

Aniversario N°77

República de Italia

Especial

IL TIRENTINO

Las tradiciones italianas
que han logrado sobrevivir
al paso de los años

Los sabores de Italia
que conquistan el paladar y
el corazón

Inmigrantes italianos
y su legado en la Región
de Coquimbo



TRADICIONES QUE PERDURAN EN EL TIEMPO: comunidades italianas y su rescate identitario



La gastronomía, música y arte, son algunas de las herencias familiares que traspasaron los primeros inmigrantes a sus familias, quienes hoy mantienen vivo el espíritu y amor por Italia.

Sin duda, en la región de Coquimbo, los inmigrantes italianos han dejado una huella imborrable a lo largo de generaciones. A medida que llegaron a estas tierras en busca de nuevas oportunidades y un futuro mejor, trajeron consigo no solo su valentía y ganas de surgir, sino también su rica herencia cultural.

Con el pasar de los años, han logrado mantener viva su identidad italiana, transmitiéndola de generación en generación dentro de sus fami-

lias. Desde sus tradiciones culinarias hasta su amor por la música y el arte, los descendientes de estos inmigrantes han abrazado y valorado su legado italiano, estableciendo una conexión profunda con sus raíces.

Así lo relata Vittorio Callegari, empresario, hijo de italianos que si bien creció en Chile conserva tradiciones de Italia gracias a su familia. "Italia en esos años era un país pobre, vivían un invierno muy duro, y para sobrevivir debían plantar papas, maíz, y pasto para los animales, todo estaba muy bien guardado en subterráneos. También faenaban animales y todo se guardaba en modo conserva con uso de sal y creando embutidos. Se usaban los restos para muchas cosas, de eso se mantienen algunas tradiciones culinarias".

En ese sentido, agrega que hoy "la cocina italiana se mantiene presente en nuestras vidas. La tradición gastronómica de cocinar embutidos, salames, tocino y carnes ahumadas es una actividad que se hace generalmente un fin de semana cuando se reúne la familia, con música italiana, tanto clásica como



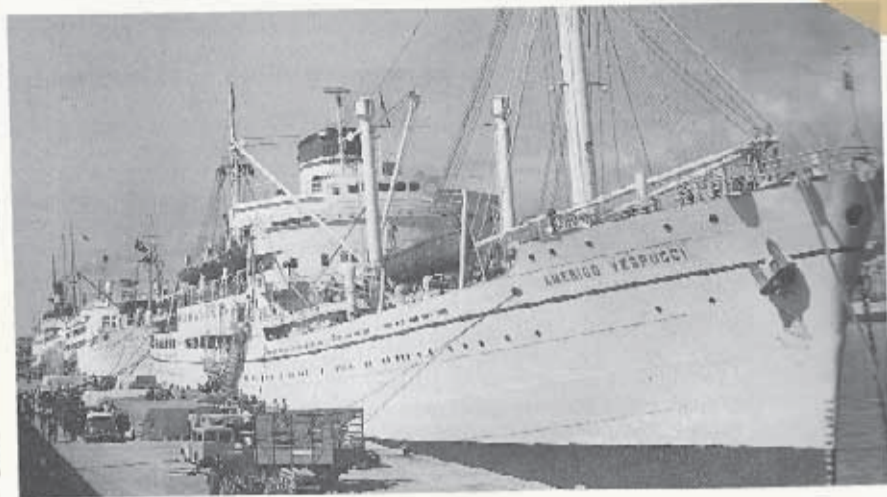
La cocina italiana se mantiene presente en nuestras vidas. La tradición gastronómica de cocinar embutidos, salames, tocino y carnes ahumadas es una actividad que se hace generalmente un fin de semana cuando se reúne la familia".

Vittorio Callegari,
empresario, hijo de italianos.

más contemporánea. Nos juntamos a trabajar y dejar listos estos productos que reposan por dos meses. Es algo muy típico y de encuentro".

En cuanto a la relación con otras familias italianas de la región, el empresario enfatiza en que en la zona existe un club italiano donde "nos juntamos todos los jueves, ahí tenemos nuestra propia cocina, donde nosotros mismos cocinamos, hay tres o cuatro personas que lideran este espacio, pero todos participamos. En total somos unas 30 a 40 personas que nos reunimos. Hay canchas para jugar bochas, salones de dominó, pool, etc".

Existen diversas preparaciones gastronómicas que hoy perduran en el tiempo. Giovanni Bonani, presidente de la fundación Scuola Italiana, comenta que el año 1951 llegó el primer grupo de italianos a la región de Coquimbo, y desde entonces se mantiene tradiciones como y "comida típica trentina que está compuesta en base a cerdo, repollo y la polenta, que es un típico plato local".



La travesía

En conversación con Diario El Día, Carlos Slomp, rector de la Scuola Italiana de La Serena, cuenta que “la epopeya partió desde Italia en un barco, un viaje que duró más de 30 días en nave para llegar a un lugar y comenzar desde cero. Cuando los primeros italianos llegaron a la ciudad puerto, casi no había puerto y la ciudad se encontraba recién comenzando la actividad económica por la cual destaca actualmente en el país”, agrega.

Los italianos que llegaron a territorio nacional eran oriundos de Trento, una ciudad italiana de la región Trentino - Alto Adigio, ubicada al norte del país. En sus comienzos, fue un territorio dominado por los austriacos hasta el inicio de la Primera Guerra Mundial. La ciudad es conocida por el Concilio de Trento, que fue un concilio ecuménico de la iglesia católica que fue celebrado entre los años 1545 y 1563.



Buon Anniversario

En nombre de Empresas Callegari, nos complace unirnos a ustedes en esta ocasión tan significativa. Hoy celebramos el espíritu de libertad y la determinación que guiaron a Italia hacia la independencia y la construcción de una nación unida y próspera.



¡Descubre los sabores auténticos de Italia con estas deliciosas recetas!

La cocina italiana es un verdadero tesoro de sabores auténticos y recetas tradicionales. Desde el norte hasta el sur, cada región tiene su propio encanto culinario que vale la pena explorar. Si eres amante de la buena comida, estas recomendaciones son para ti.

Italia hoy celebra su día nacional. En ese contexto, en Diario El Día nos sumergimos en su diversa tradición gastronómica y conocimos algunas de las recetas más auténticas, pues algo tenemos muy claro: Italia es famosa por su amor por la buena comida y los sabores vibrantes.

Desde pastas frescas, tortellini, ravioli, embutidos hasta la clásica pizza margarita y el exquisito tiramisú, sumado a mucho más, ingredientes para todos los paladares.

Tiramisú

No podríamos hablar de la cocina italiana sin mencionar el famoso postre "Tiramisú". Originario de la región de Véneto, este postre irresistible combina capas de bizcocho de soletilla empapado en café y licor de café, con una suave crema de mascarpone espolvoreada con cacao. Es un final dulce para cualquier comida italiana.

Ingredientes:

- 500 ml de agua
- 4 cucharadas colmadas de café granulado
- 5 cucharadas de amaretto (o a gusto)
- 1 cucharada de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 250g de azúcar flor
- 1 queso crema
- 100g de crema de leche
- 500 ml de crema para batir muy fría
- 500g de galletas de champaña
- Chocolate espolvorear

PREPARACIÓN

¿Cómo preparar el café?

Hervir los 500 ml de agua. Verter sobre un bol y agregar el café. Revolver bien. Añadir el amaretto y azúcar y revolver. Reservar. En un bol, batir las yemas con 125g de azúcar flor, hasta que la mezcla quede uniforme y de un color amarillo claro. Reservar. En otro bol, batir el queso crema previamente molido con la crema de leche, hasta que quede una mezcla suave.

En otro bol, batir la crema para batir (recién sacada del refrigerador) e ir agregando de a poco 125g de azúcar flor, sin parar de batir. La crema tiene que quedar firme, cuidando que no se corte. Juntar la mezcla de las yemas con la mezcla del queso crema con movimientos envolventes, hasta que quede una mezcla homogénea. Agregar esta mezcla de a poco a la crema batida, con movimientos envolventes y cuidando que quede todo bien mezclado.



Armado del postre:

Usar una fuente grande de 35x25cm. Mojar una a una las galletas de champaña en el café (cuidando de que no queden con exceso de líquido y se rompan) e ir poniéndolas en la base de la fuente, hasta cubrirla completamente. Agregar la mitad de la mezcla. Luego, agregar otra capa de galletas de champaña mojadas en café. Poner la otra mitad de la mezcla. Espolvorear completamente con chocolate, pasando éste por un colador. Poner en el freezer por 2 horas para que obtenga consistencia. Luego bajar al refrigerador y mantenerlo ahí.

BRINDAMOS SOLUCIONES PROFESIONALES
CON LA MÁS ALTA CALIDAD

Saluda a la Colonia Residentes en el
aniversario de la República de Italia



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



TRANSPORTES CALLEGARI

Transportes Callegari envía un cálido saludo a la República De Italia en la conmemoración de sus 77 años y expresa su gratitud a la Patria Chilena por acogernos y darnos la oportunidad de emprender en esta gran empresa con fuerza y cuore.



Comprometidos con la seguridad, ética y el medioambiente. Si quieres ser parte contáctate
Contacto@callegari.cl Ventas@callegari.cl Únete a nuestro equipo Rrh@callegari.cl

Raviole de pesto

La pasta es sin duda uno de los platos más consumidos en Italia, se puede comer de diversas maneras, combinando sabores, formas o salsas.



Ingredientes:

- 2 huevos
- 250 gramos de harina
- 150 gramos de salsa pesto
- Albahaca seca
- Queso en polvo
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Para hacer la pasta de forma artesanal, colocar la harina en un recipiente grande, añadir en el centro los dos huevos y mezclar todo hasta conseguir una masa uniforme. A continuación, colocar la masa sobre una superficie limpia y seca.

Para amasar, presionar con la palma de la mano y hacer rodar la masa varias veces hasta que deje de estar pegajosa y quede elástica. Hacer una bola con toda la masa, envolver en film transparente y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 horas. Transcurrido el tiempo, comprobar si está lista. Para ello, formar una bola lisa, hundir en ella el dedo y comprobar que al cabo de unos segundos vuelva a su posición original. Una vez comprobado, cortar la masa en 2 o 3.

Espolvorear una superficie con harina y colocar sobre ella un trozo de la pasta cortada. Espolvorear más harina sobre esta masa y aplanar con la ayuda de un rodillo hasta que quede una masa muy fina y lisa.

Finalmente, con la ayuda de un molde, cortar los trozos de pasta.

Focaccia de cebolla

Una preparación típica de Italia es la focaccia, un pan adorado por muchos que con aceite de oliva y cebolla logra su mezcla perfecta. Te dejamos su preparación:



Ingredientes:

- 335 mililitros de agua tibia
- 11 gramos de levadura instantánea
- 500 gramos de harina
- Aceite de Oliva
- Sal
- 3 cebollas
- Romero

PREPARACIÓN

Junta la levadura y el agua tibia. Revolver hasta que se disuelva por completo. Mezclar la harina, el agua con la levadura, la sal y el aceite, y amasar por 10 minutos. Tapar la masa y dejar descansar una hora. Mientras reposa la masa se sofríe un poco la cebolla con aceite.

Estirar con las manos la masa formando un rectángulo, con ayuda de los dedos hacer pequeñas hendiduras y colocar encima la cebolla dulce, poner el romero por encima y cubrir con una trapo húmedo. Dejar reposar 30 minutos. Precalentar el horno a 200 grados. Hornear a 200 grados entre 20 y 30 minutos. Finalmente echar aceite de oliva, dejar enfriar y servir.

FABRICA DE MUEBLES

LA ALPINA

DESDE 1952

" FELICE ANNIVERSARIO PER LA REPUBBLICA ITALIANA "

La Alpina en la celebración de los 77 años de la fundación de la República Italiana, saluda a toda la colonia residente en la región y a nuestro Vicecónsul señor Franco Dalbosco Cazzanelli

LIVING Y ESTAR ▪ COMEDOR ▪ DORMITORIO ▪ ESCRITORIO ▪ MURALES

Amunategui N° 396, La Serena | 51-2 210106 | muebles@laalpina.cl | +56 9 44191118 | @mueblerialalpina

Conmemoran el 72° Aniversario de la llegada de los inmigrantes trentinos a Coquimbo

En este aniversario, es importante honrar la memoria de aquellos primeros inmigrantes trentinos, así como reconocer y agradecer a sus descendientes, quienes continúan preservando y promoviendo la herencia cultural y el espíritu emprendedor de sus antepasados.





LEGADO ITALIANO: historia y pertenencia en la Región de Coquimbo

Italia hoy está de fiesta, y su celebración traspasa fronteras, convirtiéndose en una fecha especial para las comunidades italianas en la zona, que se esfuerzan por mantener vivas las tradiciones y cultura de sus antepasados.

El 2 de junio es una fecha especial y muy importante para Italia, ya que desde 1946 se celebra la proclamación de la República, donde a través de un referéndum se decidió esta forma de gobierno.

Es un día de fiesta nacional no solo en el país, sino que también para las familias inmigrantes italianas que viven en la región de Coquimbo y que hoy mantienen vivas las tradiciones y el espíritu italiano, pese a estar lejos de sus raíces.

Los primeros inmigrantes italianos llegaron a la cuarta región en 1951, exactamente 153 personas viajaron desde la región de Trentino hasta el puerto de Coquimbo, gracias a un plan de migración pactado entre el entonces presidente de Chile, Gabriel González Videla y el primer ministro italiano Alcide De Gasperi.




GRUPO DALBOSCO

La Comunidad Italiana Residente en la región de Coquimbo en conmemoración al día de la República Italiana los saluda afectuosamente y agradecidos por sus aportes culturales a la Sociedad Chilena.



Estrella Alpina



Nuevas Sucursales **IQUIQUE - CALAMA - ANTOFAGASTA - TALCA**

PIER ANGELO BERTOLLA IOB É HIJOS
Felicita a la colonia Italiana residente, al conmemorarse 76 años de la proclamación de la república de Italia.




Parcela 222-A - Alto Peñuelas • Coquimbo ☎ 2 230389 - 2 243114
laserena@piero.cl

SUCURSALES:
IQUIQUE - CALAMA - ANTOFAGASTA - COPIAPO - LA SERENA - OVALLE - SANTIAGO - TALCA - CHILLAN - CONCEPCION

Las familias que llegaron fueron ubicadas en las tierras asignadas por el Gobierno de Chile, principalmente en los sectores de Peñuelas, San Ramón, Santa Inés, Mirador y La Rinconada de La Serena.

Poco a poco comenzaron a forjar su camino en territorio nacional, donde fueron capaces de dedicarse a la agricultura, pero también de emprender con diversos rubros. Algunos negocios alcanzaron gran posicionamiento, que hasta el día de hoy sigue vigente.

Vittorio Callegari, es un empresario de transporte en la región de Coquimbo, sus dos padres son italianos provenientes de la provincia de Trento, que llegaron a Chile en búsqueda de mejores condiciones de vida en un periodo de post guerra. Como comenta "Italia con 77 años ha logrado desarrollarse, debemos aprender un poco de ellos. Como hijo de italianos, pese a

que yo me siento chileno, solo agradecer la posibilidad que le dio el país a los italianos que llegaron en periodo de post guerra, para poder emprender, pues la economía allá estaba destruida y tampoco había trabajo. Ellos llegaron a este país, adaptándose a su cultura".

Por otro lado, para el rector de la Scuola Italiana Alcide De Gasperi, Carlos Slomp la conmemoración del 77° aniversario de la República de Italia es un motivo de celebración para la comunidad educativa y de reafirmación de la misión de promoción- desarrollo de la lengua y cultura italiana, "traducida en la formación de ciudadanos del mundo, con una genuina identidad local, la valoración multicultural, la promoción y vivencia del diálogo y entendimiento entre las personas de diversas culturas, y con la competencias para proseguir estudios superiores con éxito a nivel universitario en Chile y en Italia".



Como hijo de italianos, pese a que yo me siento chileno, solo agradecer la posibilidad que le dio el país a los italianos que llegaron en periodo de post guerra, para poder emprender, pues la economía allá estaba destruida".

Vittorio Callegari, empresario, hijo de padres italianos.



DERCOCENTER VALENTINI SALUDA A

Italia

EN SU ANIVERSARIO



VALENTINI



VENTA DE VEHÍCULOS • VENTA DE REPUESTOS • SERVICIO TÉCNICO








LA SERENA

- BALMACEDA 2060
- FRANCISCO DE AGUIRRE 02 AUTOSHOPPING

 [dercovalentini](#)
 [@dercovalentini](#)
 www.dercocentervalentini.cl

Scuola Italiana Alcide de Gasperi:

Tradición y rescate DE LA CULTURA ITALIANA

Desde su fundación, la entidad educativa ha brindado un espacio donde las familias inmigrantes pueden mantener vivas sus raíces e idioma, promoviendo su difusión.

La Scuola Italiana "Alcide De Gasperi" fue fundada en el año 1991, con el fin de lograr mantener vigentes los valores, tradiciones y enseñanzas de Italia, a través de una integración con la cultura chilena. Después de cuarenta años de la llegada al puerto de Coquimbo de los primeros emigrantes italianos, nace la Scuola, ese mismo año se inician las actividades educativas en el local ubicado en calle Las Rojas Oriente N°1612 de La Serena, bajo la administración del Circolo Trentino.

A lo largo de su historia, la entidad educativa ha brindado un espacio donde los inmigrantes italianos y sus familias pueden mantener vivas sus raíces culturales y lingüísticas. Muchos de los estudiantes matriculados en la escuela son descendientes



1991

Abrió sus puertas la Scuola Italiana "Alcide De Gasperi" en La Serena, albergando a familias de inmigrantes de la zona.

de italianos y, a través de la enseñanza se fortalece su identidad y se crea un sentido de pertenencia.

Además de su importancia cultural, la Scuola Italiana ha demostrado su compromiso con la excelencia académica, brindando una educación de calidad a sus estudiantes. Los

programas educativos se adaptan a las necesidades individuales de los alumnos, ayudándoles a alcanzar su máximo potencial académico. Esto no solo beneficia a los estudiantes italianos, sino también a aquellos que desean aprender sobre la cultura e idioma.

El establecimiento educacional también ha establecido lazos sólidos con la comunidad italiana presente en la región de Coquimbo y las instituciones en Italia, promoviendo intercambios estudiantiles y colaboraciones culturales que enriquecen aún más la experiencia educativa.

Scuola paritaria de acuerdo con los estándares italianos y europeos

La comunidad educativa de la Scuola Italiana "Alcide De Gasperi" de La Serena recibió con gran satisfacción un decreto de Reconocimiento de parte del Ministerio de Educación italiano como Scuola Paritaria, es decir, que responde a las exigencias establecidas para una Scuola en Italia, con la singularidad, que dado su ubicación en Chile, integra los programas de estudios chilenos e italianos.

A partir del año 2023, la Scuola inició la implementación de un Plan trienal que contempla que "la mitad de las horas de clases en todas las asignaturas se realizarán en italiano, desde la educación parvularia hasta la enseñanza básica. El nivel de dominio del idioma italiano logrado en las clases y su aplicación en los contenidos curriculares llevará a lograr bases de dominio de excelencia que permitirá una muy buena utilización en la Enseñanza Media".

Como explican los directivos, el "Proyecto Educativo Paritario considera las competencias claves para el Aprendizaje definidas por el Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea, que se orientan a ámbitos particularmente relevantes en la sociedad moderna como el desarrollo sustentable y las competencias de emprendimiento, consideradas indispensables para asegurar la resiliencia y la capacidad de adaptación a los cambios".

Tales competencias incluidas en el proyecto educativo de la Scuola Italiana de La Serena son: Comunicación en la lengua mater-

na, comunicación en lenguas extranjeras, competencia matemática, ciencias y tecnología; competencia digital, competencia en aprender a aprender, competencias sociales y cívicas; sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor; y conciencia y expresiones culturales.

La fundación sostenedora de la Scuola presidida por Giovanni Bonani, y el rector del establecimiento educacional Prof. Carlos Slomp, en representación de la comunidad educativa, felicitaron a los equipos directivos liderados por la coordinadora pedagógica general Fabiola Méndez, como también a docentes, profesionales y administrativos por "el empeño realizado que permitió alcanzar significativo logro, agradecer al embajador de Italia Dott. Mauro Battocchi y al responsable del área educativa de la representación diplomática italiana en Chile, Prof. Gianfranco Rosso, quienes fueron un puente virtuoso y efectivo entre nuestra scuola y el Ministerio de Educación italiano".



A partir de este 2023, la mitad de las horas de clases en todas las asignaturas se realizarán en italiano, desde la educación parvularia hasta la enseñanza básica".

