglos y lleva décadas practicándose en nuestro país. Para muchos es considerado un “deporte de los nonos”, que se reúnen todos los jueves en el Complejo Italo-Trentino, ubicado en la Parcela 11 del sector Vegas Sur, en la Scuola Italiana Alcide De Gasperi de La Serena se hacen esfuerzos para mantener viva en la región la práctica de esta disciplina.

Este año, son veinticinco los alumnos de Primero Básico a Tercero Medio que practican este deporte, una hora y media a la semana, en jornadas diferenciadas entre lunes, martes y miércoles, como parte de la academia deportiva a cargo del profesor Cristian Araya Zarricueta.

“El objetivo de la academia es mantener viva la tradición de las bochas en la comunidad, lo cual es un reflejo tanto del interés de la Scuola como de las familias, y la verdad es que, aunque no es el deporte más popular, la bocha ha prendido hartito, y cada vez vienen más niños. Este año, por ejemplo, tenemos a uno de primero básico”, comentó el profesional.

Cristian, quien lleva 12 años a cargo de la academia, explica que en la región la Scuola Italiana es la única en donde se practica esta disciplina, por lo que deben competir solo a nivel nacional, trasladándose generalmente a Santiago y Villa Alemana, zonas donde más se juega este deporte.

“En general, no es un deporte popular, pues crece mayoritariamente al alero de las instituciones de raíz italiana, pero que sin duda ha ido creciendo en el país”, puntualiza el académico. De hecho, se trata de un deporte federado, que cuenta con 28 asociaciones, clubes, y tres instituciones de todo Chile afiliadas. En la región figuran como federados la Asociación de Bochas de La Serena y el Club Trentino de La Serena.

En el caso de la Scuola Italiana, par-

ticipan permanentemente en los tres campeonatos que se realizan a nivel nacional, a los que concurren siempre los 9 colegios italianos que hay en Chile, y en que compiten en las categorías Sub14 y Sub18. Y los resultados los acompañan, “siempre estamos en los tres primeros lugares en los campeonatos a nivel nacional”, precisa Cristián Araya. Quien resalta entre los principales logros cosechados por su Academia, el haber asistido con dos alumnos al Mundial Escolar de Ankara 2011 y haberse coronados Campeones Nacionales en 2011 y 2012, y la clasificación al Mundial de Francia de 2013, al que finalmente no pudieron asistir.

Con estos resultados en mano, el profesor de la Academia de Bocha de la Scuola, afirma que, pese a que lo llaman “el juego de los nonos”, la bocha ha logrado traspasar en la zona la brecha generacional y ha logrado entusiasmar también a cultores fuera de la colonia. Donde sí han fallado, reconoce, es en incorporar a las mujeres. “Ellas ven que hay solo niños y prefieren la gimnasia, el basquetbol o el voleibol. Pero eso no pasa en todo Chile, tenemos destacadas deportistas de bocha femenino a nivel nacional”, advierte el profesional.

¿QUÉ ES Y CÓMO SE JUEGA LA BOCHA?

La bocha es un deporte de la familia de los juegos de pelota, que se practica desde los tiempos de la Grecia Antigua y el Imperio Romano, teniéndose incluso registros arqueológicos de que 5.200 años a.C. se practicaba un juego similar, pero con bolas de madera.

En la actualidad, sigue siendo un deporte muy popular en Italia y España, a nuestro país llegó de la mano de los inmigrantes italianos y a La Serena lo trajeron los colonos trentinos. Si bien se espera que pueda ser incorporado como disciplina olímpica para los Juegos de París 2024, una variedad inspirada en las bochas, la ‘boccia’ es considerado



**Líderes en
Desabolladura y
Pintura Automotriz**

**NUEVA
SUCURSAL**







20 años entregando
seguridad, tranquilidad y
transparencia a nuestros clientes.

SALUDA A ITALIA EN SU DÍA

Balmaceda 4297 - Fonos 338040 al 49 - La Serena
www.solozandonai.cl



como deporte paralímpico desde 1984 y es esperanza de recuperación para las personas discapacitadas.

Aunque existen distintas modalidades en la práctica de la bocha, la más tradicional, conocida como zerbín, se practica de una a tres personas por equipo con bochas de distinto color que pesan alrededor de 900 gramos cada una. Se lanza un balín (o bochín) del tamaño de una pelota de golf, para luego el primer competidor arrimar la primera bocha. El objetivo es quedar lo más cerca del balín. Luego el contrario debe tratar de superar la marca del

equipo anterior. De no ser así, lanza todas las bolas hasta lograrlo.

Para el profesor Cristian Araya Zarricueta, es importante destacar el esfuerzo que realiza la Scuola Italia de La Serena para mantener vigente la bocha en las nuevas generaciones de italianos, y por introducirla entre los chilenos.

“En la región la bocha es una tradición que mantienen viva los ‘nonos’ del Club Trentino y hay que valorar el esfuerzo que hace la Scuola para interesar a las nuevas generaciones, porque aquí no hay competencia, tenemos que salir a

jugar afuera. Además, es un deporte que requiere de implementación, por ejemplo, un balón de fútbol cuesta entre 5 mil a 10 mil y con él pueden jugar hasta 22 niños en cancha, mientras que un set de 4 bochas, para un solo jugador, cuesta más de 100 mil pesos”, explicó el profesional.

Es por eso que destacó el respaldo permanente de la Federación Chilena de Bochas, de la Fundación Scuola Italiana Alcide De Gasperi y del rector del establecimiento, Carlos Slomp para mantener viva la tradición de las bochas en la región de Coquimbo.

BOCHISTAS DESTACADOS

A la espera que el Comité Olímpico Internacional defina el ingreso del “arte del arrime” a la máxima competencia deportiva, le preguntamos a Cristian Araya Zarricueta, profesor de Bocha de la Scuola Italiana de La Serena, si nuestro país tiene deportistas destacados en esta disciplina.

El profesional destacó a las hermanas Melita y Sabrina Polito, originarias de Quilpué, que han sido campeonas panamericanas y sudamericanas y tienen varios récords a su haber. En el Sudamericano realizado en Chile en 2015 obtuvieron 5 medallas de oro, en el Mundial Juvenil de Marruecos de 2015 fueron terceras y en los últimos Juegos Mundiales de Polonia 2017, Sabrina alcanzó el cuarto lugar en la categoría “tiro de precisión”.

Asimismo, el profesor de la Scuola Italiana resaltó también a Franco Barbano.



LA SCUOLA ITALIANA
INVITA TUTTA LA COMUNITÀ
LOCALE A CELEBRARE CON
SINCERA FELICITÀ LA FESTA
DELLA REPUBBLICA D'ITALIA.

AÑO 2018



72 AÑOS DE LA PROCLAMACIÓN DE LA REPÚBLICA DE ITALIA




**ALPINO
ALTEZZA**




VERLAN
WWW.VERLAN.CL

SALUDA A TODOS
LOS INMIGRANTES
ITALIANOS EN SU DÍA




**LINEA
WOMAN**





FAMILIA ROSSI-NETTLE: UNA APUESTA ARRIESGADA POR EL TURISMO

72° Aniversario
Italia
Tanti auguri, bella Italia

Saludamos a todos nuestros compatriotas residentes al conmemorar hoy un nuevo aniversario de la proclamación de la República de Italia.

TRAMONTO DEL SOLE
COMPLEJO TURÍSTICO

Avenida del Mar 990, La Serena, Chile
56-51-2223536
contacto@tramontodelsole.cl
www.tramontodelsole.cl

Enrico Rossi Brugnara, propietario de las Cabañas Tramonto del Sol, llegó a Chile el año 1951, cuando tenía apenas cinco años de la mano de sus padres y dos hermanos, como parte de la migración trentina organizada por los gobiernos de Chile e Italia entre los años 1951 y 1953, después de la Segunda Guerra Mundial. Hoy su principal satisfacción es ver a su hijo Pier continuar trabajando con éxito en el mismo negocio que él mismo levanta hace casi treinta años, cuando tomó el riesgo de dejar atrás la agricultura -actividad que trajo a su familia hasta nuestro país y les permitió echar raíces en este territorio- y apostar por el turismo, en una Avenida del Mar que por ese entonces era poco más que un proyecto, en un terreno rodeado de dunas y al que se accedía a través de un camino de tierra, ubicado a pocos metros del Faro Monumental de La Serena.

A sesenta y siete años de la llegada de los inmigrantes italianos originarios de Trento a la región de Coquimbo, la historia de Enrico y su familia es un ejemplo más de cómo la colonia trentina ha logrado conseguir no solo un alto nivel de cohesión dentro de la sociedad local sino instalarse además como un importante motor económico y productivo para la zona.

Porque esas 120 familias que entre los años 1951 y 1953 llegaron huyendo de la pobreza y el desempleo consecuencia de la Segunda Guerra

HACE CASI TREINTA AÑOS ENRICO ROSSI APOSTÓ POR PASAR DE LA AGRICULTURA, QUE TRAJÓ A SU FAMILIA ITALIANA A CHILE, AL TURISMO. EMPEZÓ A CONSTRUIR CABAÑAS EN LA AVENIDA DEL MAR ANTES DE QUE FUERA EL EPICENTRO DE LAS VACACIONES, Y SU VISIÓN DE NEGOCIOS HA DADO BUENOS RESULTADOS. HOY TRAMONTO DEL SOLE ES UN EXITOSO COMPLEJO TURÍSTICO CON 25 CABAÑAS, CANCHAS DE BABY FUTBOL Y VOLEIBOL Y PISCINAS PARA NIÑOS Y ADULTOS, QUE HA QUEDADO EN MANOS DE SU HIJO PIER ROSSI.

Mundial en el norte de Italia, tocaron tierra en el puerto de Coquimbo, para enfrentar aquí un conjunto de nuevas adversidades: el clima, el total desconocimiento del idioma y las costumbres chilenas, pero principalmente el que las promesas que los trajeron hasta aquí no eran del todo ciertas. Llegaron para dedicarse a la actividad agrícola en terrenos que hasta entonces eran poco productivos, verdaderas vegas que les tomó tres o cuatro años si quiera emparejar para cosechar, prácticamente una década para lograr sacar de ellos utilidades.

Pero, pese a todo, no se rindieron y con el paso de los años lograron dominar no sólo este rubro u otros afines, como el agroindustrial o el vitivinícola, sino además ingresar a muchos otros, como la mueblería, la zapatería, el comercio, el automotor, etc. todas especialidades que no estaban cubiertas en la región.

LAS DIFICULTADES EN LA NUEVA TIERRA

Enrico Rossi llegó a Chile el año 1951. Su familia fue una de las primeras 21 que llegaron al puerto de Coquimbo en el barco Américo Vesputio, y a las que instalaron en Peñuelas.

“Yo era chico, pero me recuerdo de todo, del viaje hasta ahora. Se llegó a la Parcela 28 de las Vegas Sur. Mi papá se llamaba Mario Rossi y mi mamá Ida Brugnara y veníamos tres hermanos: uno mayor, yo el del medio y uno menor. Acá nacieron otros dos hermanos, llegamos acá. El problema que hubo de partida era que las parcelas eran arena, dunas, totorales. No había luz para extraer agua, ni siquiera herramientas. Se tuvo que empezar de a poco”, explica.

Y agrega, “los diez primeros años fueron difíciles. Mis papás pensaban estar aquí cinco años, ‘hacerse la América’ y volver a Italia, pero no fue así, solo después de 10 o 12 años fue mejorando la situación, y entonces se preguntaron para qué se iban a ir. Después de empezaron a casar los hijos, echaron raíces, se quedaron acá. Mi papá y mi mamá murieron acá, a pesar de que siempre soñaron con ir a morir a Italia, a su patria”. En un testimonio en video grabado hace una década, antes de su fallecimiento, y hoy conservado en la videoteca de la Scuola Italiana Alcide de Gasperi, la propia Ida Brugnara contó las dificultades de esos primeros años. “Siempre dicen que ‘el pan del inmigrante es muy caro y muy doloroso’, porque la verdad es que al principio faltaba de todo. Los italianos comimos hartos burros los primeros años, porque no se podía comprar carne. Fue difícil, pero hoy día estoy contenta de tener a mi familia aquí, me falta mi marido que era mi compañía, pero estoy satisfecha de ver a mis hijos bien puestos, porque ellos también trabajaron muchísimo”, sostuvo.

CAMBIO GENERACIONAL EN LOS NEGOCIOS

En la actualidad, el propio Enrico Rossi ha dejado la administración de su propio negocio a las nuevas generaciones. Hoy el complejo turístico Tramonto del Sole, ubicado en Avenida del Mar 970, conformado por 25 cabañas, con canchas de baby fútbol y voleibol, piscinas para niños y adultos, zona de quincho y un servicio personalizado que los caracteriza, está en manos de su único hijo varón, Pier Rossi, quién en los últimos años ha asumido formalmente



como gerente del negocio familiar.

Algo necesario concuerdan padre e hijo, porque hoy en día gran parte del trabajo se realiza a través de las plataformas virtuales -con booking vía internet, boletas virtuales y licitaciones de eventos - y en el manejo de la tecnología Pier Rossi le saca ventaja a su padre. Además, el ingeniero mecánico de profesión viene a aportar con nuevas estrategias para hacer frente a la enorme competencia, con numerosos hoteles, cabañas, hostales, pero sobre todo los cientos de departamentos particulares que se dedican casi exclusivamente a arriendos para turistas.

“Las cabañas están aquí desde el año 1992 y para mantenerlas vigentes es fundamental hacer mantención, ir renovando el mobiliario y el equipamiento, pero también tratando de hacer cambios, ir modernizándonos, porque tenemos casi siempre los mismos clientes, no puede ser que vengan hace 10 años y encuentre todo igual. Además, cuando uno viaja quiere estar igual o más cómodo que en su hogar, y ese es nuestro objetivo”, señala Pier Rossi.

El Complejo Tramonto del Sole, que en italiano significa ‘atardecer del sol’, es fundamentalmente un negocio familiar, que se caracteriza por el trato personalizado a sus pasajeros y la atención de los propios dueños 24/7. “Eso es lo que buscan nuestros clientes, y ellos mismos se pasan el dato. La mejor publicidad que tenemos somos nosotros y el servicio; porque muchas veces los mismos clientes me refieren a sus amigos y a veces pasa que en la misma fecha tenemos 5 pasajeros de una misma

de nuestros pasajeros”, explica el ejecutivo.

Lejos han llegado Enrico Rossi y su familia, que a fines de la década de los ochenta construyeron una casa en la playa para estar más cerca de la costa y que posteriormente llamó primero la atención de una escritora norteamericana que la arrendó durante todo un año para trabajar en ella mirando al mar, y que luego quisieron arrendar los turistas argentinos.

“Como Enrico es muy visionario para los negocios y al darse cuenta lo que había ganado en un verano, obviamente pensó en construir una segunda cabaña para el año siguiente. Y así fue creciendo, cada año construyendo una nueva cabaña, hasta llegar a las 25 que tenemos hoy en día, en que tenemos canchas y piscinas, está realmente bien completo el complejo”, puntualiza Angélica Nettle, esposa de Enrico y madre de Pier.

Para Angélica la clave del éxito ha sido el trabajo duro, sin horario y la capacidad de ahorro que sus padres le inculcaron a Enrico y sus hermanos. “Mi papá decía el que trabaja 8 horas diarias y se mantiene, pero para crecer hay que tener mucho

ahorro y más trabajo. Y la ecuación es sencilla, si se trabaja 12 o 13 horas el resultado será distinto”, ratifica Enrico Rossi.

En la misma línea, Pier Rossi sostiene que de su padre aprendió con el ejemplo a estar siempre presente y ser resolutivo, a trabajar las horas que sea necesario. “La diferencia es saber el costo de la plata, si te llega fácil, fácil se gasta también, pero si sabes el valor de la plata, se es más cuidadoso. Hay un sentido de ahorrar e invertir, de mantener, de no tener horarios”, afirma el gerente de Tramonto del Sole.

Un consejo para tener en cuenta, si se considera el exitoso desenlace que ha tenido la arriesgada apuesta de Enrico Rossi por pasar de la agricultura al turismo. Que hoy, con su negocio en manos de su hijo, puede compatibilizar de mejor manera el trabajo y la familia, junto a su esposa Angélica, sus tres hijos, dos mujeres y un varón, y sus 9 nietos.

“Cada hijo se ha construido su propia casa, porque estamos juntos, pero no revueltos. Pero es muy bonito, porque tenemos este estilo bien achoclonado de los italianos para hacer familia”, precisa sonriente Angélica Nettle.



Grupo DALBOSCO
Saluda afectuosamente a:
La Comunidad Italiana
residente en la Región de Coquimbo
al conmemorar su 72° aniversario de la
proclamación de la República de
Italia y por sus aportes a la sociedad
Chilena.



CÓMO FUE EL ASESINATO DE BENITO MUSSOLINI

ESTE 2018, SE CUMPLIERON 73 AÑOS DE LA MUERTE DE BENITO MUSSOLINI, EL LÍDER FASCISTA QUE GOBERNÓ ITALIA DESDE 1922 HASTA 1943. SU FALLECIMIENTO SE PRODUJO EL 28 DE ABRIL DE 1945, LUEGO DE SER CAPTURADO POR LA RESISTENCIA ITALIANA, DANDO PIE, UN AÑO MÁS TARDE, AL REFERÉNDUM CONSTITUCIONAL DONDE POR SUFRAGIO UNIVERSAL LOS CIUDADANOS ITALIANOS FUERON LLAMADOS A DECIDIR QUÉ FORMA DE GOBIERNO QUERÍAN PARA SU PAÍS.

Según consta la historia, tras su muerte su cadáver fue sometido a todo tipo de ultrajes. De hecho, algunos estudiosos, indican que lo que pasó con el cuerpo de Mussolini influyó en la decisión de Hitler de hacer desaparecer su propio cuerpo.

El arresto de Benito Mussolini se produjo en 1943, con la invasión Aliada de Sicilia. Pero ese mismo año, el Duce fue rescatado de la prisión de Gran Sasso por fuerzas especiales alemanas. Hitler le entregó el liderazgo de la República Social Italiana, instalada en el norte de Italia, en la ciudad de Saló. Sin embargo, ésta estaba amenazada no solo por los aliados, que avanzaban desde el sur de Italia, sino también por grupos de ciudadanos italianos antifascistas.

Los aliados tomaron Roma y después Florencia. Para el verano de 1944, la República So-

cial Italiana ya no podía sostenerse, por lo que Mussolini viajó hasta Milán en búsqueda de refugio.

En abril, el "Comitato di Liberazione Nazionale Alta Italia" (CLNAI), declaró un levantamiento general en las ciudades del norte. Las fuerzas nazis se retiraban y el CLNAI tomó el control de Milán. Mussolini intentó escapar a Suiza. Sin embargo, fue interceptado por los antifascistas italianos.

En la instancia, viajaba con su amante Claretta Petacci y otros líderes fascistas que fueron arrestados y llevados posteriormente a Dongo, en Lombardía. Sandro Pertini, líder socialista del norte de Italia, anunció la captura por radio.

No hay certeza de quién dio la orden de ejecutar a Mussolini. Pero la mañana del 28 de abril, los cuerpos del Duce y de Petacci fueron cargados

en un camión y transportados nuevamente a Milán. El 29 de abril, los agentes del CLNAI los tiraron en el piso de la Piazzale Loreto, donde un considerable grupo de gente se acercó al lugar.

En la instancia, el cuerpo de Mussolini fue brutalmente apedreado, orinado, y pateado. Después de un rato de golpiza y disparos, Mussolini fue colgado de los pies del techo de una estación de servicio cerca de la plaza.

El hecho fue registrado fílmica y fotográficamente.

El comandante de la Luftwaffe Hermann Göring afirmó luego, durante los juicios de Núremberg, que Hitler vio con él una foto de cómo quedó el cadáver de Mussolini. Algunos historiadores piensan que la imagen impactó al Führer, que luego tomó la decisión de hacer desaparecer su propio cuerpo.



Mi Pasta Fresca

Un rincón de Italia en Avenida del Mar...



Pastas frescas, pizzas artesanales y mucho más... con los productos más frescos y las recetas tradicionales con aroma y sabor a la bella Italia. ¡¡Ahora!! almuerzo de semana con nuestro menú del chef...¡¡imperdible!!

Ven a conocer nuestro local ubicado en

Avenida del Mar 2496 ✉ mipastafresca@gmail.com

☎ 51-2781105

Saludamos a la colonia residente, en la conmemoración del 72 aniversario de la República de Italia.

RIZZOLI
THE SAFETY WAY

**CALZADO DE
SEGURIDAD
DESDE 1963**



Saludamos a la Colonia Italiana residente, al conmemorar la República Italiana, su 72 Aniversario.



“ Felice Anniversario per la repubblica italiana ”

La Alpina en la celebración de los 72 años de la fundación de la república italiana saluda a toda la colonia residente en la región y a nuestro Vicecónsul Sr. Franco Dalbosco Cazzanelli.



FABRICA DE MUEBLES

LA ALPINA ^{MR}
DESDE 1952

amaddadiseno muebleslaalpina

SALA DE VENTA: AMUNÁTEGUI 396 - FONOS(51) 2 211165 - (51)2 210106

ARRIENDO DE EQUIPOS - MAQUINARIAS



- DESARROLLO DE PROYECTOS CIVILES
- CONSTRUCCIÓN DE ALBAÑILERÍA
- LEVANTAMIENTO DE TAQUÍMETROS
- TOPOGRAFÍA GENERAL
- PROYECTOS DE RELLENO
- CAMBIO DE USO DE SUELO Y PREPARACIÓN DE ESTE
- TRANSPORTES DE MINERALES



RUMO
GRUPPO



SALUDAMOS A ITALIA EN SU 72° ANIVERSARIO

Equipos disponibles
Bulldozer D6D
Bulldozer D8N
Retroexcavadoras
Excavadoras

Ruta 43 N° 4501 - Lote 26 A -Pan de Azúcar - Coquimbo
Fono 2429000 - rumolda@123.cl



*Empresas Callegari
saluda a toda la comunidad
italiana al conmemorarse un nuevo
aniversario de la proclamación de la
República de Italia.*



Callegari
AUTOMOTRIZ

www.callegari.cl