



CON I MATTONI SI COSTRUISCE,
GRAZIE ALLE RADICI SI CRESCE.

SUSANNA TAMARO

Italia con te

IL BOLLETTINO ITALIANO IN VENEZUELA



Pietro De Martin,
Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia in Venezuela



Ambasciata d'Italia
Caracas

04 Anselmi Berti, Antonio
Por Tulio Hernández
*El abuelo que se vino
con su música a esta parte,*

10 Bafile, Mariza
*La lunga storia di
un'emigrazione*

15 Bafile, Mauro
*Gaetano Bafile,
una vita per il Giornalismo*

20 Castelli, Michele
*La presenza italiana
in Venezuela*

25 Carbone, Giovanna
*Italia Nostra italiani
di eredità e appartenenza*

28 Carbone, Pietro
Il Caffè di Natale

31 D'Ambrosio Mega,
Medardo
Due mondi in un solo cuore

34 D'Ambrosio, Alfredo
Italianità o Italicità

40 De Stefano, Victoria
*La refiguración del viaje.
Mi padre el inmigrante
de Vicente Gerbasi (1913-1992)*

47 Del Corso, Pastelería
Por Erika Mendoza Tovar
La Dolce Italia Caraqueña

51 Di Giacomo, Marianna
*AMARA TERRA MIA:
sole alla valle, e sole alla collina*

54 Di Martino, Ugo
*Ugo Di Martino:
la mia storia, la vostra storia,
la nostra storia.*

59 Doris, Pastelería
Por Várvara Rangel Hill
*Pastelería Doris:
seis décadas compartiendo
con Venezuela las más dulces
tradiciones de la cocina italiana*

63 Fare Cinema - El
Inmigrante Italiano
*Primera edición de Fare Cinema
premió el sentir de la italianidad
en Venezuela*

70 Giumelli, Riccardo
*Nuove prospettive di
viaggio: Il turismo delle radici*

75 Las Nieves, Pastelería
Marilena Tarantini
Aldo y Salvatore Tarantini

79 Milazzo, Claudio
*Memorias de los
Milazzo en Venezuela:
De Nápoles a Puerto La Cruz.
La Llegada*

84 Padre Pan, Miguel
Un Giuramento

87 Pandoro, Pastelería
Por Várvara Rangel Hill
*Desde hace medio siglo
Los postres de Italia tienen su
casa en la Pastelería Pandoro
de Caracas*

90 Pizzolante, Ítalo
Por Várvara Rangel Hill
*Hace 55 años Italo Pizzolante
Balbi encontró Motivos para
hacerse universal*

94 Scannone, Armando
Por Nahmens, Faitha
*Historia sepia tras el Libro Rojo
de Armando Scannone,
viaje colectivo a la raíz*

99 Scaparone, Ambrogio
Por Scaparone, Mirella.
*Dr. Ambrogio Scaparone,
italiano, precursor y fundador
del Liceo Pérez Bonalde
de Ocumare del Tuy*

102 Sciamanna, Luigi
Migrar

104 Tartufo,
Pasticceria



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

Produzione Esecutiva
Ambasciata d'Italia in Venezuela
Coordinamento generale:
Pietro De Martin
Design e layout:
Patricia Aloy
Todos los derechos reservados ©2020
*Publicación original de la Embajada
de Italia en Venezuela.*

www.italiaconte.top



IL BOLLETTINO ITALIANO IN VENEZUELA

anno 1 / numero 7 / Dicembre 2020



Cari connazionali,

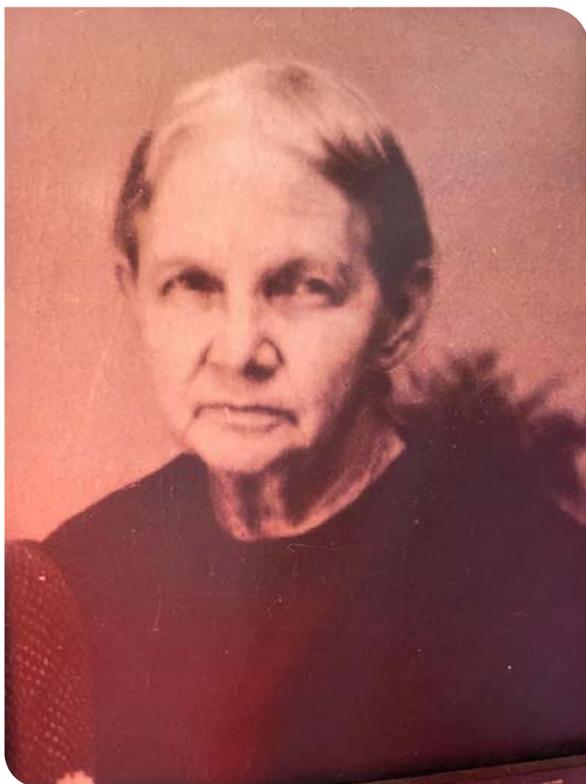
si dice che solo con la piena consapevolezza delle proprie radici si può vivere con determinazione il presente e guardare con speranza al futuro. A conclusione di un anno particolarmente travagliato per tutto il mondo, che ha sommato ulteriori criticità alle già difficili condizioni che affronta questo meraviglioso Paese, da parte di tutte le istituzioni e dei vari attori del Sistema Italia in Venezuela abbiamo ritenuto doveroso rendere omaggio alla straordinaria storia dell'emigrazione italiana. Una grande storia fatta dalla somma di tante storie individuali, che hanno contribuito in maniera determinante a marcare indelebilmente la cultura venezuelana ed a legare in modo indissolubile il comune sentire di due società solo apparentemente divise da un oceano. In questo numero vengono esemplificativamente ed emblematicamente offerte le testimonianze di alcune di queste storie personali e familiari che continuano a fare grande e determinante l'apporto dell'italianità in Venezuela. Molte altre ancora sono le parabole dei tanti italiani che, traendo linfa dalle proprie origini, contribuiscono a mantenere saldo il presente in mezzo a mille difficoltà e ad alimentare con la concretezza delle proprie azioni la fiducia nel futuro. Sono storie di operosità, di solidarietà, di perseveranza che testimoniano il migliore spirito della tradizione migratoria del Bel Paese e rappresentano il più significativo regalo degli italiani per gli italiani in queste Festività segnate da tante difficoltà ed incertezze. A tale inestimabile valore umano uniamo pertanto il più sentito e profondo augurio per un Santo Natale foriero di serenità, pace e salute e di un Nuovo Anno che, come le radici dell'italianità in Venezuela, dia rinnovata prospettiva al futuro di ciascuno.

Come sempre, rinnovo anche l'invito a farci avere i Vostri spontanei contributi sulle tematiche di Vostro interesse, come anche le Vostre domande per la rubrica "Ne parlo all'Ambasciatore": redazione.newslettervenezuela@gmail.com.

Pietro De Martin

**Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia in Venezuela
Responsabile della Redazione Newsletter**





Duilia Garbatti

El abuelo que se vino con su música a esta parte

La historia comienza en la Italia de finales del siglo XIX. 1897 para ser exactos. Un grupo de habitantes de un pequeño pueblo de la Isla de Elba ha decidido hacer nueva vida en un lugar remoto llamado Venezuela. Uno de quienes parten es un hombre joven. Músico para más señas. Director de la pequeña banda del pueblo.

El hombre, con el apoyo de su esposa, ha decidido llevarse consigo los 46 instrumentos de viento que, como bien supone, son los que pueden soportar en mejores condiciones el largo viaje a través del Atlántico hasta la costa norte de Suramérica. Los toma uno a uno –trompetas, cornetines, trombones, cornos, flautas,

Tulio Hernández
Escritor venezolano que ha combinado el oficio de sociólogo con el periodismo de opinión



bombardino, clarinetes-, los envuelve con sumo cuidado y sale de Marciana Alta, que como su nombre lo indica es un pequeño poblado de montaña, cargando con uno de los más sui generis y felices equipajes que pudiese llevar alguno de los miembros del grupo de elbanos que a partir de ese momento quedarán convertidos en emigrantes.

La siguiente escena ocurre en otro pequeño pueblo de montaña, pero esta vez a miles de kilómetros y en otro continente. Se llama Monte Carmelo, en el estado





Trujillo, Venezuela. A la larga travesía de meses en el vapor transatlántico hay que añadirle una sacrificada movilización a lomo de bestias desde el calor sofocante de Puerto Cabello, a orillas del mar Caribe, hasta el frío amigable de las montañas de los Andes trujillano que el grupo ha previsto como destino final.



Antigua casa de los abuelos del maestro José Antonio Abreu, actual Núcleo Antonio Anselmi Berti.

En la bonita casa de Monte Carmelo, con patio interno y pasillos aledaños, ahora el hombre desempaca, otra vez uno a uno, los instrumentos. Los coloca en orden sobre una mesa y al día siguiente llama a los pocos músicos que vinieron con él desde la lejana Italia para

comunicarles la decisión de echar a andar una nueva banda. Como aún quedan 40 instrumentos sin ejecutantes se proponen de inmediato reclutarlos entre los hombres del pequeño poblado y a los pocos días la casa ya se habrá convertido en una ruidosa y febril escuela de música.

En asunto de meses la tarea está hecha. Los músicos nuevos junto los más experimentados ya son capaces de interpretar correctamente un repertorio mínimo y la Banda Filarmónica de Monte Carmelo, que así se llamó y se sigue llamando hasta hoy, da su concierto inaugural. Todos en el pueblo asisten y al final aplauden deslumbrados.

El hombre que la ha fundado está feliz junto a su esposa y sus pequeños hijos. Algunas veces, juntos, recuerdan la tarde cuando se casaron en una iglesia frente al puerto de Livorno, ciudad a la que solían visitar por sus temporadas de ópera que tanto disfrutaban. En ocasiones ella canta piezas de Verdi y de Puccini que se ha aprendido de memoria. Pero la nostalgia siempre dura poco porque, en asuntos de música, en Monte Carmelo hay mucho trabajo por hacer.

La banda es un éxito. Y su conductor un incansable, para decirlo en términos del presente, emprendedor artístico. Nadie sabe cómo, con las dificultades de transporte de la época y lo costos que representa movilizar al grupo, la Filarmónica comienza a hacer exitosas giras por los estados vecinos. Se reclama su presencia en pueblos de Trujillo, Mérida, Táchira y Lara e, incluso, desde el distante estado Zulia.

El director pleno de entusiasmo va desarrollando un plan tras otro. La casa es un hervidero de actividad. Ahora el músico que ha echado raíces realiza orquestaciones del repertorio sinfónico universal. Hace arreglo de piezas de Verdi y Mascagni, se atreve incluso con Beethoven y Mozart, para que puedan ser interpretados por la banda local.

Luego le toca a la ópera. El director enseña canto lírico. Ensayo actuaciones. La primera puesta en escena, La Traviata del gran Verdi, rompe una tarde la monotonía del sosegado pueblo. Siguen montajes de Shakespeare. Más tarde los clásicos castellanos. El hombre, con sus propias manos diseña el vestuario, arma y pinta los decorados, cose el telón. La noticia de lo que está ocurriendo en Monte Carmelo se deja llegar hasta Valera, Betijoque, Trujillo y Es-cuque. Todos quieren venir a verlo.



Casa de Monte Carmelo de la familia Anselmi - Garbatti



Casa de Monte Carmelo de la familia Anselmi - Garbatti



No sólo se transforma el pueblo, la casa también. El hombre, siempre con el apoyo de su esposa tan entusiasta como él, convierte el patio trasero de la casa

en una especie de sala de conciertos presidida por un pequeño escenario de tablas y uno de los cuartos deviene en depósito de vestuarios, escenografías, instrumentos y partituras.

Un día cualquiera decidió que el espacio necesitaba más fuerza teatral y decide incursionar en la escultura. Con sus propias manos moldea cuatro bustos que colocara en los aleros del patio que desde entonces estará presidido por las imágenes de Verdi, Dante, Boccaccio y Petrarca.

Una tarde regresa de Valera desmesuradamente feliz. A lomos de una mula que le acompañaba trae un aparato que, dice, lo dejará aún más deslumbrados que la banda y las representaciones de ópera. Es un proyector de cine. Y esa misma noche, cual escena de Cinema Paradiso, utilizando como pantalla el blanco muro posterior de la casa, casi todos los habitantes de Monte Carmelo, con la boca abierta y sumidos en un gran silencio, entraban agradecidos al reino mágico de las imágenes en movimiento probablemente de la mano de Charles Chaplin. La casa, que ya era escuela de música, sala de conciertos, de teatro y de ópera, a partir de esa noche sería también sala de cine.

Como toda historia de vida tiene que tener una parte triste, un día el hombre, que ya tenía 75 años, enferma y muere. Pero por razones del azar –salvo que como decía Borges lo que llamamos azar es producto del infinito desconocimiento de las reglas que rigen el destino–, no había transcurrido un año cuando un nuevo nieto nace en Valera.

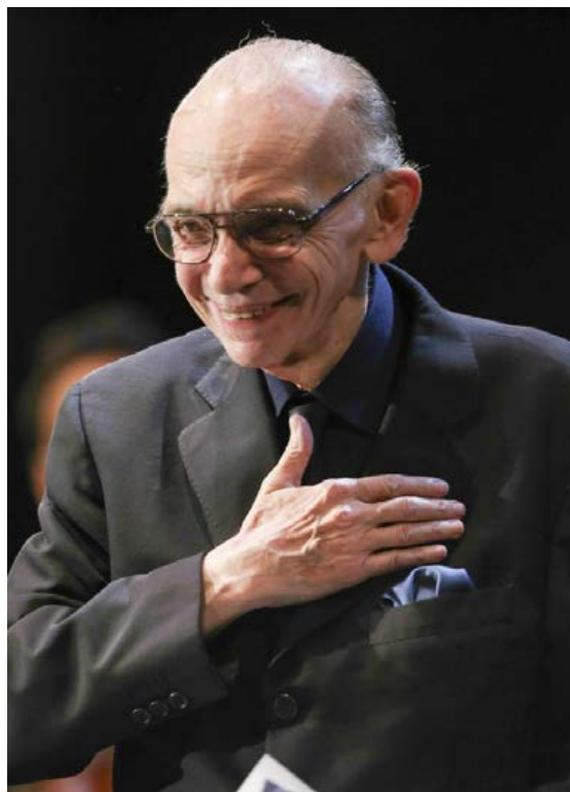


El nieto crece sin sobresaltos, en la bucólica vida de los años 1930 de la segunda ciudad trujillana. Hasta que un día la enfermedad llega al hogar. Uno de los hermanos contrae tosferina, por entonces causa común de mortalidad infantil, y los padres para protegerle deciden enviarle a la vieja casa de Monte Carmelo. Así, además, le dicen, le hará compañía a la abuela todavía triste por la muerte del abuelo.

Aquel momento, lo sabemos ahora, es decisivo para el futuro y las vocaciones de aquel jovencuelo. Apenas llega a la casa, un descubrimiento tras otro le conmueve y entusiasma. Primero se encuentra con el patio trasero y su pequeño escenario de tablas. Luego entra en el cuarto depósito.

Abre escaparates y baúles, revisa el telón y los decorados, palpa los trajes y otros vestuarios, encuentra los restos de un proyector de aquellos que cobraban vida con una manivela. Revisa partituras. Y así, de improviso, comprende que ha entrado, para no abandonarlo jamás, en el mundo fascinante del abuelo.

Con las explicaciones generosas de la abuela, los relatos de los músicos y amigos que todavía vivían, los datos precisos de la tía Alide, hermana mayor de la abuela y directora de la escuela del pueblo, el nieto entiende a cabalidad, deslumbrado, como quien ha hecho un gran descubrimiento, la figura prodigiosa, tenacidad y sensibilidad creativa del abuelo. Una presencia y una admiración que le acompañaría para siempre.



La abuela resulta tan prodigiosa como el abuelo. Le enseña al nieto muchas más cosas. Una mantelería finísima que había viajado desde Italia junto a los instrumentos. Los pendones de Garibaldi que el abuelo había heredado de su padre. Una colección de libros maravillosos escritos en italiano dedicados de puño y letra de sus propios autores. Y, lo más atractivo para el chico, todas las ediciones originales de los libretos de *Ricordi*.



La cuarentena se alarga y el nieto pasa largas horas con la abuela que se sienta por las tardes a traducir al castellano aquellas obras de Verdi y Puccini que sabía de memoria. La abuela canta, el nieto memoriza. Y así fue por años. Hasta que un día también la abuela muere. A diferencia del abuelo es longeva. Se va a los 90 años.

El nieto creció y como es de suponerse, a partir de los nueve años, se hizo músico. Como se estilaba en la época, se fue a Caracas donde también se graduó de economista. Muy joven se ganó el Premio Nacional de Composición. Hasta que un día, siempre marcado por la memoria de aquel cuarto mágico que abrió en Monte Carmelo decidió que más que un gran director o un excelente compositor iba dedicar su carrera a educar para la música, que es también educar para la vida, a la mayor cantidad de niños y jóvenes que pudiese.

Ese joven creyó, y por suerte para todos lo hizo con pasión absoluta, el mejor homenaje que podía

hacerle a aquel abuelo alucinado que viajó con sus instrumentos a través del océano mar para enseñar música en un pueblo venezolano tan pequeño como su Marchanda natal.

El abuelo se llamaba Antonio Anselmi Berti, pero todos se dirigían a él como don Tonino. La abuela, Duilia Garbatti. Y el nieto, José Antonio Abreu, es el fundador del Sistema Nacional de Orquestas Infantiles y Juveniles de Venezuela, una de las experiencias de articulación entre arte y desarrollo social, de formación musical masiva y de calidad, más importante del siglo XX universal, a quien tengo en este momento frente a mí, en el austero despacho de Parque Central, en Caracas, desde donde dirige el Sistema, contándome estas historias de vidas buenas y herencias sabias con los ojos y el rostro inundado de dulce alegría.

Antes de despedirnos me cuenta que la abuela se fue de este mundo de un modo original: cantando en su lecho de muerte, con sonora y serena voz.



Una gráfica de Colección, data circa 1953.
Inmigrantes Italianos. Puerto de la Guaira.
Toda una vida en 2 baúles / Fotografía Juan Borrelli

L'Italia terra di emigrazioni. C'è chi vorrebbe seppellire nella polvere queste pagine di storia, c'è chi oggi preferisce parlare di fuga di cervelli o di mobilità. La realtà è che, dalla fine dell'800 ad oggi, l'Italia è stata e continua ad essere una terra di emigrazione.

Ondate di persone, in epoche diverse, si sono sparpagiate per i vari continenti spinte dalla speranza di una vita migliore, dalla disperazione o dalla voglia di avventura. Non c'è angolo del mondo in cui non sia approdato un italiano.

Il Venezuela è stato "scoperto" dai nostri emigranti negli



Mariza Bafile,
Periodista, escritora y guionista
Revista online ViceVersa
Magazine / La Voce d'Italia

La lunga storia di un'emigrazione

anni '50-'60 del secolo scorso. Pochi quelli che vi erano arrivati prima della Seconda Guerra Mondiale. Questo paese, quasi sconosciuto, che nell'immaginario popolare prendeva le sembianze ora di una terra di bengodi, ora di una foresta piena di indigeni e bestie feroci, poco a poco divenne sempre più popolare tra chi, dopo la guerra, voleva lasciarsi alle spalle dolore, macerie e miseria.

Vomitati nel porto di La Guaira dalle grandi navi transoceaniche, come ogni emigrante arrivavano disposti a non lasciarsi sopraffare dalla paura, dalla durezza del lavoro, dalla solitudine. Erano soprattutto uomini soli



Puente de Mando. Trasatlánticos de la emigración: "Surriente"

ai quali, dopo qualche anno, si sono aggiunte mogli, fidanzate e figli. Il loro inserimento nel tessuto sociale e lavorativo è stato più facile che in altri luoghi. In una terra in cui il petrolio schizzava ricchezza e imprimeva un impulso all'industria, alla costruzione, al commercio, le possibilità di lavoro e di crescita economica erano infinite. Gli italiani ben presto si distinsero per serietà e impegno. Le banche concedevano loro prestiti senza bisogno di grandi garanzie. Sapevano che i soldi dati agli italiani rappresentavano un investimento sicuro.

Erano giovani e, per la maggior parte, erano scappati dall'inferno di un paese distrutto, di campagne bruciate,

di famiglie numerose ridotte alla fame. Erano determinati e il lavoro non li spaventava. Arrivavano in genere con un mestiere: muratori, barbieri, operai, contadini, ma anche scrittori, artisti, musicisti.

Alle conoscenze iniziali aggiungevano creatività e tenacia. Un mix vincente. Da operai diventavano capomastri, da capomastri ingegneri e così via. Lavoravano 12 e 15 ore al giorno, mettevano da parte ogni centesimo limitando i pasti a pane e coca cola, facevano progetti e sognavano in grande. Poi con l'aiuto di qualche prestito iniziavano un'attività in proprio. All'inizio erano per lo più a conduzione familiare, caratteristica che ha aiutato le donne a



emanciparsi più e meglio delle sorelle rimaste in patria. In genere erano le responsabili dell'amministrazione delle piccole imprese fondate dai mariti, e, grazie a quest'attività familiare, hanno potuto imparare più rapidamente la lingua e godere di autonomia economica. In questo processo di emancipazione vengono favorite anche da una società in cui è quasi inesistente la figura della casalinga. Le venezuelane ricche hanno un esercito di colf, bambinaie, giardinieri e presiedono fondazioni, opere di beneficenza, attività culturali. Le povere sono in gran maggioranza capi famiglia per cui lavorano senza pausa per mantenere sé stesse e i propri figli.

Sebbene ciò non esima le immigrate italiane dal dolore della nostalgia e della solitudine, senza dubbio le aiuta

ad emanciparsi e le figlie femmine avranno, in gran parte, le stesse possibilità di studio e sviluppo professionale dei fratelli maschi.

Negli anni '50-'60 e '70 Caracas cresceva così come altre città del paese, in maniera caotica, ma costante. Grandi architetti nazionali e internazionali disegnavano audaci grattacieli, e progettavano ambiziosi sviluppi urbani. Tra loro anche molti italiani. La popolazione colta abituata a viaggiare, dava un forte impulso alle espressioni artistiche e culturali, offrendo uno spazio di grande rilievo anche ad artisti italiani come Ugo Daini o Giorgio Gori, a musicisti come il Maestro Casale o a poeti come Vicente Gerbasi. Ma il grosso degli italiani lavorava dove poteva, cercava di avviare attività in



El maestro Primo Casale, director de orquesta y uno de los grandes pioneros de la lírica en Venezuela.

proprio e sognava il sorpasso sociale grazie ai propri figli. Negli anni c'è chi è riuscito a creare imprese molto grandi e produttive, altri, la maggioranza, di media e piccola grandezza. In pratica gli italiani hanno creato il tessuto delle PMI in Venezuela. E lo hanno fatto in ogni angolo del territorio. Anche in luoghi con temperature infernali, come Ciudad Ojeda, nello stato Zulia, dalle quali i venezuelani si erano allontanati. Nelle vicinanze di Maracaibo, capitale del petrolio, lavorando in condizioni disumane, hanno costruito vere e proprie fortune creando imprese metallurgiche e di trasporto che operavano nell'indotto del settore petrolifero.



Estatua del Libertador Simón Bolívar en el Paseo de los Próceres, Caracas, Venezuela, por el escultor italiano Hugo Daini.

Oberati dal lavoro, impegnati a risparmiare per aiutare le famiglie in Italia, ricongiungersi con moglie, e figli, e avviare le proprie attività, la politica era l'ultimo dei problemi per gli italiani che sbarcavano a migliaia nei porti del Venezuela.

Nonostante ciò, negli anni '50, fino alla caduta della dittatura di Pérez Jiménez nel 1958, alcuni connazionali restarono imbrigliati nelle maglie di un governo senza legge che schiacciava i più deboli senza pietà. E, si sa, gli immigrati sono sempre una delle pedine più fragili delle società.

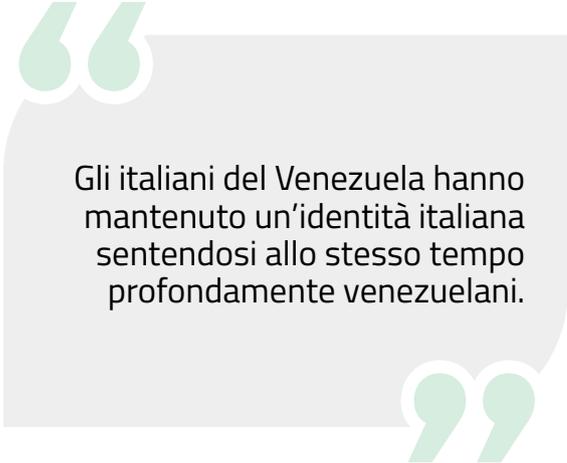
Dopo il ripristino della democrazia gli italiani mantennero un atteggiamento di prudenza e timore verso la politica. Per molto tempo si sono dedicati a progredire economicamente e, a mano a mano che si allontanava il sogno di un rientro in Italia, si sono inseriti sempre di più nel tessuto sociale del paese pur mantenendo forte la loro identità.

Il Venezuela è forse uno dei pochi paesi che ha permesso ai nostri emigranti di inserirsi attraverso un processo di integrazione e non di assimilazione. La cultura italiana era molto apprezzata dai venezuelani e gli italiani non hanno dovuto sciogliersi nella società locale per essere accettati. Sono cresciuti in tutto il paese centri ricreativi italiani, associazioni regionali, ma solo per mantenere vive certe tradizioni non per la necessità di creare ghetti. I figli hanno studiato nelle Università locali, alcuni hanno seguito l'attività familiare altri hanno preferito dedicarsi a professioni diverse.

Gli italiani del Venezuela hanno mantenuto un'identità italiana sentendosi allo stesso tempo profondamente venezuelani. Hanno vissuto e sofferto le vicende del paese e hanno affrontato le diverse crisi economiche cercando di guardare sempre al futuro con ottimismo.

Fino ad ora. Per la prima volta, negli ultimi anni, molti connazionali, soprattutto di seconda e terza generazione hanno deciso di ripercorrere la strada dell'emigrazione. Spinti dalle difficoltà generate da una situazione tanto delicata sia dal punto di vista politico che economico, sono partiti alla volta dell'Europa, degli Stati Uniti e di altri paesi sudamericani. Grazie alla loro preparazione professionale, in maggioranza non hanno problemi ad inserirsi nel tessuto lavorativo delle varie città nelle quali si sono stabiliti.

I pionieri sono più restii a lasciare il Venezuela. Non è facile per loro abbandonare un paese in cui hanno tra-



Gli italiani del Venezuela hanno mantenuto un'identità italiana sentendosi allo stesso tempo profondamente venezuelani.

scorso la maggior parte della loro vita. Purtroppo molti, dopo una vita dedicata al lavoro, sono costretti oggi a vivere in grandi ristrettezze e cresce il numero di coloro che si recano in Consolato per chiedere un aiuto.

Un punto resta comunque fermo: l'amore per il Venezuela. Sia per chi vive ancora in questo paese, sia per chi ha deciso di cercare altrove un futuro diverso, la connessione con questa terra resta solida.

Al di là della politica, venezuelani ed italiani sono due popoli che hanno imparato ad apprezzarsi, hanno creato nuclei familiari, hanno condiviso allegrie e tristezze, hanno mescolato tradizioni e cultura.

Sono vincoli forti che continueranno nel tempo e sicuramente avranno una positiva influenza sulle relazioni tra i due paesi.

Gaetano Bafile, una vita per il Giornalismo

70
La voce
1950 2020
ANNIVERSARIO



Mauro Bafile,
Direttore de La Voce d'Italia



Poco o nulla si saprebbe delle vicende della nostra Collettività se Gaetano Bafile, giornalista di razza, non le avesse raccontate attraverso le cronache pubblicate sul suo Giornale, “La Voce d’Italia”. Certo, le biblioteche del Venezuela sono ricche di dotte ricerche, analisi assai approfondite e tesi universitarie molto interessanti realizzate da eminenti professori universitari, storiografi e studenti. Ma la quotidianità della nostra Comunità; la vita di tutti i giorni nei

suoi aspetti più comuni e dimessi; la precarietà di alcune situazioni; l’allegria dopo ogni successo e il dolore che segue al fallimento; le ingiustizie e i soprusi subiti; quelli sarebbero caduti nell’oblio se la penna pungente e onesta di Bafile non li avesse raccontati. La storia di 70 anni di emigrazione italiana in Venezuela è raccolta nelle pagine della “Voce”. E, per oltre mezzo secolo, a raccontarla con estrema franchezza è stato lui, che non ha mai indugiato a spezzare lance a favore dei più deboli.

Gaetano Bafile venne in Venezuela nel 1949. Intraprese il lungo viaggio non come emigrante ma come cronista del Messaggero, la storica testata romana. Ma nel corso delle lunghe giornate di navigazione, a contatto con i connazionali che abbandonavano una vita fatta di stenti senza conoscere il futuro, maturò la decisione. Insomma, ebbe la consapevolezza che avrebbe abbandonato gli agi del giornalista già affermato, nonostante la giovane età; che si sarebbe lasciato alle spalle la sicurezza che offriva l'essere giornalista in Italia, per affrontare i pericoli che accompagnano la vita dell'emigrante. O forse, nel suo inconscio, quella decisione era già maturata, ascoltando nel suo Abruzzo le storie di chi partiva senza mai sapere quando e se sarebbe tornato.

Il Venezuela, allora, era la meta di migliaia di italiani che lasciavano la Madrepatria in cerca di un futuro migliore. Lo facevano ignari del destino che avrebbe riservato loro il futuro. Non conoscevano il Paese, non conoscevano la lingua. Alcuni, i più fortunati, avevano parenti e amici ad attenderli. Altri, la stragrande maggioranza, solo la certezza di aver dato un salto nel vuoto.

Nato in seno ad una famiglia benestante e nobile, divenne orfano ancora fanciullo. Di lui si presero cura gli zii contadini. E la sua solida formazione la costruì grazie ai Padri Salesiani che, in Abruzzo, si occupavano dell'educazione di orfani e bambini poveri. Fu qui, in un ambiente culturale esigente e severo, che venne forgiato il suo carattere.

Durante la II Guerra Mondiale, fu responsabile di un foglio della resistenza in Abruzzo. Ricordava spesso quando, im-

piegato presso il Distretto Militare occupato dalle truppe tedesche e da ufficiali delle SS, fu proprio lui l'incaricato di redigere il bando in cui si comunicava alla cittadinanza che chiunque fosse trovato in possesso del foglio o vi collaborasse sarebbe stato immediatamente fucilato sul posto.

Dopo la guerra fu corrispondente del Messaggero in Abruzzo e giornalista free lance per molte altre testate. Polemico cronista che non si accontentava della "velina" ma amava indagare e andare all'essenza della notizia, fu protagonista di numerose campagne stampa. E proprio per questo, in poco tempo e nonostante la giovane età, divenne stimato e assai seguito.

Grazie al suo lavoro di cronista d'assalto, ricevette dal Messaggero un "viaggio premio". In un primo momento pensò di approfittarne per recarsi in Argentina e scrivere sui nostri emigranti nel paese di Perón ed Evita. Poi, però, decise di raggiungere il Venezuela.

Dopo pochi mesi dal suo arrivo, cominciò a scrivere su "Ultimas Noticias", diretto dal noto giornalista Oscar Yanes. Fu in quegli anni che conobbe politici e scrittori latinoamericani famosi, esuli in Venezuela. Nel frattempo come corrispondente del Messaggero raccontava le vicende della nostra Collettività.

"La Voce d'Italia", la sua creatura, nacque nel 1950 e quest'anno ricorre l'anniversario dei suoi primi 70 anni. Gaetano Bafile non rinnegò mai i suoi ideali. Giornalista sognatore e libertario, innamorato della verità e genuino antifascista, non lo fece neanche quando, in seguito

all'inchiesta su sette siciliani coinvolti in un falso complotto contro il dittatore, ricevette le minacce degli sbirri della temuta "Seguridad Nacional". Quando la situazione si fece ormai insopportabile, al punto da essere vittima di un attentato dal quale uscì miracolosamente indenne, decise di affidare l'educazione dei figli ai parenti in Italia pur di non venir meno al suo dovere di giornalista e piegarsi alla volontà del despota.



Da corrispondente del Messaggero, narrò il radiante 23 gennaio che restituì al Venezuela la gioia della libertà democratica e la speranza di un futuro migliore. E fu sempre lui a raccontare le tragiche giornate che seguirono il terremoto che, negli anni 60 distrusse parte di Caracas e la speranza di tante famiglie di emigranti.



Uomo di principi, con un profondo sentimento di umanità inculcato dai Padri Salesiani, non indugiò mai ad offrire la propria penna per la causa dei più deboli. Fu così, con la pazienza sagace del giornalista vero, che riuscì a far luce sul "Giallo Zagame". Questi, umile emigrante italiano, fu accusato ingiustamente dalla "Seguridad Nacional" dell'omicidio del costruttore Oscar Lairer. Per gli sbirri del regime

Zagame era semplicemente una pedina senza alcun valore da utilizzare per una trama molto più grande, una pedina sacrificabile per nascondere i loschi affari del regime e dei "boss" della costruzione. Sempre grazie a Bafile, il traumatologo milanese Alessandro Beltramini, accusato di essere un corriere del comunismo internazionale, tornò in libertà.



Era il 7 aprile del 1965. A seguito di una soffiata Beltramini e la sua compagna spagnola Ventosa Jiménez furono fermati all'aeroporto Internazionale Simón Bolívar. Il medico milanese, che al momento dell'arresto indossava un giubbotto con 330mila dollari, fu accusato di essere parte di un vasto complotto per deporre il presidente Raúl Leoni. L'intervista realizzata da Bafile al medico milanese demolì ogni accusa ed evitò un incidente diplomatico. Beltramini tornò in Italia dove ebbe solo qualche grana con il fisco per la stridente incongruità tra l'esiguo reddito dichiarato e i

330mila dollari. Quel reportage è tutt'oggi testo di studio nelle facoltà di giornalismo del Venezuela.



Sempre grazie a lui, il giovane guerrigliero italo-venezuelano, Renato Mossucca, condannato dai tribunali militari, ottenne la grazia dal Presidente Caldera. E potremmo proseguire per pagine e pagine, tanti sono stati i casi di cui si è occupato. Ma l'inchiesta più importante, quella che condizionò la vita sua e quella della sua famiglia, fu senz'altro la vicenda dei 7 siciliani. Questi, umili emigranti in un paese sconosciuto la cui lingua appena cominciarono a parlare, vennero coinvolti in un falso complotto per uccidere il Generale Marcos Pérez Jiménez, che governava il Paese con pugno di ferro. Bafile scoprì che erano stati imprigionati e torturati ma non riuscì a salvarli e, quando cadde la dittatura, i loro corpi non furono mai

ritrovati. La sua indagine durò due anni, due lunghi anni in cui, come scrisse il Premio Nobel Gabriel García Márquez nel suo libro "Quando era un periodista feliz e indocumentado", «le conclusioni a cui giunse Bafile erano un biglietto senza ritorno verso la morte».

Coraggioso e onesto, non fu mai capace di "usare" il suo Giornale per altri obiettivi che non fossero un omaggio al Giornalismo, quello con la "G" maiuscola. Con l'esempio ha insegnato che il giornalismo non è solo una professione ma una forma di vita. E ha insegnato a chi scrive queste righe che il giornalismo è fatto di sacrifici, notti d'insonnia, frustrazioni, delusioni e pressioni d'ogni genere ma anche di grandi soddisfazioni e, quando il rumore della rotativa annunciava l'uscita di una nuova edizione, quell'odore di carta stampata era la migliore ricompensa. Non importa quanto effimera possa essere l'edizione di un quotidiano perché è un miracolo che si ripete giorno dopo giorno. La conclusione di un articolo altro non è che l'inizio di una nuova avventura.

La "Voce" di oggi rispetta gli stessi ideali che Bafile coltivò sulle montagne d'Abruzzo, quando con la sua penna si oppose alla barbarie nazifascista; gli stessi ideali che lo accompagnarono in Venezuela quando nella Redazione del Giornale i responsabili della "Junta Patriótica" si riunivano per cospirare contro gli orrori della dittatura perezjimenista. Sono gli ideali dell'Italia che scese dalle montagne; del Venezuela che soffrì a Guasina. Ideali che "La Voce d'Italia", oggi non più solo orientata alla Collettività italiana del Venezuela ma proiettata verso tutte le nostre Comunità nel mondo, continua a coltivare con lo stesso amore e spirito di sacrificio.

La voce
d'Italia

www.voce.com.ve





La presenza italiana in venezuela

Il primo italiano, come si sa, a mettere piede su territorio venezuelano è stato **Cristoforo Colombo**. Bisognerà aspettare poi il 1800 per un'ondata veramente significativa, accorsa a dar manforte al Libertador Simón Bolívar durante gli anni delle guerre d'indipendenza. Nomi come **Francesco Isnardi**, **Carlo Luigi Castelli**, **Agostino Codazzi** ed altri hanno scritto pagine gloriose nella storia del paese.

Ma fu nel 1947, con Rómulo Gallegos alla presidenza della Repubblica, che inizia una vera e propria politica di stato orientata a favorire l'ingresso massivo d'italiani ed altre nazionalità, continuata poi dal Generale Marcos Pérez

Michele Castelli,
Lingüista

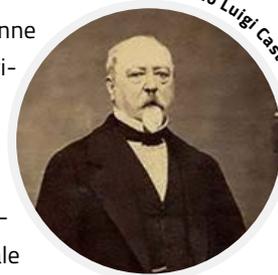


Jiménez. Quest'ultimo, infatti, programma una politica di grandi realizzazioni edilizie sia a Caracas che nelle principali città del Paese e, favorito da una solida condizione fiscale per le concessioni dei nuovi pozzi petroliferi, inizia anche nel lontano e desertico oriente la costruzione di un complesso siderurgico, affidato alla Innocenti, riconosciuta azienda italiana.

Così a partire dal 1950 uomini e donne d'Italia e di altre nazioni europee, rispondono all'appello con entusiasmo e cominciano a prendere d'assalto le vecchie navi da guerra ancora poco equipaggiate per il traffico di persone. In poco tempo non solo la capitale del Venezuela, ma anche alcuni centri rurali periferici, si riempiono d'italiani in cerca di fortuna. Nel 1955, anno di maggiore flusso migratorio, se si dà fede alle cifre dell'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica), entrano in territorio venezuelano 29.541 italiani, che dal 1950 al 1958 raggiungono un totale di 181.320 persone. Il numero comincia a scemare proprio a partire dal 1958 poiché si diffonde la credenza, non del tutto



Agostino Codazzi



Carlo Luigi Castelli



Francesco Isnardi



veritiera, che gli immigrati italiani fossero fautori del regime dittatoriale di Marcos Pérez Jiménez e che lo stesso governo italiano lo sostenesse in virtù dei benefici che la collettività ne riceveva. Così, quando il 23 gennaio di quell'anno il popolo venezuelano scaccia dal potere il governante, non poche aziende gestite dai connazionali sono vittime di saccheggi e d'incendi. Molti, spaventati dalle minacce di possibili ulteriori vendette, cominciano un tumultuoso ritorno, alcuni con ingenti ricchezze accumulate per i facili guadagni ottenuti nelle costruzioni

di nuovi interi quartieri nelle principali città del Venezuela, la maggioranza con appena l'indispensabile per iniziare una nuova vita nei luoghi d'origine che, a loro volta, cominciavano ad uscire dalla miseria acuta dei primi anni del dopoguerra.

Coloro che rimangono in Venezuela si consolidano negli stessi centri urbani in cui mossero i primi passi, vale a dire Caracas, Maracay, Valencia, Barquisimeto, Maracaibo, Punto Fijo, Puerto La Cruz, Puerto Ordaz, El Ti-

gre e Maturín. Alcuni si spostano verso Turén, Acarigua, Araure e San Felipe dove, sospinti anche dalla loro atavica tradizione contadina, creeranno con il tempo prestigiose aziende agricole che a tutt'oggi costituiscono l'orgoglio del paese. La novità è, anzi, che nei primi anni Cinquanta si rispolvera, per dare una cornice di legalità al fenomeno immigratorio, la vecchia legge del 1936 redatta da Alberto Adriani – un illustre discendente di quella selezionata immigrazione italiana sopra citata – che è concepita con una precisa finalità agricola. Le disposizioni stabiliscono inequivocabilmente il destino della nuova mandopera. Tuttavia, la carenza di infrastrutture e il lassismo dei funzionari incaricati di applicare la legge fanno sì che gli immigranti invece di essere orientati verso le funzioni agricole sperate sono lasciati alla loro sorte nell'area metropolitana di Caracas e nella regione costiera del centro dove competono con i lavoratori locali per il loro superiore livello di qualifica e per la disponibilità di accettare salari inferiori.

La schiera di manovali, braccianti, contadini e artigiani in pochi anni abbandonano la loro originaria e umile attività di dipendenti, oltretutto crudelmente sfruttata anche dagli stessi pochi connazionali iniziali che cominciavano a indipendizzarsi, per trasformarsi loro stessi in commercianti di successo e alcuni persino in piccoli industriali creatori di spazi nuovi di produzione, prima colmati con le importazioni. Così, gli artigiani che iniziarono con la modesta bottega negli scantinati di occasione e che continuarono il mestiere nel tempo, ancora oggi, loro stessi o i discendenti, possono esibire lussuosi locali nelle zone privilegiate delle principali città del Venezuela

Insieme ai grandi contingenti di contadini e artigiani, in quegli stessi anni, arrivano nel Paese artisti, letterati, architetti e scienziati che con la loro opera contribuiranno ad arricchire il patrimonio culturale della nazione. Fra i letterati, il primo ad arrivare, nel 1927, è **Edoardo Crema**, da Montagna, in provincia di Padova dove era nato nel 1892. Nel 1939 inizia la carriera di docente contemporaneamente presso l'Istituto Pedagogico Nazionale e l'Università Centrale. Muore a Caracas il 18 dicembre 1974 tra gli onori che la nuova patria riserva ai figli illustri.

Tra i tanti discepoli di Crema spicca **Marisa Vannini**, originaria della Toscana, che oltre al merito di continuare la sua opera di docente presso l'Università Centrale è autrice, tra l'altro, di un volume di grande valore storico intitolato "Italia y los italianos en la historia y en la cultura de Venezuela" pubblicato nel 1966.

E poi, quando si parla di letteratura contemporanea, è d'obbligo citare **Victoria De Stefano**, scrittrice nata a Viserba in provincia di Rimini, che ama fondere nelle sue opere saggio e finzione.

Tra gli umanisti, ancora da ricordare **Antonio Pasquali**. Giunge in Venezuela con i genitori nel 1956 all'età di 19 anni, prove-



Edoardo Crema



Marisa Vannini



Victoria De Stefano



Antonio Pasquali

Corrado Galzio



niente da Rovato in provincia di Brescia. Si laurea presso la facoltà di filosofia dell'Università Centrale e nello stesso ateneo continuerà la sua carriera di docente, ricercatore e scrittore. Muore a Caracas il 5 ottobre del 2019.

Alberto Flamini



Subito dopo la proclamazione della Repubblica in Italia, un po' per la crisi economica, un po' per la curiosità degli artisti più proclivi a sperimentare nuove sensazioni nelle terre emergenti del tropico americano, un gruppo significativo di musicisti varca l'oceano in cerca di avventure. I primi ad arrivare, nel 1947, sono il pianista siciliano **Corrado Galzio** e il suo inseparabile amico e violinista romano

Alberto Flamini che insieme ad altri due virtuosi contrattati direttamente dall'Italia, il violoncellista **Luigi Fusilli** e il violista **Guglielmo Morelli**, costituiranno il primo Quartetto di musica da camera il quale, con il tempo, anche se con interpreti diversi, si affermerà nel mondo intero. L'anno seguente, 1948, da Verrua Po (Pavia), per espressa richiesta dell'esimio Maestro Pedro Antonio Ríos Reyna, direttore dell'Orchestra Sinfonica del Venezuela, giunge anche il violinista, compositore e direttore **Primo Casale** il quale lascerà un'immensa opera di composizione e arrangiamenti per orchestre ed ensemble, oltre che una scuola di musicisti e cantanti che oggi sono l'orgoglio del paese.

Primo Casale



Giovanni di Munno



Per quanto riguarda la pittura, gli artisti italiani pionieri non troveranno in Venezuela il campo vergine. Artisti di grande rilievo avevano già impresso nel Paese il marchio definitivo della nuova arte del secolo XX ma nonostante ciò, agli inizi della seconda metà del secolo scorso, due illustri artisti italiani faranno parlare di sé. In primo luogo **Giovanni di Munno**, nativo di Monopoli (Puglia) che svolse un'intensa attività pittorica partecipando a mostre ed esposizioni collettive, ottenendo importanti riconoscimenti. E d'altra parte **GIORGIO GORI**, fiorentino d'origine, autore di un'ampia opera pittorica e scultorea che gli varrà il premio nazionale in entrambe le discipline.

Poi, se di scultori si tratta, è doveroso menzionare almeno il nome di **Ugo Daini**, romano di nascita che, giunto in Venezuela nel 1949, non solo porterà con sé le tecniche assolutamente assimilate della scultura italiana tra le due guerre, ma riuscirà a combinarle con quelle locali, caratterizzate dalla ricerca delle forme autotone intrise di assoluta dignità plastica.

La presenza italiana in Venezuela, oltre che attraverso le manifestazioni artistiche promosse dai personaggi descritti e dai loro discepoli, si respira anche grazie alle attività giornaliere di migliaia d'immigranti e loro discendenti. Nonostante che durante gli anni Cinquanta e Sessanta la politica di stato dei governanti di turno – volta a preservare l'identità nazionale minacciata dalle immigrazioni massive dall'Europa, dal Medio Oriente e dall'Asia continentale – abbia frenato l'interesse verso le culture d'origine, non si può negare che alcuni aspetti sono sopravvissuti. Nel caso dell'italiano, in città come Caracas, Maracay e

Valencia, a tutt'oggi gruppi regionali commemorano i loro santi patroni. È il caso della Madonna di Loreto dei marchigiani, o il San Gabriele degli abruzzesi, o la Sant'Anna molisana di Jelsi. E nemmeno si è spenta la tradizione del cenone natalizio con i prodotti tipici italiani come lo spumante, il torrone e i panettoni, ormai apprezzati e resi indispensabili anche sulle tavole dei nativi. Dell'apporto gastronomico, anzi, sono rimasti termini che non solo abbondano nei menù dei ristoranti tipicamente italiani o nelle case degli oriundi, ma persino negli ambienti locali dai più modesti ai più raffinati.

Insomma, la presenza italiana in Venezuela, è stata assai operosa e ha saputo integrarsi più delle altre immigrazioni alla vita economica, sociale e culturale del paese tanto da accedere, ed affermarsi, soprattutto con le seconde generazioni, anche in attività come la politica e la vita militare che si penserebbero riservate solo ai nativi creoli.

Lo spaziare economico, sociale e culturale delle seconde e ormai anche delle terze generazioni, è stato possibile grazie alla loro completa scolarizzazione. I loro nonni, e in alcuni casi gli stessi padri, appartengono alla generazione formatasi nelle scuole che in Italia solo in teoria prevedeva l'obbligatorietà degli studi fino al decimo anno, ma che in realtà per quasi un 55% dei casi, come risulta da una ricerca condotta sul campo dal sottoscritto, non andavano oltre il

terzo anno di scuola elementare a causa delle condizioni di povertà, oltre che per essere chiamati alle armi in quel periodo terribile della seconda grande guerra. Riversano, tuttavia, nei figli l'ansia del riscatto culturale prodigandosi perché questi raggiungessero le più alte vette dell'istruzione nelle scuole pubbliche o private di alto prestigio nel paese. Così la schiera di nuovi professionisti nei più disparati ambiti, dall'ingegneria alla medicina, dall'architettura alle matematiche, dall'arte alle discipline umanistiche, colma gli schedari dei rispettivi albi professionali con cognomi illustri come Bifano, Parisi,

Giannetto, Ratino, Del Monaco, Bentivoglio, Vannoni e tantissimi altri impossibile da elencare.

In conclusione, a distanza di settant'anni dai primi italiani arrivati massivamente in Venezuela, e che nel giugno del 2005 dai dati forniti dal Consolato Generale ammontavano a 203.702 residenti

con passaporto italiano, attualmente non vanno oltre le 140.000 unità. Un calo importante dovuto alle recenti crisi ancora in corso nel paese, che in ogni caso rivelano una significativa integrazione che non solo ha già lasciato tracce indelebili ma che sarà destinata, in comunione con altre forze progressiste, a scrivere pagine gloriose di una nuova patria che a breve risorgerà per percorrere di nuovo sentieri di progresso.





Vincenzo Carbone Leparulo llega a Venezuela en el año 1949 y actualmente tiene 98 años de edad

Quando affrontiamo la questione dell'identità degli italiani che hanno lasciato il loro paese natale per avventurarsi nelle terre promesse di tutto il pianeta, non possiamo ignorare che questo viaggio è stato leggero di bagagli, ma pieno di speranze, tradizioni e costumi. Una ricerca appassionata per trovare una nuova casa lontano da casa.

Italia Nostra italiani di eredità e appartenenza

Giovanna Carbone
Giornalista



Si raccontano così storie di lotta, risparmio e duro lavoro di una generazione che ha dato grandi contributi fuori dall'Italia, alzando la bandiera dell'arricchimento tra due Nazioni, dove oggi condividono una storia comune, conseguenza dell'ibridazione culturale, e contemporaneamente trasferendo tale miscela in ciascun nucleo familiare.

I terribili eventi che generarono sia la Prima che la Seconda guerra mondiale sono impossibili da nascondere; tuttavia, è noto che la storia che li precede è il risultato del loro presente. Per molti italiani che hanno deciso di prendere il timone verso il Venezuela non è un segreto che questo Paese di grazia abbia fornito loro calore umano e mille opportunità di sviluppo, traendone un profondo senso di appartenenza.



Da una visione ravvicinata posso attestare che quegli italiani simili ai miei nonni, con forza ed entusiasmo, hanno realizzato quel sogno che l'America Latina prometteva loro quando per loro era solo una meta del tutto sconosciuta; mantenendo la fedeltà per il continente che li ha visti nascere. Si sono adattati facilmente, ma non hanno mai messo da parte le radici della loro italianità e in questo modo sono state mantenute di generazione in generazione le più belle usanze di unione familiare, della condivisione sacra all'italiana e rafforzando l'educazione attraverso la lingua, la musica e la gastronomia.

Questo immigrato italiano è la grande dimostrazione che si arriva ad amare profondamente nuovi orizzonti, ma anche che l'amore per le sue radici è così forte che il risultato più grande è sentire che il suo stampo personale di italiano non è mai stato lasciato da parte e che lo vede riflesso nei suoi figli, nipoti e pronipoti, il che ha permesso la sua vicinanza nella lontananza.

Si può dire con assoluta certezza che non si è italiani per il semplice fatto di avere un passaporto di quella nazionalità. Essere italiano è partecipare attivamente in tutto

ciò che riguarda quella Nazione, è assorbire la cultura, è trasudare l'impegno per ciò che è nostro, è mettersi in gioco in modo proattivo con questa comunità disposta a contribuire allo sviluppo di un mondo globalizzato.

Costruire, seminare, appartenere sono parole che definiscono maggiormente gli italiani in Venezuela, forse per questo non vogliono essere trattati come stranieri quando si rivolgono e chiedono i loro diritti alle autorità che li rappresentano in Venezuela nei confronti dell'Italia, e in questo particolare spero che possiate prendere coscienza delle grandi potenzialità e leadership che esiste nel conglomerato di italiani al di fuori dall'Italia: siamo simili con la differenza che ci troviamo a latitudini diverse e dobbiamo stringerci la mano con maestà e rispetto.

Per chi non è ancora riuscito a capire, le uniche parole per voi cari connazionali, provengano da dove provengano: è arrivato il momento di andare avanti, di abbattere le barriere mentali e i paradigmi. Imparate da quell'immigrato italiano che ha dovuto adattarsi e prosperare a tutti i costi dopo un'era caotica. E applaudo chi ha capito che il destino li ha portati verso nuovi orizzonti e, insie-



El maestro Rodolfo Saglimbeni dirigiendo a la Orquesta Sinfónica Municipal de Caracas

me ad esso, la grande volontà di forgiare un futuro da zero, mantenendo l'eredità di essere italiani, con il cuore condiviso dal grande affetto per il Venezuela, mettendo da parte nostalgia e lasciando il passato alle spalle.

Italiani tutti, non permettiamo che l'essenza dell'essere italiani scompaia. Abbiamo un impegno con coloro che ci hanno insegnato a valorizzare il sacrificio di reinventarci da zero e a contemplare l'immensa bellezza che si trova nel nostro stile e modo di vedere la vita, dove per prima cosa definiamo l'importanza della famiglia come pilastro fondamentale e quindi continuiamo con quel foro interno che ci contraddistingue senza sottovalutare il fatto che siamo cittadini universali in un'epoca in cui più che indispensabile è obbligatorio.



Infine, permettetemi di citare il libro "Svegliamoci italiani! Manifesto per un futuro glocal" di Piero Bassetti: "Deterritorializzando i valori, diffusi nel mondo dalle comunità italice, i conti per la valutazione dei costi e dei benefici saranno fatti, quindi, con una nuova matematica: quella che viene applicata alle linee di forza globali dovrà sempre più interconnettere gli italiani nel mondo".

Giovanna Carbone
Giornalista

Il Caffè di Natale

Como buen hijo de italianos, de inmigrantes italianos, *nonnos* y padres inmigrantes en esta bella tierra de gracia llamada Venezuela, he sido criado con muchas costumbres y tradiciones italianas, y obvio, la gastronomía es parte de mi crianza.

No concibo una navidad sin *panettone*, el de Milano, con frutillas y pasas. Mi recuerdo mas intenso, es mojar el *panettone* en un rico café con leche, y justo en la mañana de navidad. Hoy, lo remojo pero en café negro.

Por cierto, jamas me dijeron que el café hacia daño, y que los niños no tomaban café. Crecí viendo a mi mama preparando la MOKA (y varias al día). Para mí es algo mágico. Mi momento, mi ritual.

Después, un poco mayor, conocí el *Pandoro*, el de Verona, con lo *zuchero velutato*, una sinfonía de sabores, con el sabor de *pasticceria* italiana, con mantequilla perfecta.

Personalmente me quedo con el *panettone*, ya que en Sicilia, la tierra de mi familia, se usan muchos postres con las frutillas confitadas. Es mi favorito.

Lo gracioso es la "transculturizacion", las segundas generaciones y en especial, mi esposa y mis hijos. Resulta que mi esposa le gustaba el *Pandoro* y café con leche, hoy en día, logré que le guste el café negro, y el *panettone*. Mis hijos deliran con el *panettone*, y con la pasta de la *nonna* todos los domingos. Nuestro ritual.



Pietro Carbone

Fundador de la Accademia del Caffè. Autor libro Pasión por el café. Barista Trainer Rancilio. Barista SCAE. AST SCAE. Mención Tenedor de Oro 2015 de la AVG

Son tradiciones que ya están arraigadas en nosotros. Así como tomar café en familia todos los domingos. Después de almuerzo. Obvio, preparado en MOKA.

Mis primeros recuerdos con el café, fueron en casa de mi nonna materna. Hacían una greca grande, muy grande (la recuerdo grande) y todos los primos mojábamos *biscotti* en el café negro, mientras los “viejos” jugaban *bríscola*.

Siempre el café estará en nuestras tradiciones, siempre en nuestra gastronomía. Siempre en nuestra cultura. Y es que la cultura italiana es muy responsable del “paladar” venezolano. En otros tiempos, Venezuela era el segundo país con mayor consumo *per capita* de pasta, después de Italia. Y con la pasta, llego la salsa de tomate, la pizza, los turrone, el *panettone* y el *Pandoro*, el queso, el vino.

No se puede hablar de estos sabores sin hacer un merecido homenaje a las pastelerías Italianas que afianzaron estos sabores. **Las Nieves** en el Rosal, **La Doris** en Los Dos Caminos, **La Pandoro** en La California, **La Tivoli** en Las Palmas, **Las Castellino** en la Av. Solano, y muchas otras que se me escapan de la memoria. Cada una de ellas, tenía su propia producción de pastelería italiana, incluyendo *amaretti* y café, siempre café.

El gusto del venezolano por el café *espresso*, o café de máquina, es único y PIONERO en la región. Desde los años 1950's hay máquinas de café en el país, antes que en Colombia. Y por muchos años, se vendían más máquinas de café en Venezuela, que en varios países del sur, sumados.



Mi esposa sigue siendo de “guayoyo”, y yo de *espresso*. Mis hijos juegan haciendo ruido y chapoteando agua con una pequeña máquina de *espresso*. Pero siempre el café esta presente.

Venezuela por muchos años fue gran productor y exportador de café. Entre 1907 y 1917 fuimos segundos productores de café en el mundo, después de Brasil. Y obvio, uno de los grandes mercados, era Italia.

Hoy por hoy, hay tostadores italianos, añorando nuestro delicioso grano. Y estoy seguro que muy pronto, volveremos a exportar café de calidad a Italia.



Hace como 10 años, estuve en Bologna, en unos cursos de tostado. Y ese maestro tostador, quería volver a comprar café venezolano, eso me dejó muy entusiasmado.

Recuerdo que mi *nonna*, preparaba unos “*fagotti*” para sus hermanos que quedaron en Sicilia, y colocaba en cada uno de ellos, chocolate, cigarrillos y café. Este paquete era un “trapo” cocido a mano, individualmente preparado para cada quien. Y siempre pedían que mandaran más y más café.

Esta navidad del 2020 es muy diferente, no digamos triste, no. Digamos diferente. Y debemos agradecer a todos los que tenemos la cultura gastronómica italiana arraigada, que hay muchos testarudos que se han empeñado en hacer de ese negocio su forma de vida. Y hay que serles fieles, ya que importar productos italianos (incluyendo café) es un trabajo heroico. Y valoro demasiado que han permitido que mis hijos, lleven un pedazo de Italia en su paladar.

Me siento afortunado de tener raíces italianas, aunque me disfruto una rica arepa, y un ceviche peruano. Creo que en la variedad está el gusto. Y es lo bonito, la diversidad y el respeto por las culturas y tradiciones.

Los invito a hacer una reflexión. Y pregúntense: A qué les sabe la navidad? A qué le sabe la mañana de navidad? Esto nos llevará a nuestra infancia, a nuestros abuelos y padres. De eso se trata el mundo de los sabores y olores, de recuerdos, de sensaciones.

Deseo para todos una feliz navidad, venturoso año 2021 con mucha salud y por favor, abracen a sus queridos, tómense el tiempo para compartir un café con los familiares y amigos, cuidándose mucho.

#HacemosCafé



CARBONE
espresso

PIETRO CARBONE | CEO

Av. 6 de Altamira. Edf. Nino Carbone. Piso 2. Caracas. 1060

Ofic: +58 212 2617044

Mob: +58 414 2557707

pietro.c@carbonespresso.com / www.carbonespresso.com



Due mondi in un solo cuore

Medardo D'Ambrosio Mega

Camerota, in provincia di Salerno, di antichissima origine preistorica, (Ritrovamenti del Homus Camarotens), poi colonizzata dal Ducato Normanno di Benevento, (Torre di avvistamento e faro marittimo) e finalmente integrata al Regno ed alla Repubblica, si affaccia da sempre sul luminoso scenario di miti e leggende storiche: Ulisse, Enea, Palinuro, Poseidón, la cultura filosofica e scientifica della vicina Heléa e della Magna Grecia.

Questo piccolo conglomerato sociale, oggi Comune di Camerota, Marina, Licusati e Lentiscola, ha dato origine ad oltre un centinaio di famiglie che intrapresero le vie della emigrazione per le Americhe, particolarmente per il Venezuela, a partire dalle ultime decadi del diciannovesimo secolo.

Una pubblicazione editata nel 1931: **Gli Italiani in Venezuela**, con il patrocinio della Ambasciata Italiana, elenca, commenta ed illustra le diverse attività svolte



Famiglia D'Ambrosio Mega, Caracas 1935

dai cittadini provenienti da Camerota. Tra molti altri, vi sono i seguenti cognomi:

Bortone, D'Ambrosio, Saturno, Iannuzzi, Di Muro, Ottati, Romano, Scarpitta, Pizzo, Cammarano, Troccoli, D'Onofrio, Luisi, De Luca, Calicchio, Marchese, Garofalo, Forte, Villani, Di Maio.

Il loro adattamento e la integrazione culturale e sociale, in un nuovo mondo, senza sradicarsi dalle profonde radici di provenienza, hanno dato origine a un nuovo cittadino dotato di una elevata visione della vita e del mondo che si evidenzia nel esito personale e dei loro discendenti in tutti gli strati della società, italo-venezuelana.

Molti di essi, sono stati fondatori di Istituti di Commercio e di Industria, di Associazioni Culturali e Benefiche e Religiose.

I FRATELLI D'AMBROSIO

Appartenenti ad una numerosa famiglia, figli di commercianti, Francesco, Medardo ed Alfredo, decisero di realizzare le loro aspirazioni di progresso e benessere, seguendo la corrente migratoria verso il Venezuela già in atto, come detto.

D'Ambrosio Hnos.

**Vendita
all'ingrosso di
comestibili**

**Importazioni
Commissioni
Rappresentanze**



Francesco D'Ambrosio



Alfredo D'Ambrosio



Medardo D'Ambrosio

CARACAS

Titolari di questa importantissima Ditta italiana sono tre giovani meridionali di Camerota, provincia di Salerno, i fratelli Francesco, Medardo ed Alfredo D'Ambrosio. Essi vennero rispettivamente in Venezuela negli anni 1913, 1919 e 1921. La loro Ditta fu fondata nel 1913. Tutti e tre giovani, lavorano di gran lena per la sempre maggior prosperità della loro complessa azienda, oggi costituita di due negozi all'ingrosso, siti in Chorro a Dr. Diaz n. 30 e n. 24, e di due succursali per la vendita al minuto. Questa forte ditta si occupa dell'importazione diretta dall'Italia e da tutto il mondo di articoli comestibili e d'ogni genere, specialmente vini, formaggi, salumi, vini, farine, sagna, ecc.; dell'esportazione di caffè ed altri prodotti del paese; della vendita all'ingrosso e al minuto; e di rappresentanze. I fratelli D'Ambrosio sono rappresentanti e distributori esclusivi della Società Generale delle Conserve Alimentari Cirio, di San Giovanni a Teduccio. Rappresentano inoltre Freund Ballor & C. di Torino, ben conosciuta per il suo vermouth bianco, il posseto, il chinato, gli aperitivi, gli sciroppi e i liquori finissimi. Il lavoro che i fratelli D'Ambrosio svolgono in favore della grande azienda di S. Giovanni a Teduccio è veramente degno d'encomio. Grazie a loro, i venezuelani hanno imparato a conoscere ed apprezzare - e gli italiani han potuto rigustare - tutti i prodotti Cirio: le prelibate marmellate (confetture), i deliziosi pacchi freschi conservati in scatola e la superosissima conserva di pomodoro "Cirio" che nessuna salsa, conserva o mostarda francese, inglese o americana potrà mai uguagliare. La Casa D'Ambrosio Hnos. è quotata negli ambienti commerciali e bancari come una delle più importanti, più solide e più carrette di questa piazza. I fratelli D'Ambrosio, giovani intelligenti, attivi ed operosi, sono degni rappresentanti di quella nuova generazione che, da qualche anno, va per le vie del mondo a dimostrare quali e quante siano le energie e le virtù della antica ma sempre giovane Italia.

Francesco partí, per primo, nel 1913, poi Medardo, diciottenne, nel 1919 ed Alfredo nel 1921. Iniziarono attività commerciali introducendo sui mercati del Paese prodotti della industria alimentare e vinicola d'Italia. Pochi anni dopo, fondarono la ditta D'Ambrosio Hermanos, S.A., rappresentante e distributrice dei menzionati prodotti e molti altri, come macchine da scrivere, calcolatrici, radio, registratori, automobili. La società partecipò attivamente anche in altri settori della economia venezuelana: la bancaria e la edilizia.

I fratelli D'Ambrosio furono tra i fondatori della Camera di Commercio di Caracas, della Camera di Commercio italo-venezuelana, della Casa d'Italia, del Mercato Maggiorista Quinta Crespo (La via principale del settore ricevette il nome di Francesco D'Ambrosio).

Tutti i loro discendenti, figli, nipoti e pronipoti, nati in Venezuela, educati nelle tradizioni italiane, hanno adottato la cittadinanza italiana.

Nella loro amata Camerota fu costruito il nuovo cimitero e restaurata la Chiesa principale, a loro carico.

Nella brillante cittadina, i nostalgici Camerotani eressero una statua al Libertador e diedero il nome di Simon Bolivar ad un albergo, ad una sala cinematografica ed a una delle vie del centro.





Medardo D'Ambrosio é Medardo D'Ambrosio Mega

Una strada, nei pressi della casa paterna dei D'Ambrosio é stata battezzata con il nome, Fratelli D'Ambrosio.

Medardo D'Ambrosio Mega

L'ultimo di sei figli di Medardo D'Ambrosio (Senior) e di Tina Mega, italiani, é Medardo D'Ambrosio Mega, nato a Caracas , 11 Settembre 1933.

Nel 1938, alla età di cinque anni, inizia in Italia i suoi primi studi. L'insorgere imprevisto della guerra impedí il ritorno in Venezuela. Terminati gli studi liceali, continuó in Caracas la sua preparazione in scienza amministrativa. Adottó, per se, per i suoi figli, nipote, pronipote, e moglie, la cittadinanza italiana.

Attività :

Dirigente di Imprese di Trasporto. Direttore in rappresentazione del Settore Impresariale del Trasporto, in Fedecamara, Consecocomercio, Camara Nazionale del Trasporto, Associazione di Esportatori. Assessore della Commissione Legislativa del Congresso della Repubblica (Legge e normative del Trasporto Terrestre). Direttore Nazionale del Trasporto Terrestre, Ministero dei Trasporti Fondatore e Presidente del Istituto di Viabilità e trasporto dello Stato Nueva Esparta.

Collaboratore di giornali e riviste: La Voce d'Italia. Piazza Italia, Agorá. El Comercio, El Universal, Margariteñería.

Onorificenze:

Ordine al Merito nel Lavoro, Prima e seconda Classe, Medaglia al Merito del Ministero dei Trasporti, Medaglia al Merito del Consiglio Municipale di Caracas, Barra d'Öro, Prima Classe, Direzione di Vigilanza, Ministero Trasporti. Barra d'Oro, Brigata di Transito Terrestre.



Condecoración Órden al Merito en el Trabajo, 2da. Clase otorgada a Medardo D'Ambrosio Mega e impuesta por el Presidente de la República de Venezuela Dr. Luis Herrera Campins, Palacio de Miraflores 1 de mayo de 1979.

Los itálicos tienen sus raíces en Italia y sus frutos en el mundo



Italianità o Italicità.

Quanti di noi, lettori di queste "newsletter", hanno probabilmente sentito e continuano a sentire un senso di estraneità quando viene chiesto se ci si senta più venezuelano o italiano?

Possiamo rispondere di non sentirci completamente identificati con nessuno dei due paesi. Difficile poter esprimere un' appartenenza a una sola società, cultura, gastronomia, storia e a tutti quei valori che definiscono l'identità di uno Stato Nazione.

La sensazione di estraneità è probabilmente più forte nelle prime generazioni di migranti e, tuttavia, varia dal livello culturale e dalla possibilità di mobilità. Capita anche alle seconde e terze generazioni di avvertire un difficile riconoscimento della propria identità. Non importa se sei juventino o magallanero, il fatto è che non ti senti completamente italiano né completamente venezuelano. Questo ci rende differenti, un sentimento che a volte ci disorienta.

La risposta a questa confusione sta nel sentirci "**Itali-ci**". Nel vedere la nostra relazione con l'Italia non solo nell'ottica della italianità ma dell'Italicità.



Alfredo D'Ambrosio,
Presidente, Itálicos.com,
red social para la comunidad
itálica en Sudamérica



YouTube

[Chi sono gli Italici](#)



Scrivi la Treccani sull'italianità: *"L'essere conforme a ciò che si considera peculiarmente italiano o proprio degli Italiani nella lingua, nell'indole, nel costume, nella cultura, nella civiltà, ... e soprattutto la coscienza di questa appartenenza."*

La parola Italicità ancora non esiste nella Treccani però è ormai ampiamente usata da intellettuali e gruppi di ricerca sociologica. Anche il Presidente della Repubblica italiana Mattarella ne ha fatto esplicito uso in diverse



occasioni. Semplificando si tratta di una particolare coscienza della italianità che possiede un italo discendente che vive all'estero.

Piero Bassetti, ideatore del termine, la definisce come una - *esperienza umana legata all'italianità che supera confini geografici, temporali, culturali, linguistici e storici. L'italicità è diversa da una semplice identità italiana; è "glocale", ubiqa, pervasiva, globale e locale al medesimo tempo.* -

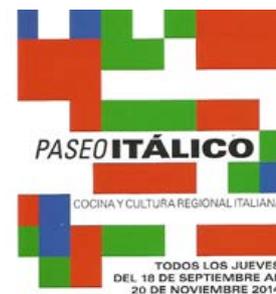
Parte da una definizione comune in biologia e poi in sociologia: l'ibridazione. Una parola che può suonare male ma che rappresenta l'amalgamarsi della cultura originaria italiana con la identità e la cultura del paese in cui si vive.

Intelletuali come Piero Bassetti, (1) Riccardo Giumelli, (2), Niccolò d'Aquino (3), ed istituzioni come Migrants, (4) la Schola Italica, (5), La direzione degli italiani nel mondo del ministero degli Esteri, (6), Centro Altre Italie, ex Fondazione Agnelli (7) e tante altre persone e istituzioni hanno contribuito alla formazione del significato di italicità, a partire dalle più moderne (post-moderne) teorie sociolo-

giche contemporanee (solo per citarne due: Bauman e "la società liquida" (8) e Parag Khanna con la sua "teoria della connectography" (9)). Tali contributi propongono forme di "governance", realizzano ricerche per conoscere quali sono le caratteristiche della comunità italiana, per fare emergere, rendere visibile, valorizzare la grande diaspora italiana presente nel mondo che si stima in circa duecentocinquanta milioni di persone.

(Per chi volesse ampliare la informazione sul tema degli Italic, in calce i link alle note qui indicate).

Una delle attività più recenti, organizzata da una specie di task force ad hoc, include Il Ministero degli Esteri, le Re-





gioni, i Comuni, Università, Fondazioni private e religiose è quella di "il Turismo delle Radici" (che potete trovare descritto in questa stessa newsletter). ([Ver Pág 65](#))

Tutte queste riflessioni e iniziative nascono in Italia. Cosa succede nel resto del mondo, quello che dovrebbe essere il territorio Italiceo?

La verità è: non molto. Ci sono iniziative come quelle di Fabio Finotti, (10) dall'Università di Pennsylvania, la "Cattedra Italicea" dell'Università di Mar del Plata,(11), il quotidiano On Line "La Voce di New York",(12), e, "last but not least", il recentissimo concorso cinematografico, promosso dal IIC di Caracas, "Fare Cinema", sull'emigrazione italiana in Venezuela. (13)

Quindi, cominciamo a prendere coscienza che siamo Italicei e promuoviamo questa nuova identità.

In Venezuela, nel nostro piccolo, con un gruppo di collaboratori italiani ed italo-venezuelano portiamo avanti

varie attività in questo senso. Quella, a mio avviso, più interessante, perché utilizza uno dei territori che Bassetti definisce come il principale territorio degli Italicei, è la pagina *Italiceos* in Facebook. Iniziata nel 2014, ha circa cento sessantamila followers, principalmente in Argentina e Venezuela.

Concludiamo con alcuni messaggi Italicei proposti nel sito, tra le varie pagine del turismo, della gastronomia e della cultura italiana.

**Los itálicos somos
el resultado
de un mundo
globalizado.**



**Ser itálico no es
una nacionalidad
sino un estilo
de vida.**



**Los itálicos tenemos
a Italia en nuestro
pasado y el mundo
en nuestro futuro...**



**Itálicos del mundo,
vamos a unirnos...**



A continuazione i link ai principali personaggi ed istituzioni che lavorano sull'italicità:

Piero Bassetti: Biografia

www.globusetlocus.org

Piero Bassetti: "Creiamo la Comunità degli Italicì"

 **YouTube**

[Intervista: chi sono gli Italicì](#)



Riccardo Giumelli

Le nuove identità culturali glocali:
dagli italiani agli italicì | PDF |
www.lavocedinyork.com



Niccolò d'Aquino:

[La rete italicà: idee per un commonwealth](#)



Fondazione Migrantes:

[Rapporto Italiani nel Mondo 2020](#)



La Schola Italica:

www.scholaitalica.com



La direzione degli italiani nel mondo
del ministero degli Esteri www.esteri.it



Parag Khanna e la teoria della connectography
www.ispionline.it



www.altreitalie.it



(10) Fabio Finotti
www.lastampa.it



Zygmunt Bauman
www.quotidiano.net



(11) Cátedra Itálica
Cátedra abierta "Cultura Itálica y Glocalización"



(12) La Voce di New York:

www.lavocedinewyork.com



(13) Fare Cinema: IICCaracas:

Istituto Italiano di Cultura di Caracas



Altri link

Intervista a Alfredo D'Ambrosio y Riccardo Giumelli:

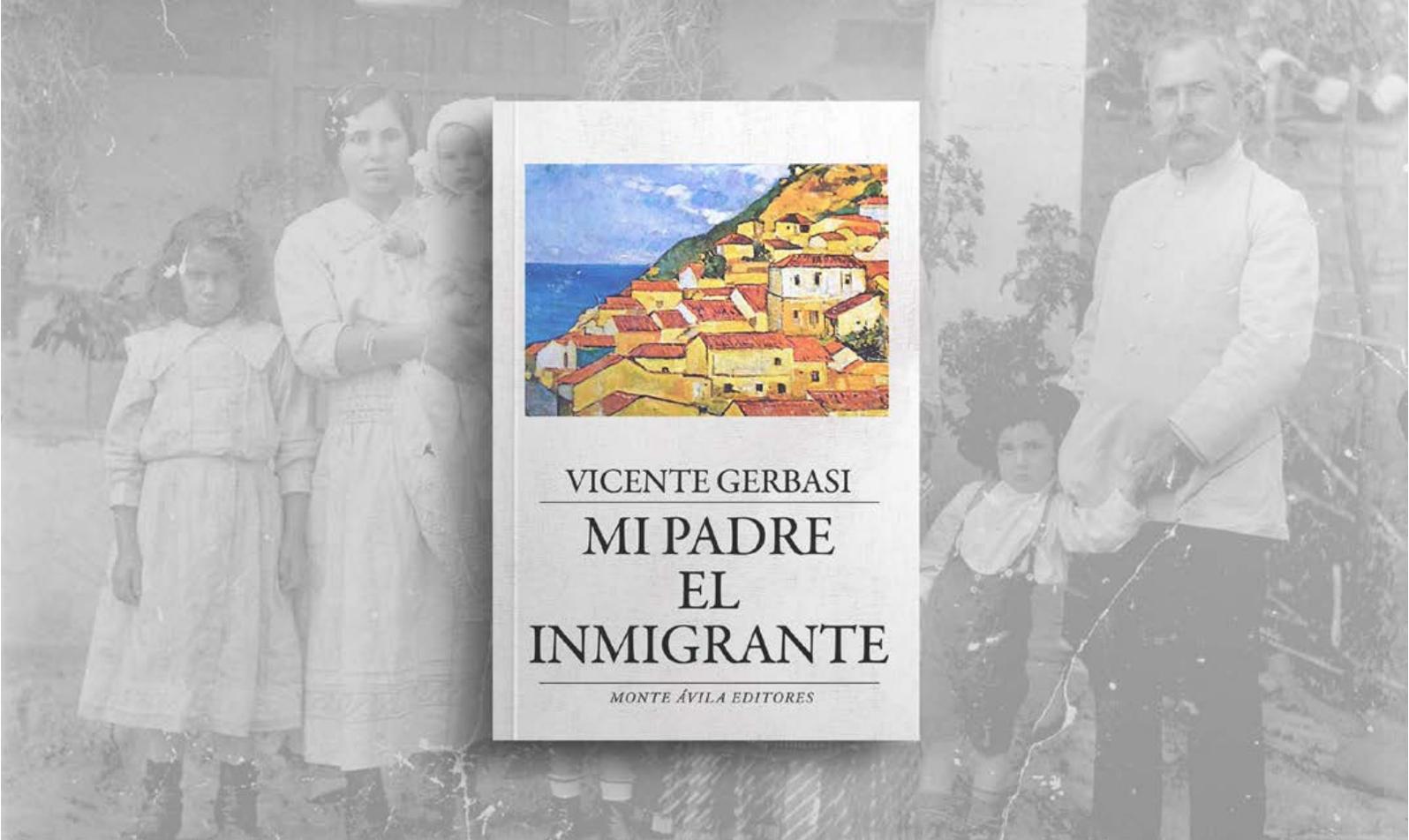
[Community, Rai Italia, 10 aprile 2017](#)



Paolo Fabbri:

[L'italicità in termini di sottrazione](#)





La refiguración del viaje.
Mi padre el inmigrante
de Vicente Gerbasi (1913-1992)

Todo lo que necesitamos saber para acercarnos a la poesía de Vicente Gerbasi, y en particular, pero sólo en particular, porque está contenida en toda ella, a *Mi padre, el inmigrante*, es la narración breve de los altos momentos que se imponen sobre la primera etapa, concentradísima en

Victoria De Stefano
Novelista, ensayista y filósofa



Fotografía: Federico Prieto

acaecimientos, de su biografía. Hijo de inmigrantes italianos, nace en 1913 en Canoabo, cerca de Bejuma. A los diez años, en pleno ascenso del fascismo, viaja a Italia para terminar la primaria y hacer sus estudios de bachillerato en Florencia. Esto es, del campo a las ciudades antiguas, en

Venimos
de la noche
y hacia
la noche
vamos.
Atrás queda
la tierra
envuelta en
sus vapores,
donde vive
el almendro,

pos de un sueño de formación y cultura. Seis años más tarde, truncado el proyecto por el fallecimiento del padre, vuelve a Canoabo, restituido por el azar al que debía ser su verdadero destino. A comienzos de los treinta lo encontramos en Valencia con su madre viuda y sus hermanos.

Se dedica a modestos trabajos y oficios varios, pinta carteles publicitarios, trabaja en una institución bancaria, ejerce el periodismo, funda una primera revista literaria de las muchas en que se implicará después. Todo lo que vendrá a continuación: su traslado a la capital al fin de la tiranía del General Gómez, su participación entre los miembros más jóvenes del grupo Viernes, en el que pronto destacará por su natural fecundidad creativa, su matrimonio de toda la vida en 1938, sus hijos, sus inquietudes y compromisos políticos, su entrada a la clandestinidad durante la dictadura de Pérez Jiménez, su carrera como funcionario diplomático, sus viajes, son parte relevante de su vida, pero los motivos perdurables que nutrirán su poesía se encuentran ya establecidos en el guión sumario de este primer lapso de vida.

Un guión cuyo hilo conductor va desde el descubrimiento y repristinación de los mágicos y nostálgicos rastros de

Casa natal de Vicente Gerbasi



la tierra nativa, a la que verá y reconocerá no tan solo a través de sus ojos aquietados o exaltados por la contemplación (Gerbasi probablemente es el más visual de nuestros poetas), sino también cultural e históricamente reforzada, fabulada, filtrada, como tierra de elección y promisión por intermediación de los del padre, hasta el viaje a Italia y el intempestivo regreso bajo el signo trágico de la muerte de un ser muy querido. Será, pues, a partir de un lugar de procedencia, mejor dicho dos, el propio y el de sus ascendientes, presente en la hondura de una añoranza compartida; de dos cruces del Atlántico, uno de ida y otro de vuelta; de dos separaciones infligidas y dos lejanías; de dos espacios potenciados por la fijeza con que al menor roce afloran a la memoria, y de los que Gerbasi no se abstraerá nunca; de una muerte, compendio de todas las muertes, de dónde extraerá los signos y los emblemas, las metáforas y símbolos, en su justa combinación estática y dinámica, sensual y emotiva, hacia los que derivará su poesía.

el niño y el
leopardo.
Atrás quedan
los días,
con lagos,
nieves, renos,
con volcanes
adustos,
con selvas
hechizadas
donde moran
las sombras
azules
del espanto.
Atrás quedan
las tumbas
al pie de los
cipreses,

Estas metáforas y símbolos ya nos eran conocidas desde sus primeros poesías, pero en *Mi padre, el inmigrante* aparecerán más ceñidas a los ritmos fluyentes que le irá imponiendo el tema, a la par que renovadas y variadas por la corriente alterna de dos escenarios y dos orígenes culturales en una totalidad autónoma de representaciones y sentimientos, poniéndose una vez más en evidencia que del encuentro del *genius loci* de dos lenguas del mismo tronco, que del choque vivificante de tradiciones y culturas distintas y de la riqueza de sus conexiones se fortalecen pródigas en apertura de mundo las formas artísticas.

Será precisamente de la configuración sensorial y afectiva del complejo de asociaciones introyectadas a partir del lazo que ata su infancia a la figura ahora ausente pero siempre poderosa del padre, de dónde derivará la regularidad evocativa y la cadencia larga dispuesta al recitado calmo del verso amplio de estirpe bíblico-prosística: canto y cuento a la manera de la síntesis épico lírica emprendida

por Antonio Machado. Pues, aun en las locuciones más personales de *Mi padre, el inmigrante* (1945), o de *Los espacios cálidos* (1952)

(piénsese en el hímico y exhortativo "*Te amo, infancia*" de este poemario), los versos se elevan por encima de los grandes fogonazos que atraviesan el núcleo inicial del recuerdo hacia el reino intermedio de la realidad y la trascendencia. Y esto porque en el espacio del poema, vidas y muertes particulares se relacionan con los tránsitos del ciclo solar del día, con el arquetipo orgánico de la naturaleza '*engendrador de vida, engendrador de muerte*'; con los ritos pastorales e idílicos de la tierra trabajada y habitada por el hombre, con la acción atemorizante de los elementos en la aún no dominada por el hombre, con la comunidad de los animales domésticos en contraposición con las acechanzas de los depredadores y las alimañas (la variedad de la fauna que transporta el Arca de Noé de Gerbasi merecería una monografía aparte), con la sucesión de las generaciones, la afirmación del pasado, la religiosidad laica con sus residuos paganos y cristianos, con sus ideales de santidad y con el culto ancestral a los muertos, en fin, con el punto de vista cosmogónico que sostiene los mitos de muerte y vida preserva dos en la plenitud de los temores y perplejidades de una infancia campesina, aun si señalados, y allí reside su contemporaneidad, por la incalnable distancia del individuo separado de un bien perdido.

Vicente Gerbasi



solos en
la tristeza
de lejanas
estrellas.
Atrás
quedan
las glorias
como
antorcha
que apagan
ráfagas
seculares.
Atrás
quedan las
puertas
quejándose
en el viento.

Bastaría comparar *Mi padre, el inmigrante* y *Los espacios cálidos*, sus obras más celebradas, y con justa razón, pues sin duda es en ellas donde el rango de los medios que exigía su visión alcanza, formal y técnicamente, su expresión más acabada y genuina, para que cayéramos en cuenta de que transcurrido un primer período de tanteos en que se muestra su empeño por continuar y articular su labor a la modernidad occidental, Hölderlin, Novalis, Rilke, Rimbaud, en cuanto antecedentes de lo más esencial el surrealismo (la poesía como acto creador emanado de las pulsiones más extremas de la experiencia interior), pero sin perder de vista, superado el énfasis modernista, la recuperación de la tradición poética en lengua española actuada en España y América (Machado, García Larca, el Neruda de *Residencia en la tierra*, Huidobro), para comprobar que, como ha sido siempre destacado por la crítica y los testimonios de sus coetáneos, es la autenticidad y el deseo de ser iluminado desde lo vivido íntimamente lo que satura y le da coherencia a su obra.

El mismo Gerbasi, en uno de los ensayos de los años cincuenta, reunidos bajo el título *La rama del relámpago*, acogiendo-se a la concepción leopardiana de la lírica

como el instrumento más apropiado a la expresión libre y genuina de cualquier afecto vivo sentido por el hombre, sostendrá que "la poesía es el medio por el cual le ha sido dado al hombre legar su documento más serio". Una definición como ésta, con todo y su sobriedad, con todo y no ser Gerbasi un poeta hermético, lo ubicaría del lado de las poéticas órficas e intuitivas para las cuales la relación yo-mundo y el poder aglutinador de la subjetividad poseen más importancia que los valores formales del poema cosa y objeto .

2.Sus padres salen de Vibonati, Provincia de Salerno, una región rural tradicionalmente migratoria , para instalarse a comienzos del siglo pasado en Canoabo, uno de esos caseríos *cumbe* formado por los esclavos cimarrones que al huir de las haciendas se refugiaban en los lugares de más difícil acceso para los blancos, lo que explicaría su emplazamiento en un valle entre altas montañas, en el centro mismo de la selva nublada. Quizá haya sido una voluntad más deliberada que el mero capricho, que su espíritu garibaldino y libertario, o sus naturales facultades de adaptarse a los desafíos de otros espacios vivos e incommensurables, tal como se desprende de los Cantos XVII, XVIII y XIX de *Mi padre, el inmigrante* (*Tú, el viajero, el insomne, el descontento, / el que levantaba las manos hacia los relámpagos, / el que veía pasar las bahías / como la orilla serena y brumosa de la tristeza*, Canto XVII), lo que lo inclinaría su elección.

Canoabo, abreviando diferencias, guardaba más de una semejanza con el caserío del que Juan Bautista Gerbasi había salido: una aldea medieval, de clima atemperado,

Atrás queda
la angustia
con espejos
celestes.
Atrás el
tiempo
queda como
drama en
el hombre:
engendrador
de vida,
engendrador
de muerte.
El tiempo
que levanta
y desgasta
columnas,

en lo alto de una colina amurallada er-
guida entre dos valles, y con los Ape-
ninios al fondo, tal como aparece en la
enunciación imaginativa del Canto VII
de *Mi padre, el inmigrante*: *Tu aldea en
la colina redonda bajo el aire del trigo, /
frente al mar con pescadores en la auro-
ra, / levantaba torres y olivos plateados
(...) Tú venías de una colina de la Biblia, /
desde las ovejas, desde las vendimias, /
padre mío, padre del trigo, padre de la
pobreza. / Y de mi poesía.*

Por otra parte, para el padre viajero,
al igual que para los esclavos, ese lu-
gar inhóspito, aislado, apenas toca-
do por la civilización y el progreso, y
por esa misma razón arcádico, debió
representar un espacio de libertad,
un territorio iniciático y purificador
en el cual asentar su nueva vida. *Y tú
estabas aquí con el sudor de tu frente, /
el solitario, el vestido de paño de hilo, /
el erguido en medio de la comarca de
las tempestades, / el que iba gritando
hacia adentro, / buscándose las manos
y la frente en su existencia, / buscando
el sitio donde poder decir: / "Aquí yo vivo,
aquí yo soy el hombre",* Canto XIX.

Pensemos en Gerbasí, niño perfecta-
mente bilingüe, como debemos su-

poner, puesto que sus padres lo envían a estudiar a Italia
. Esa experiencia tan desgarradora como extraordinaria
emerge rica en signos de mundo y de graves resonan-
cias en la deposición testimoniada de un poema tardío,
"Viaje a Italia"; de *El solitario viento de las hojas* (1989) :
*Yo abandonaba / a Canoabo , pueblo solitario, / adornado
de pavos reales. / Yo no reconocía mi edad. / Era una luciér-
naga en la noche. / Me fui en mi burro / hacia una lejanía.
Iba por la selva . Mi padre en su caballo. / Mi madre vestida
de blanco / con una sombrilla azul.(...)Yo iba hacia ciudades
antiguas, / donde viajé por primera vez en tranvía / entre
bombonerías iluminadas.*

A los 16 años regresa a Venezuela . Se trata una vez más
de una experiencia, esta vez agónica, tal como queda re-
cogida en la pulsión dolorosa con que se opera el paso
a los desolados últimos versos de otro poema de vejez:
"Viaje en tren"; de *Un día muy distante* (1988). Su tío lo va
a buscar al colegio. Dejando atrás, pueblos, campanarios,
olivos, viñedos, siembras de alcachofas, la disposición
amable y las resonancias clásicas del paisaje toscano
que corre apacible en sucesión panóptica por la venta-
nilla, tío y sobrino se dirigen, como internándose en otro
continente, al sur. *Mientras el tren rodaba / hacia la noche /
y se iluminaban ciudades y pueblos /, mi tío Antonio perma-
necía callado. / No me dijo que mi padre / había muerto. / En
la calle, la niebla / es una cámara de gas. / En el umbral del
tiempo, / mi mujer y yo nos sentamos a llorar.*

En 1937 publica su primer poemario *Vigilia del naufrago*.
En 1940 *Bosque doliente*, la transición más visible ha-
cia virtudes y bellezas nuevas. En 1942 se edita bajo el

y murmura
en las olas
milenarios
del mar.

sello del grupo Viernes la recopilación de ensayos *Creación y símbolo*. Ese mismo año, *Liras*, un intento extraño, un devaneo ajeno al temple e itinerario que con propiedad marcará su poesía, que algunos críticos como Liscano atribuyen a una suerte de complacencia con los fervores hispanizantes de ciertos miembros del grupo Viernes, aun si profundizando en otros contenidos y que otros solo ven como un ejercicio formal en la búsqueda de su polo estético.

Poemas de la noche y de la tierra aparecerá en 1943. En 1945 *Mi padre, el inmigrante*, un año después *Tres nocturnos* y en 1952 *Los espacios cálidos*, completando y consumando por cuenta propia el júbilo de una prodigiosa década. En seguida vendrán *Círculos del trueno* (1953), *Tirano de sombra y fuego* (1955), *Por parte de sol* (1958), *Olivos de eternidad* (1961), *Poesía de viajes* (1968) *Rememorando la Batalla de Carabobo* (1971), una como segunda etapa en que se muestra su apertura al mundo exterior de un modo más ilustrativo y objetivista. Pero en *Retumba como un sótano*

del cielo de 1977, en *Los Colores ocultos* de 1985, *Un día muy distante* de 1988 y *El solitario viento de las hojas* de 1989, encontramos poemas en que Gerbasi volverá a transitar, aun si con un lenguaje más neto y seco, más despojado de fastuosidad verbal, el espacio dramático que más se avenía a las tensiones de su materia síquica y talante poético, y con él que parecía después de *Los espacios cálidos* haber saldado las cuentas. Retorna a ellos, fiel a esa ley según la cual en la edad proveyta volvemos, saltando muchos eslabones de la cadena, a los dioses lares que moraban en nuestra infancia. Ahí están "Canoabo"; "Infancia en Canoabo"; "Canoabo en la noche"; "Mi casa"; "Las paredes de mi casa"; "Cielo estrellado"; "Los huesos de mi padre"; "Viaje en tren"; "Viaje a Italia".

En el Prólogo a la Antología de Monte Ávila (1990), Francisco Pérez Perdomo sostiene que en los *Poemas de la noche y de la tierra* (1943) ya está anunciado *Mi padre, el inmigrante*. Sin lugar a dudas, en las evocaciones introyectadas desde la figura grande y significativa del padre, en la identidad inspiradora de los elementos, en la atmósfera entre doméstica y misteriosa del entorno, en la consistencia de los contornos fisonómicos del paisaje, en el aliento, en la tensión emocional y en la entonación elegíaca, poemas como el aún ampuloso "Tormenta humana" y, en especial, el ya deslastrado de simbolismos postrománticos y muy logrado "El sueño del viejo" (*El viejo ha en terrado sus anillos de oro, / sus pipas europeas. El viejo está dormido, / oigo pasar el viento sobre su vida extinta / como silbos ardientes entre colinas yermas. / Hablaba de la oveja, del durazno y las viñas, / De las horas de invierno con pinos quejumbrosos, / de noches junto al fuego, de lobos en la nieve, / de flautas de*

pastores bajo la primavera...) prefiguran el vigoroso ciclo de los cantos de *Mi padre, el inmigrante*.

Recordemos algunos de los hitos bibliográficos. A los diez años lo sacan de su aldea . Va a Campara, otra aldea , a terminar la primaria. Pasa a Florencia a estudiar el bachillerato. Al cabo de seis años es traído de vuelta a Canoabo. Tiene 32 años, cuando, ya afincado en una identidad que daba fe de seguridad en sus medios, en la variedad de su sustrato cultural y en sí mismo, se dispone a franquear el umbral de esa experiencia para internarse en un intenso y catártico proceso regresivo de *anamnesis*. A un nivel de profundidad más hondo que el del recuerdo, los tres primeros cantos tienen ese carácter clásico de imprecación en que se confunden conjuros y plegarias para propiciar en el descenso a la oscuridad que se cierne sobre el reino de los muertos el favor de los dioses, o de las Musas (*¡Reclamad, gritando hacia el abismo, le/ mirar interior que hacia la muerte avanza! (...) ¡; Llamad, llamad, llamad vuestro rostro perdido/ a orillas de la gran sombra!*, Canto 11,). Anulando y violentando resistencias, la sucesión alucinada de los versos que componen los tres primeros cantos se abre camino hacia los flujos y reflujos del recuerdo. De una manera directa, sin mayores claves, aparte de los referentes a las catábasis clásicas, de Homero a Virgilio, al Dante, que por lo demás la crítica erudita apenas ha estudiado, sin atentar contra su intimidad, pero con todo su pasado histórico y protohistórico agolpándose y ascendiendo hacia el presente, internándose en la selva oscura, Gerbasí enfrenta la tarea mítica fabulosa de interrogar a *'la visible e invisible muerte'*. En efecto, este poema extenso, en razón de la

claridad visionaria de las imágenes tiene la apariencia de haber sido escrito, cualesquiera hayan sido los cortes metódicos y las vías de trabajo, en el raptó de una noche mística, en una noche del alma entre el sueño y la vigilia y bajo la seducción de un delirio mediúmnico. Sin embargo, la construcción y estructura del poema, apuntan a una meditación más conciente, sobre todo a partir del IV Canto. Y es que lo que tipifica a Gerbasí es su capacidad de disponer las imágenes, aun las más inesperadas, según un orden de luminosidad y perfil clásicos trasvasado a un quehacer poético que aún bordeando el caos y las tinieblas no pierde el paso .

Si Gerbasí pudo reconducir poéticamente la condición de inmigrante, y la específica del padre, el exilio, la lejanía, la soledad, la separación del hogar y los afectos, es porque él mismo, habiendo padecido los rigores de la orfandad, la salida abrupta de los ensueños y relatos de su infancia, sondeaba, reconvertido en su doble , y sin sustraerse a su propia mirada , esa vivencia. En la soledad y la nostalgia del transterrado, era la suya propia, con su ceremonial de las despedidas, de los abandonos y los retornos la que entraba en juego.

A este propósito, y para finalizar, me gustaría citar un texto de *Los imprescindibles* de Jesús Sanoja Hernández: "En ese canto a un Padre irrevocablemente ausente, es Gerbasí mismo el inmigrante. Aventado a un exilio común a todo el género humano, cumple él la labor que toca a todos los poetas: traducir los secretos signos de un universo 'donde el Yo se hace excepción'".



Erika Mendoza Tovar
Productora Ejecutiva
@PTLMedios

PASTELERÍA DEL CORSO: LA DOLCE ITALIA CARAQUEÑA

Atraída por los aromas, por los sabores y por la belleza de los dulces típicos de la repostería italiana; me detengo frente al mostrador, indecisa, sin saber qué elegir. Eso sí: convencida de que es imposible no desear probar –ab-



solutamente- todo. Consciente de que, al primer bocado de cualquiera de los manjares de la Pastelería Del Corso, tendré un viaje garantizado a Italia. Un recorrido por esas regiones de las que Linda y Mario han extraído las mejores recetas de su repostería para replicarlas, a la perfec-



ción, en este reducto que bien puede trasladarnos a la bella Sicilia al saborear un cannolo, o a Nápoles con tan solo mirar la perfección de sus *sfogliatelle*.

La historia de la Pastelería Del Corso, en principio, pudiera parecer la historia compartida de muchos italianos que encontraron en Venezuela, el país que hicieron suyo. Pero, detrás de sus veintiún años elaborando los mejores dulces y tortas de Caracas, se esconde una historia de amor, constancia, progreso, crecimiento, dedicación, aprendizaje y fusión, que ha llevado a Mario Dell Erario y

a Linda Carrabba a consolidarse como los referentes de la pastelería italiana en nuestra ciudad.

Sin importar los tiempos que corren, Mario y Linda son los anfitriones no sólo de la comunidad italiana que los frecuenta y sabe que, en Del Corso, disfrutarán como si todo hubiese sido hecho en casa; sino también, de esos clientes habituales que descubrieron que, con estos dulces, pueden hacer un viaje culinario sin salir de Venezuela.

Mario y Linda no se conocieron en Italia. Él, originario de la Campania, llegó a Venezuela en enero de 1977, para trabajar en la pastelería de su tío. Linda, por su parte, llegó a Venezuela proveniente de la Puglia en 1981, para





pasar unas vacaciones con su hermano. Quiso el destino que, en la fiesta de una amiga común, se conocieran. Y, desde ese momento, “no se separaron nunca más”, como comenta orgullosa Linda. En 1983, se casan en la Iglesia Nuestra Señora de Pompei, de la Alta Florida, y comienzan a construir una historia donde los dulces y los hijos –tres hijos: unas gemelas y un varón- pasan a ser la esencia de estos simpáticos esposos.

-Venezuela nos ha dado todo lo que nosotros buscábamos y más. Aquí, hemos construido nuestra vida. Mario ha estado desde que llegó en este oficio. Primero, durante veinte años, trabajando en la pastelería de su tío. Su pasión por la pastelería, incluso, lo

hizo renunciar a un cargo que había ganado en el Banco Di Napole, para regresar a Venezuela y seguir con su vocación.

En 1999, deciden emprender su propio negocio y abren la Pastelería Del Corso. “Los primeros años, fueron los más difíciles; porque, era importante que la gente nos conociera y viniera hasta La Trinidad a probar lo que estábamos preparando. Siempre con un elemento diferenciador: nos esmeramos por la calidad de nuestros ingredientes. Si queremos hacer verdadera pastelería italiana, tenemos que cuidar la materia prima, para no alejarnos de los sabores que están en la memoria gustativa de cada uno de nuestros paisanos”, señala Linda.



Sus pasteleros también han sido clave en este proceso de consolidación y crecimiento. "Con nosotros arrancó Giorgio, un venezolano formado como pastelero, que nos apoyó muchísimo desde el comienzo. Con Giorgio, también llegó su hijo, Ceccotto, quien apenas tenía catorce años cuando comenzó a hornear al lado de Mario". Hoy, 21 años después, los sigue acompañando Ceccotto quien, junto con Lucía y Carlos, se encarga de desarrollar todas esas especialidades que deleitan nuestros paladares. "De Lucía, puedo decir que es un ejemplo de crecimiento: fue aprendiendo hasta convertirse en la gran repostera que es hoy. Domina cada una de las recetas a la perfección y sin necesidad de tener nada anotado. También tenemos a Carlos, cuyas decoraciones sobre nuestras clásicas tortas de mazapán, que él prepara muy bien, maravillan a nuestra clientela. La mayoría de nuestros pasteleros y de nuestro personal, está con nosotros desde que abrimos por primera vez las puertas. Llegaron siendo unos muchachos y hoy son capaces de preparar las cassatas, los zepole, los mostaccioli, cualquiera de nuestros dulces, tan bien como podríamos hacerlos nosotros".

Me decido por una cassatina, por recomendación de Mario, y pido un café...Me siento a ver, desde las restricciones que ha impuesto la pandemia, cómo ambos, Mario y Linda, se vuelcan sobre los panettoni o sobre las tortas negras, sin descuidar los detalles, revisando que no falte ni un solo ingrediente. Siendo anfitriones de esa gente que los llama por su nombre como si los conociera de siempre, y que se agolpa en el mostrador buscando endulzarse el día con alguna de sus maravillosas creaciones.





Voglio iniziare con una frase di una canzone del gran Doménico Modugno, AMARA TERRA MIA: *sole alla valle, e sole alla collina. Per le campagne non c'è piú nessuno. Addio addio io vado via amara terra mia, amara e bella Italia mia.*

La Patria che abbiamo lasciato per incontrare un Paese che ci avrebbe accolto, trovare un lavoro, costruire il futuro che non c'era nella nostra terra che permettesse di sostenere le proprie famiglie e anche chi era rimasto al paese. Mio padre, Di Giacomo Pasquale, artigiano sarto, emigró in Venezuela nel 1956 da San Fele, un piccolo paese di montagna della Basilicata. Nel 1959 emigrai con la mia mamma Luisa D'Onofrio una famiglia piccola, io, única figlia Marianna, chiamata con il diminutivo **Anna**, arrivammo con una



Marianna Di Giacomo
Casa D'Italia Maracaibo



nave dal nome Venezuela al porto della Guaira. Per la mia poca età era una avventura, conoscere un mondo nuovo, ma arrivata in questa terra che ancora oggi mi trovo con molto piacere e orgoglio di essere parte di questo paese, mi sono resa conto che l'avventura di quella bambina svani e divenne donna lasciando indietro l'infanzia, l'adolescenza e mi trovai donna in un Paese sconosciuto con culture diverse dalle mie. È stato molto faticoso e difficile ma questa terra ci ha dato la possibilità di andare incontro a un lavoro dignitoso e la speranza di un futuro migliore. Venezuela

ci ha accolto subito con un grande rispetto, amicizia, disponibilità, solidarietà, per farci sentire in casa nostra e mi adattai piano piano e imparai subito il mestiere di sarta con il mio papà per guadagnare qualche soldo in piú. I tempi erano difficili e con tante privazioni. Mi sono sposata molto giovane. Mia mamma aveva il terrore, essendo figlia unica che restassi sola in terra straniera e mi fece conosce-



re un bel giovane italiano, Luigi Zanni di Corato Bari. Era lavoratore, molto onesto e rispettoso. Mi voleva bene e rispettava i miei genitori. Ebbi tre figli, due gemelli Giulio e Costantino, poi nacque una bambina, Luisa. Continuavo a lavorare aiutando mio marito, ma i soldi bastavano solo per le spese, non potevamo intravedere un futuro migliore. Nel 1975, iniziai un'attività imprenditoriale indipendente con un negozio di articoli per bambini, **Mundo Infantil**, e i risultati benefici si arrivarono presto. Con l'aiuto e appoggio di mio marito e dei miei figli consolidai altre attività **Zapateria Mundo Infantil** e **Zapateria Costa Verde**, negozi ben riconosciuti nella zona.

Con gli anni, abbiamo ottenuto una solida situazione economica, orgogliosamente



prodotta dalle mie attività e dal lavoro di mio marito, che ci permette vivere molto dignitosamente.

Quando i miei figli finirono il liceo scientifico, andarono in Italia all'Università di Bari. Ero fiera di far conoscere loro le nostre radici, e così appresero la nostra cultura, continuarono a crescere con un'educazione di rispetto e amore per



la famiglia, studiando e lavorando per essere Uomini capaci di costruirsi un futuro, da non subire le necessità che avevamo vissuto noi. Sono riusciti a formarsi una stabilità economica per sostenere oggi le proprie famiglie. Sono stata sempre motivata a prestare aiuto e assistenza a persone più bisognose e soprattutto a connazionali in difficoltà. Ho svolto sempre attività

sociali, collaboro con la mensa della Diocesi di Punto Fijo, offrendo pasti per indigenti, bambini, e anziani. Nella vita ho avuto tante soddisfazioni ma anche grandi dolori. In un anno la scomparsa di mia figlia di 35 anni e di mio marito. Sono vedova da 19 anni. La mia vita è cambiata ma con l'aiuto dei miei figli, nuore e ni-

poti, che mi sono sempre accanto, sono riuscita a portare il mio dolore molto dentro e ancora di più mi sono impegnata a sostenere i nostri "paesani", la parola magica che si diceva all'incontrare un italiano. Oggi sono molto orgogliosa e soddisfatta. Siamo riusciti a creare Casa Di Italia di cui sono la presidente, per avere un luogo 'incontro con la nostra colettività Italo Venezuelana, e condividere cultura, assistenza, folclore, cucina e lingua, e infine tutto quello che è vincolato alla nostra Madre Italia. Oggi sono serenamente felice con due figli, due nuore meravigliose e cinque nipoti che sono tutta la mia vita. Voglio fare un particolare ringraziamento e saluto, al nostro Ambasciatore Placido Vigo, che con la sua fiducia, stima e aiuto ha motivato aiutare ancora di più i nostri concittadini. E sono orgogliosa e fiera, a nome dei connazionali residenti nello Stato Falcon, di essere stata insignita del titolo di "Cavaliere" della Repubblica Italiana, un riconoscimento che mi obbliga a lavorare sempre con più amore verso i connazionali più bisognosi e verso la cultura della nostra amata Patria, lasciata tanti anni fa!





**Ugo Di Martino:
la mia storia,
la vostra storia,
la nostra storia.**

Ugo Di Martino, nasce a Pachino, in un Paese di circa 30.000 abitanti in Provincia di Siracusa il 7.4.1938. Quarto di sei figli da Papà Vincenzo classe 1903 e da mamma Giuseppina Di Natale classe 1912.

Il Padre Vincenzo, nasce in una famiglia borghese, completa gli studi a Catania e poi a Milano presso l'Università Bocconi. Successivamente rientra a Pachino ed avvia un'attività di commercializzazione di vino. Pachino era conosciuta sia in Italia che all'estero per la peculiarità del suo vino ad alta graduazione, l'intera produzione veniva acquistata nel Nord Italia, dai Francesi e dagli Inglesi. Durante la vendemmia, il profumo intenso del mosto riempiva l'aria e rallegrava gli abitanti tutti.

Purtroppo nel dopo guerra e principalmente negli anni 1950 -1960, la viticoltura entrò in una crisi profonda, con conseguenze economiche devastanti per la zona, priva di risorse e senza speranza alcuna.

Si chiusero le ali della speranza e si aprirono le ali dell'emigrazione.

Nell'anno 1951, completati gli studi di scuola media, Ugo si trasferisce a Catania dove ottiene la Maturità e si iscrive all'Università, mantiene nel contempo un saldo rapporto con la fidanzata "ENZA" con la quale convola a nozze nell'anno 1960.



Vincenzo Di Martino,
padre di Ugo Di Martino



La Signora
Giuseppina Di Natale
madre di Ugo



I coniugi Di Martino,
Enza ed Ugo di
passaggio a Genova
navigando verso il
Venezuela 1961

La moglie Enza Caruso, era figlia di un piccolo imprenditore edile, purtroppo anche quel settore viene travolto dalla crisi, stante così le cose, il suocero pensa bene di lasciare il Paese ed emigrare in Venezuela insieme alla famiglia.

Ugo invece, già sposato con Enza, avvia una attività a Pachino, nel settore commerciale prima, e dopo nel settore dei viaggi unitamente a sua moglie. Le sue cose vanno abbastanza bene, ma non è soddisfatto di vivere in un Paese, pieno di luce e di bellezze naturali ma senza prospettive per l'avvenire, il tutto mal si concilia con la sua voglia di fare e con il suo desiderio di realizzare le sue aspirazioni. Decide quindi di cercare ciò che non ha ottenuto a Casa sua, uscendo dalle mura domestiche e spiccare il volo alla ricerca di un avvenire migliore" la fortuna aiuta gli audaci". Decidono così di lasciare la loro amata terra e partire, il desiderio di Ugo è di recarsi in Canada, terra che lo ha sempre affascinato sin da bambino, mentre Enza spinge verso il Venezuela, Paese scelto dal padre, lì emigrato nell'anno 1952.

Il cuore vince sull'avventura, così decidono di partire per il Venezuela, la terra della speranza che avrebbe cambiato il corso della loro vita.

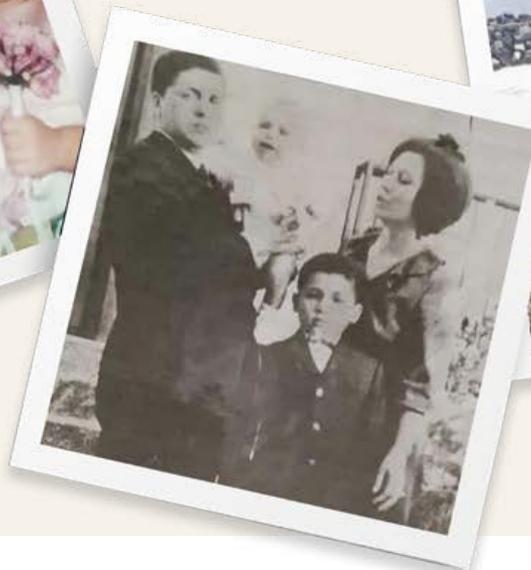
Corre l'anno 1961 tutto è pronto per il lungo viaggio in nave, si parte da Napoli, si passa per Genova sulla nave" Irpinia" e si inizia così la traversata atlantica per arrivare a La Guaira, porto di Caracas.

A Caracas Ugo trova lavoro presso un Istituto Scolastico "Agustin Codazzi che ha la scuola media Italia-



La famiglia De Martino negli anni 60

I Coniugi Di Martino con i nipotini Chiara ed Ugo



Ugo con il nipote Gianmarco (figlio di Gianluca)

na ed il Liceo Scientifico, poi viene assunto dal Consolato Generale di Caracas dove lavora per diversi anni. Successivamente decide di lasciare l'impiego per avviare un'attività imprenditoriale.

Nel dicembre del 1961 nasce il suo primogenito Vincenzo (nome del nonno). Nell'ottobre del 1968 nasce il secondogenito Gianluca. I due giovani Di Martino, nati a Caracas, crescono completamente integrati nel Paese, amando contemporaneamente sia il Venezuela sia l'Italia. Ugo diventa nonno di Chiara ed Ugo (figli di Enzo) e di Gianmarco (figlio di Gianluca).



Aprire una società immobiliare ed un'Agenzia di Viaggi "AIR MUNDO". Nell'anno 1988 aprire anche un'attività turistica di nome "airone tour operator".

Nel frattempo si dedica alla Comunità Siciliana, fonda un Club, denominato "Casa Sicilia" di cui è Presidente nell'anno 1983. Finito il periodo di presidenza di "Casa Sicilia", nell'anno 1986, fonda "l'Associazione Siciliani del Venezuela" e ne diventa il primo Presidente.



Nell'Anno 1988 inaugura il "Patronato ITAL UIL del Venezuela", ne diventa il responsabile per il Venezuela e per i Paesi dei Caraibi e ne assume la Presidenza;

Nell'anno 1991 è eletto Presidente del Comites di Caracas (allora formato da 38 elementi inclusi i cooptati). Nel 2004 viene rieletto Presidente del Comites e immediatamente eletto al Consiglio Generale degli Italiani all'Estero in Venezuela ed entra a far parte del Consiglio di Presidenza del C.G.I.E a Roma fino al 2015.



Dal Sindaco di Palermo e dal Paese Natale Pachino.

Durante i suoi incarichi favorisce lo sviluppo delle attività Culturali tra l'Italia e il Venezuela, con il teatro con "Pirandello a Caracas", con l'arte con lo scultore Emilio Greco, con la musica classica con il Maestro e Professore di musica Corrado Galzio, con la musica etnica con Gruppi folcloristici ed inoltre promuove attività commerciali per l'introduzione di prodotti italiani in Venezuela in unione con l'Istituto del Commercio Estero e la Camera di Commercio Italo Venezuelana.

Nei lunghi anni trascorsi in Venezuela, partecipa a miriadi di incontri con le Autorità Venezuelane e logicamente con quelle Italiane, auspicando sempre migliori condizioni per la Comunità Italiana del Venezuela, lavorando instancabilmente per un futuro migliore.





Pastelería Doris: seis décadas compartiendo con Venezuela las más dulces tradiciones de la cocina italiana

El maestro pastelero, Marco Battipaglia, es la cabeza de esta empresa familiar que en la elaboración de sus productos emplea ingredientes exclusivos de Italia y de otras partes del mundo para seguir fiel a los sabores y a la tradición

Cuando de dulcería fina se trata, la Pastelería Doris que regenta la familia Battipaglia, es una referencia indispensable en Caracas. La empresa, que acaba de cumplir 60

Várvara Rangel Hill
Comunicadora



años de fundada, se especializa en los más variados anejos de la cocina italiana y francesa, con algunos clásicos venezolanos como la torta tres leches y la torta negra, propia de la temporada navideña.

A sus 79 años de edad, el dueño de esta empresa, Marco Battipaglia, reconoce que si bien de la amplísima cocina italiana hace "un poco de todo", lo que más prepara son brioche, cornetto, sfogliatella, pastiera, cannolis y, parti-



cularmente, las especialidades napolitanas. “Si alguien me pide una torta de arequipe no la puedo servir, porque no la tengo. Nada más la preparo una vez al año para complacer a mi nieto Raffaele”, advirtió.

Durante la temporada decembrina, la Doris se dedica a satisfacer la demanda de los comensales venezolanos que han incluido obligatoriamente los panes dulces italianos en sus reuniones de Navidad y Fin de Año, con los tradicionales pandoro y panetón con frutas confitadas, en sus versiones de vainilla o chocolate, junto con delicadeses como el panetón champanizado o el tartufone.

“En Venezuela, el panetone se ha emparejado con la hallaca, los venezolanos han incorporado nuestros sabores a su mesa de Navidad con este postre, porque quieren y conocen la cultura italiana”, remarcó el maestro pastelero.

Battipaglia madruga cada mañana para preparar y hornear los productos de su pastelería. Además de trabajar duro, igual que cuando llegó a Venezuela, dice que parte del secreto de sus dulces está en la calidad de los ingredientes que emplea en su elaboración, en los que no escatima, por lo que invierte periódicamente en traer productos exclusivos desde Italia o cualquier parte del mundo para seguir fiel a los sabores y a la tradición.





Desde los 14 años

Las raíces y todo lo que aprendió en Italia han sido clave para el éxito de Battapaglia en Venezuela. Comenzó su carrera de pastelero a los 14 años de edad, cuando dejó la escuela y su padre lo ayudó a estrenarse en el arte en una pastelería en Nápoles, para que aprendiera todo lo que necesitaba.

Tres años más tarde, estaba agotado de los viajes diarios por más de una hora en tren y tranvía desde su Salerno natal hasta Nápoles para cumplir con su trabajo, y luego de regreso a casa otra vez. Habló con su maestro, quien le dijo entonces que era tiempo de partir, que ya le había enseñado todo lo que sabía y que estaba listo para defenderse como pastelero en otro lugar. Este consejo le quedó fijado a Marco, quien le tomó la palabra y aunque comenzó a trabajar un tiempo por la zona, tuvo una

conversación crucial con su padre, que le sugirió la posibilidad de irse a Venezuela, un destino ya popular donde otros compatriotas habían triunfado y para evitar también el servicio militar obligatorio en su país.

Marco Battapaglia llegó al puerto de La Guaira el 2 de enero de 1962 y relata que demoró varias horas en desembarcar porque sintió pánico, al divisar una fuerte presencia militar y ver las precarias condiciones de los habitantes de la zona. "Me paralicé", dijo.

Después de esa primera e inolvidable impresión, comenzó a trabajar en Caracas haciendo lo que mejor sabía hacer. El primer mes se ganó 1.500 bolívares de la época, y un mes más tarde el sueldo había aumentado a Bs. 2.500. Recuerda que sus ingresos eran superiores a los de un diputado, que recibía un sueldo de unos 1.700 Bs. Así, a los 21 años de edad, este joven inmigrante ha-



bía comenzado con éxito y prosperidad una nueva vida en Venezuela.

Dos años después de llegar a “la pequeña Venecia”, el pastelero trabajaba en San Félix, donde se casó con la costarricense Vilma Núñez, que durante su primer embarazo se vio afectada por altas temperaturas del estado Yaracuy, por lo que tomaron la decisión de regresar a Caracas. Más tarde, en 1978, Marco comenzó a trabajar en la Pastelería Doris, fundada en 1960 por los socios Antonio Dell’elario y Francesco Frigato, quienes luego se separaron. El primero se quedaría con la Doris y Frigato fundaría la Pandoro, dedicada también a las tradicionales exquisiteces de la pastelería italiana.

Tiempo para los negocios

Marco Battipaglia se incorporó como maestro pastelero a la Doris y en unos 10 meses logró triplicar las ventas, allanando el camino de la fama de este centro repostero por excelencia de la comunidad ítalo-venezolana. Por su éxito, Antonio Dell’elario le ofreció convertirse en socio con 24% de las acciones. Con los años, el socio mayoritario se fue retirando del negocio, y el pastelero experto se fue haciendo con la mayor parte de la empresa,

hasta convertirse en su único dueño desde mediados de la década de 1990.

El maestro pastelero recuerda la década de los noventa como un periodo de oro, en el que los meses de diciembre producían entre 10.000 y 12.000 panetones para acompañar la celebración de las navidades venezolanas.

Después de pasar por otras dos sedes, en 2002, la Pastelería Doris se instaló en su sede actual, ubicada en la planta baja del Edificio Imperial, en la Avenida Rómulo Gallegos con Segunda avenida de Santa Eduvigis, al este de la capital venezolana, donde se impone con su amplio, fresco y renovado local de 1.200 metros de construcción y estacionamiento exclusivo para sus clientes. “Doris es una marca registrada y es mía”, asentó el propietario.

En el local trabaja la familia: las hijas del dueño, Angela y Sandra, se esfuerzan por dirigir el lugar. Battipaglia sigue dirigiendo los hornos y le transmite a sus nietos, Ariadna, Gianmarco y Raffaele, todo lo que sabe para mantener la tradición y con la esperanza de que sigan haciendo los mejores dulces de Italia. Este mes abren de martes a domingo, de 8:00 am a 3:00 pm.





Primera edición de Fare Cinema premió el sentir de la italianidad en Venezuela

El concurso de cortometrajes galardonó a Tullio Cavalli y Abraham Tovar, por su obra de ficción *Trámite de admisión*; al joven realizador Juan Rodrigo Urso Arteaga, autor de *Falta...todavía falta*; al director Pedro Mercado Hidalgo, por el documental *Me llamaban Pietro*; así como a Mateo Famiglietti Rodríguez, Ángela Rodríguez y Alessandro Famiglietti, ganadores por *Un'altra Bottiglia*

Caracas.- Cuatro producciones fueron galardonadas durante la ceremonia de premiación del primer festival de cortometrajes "Fare Cinema, El inmigrante italiano", que reconoció a realizadores venezolanos que aprovecharon los meses de confinamiento para contar sus historias. Después de cerrar sus puertas durante nueve meses por la pandemia de Covid-19, la sala del Trasnoco Cultural, en Caracas, recibió a una pequeña comitiva formada por los ganadores y organizadores del certamen para disfrutar del estreno de las producciones con acento ítal - venezolano.

La entrega de los premios Fare Cinema fue una ceremonia corta, llena de emociones por el encuentro y por haber logrado con éxito esta primera edición del concurso organizado por la Embajada de Italia y el Instituto Italiano de



Cultura de Caracas (IIC), con el patrocinio del InterComItEs Venezuela, la Cámara de Comercio Venezolano – Italiana (Cavenit), la Società Dante Alighieri y el Trasnoco Cultural.



Cines Paseo, Trasnocho Cultural. Las Mercedes, Caracas.



Nicola Occhipinti, Cónsul General de Italia en Caracas



Ugo Di Martino, Presidente del InterComItEs Venezuela

Sonrisas con mascarillas

La ceremonia de premiación tuvo lugar en una de las salas de Cines Paseo del Trasnocho Cultural, organizada rigurosamente siguiendo las medidas de bioseguridad para mitigar la propagación del coronavirus. Y aún con las mascarillas, relucían las sonrisas, saltaban las emociones y el brillo de felicidad en los ojos deslumbraba.



Mateo, Alessandro Famiglietti y Ángela Rodríguez recibiendo el premio por el corto de ficción "Un'Altra Bottiglia" del consejero Pietro De Martin de la Embajada de Italia y Mariano Palazzo, Pier Luigi Michelangelo de la Società Dante Alighieri

Los primeros en ser llamados para recibir su galardón fueron **Mateo Famiglietti Rodríguez**, junto a sus padres **Ángela Rodríguez y Alessandro Famiglietti**, ganadores en la categoría Mejor Corto de Ficción, por *Un'altra Bottiglia*.

Los ganadores –que fueron recompensados con US\$750, otorgados por la Embajada de Italia y la Società Dante Alighieri-, hicieron una reflexión sobre las



Alfredo D'Ambrosio, presidente de CAVENIT



Mariano Palazzo, presidente de la Società Dante Alighieri



Leidy Marcano recibiendo el premio en nombre de Pedro Marcano, ganador del corto documental "Me llaman Pietro" de manos de Claudio Milazzo, Vicepresidente del COM.IT.ES y Alfredo D'Ambrosio presidente de CAVENIT

relaciones humanas desde el cristal de una botella de vino como elemento unificador de los encuentros y la conexión entre amigos y la familia, resaltando los valores culturales construidos entre la influencia de los inmigrantes italianos en Venezuela y la importancia de conectarnos como seres humanos.

En una breve intervención tras recibir el premio, **Matteo Famiglietti Rodríguez** destacó que este concurso representó una oportunidad para "unir" esfuerzos con la familia y realizar un bello proyecto.

La noble labor de un país

La ceremonia de premiación continuó con el reconocimiento al Mejor Corto Documental para *Me llaman Pietro*, escrito, dirigido y realizado por Pedro Mercado Hidalgo, quien se hizo merecedor de US\$1.500, patrocinados por el COM.IT.ES y la Cavenit. El director se encontraba en una filmación fuera de Caracas, por lo que su esposa Leidy Marcano de Mercado, recibió el reconocimiento y leyó unas palabras del director.

"Me parece muy noble que una embajada, un consulado o un país se den a la tarea de reconocer y valorar el legado de sus ciudadanos en el mundo". Al hacer esta producción "descubrí la influencia de la cultura italiana en mi niñez. Agradezco la oportunidad que me dio este concurso para contar una pequeña parte de mi historia y honrar a mis vecinos inmigrantes italianos que me hicieron parte de su comunidad", expresó Pedro Mercado en su comunicado.

Me llamaban Pietro hace un recorrido nostálgico por los personajes y las situaciones que marcaron la infancia del realizador, influenciada por la presencia de inmigrantes italianos en la ciudad, la calle y el edificio en donde nació y aún vive. Mercado recuerda una época de felicidad y abundancia, que compartió con sus vecinos y que ahora ha desaparecido.



Juan Rodrigo Urso Arteaga creador del corto Jóvenes Talentos "Falta todavía Falta" recibe su premio el premio de manos de Marina Di Cicco reggente del IIC y Alfredo D'Ambrosio presidente de la CAVENTIT

De una boda a un concurso

El tercer premiado de la mañana fue **Juan Rodrigo Urso Arteaga**, ganador en la categoría Mejor Corto Audiovisual "Jóvenes Talentos", por su producción titulada *Falta... todavía falta*, recompensada con US\$1500, otorgados por el IIC y la Cavenit.

El corto de Urso Arteaga es la historia de un siciliano, su abuelo, que llega a Venezuela con la misión de pagar la deuda contraída por su familia para cubrir la dote de

su hermana recién casada. Aunque al principio el inmigrante sueña con regresar a su isla, a medida que pasa el tiempo en territorio venezolano, cambia su modo de ser y de percibir el mundo.

"El día que anunciaron el veredicto me sentí muy feliz no solo por ser ganador, sino porque antes de realizar el corto lo que sabía de mi nonno era que se había venido a Venezuela por la guerra y porque la situación en Sicilia no era la mejor. Entonces, mi ganancia en este concurso, no es solo el premio sino haber aprendido sobre la historia de mi familia y cómo una boda terminó en que recibiera este reconocimiento", declaró el joven de 18 años de edad.

Por las lágrimas derramadas

La entrega del premio más esperado del acto al **Mejor Audiovisual "El inmigrante italiano"**, fue recogido por todo el equipo que participó en la producción de *Trámite de admisión*, encabezado por **Tullio Cavalli y Abraham Tovar**, quienes recibieron US\$2.500 patrocinados por la Embajada de Italia.



Representantes del Mejor Corto Audiovisual "Trámite de Admisión" Antonio Delli, Giorgio Santorsola, Rolando Padilla, Abraham Tovar y Tullio Cavalli recibiendo el premio de manos del embajador de Italia Plácido Vigo.

Con una visión “retrofuturista” y desde un hipotético escenario de conflicto, este cortometraje de ficción ofrece un repaso a los valores originarios de la italianidad en tiempos difíciles, desde la perspectiva de dos hombres abatidos por un presente desolador. El audiovisual cuenta con las interpretaciones de los actores Rolando Padilla, Antonio Delli y Marcos Moreno.

Cavalli expresó su agradecimiento por el reconocimiento y dedicó el premio a todos **“los italianos, hombres y mujeres que llegaron a esta tierra en busca de una vida mejor, a cada lágrima por ellos derramada, lamentando el insoportable peso de la nostalgia y a todos aquellos en el mundo que abandonan sus hogares por lamentables razones de fuerza mayor”**.



Cuadro ganador de izq. a derecha: Abraham Tovar, Leidy Marcano de Mercado, Tullio Cavalli, Juan Rodrigo Urso Arteaga y Mateo Famiglietti

Hacer cine en pandemia

Durante la inauguración del encuentro, el embajador de Italia en Caracas, Placido Vigo, recordó que Fare Cinema

es una iniciativa del ministerio de Relaciones Exteriores de su país que este año estuvo dedicado a la memoria de Federico Fellini, y que se propuso desarrollar en Venezuela, debiendo superar primero los desafíos impuestos por la crisis sanitaria, para que los realizadores venezolanos tuvieran la oportunidad de participar.

Vigo agradeció a los integrantes del jurado, al equipo organizador del certamen y a los participantes. **“Hicimos un trabajo con mucha seriedad, evaluando los cortometrajes que fueron presentados de forma anónima en las diferentes categorías, y cuando todos tuvimos nuestros votos, nos reunimos -siempre por videoconferencia- en una larga discusión para escoger a los ganadores”**, señaló el embajador que presidió el jurado calificador de este concurso audiovisual.

Para la directora general del Trasncho Cultural, cineasta y miembro del jurado, Solveig Hoogesteijn, esta primera edición de Fare Cinema en Venezuela fue una experiencia conducida “pulcramente”. Asimismo, celebró que el festival tenga continuidad, para promover el cine y la italianidad en el país.

El acto de premiación de la primera edición de Fare Cinema en Venezuela contó con la presencia de Nicola Occhipinti, cónsul general de Italia en Caracas; Marina Di Cicco, reggente del IIC; Ugo Di Martino y Claudio Milazzo, presidente y vicepresidente del COM.IT.ES, respectivamente; Alfredo D’Ambrosio, presidente de la Cámara de Comercio Venezolano – Italiana; Mariano Palazzo y Pier Luigi Michelangelo, representantes de la Società Dante Alighieri.



La celebración de este primer festival de cortometrajes en Venezuela tenía como objetivo fomentar la difusión de los valores de la cultura italiana, la importancia del legado de los primeros inmigrantes y el impacto de sus protagonistas en el desarrollo del país latinoamericano. El certamen recibió un total de 38 postulaciones para las diferentes categorías y estaba dirigido a profesionales en el área audiovisual, creativos, productores, directores, guionistas, cineastas, estudiantes de cine y personas interesadas en el medio audiovisual como expresión artística.

Para mayor información pueden visitar el sitio www.iic-caracas.esteri.it, así como los portales de la Embajada de Italia www.ambcaracas.esteri.it, Cavenit www.cavenit.com. Igualmente, les extendemos la invitación para que nos sigan a través de las cuentas en redes sociales: Facebook: Instituto Italiano de Cultura de Caracas, Cámara de Comercio Venezolano Italiana, Twitter: @ItalyinVEN, @Cavenit, @iicdecaracas – Instagram: @Cavenit y @iicdecaracas.



Jurado y Ganadores de izq a derecha: Pietro De Martin, Alejandro Vetrini, Leidy Marcano, Antonio Delli, Giorgio Santorsola, Tullio Cavalli, Rolando Padilla, Abraham Tovar, Placido Vigo, Patricia Aloy, Solveig Hoogesteijn, Alfredo D'Ambrosio, Ugo Di Martino, Claudio Milazzo, Pier Luigi Michelangelo, Nicola Occhipinti, Mariano Palazzo, Juan Rodrigo Urso Arteaga y Mateo Famiglietti Rodríguez



Trámite de Admisión | Ganador al mejor Corto audiovisual "El Inmigrante Italiano" <https://bit.ly/2WLxBBC>



Me llaman Pietro | Ganador al mejor Corto Documental <https://bit.ly/37500kQ>



Entrevistas previas premiación Fare Cinema - El Inmigrante Italiano <https://bit.ly/3mT2fE>



Falta...todavía falta | Ganador al mejor Corto Jóvenes Talentos <https://bit.ly/3mSiXTN>



Concorso Fare Cinema - El Inmigrante Italiano <https://bit.ly/3nTr3gg>



Un'altra Bottiglia | Ganador al mejor Corto Ficción <https://bit.ly/37TX822>



Nuove prospettive di viaggio: Il turismo delle radici

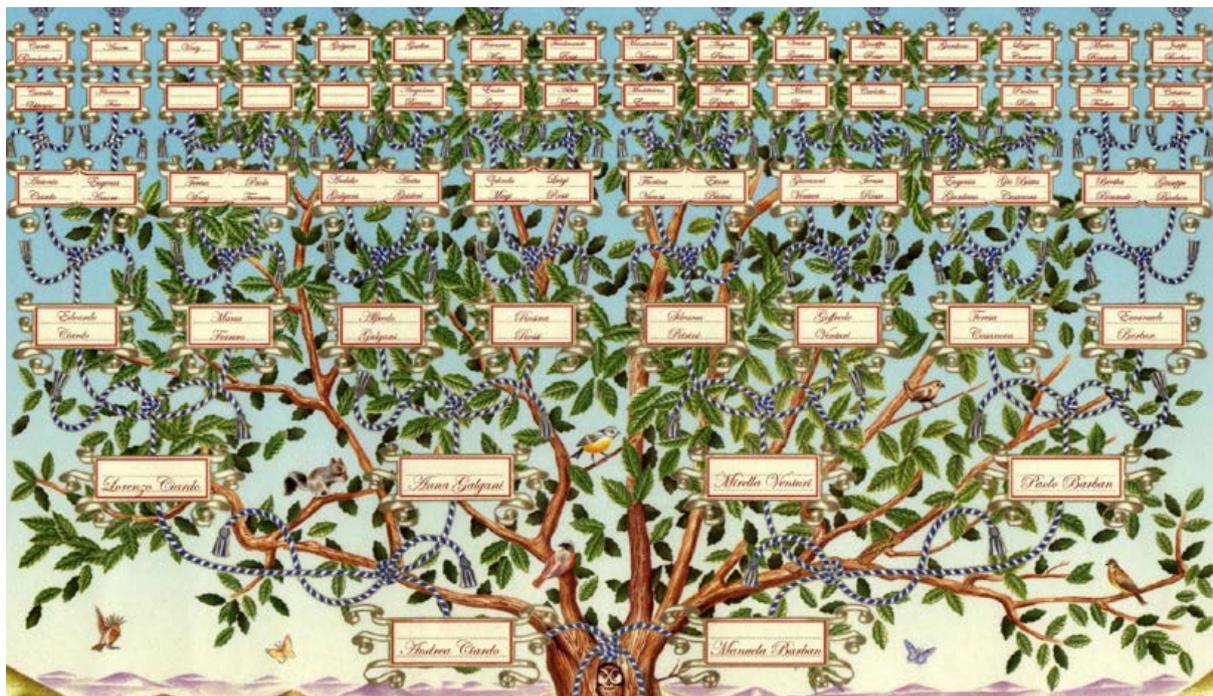
Premessa: cos'è il turismo delle radici e perché.

Tutti noi sappiamo quanto sia diffusa e importante la presenza italiana nel mondo. Lo è stata già prima della grande emigrazione post-unitaria, quando a muoversi erano, soprattutto, un' élite fatta di condottieri, artisti e commercianti. Poi ci fu quella di massa, successiva, appunto, a quell'Unità tanto bramata. In molti partirono seguendo, in linea di massima, traiettorie incrociate: dal Nord Italia verso il Sud America e dal Sud Italia verso il Nord America, anche se sono evidenti fenomeni con-



Riccardo Giumelli,
sociólogo a cargo de la
cátedra "Comunidad itálica y
glocalización", proyecto
de la Universidad Nacional
de Mar del Plata

trari. Si trattava di vere e proprie migrazioni, con gente che, nella maggior parte dei casi, non avrebbe più rivisto il proprio luogo di origine. Un fenomeno che porterà a forti lacerazioni, ma anche al desiderio di tramandare i ricordi, la memoria e le tradizioni nel luogo di arrivo. Finiti i grandi spostamenti, al volgere del Millennio, una nuova mobilità ha inizio: sono giovani con competenze apprese che si muovono senza sosta. Arrivano, partono, ritornano e ripartono. La mobilità ci racconta, quindi, le



trasformazioni socioculturali del nostro tempo. Ma se questo è generalmente risaputo, meno conosciuto è un fenomeno che piano piano sta prendendo piede in questi tempi e che all'emigrazione italiana è fortemente connesso. Stiamo parlando del turismo delle radici.

A dire la verità è più esatto parlare di viaggio delle radici. La dimensione turistica non è esattamente il "vestito" più adatto da far indossare a tali viaggiatori. In quella del viaggio è presente il desiderio di trovare, scoprire o riscoprire un pezzo della propria memoria familiare lasciata anni prima a causa del processo emigratorio.

Per questo, quando parliamo di turismo delle radici intendiamo un fenomeno che prende le distanze dal cosiddetto turismo di massa, tipico di gran parte degli ultimi decenni, dal secolo scorso a oggi. Intendiamo quest'ultimo come il turismo dei tanti, della classe dei lavoratori, della piccola borghesia e classe media che si affida a forme standardizzate del prodotto turistico, attraverso l'offerta di pacchetti preconfezionati. Oggi la rete ha modificato alcune caratteristiche di questo turismo, spingendo verso forme particolari, caratterizzate da viaggi personalizzati e costruiti on line ad hoc. E quindi che cosa caratterizza il turismo delle radici?



Borgo tipico

Il turismo delle radici si rivolge a coloro, tanti, che sono partiti dall'Italia e loro discendenti per andare a risiedere in altri luoghi ma che hanno mantenuto nel corso del tempo un legame e una nostalgia fortissimi con i luoghi della partenza, tanto da desiderare di tornare a scoprirli, riscoprirli, visitarli, conoscerli. Non vengono per dire: "ci sono stato", ma per scoprire e trovare qualcosa che è svanito nel tempo: la casa di famiglia, la strada dove si scendeva, la fontana o la chiesa del paese. E poi la ricerca di persone che, se ancora vive, potrebbero raccontare qualcosa degli eventi familiari. Il turismo delle radici è la ricerca genealogica attraverso i documenti presenti negli archivi comunali ed ecclesiali, per non parlare di quella

nei cimiteri dei cari estinti. Non è, pertanto, il turismo che siamo soliti pensare. È altro perché ognuno viene a conoscere una storia, la propria e quella della famiglia. È un incontro tra la memoria raccontata e tramandata e ciò che realmente è, intravedendo somiglianze e scarti. Cosa ne è oggi di quello che ricordavo o mi è stato detto? Una domanda che non può che alimentare il desiderio del ritorno e di scavare per conoscere le proprie radici.

Oltretutto c'è un elemento di novità. Questo tipo di turismo, proprio perché non di massa, non intende affollare le grandi città turistiche italiane per eccellenza: Venezia, Roma, Firenze, Napoli ecc.; ma si muove soprattutto

verso i piccoli borghi, spesso esclusi dagli itinerari turistici. Si tratta di una grande risorsa per questi luoghi, dai quali molti concittadini partirono per un viaggio senza ritorno. Questo potrebbe dare impulso a rendere le località più attrattive.

A questo punto una domanda potrebbe sorgere spontanea: ma quanti sono i turisti/viaggiatori delle radici? Tanti, e questo rimanderebbe all'idea di massa. Sì perché se consideriamo coloro che sono sparsi nel globo con o senza la cittadinanza italiana i numeri, più o meno, dicono di almeno 80 milioni di persone con origini italiane. Forse anche di più. Pensiamo al Venezuela con i suoi 3 milioni di venezuelani con ascendenze italiane. Si tratta di un patrimonio straordinario, da trattare con cura, da valorizzare, da coccolare. A questo possiamo anche aggiungere coloro che pur non avendo sangue italiano hanno parenti di origine italiana, ma la parentela ha suscitato l'interesse a conoscere tali luoghi. E anche qui si parla di numeri altissimi. Ma noi tendiamo a non confonderli. Il turismo delle radici è ben diverso da quello di massa.

Proprio in questo periodo, quando tutti gli addetti ai lavori del turismo si affrettano a trovare nuove strategie di rilancio post-Covid verso un turismo più sostenibile, meno mordi e fuggi tra un selfie e un post, più attento al benessere individuale e delle località turistiche, il turismo delle radici si inserisce perfettamente in questo quadro.

A partire da questa consapevolezza e sulla base di quanto già si sta muovendo, come le varie iniziative intraprese dal tavolo tecnico organizzato dal MAECI (Ministero Affari

Esteri e della Cooperazione Internazionale), DGIT (Direzione Generale Italiani all'estero), il turismo delle radici è un fenomeno che merita di essere preso in considerazione attraverso una progettualità attenta e concreta



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale
Direzione Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie

IL TURISMO DI RITORNO

I viaggi delle radici tra identità culturale e promozione dei territori

Seppur sia chiaro quali siano le potenzialità, molti sono i problemi che appaiono all'orizzonte. Primo fra tutti quello di conoscere meglio la domanda, in quanto ricerche specifiche non sono state ancora fatte o comunque sono in atto (Vedi nota 1) ma soprattutto di sensibilizzarla. In altre parole far comprendere al turista delle radici che è tale e che può svolgere quel tipo di viaggio. Si tratta di un lavoro complesso: far sapere che non si è un turista di massa ma uno delle radici. Il lavoro è quindi di comunicazione. Per fare questo è necessario attivare degli itinerari specifici nei luoghi delle radici, in modo da organizzare l'esperienza, che generalmente viene lasciata alla sola spinta individuale. Ma volete mettere se il turista delle radici può avvalersi di una rete di iniziative a carattere provinciale in grado di permettergli di muoversi agilmente e più facilmente verso i luoghi, sopraccitati, della memoria? Molte potrebbero essere le attività da intraprendere, ma il punto di partenza è trattare il turista delle radici come se fosse qualcuno di speciale, soprattutto per quanto riguarda l'accoglienza.

C'è un ulteriore passo che può essere intrapreso. Poiché i viaggi sono dispendiosi in termini economici e anche di tempo, sono disponibili delle proposte "alternative". Il riferimento è a possibili tour virtuali delle radici.



[Il "Turismo delle Radici"](#)
Luigi Vignali Direttore Generale per gli Italiani all'Estero 

Progetto "Scoprirsi italiani: i viaggi delle radici in Italia"

Il progetto, sostenuto dal MAECI (Ministero Affari Esteri e Cooperazione internazionale), si propone come strumento utile a individuare il profilo, l'identikit del viaggiatore delle radici, attraverso la somministrazione di un questionario anonimo, che richiede, per la compilazione, circa 15 minuti. Il progetto è promosso dall'Associazione AsSud, attraverso la costituzione del primo Osservatorio sul tema (Osservatorio sulle Radici italiane, ORI), costituito da Giuseppe Sommario (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano), Delfina Licata (Fondazione Migrantes), Marina Gabrielli (Raiz Italiana) e Riccardo Giumelli (Università di Verona, Università di mar del Plata). L'attività di ricerca è finalizzata a una pubblicazione, che raccoglierà gli esiti empirici e teo-

In sintesi abbiamo di fronte delle praterie non del tutto esplorate, nelle quali sarà necessario costruire strade e percorsi attrezzati al fine di valorizzare questa grande risorsa fatta dagli italiani nel mondo.



[Turismo delle radici, Capracotta sul Tg3 nazionale](#) 



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



rici del questionario messo a punto e navigabile in 6 lingue: (<https://turismo-delle-radici.typeform.com/to/XPgnLR>), e che è somministrato a un campione esteso e stratificato di italiani all'estero e oriundi. Fra l'altro, alla luce di quanto sta accadendo con la pandemia e i problemi legati al turismo, un'indagine come questa può essere uno strumento essenziale per orientare azioni e politiche future, anche perché proprio il turismo delle radici e di ritorno potrebbe assumere un ruolo ancora più importante nei viaggi del futuro. Questo è solo un punto di partenza, al quale ne dovranno seguire altri tesi a descrivere in modo sempre più esaustivo il turismo delle radici in Italia e le sue enormi possibilità. Si invita pertanto alla compilazione. 



LAS NIEVES

EST - 1954



Aldo Tarantini y Salvatore Tarantini

Pastelería "Las Nieves" Aldo y Salvatore Tarantini

“Decir Pastelería Las Nieves en Caracas, nos conduce a pensar en un conjunto de exquisitos y delicados aromas, texturas y sabores que nos acercan a una historia que refleja en cada rincón de sus espacios el esfuerzo y la dedicación de una Familia, los Tarantini, quienes durante mas de cinco décadas han y siguen deleitando con sus productos Italianos los paladares de miles de venezolanos”

Esta historia comienza por los años 1959, cuando una Italia empobrecida y desolada producto del fin de la Segunda Guerra Mundial, obligo a que miles de jóvenes dispuestos a buscar un mejor futuro salieran hacia Venezuela, joven país que los recibió con los brazos abiertos. Esta gente que se vino con la idea de triunfar, de integrarse y de no voltear para atrás, logró en su

Panettone Veneziana



Cola de langosta de Crema Pastelera



Cannolo di Nutella



gran mayoría lo que se propuso ya que su rasgo era común y definitorio: la voluntad de trabajar.

Entre estos jóvenes se encontraba Aldo Tarantini quien a su llegada en 1959 comenzó a trabajar en la Pastelería Gilda ubicada en el centro de Caracas, donde se desempeñó como ayudante de pastelero hasta un año después, 1960 cuando se le presentó la oportunidad para trabajar como Pastelero en la Pastelería Copenhague ubicada en Altamira. En el año 1962 llega a Caracas, Salvatore Tarantini, hermano de Aldo y con

quien entabla una sociedad y una alianza familiar que perdurará en el tiempo.

Ahora con más fuerza los hermanos Tarantini juntos fundan en la Urbanización El Bosque, la Pastelería Karem en el año 1963 y así es como emprenden oficialmente su carrera de comerciantes, también deciden aventurarse al amor contrayendo matrimonio y formando sus familias.

Aldo se casaría con Angela Bevilacqua y Salvatore con Rosa Patruno. Ahora ya no están solos, cuentan con el



Aldo Tarantini



Giacomo Villa



Entrevista con Rossana Di Turi para Hispano Post

apoyo incondicional de estas dos mujeres luchadoras que trabajaron junto a ellos en todo momento.

En el año 1973 compran en la misma Urbanización el Bosque y frente a la Pastelería Karem, otra pastelería llamada La Selva donde siguieron siempre con su tradición única y sin perder su objetivo, el de deleitar día tras día con los sabores de los dulces europeos y la comida típica italiana los paladares de sus clientes.

Esta historia cambia su rumbo cuando en el año 1975, los Tarantini deciden regresar a su pueblo natal en Italia con sus familias, pero esta decisión solo duro 8 meses, tiempo necesario para darse cuenta de que querían volver a la Venezuela que los había acogido años atrás.

En el año 1976 alquilan la Pastelería Las Nieves, fundada por el Sr. Giuseppe Above en 1954 con su sede original

en el edificio San Sousi ubicado en la Urbanización Chacaito y que luego se mudarían a la Avenida Pichincha de la Urbanización El Rosal.

En 1978 Aldo y Salvatore Tarantini adquieren la Pastelería Las Nieves, convirtiéndose desde ese momento en su casa y así lo demostraron durante muchos años día a día cuando, levantarse para ir a trabajar mas que un gran sacrificio, significaba el orgullo de lo que habían construido a fuerza de constancia, humildad y dedicación.

En el año 2006 Salvatore decide regresar a su pueblo natal donde vive actualmente y desde entonces Aldo junto a sus hijos Miguel, Tina y Marilena sigue al frente de este proyecto que unos jóvenes inmigrantes italianos apenas soñaban cuando decidieron montarse en aquel barco.



Aldo Tarantini elaborando Bríoche con Nutella y Crema

En el año 2015 mi hermano Miguel y Yo (Marilena) decidimos con la aprobación y el apoyo de mi Padre Aldo, comenzar a escribir otra página de esta historia, remodelando la antigua casita de Las Nieves para así convertirla en una Pastelería Museo para poder contar la Historia de nuestra familia y como un homenaje al trabajo y dedicación de nuestros Padres que si algún secreto ha sabido guardar bien, es el éxito de un negocio familiar, donde lo que se presume es mantener la calidad y conservar las tradiciones de los dulces y la gastronomía italiana en Caracas.

Este año Cumplimos 66 años, y hoy con la misma humildad, dedicación y la voluntad de trabajar que ellos me enseñaron me siento orgullosa de poder continuar con el Legado de mi Familia junto a mi Madre Angela Bevilacqua, mi Esposo Juan Manuel Marino y un gran equipo de trabajo que día a día nos esforzamos por dar siempre lo mejor a pesar de las circunstancias. Esto fue lo que me enseñó mi Padre con su ejemplo y en nombre de toda la Familia Tarantini les doy las Gracias por preferirnos durante todos estos años.



Sfogliatella



Panettone



Croissant



Salsas artesanales para pastas



Sfogliatella



Cannolo di Pistacchio



Panino di Porchetta

Memorias de los Milazzo en Venezuela: De Nápoles a Puerto La Cruz La Llegada



Claudio Milazzo
Vice Direttore del Collegio
S. Bolívar y G. Garibaldi

De pie en la cubierta del barco, colocaron la palma de su mano a la altura de la frente para hacerse una visera y resguardar sus ojos de los rayos del sol, que siempre brillaba en un cielo sin nubes y dolía en la mirada al reflejarse en el mar. En el horizonte se divisaba, por fin, el territorio continental. Al acercarse al puerto, era claro que se trataba de un territorio llano, árido y salpicado por algunos morros, en el que contrastaban los caseríos y los barcos de pescadores que miraban con esperanza la más importante construcción de la zona, la Refinería de Puerto La Cruz, en el estado Anzoátegui, la gran promesa de modernidad y progreso.

El sonido de las olas en la playa anunciaba la llegada a Venezuela. El país que comenzaba a beber de su riqueza petrolera, y a constatar los beneficios de su incipiente industria de los hidrocarburos, recibía a Liboria "Lía" y a Filippo, los jóvenes esposos Milazzo, conmigo en brazos, con solo tres meses edad. Habíamos partido de Nápoles y llegamos junto a otros cientos de inmigrantes que habían dejado atrás a Europa, que aún sanaba sus heridas y seguía sumida en las tensiones políticas después de la Segunda Guerra Mundial.



Liboria "Lía" y Filippo Milazzo con Claudio Milazzo

Desembarcamos en Puerto La Cruz, el 2 de enero de 1950. Mi mamá contaba que nos abrazaron los amigos de mi padre, sicilianos como él, que lo habían animado a venir a una tierra de oportunidades para trabajar, progresar y hasta ayudar a la familia que se había quedado al otro lado del océano. Estos compatriotas nos ayudaron a hospedarnos modestamente en la calle Carabobo de aquel pequeño centro de economía portuaria. Instalarnos debe haber sido muy fácil: el

equipaje era poco, mis padres solo habían traído las mejores prendas de su guardarropa.

Los primeros años

Creo que los Milazzo encajamos rápidamente en la pequeña sociedad porteña. El primer trabajo de mi padre fue hacer las escalinatas de la Iglesia de Puerto La Cruz, así que la comunidad debe haber reconocido inmediatamente “al italiano” que los ayudaba a mejorar un importante sitio de encuentro familiar. Las escaleras fueron un encargo sencillo, pero estaba hecho a la medida de Filippo, que se había formado como geómetra y contaba con una fuerza física curtida en el servicio militar a su país.

Lía, mi madre, orgullosa de su diploma de maestra, también se ocupó rápidamente. Abrió una pequeña escuela en casa para preparar a niños italianos que posteriormente irían a presentar exámenes en Italia, al tiempo que conseguían un diploma por sus estudios en Venezuela. La primera cohorte fueron una docena de muchachos, de diferentes edades. Mi mamá contaba que en muchos ca-



Liboria “Lía” y Filippo Milazzo con Claudio, Errol y Patrizia Milazzo



sos, las calificaciones que les daba a aquellos estudiantes eran iguales o, incluso, un poco más bajas a las que otorgaba el jurado de los exámenes en Italia.

Sin tener la más mínima idea en aquel momento, la escuela improvisada de la maestra Lía en la calle Carabobo de Puerto La Cruz fue la semilla de un gran proyecto familiar que determinó nuestro destino en “tierra de gracia”, y nos hizo echar raíces profundas a miles de kilómetros de Aidone, en la Sicilia natal de mis padres.

Mientras jugaba y crecía

Estos deben haber sido los acontecimientos más importantes en mis primeros meses de vida: Haber comenzado una nueva década en otro país. Creo que fue un buen comienzo para todos. Mamá aprendió muy pronto el español. A papá le costó un poco más, ya mayor, todavía usaba palabras italianas porque no sabía cómo pronunciarlas en castellano.



Mientras yo crecía y jugaba, mi padre se abrió camino con sus destrezas y conocimientos en el ramo de la construcción. Durante los años que vivimos en Anzoátegui, papá ayudó a construir el Estadio de Barcelona, la Casa Sindical, la Casa del Gobernador, el Parque de los Enamorados, dos hoteles, entre otras obras.

En paralelo, la escuela de mamá crecía. Fue un hito cuando llegó a tener un centenar de estudiantes. Por su labor, la "Escuela Ítalo Venezolana de Puerto La Cruz" consiguió el patrocinio y el reconocimiento de las autoridades consulares. Como nuestro primer hogar venezolano nos quedó pequeño, dejamos la escuela en la calle Carabobo,

para mudarnos al Paseo Colón, ese boulevard a la orilla del mar donde los atardeceres y las noches encantan a propios y turistas.

La familia prosperaba con el país. Pese a los altibajos de la política venezolana, había estabilidad económica y el trabajo duro era recompensado con ascenso social. El boom petrolero elevaba la calidad de vida, aunque arrasando las desigualdades y los desequilibrios propios de una economía rentista y monoprodutora.

Diez años después de haber llegado a Venezuela, mis padres decidieron enviarme a estudiar a Sicilia, para que aprendiera bien el italiano. Tal vez para recuperar, de alguna forma, al país que habíamos dejado atrás. Llegué con 11 años al internado del Liceo San Michele, en Acireale, donde permanecí por tres años. En aquellos días perdí un poco de inocencia y tomé conciencia de mi condición de inmigrante. Si en Venezuela nunca me había molestado que los muchachos de la cuadra me llamaran "El italiano", fue desalentador que al incorporarme como ciudadano pleno a la vida estudiantil en Italia, los profesores y los compañeros se refirieran a mí como "El venezolano".

Siendo niño aprendí que el mundo es injusto porque no hay un pasaporte ni una nacionalidad de inmigrante que dé significado al amor dual que se alberga por la tierra que te vio nacer y por la que te cobijó paracerer.

Al regresar a Venezuela para terminar de estudiar el bachillerato, llegué a Caracas. En mi ausencia, mamá y papá



Sede ubicada en Sebuacán

organizaron la mudanza definitiva a la entonces pujante capital venezolana, con la visión de prepararme a mí, y a mis hermanos Errol y Patrizia, a la universidad. Al año de aquel nuevo cambio de residencia, todo el esfuerzo de mis padres de sus primeros años como inmigrantes les permitió comprar el Colegio Bolívar y Garibaldi, una institución con 300 estudiantes que funcionaba en una quinta, en la urbanización Sebuacán de Caracas, y que

había sido fundada por otros compatriotas italianos, los esposos María y Benito Ricci, en 1954.

Superando las dificultades

Al cabo de unos años, el aumento en la demanda de los cupos y la decisión de los propietarios de la casa donde funcionaba el colegio de no continuar con el contrato



de alquiler, colocó a mis padres en el aprieto de buscar una vía para mantener el proyecto educativo que tan buenos frutos había dado.

Como ya era un joven adolescente, recuerdo que sortear aquella situación fue de los momentos más difíciles de nuestra empresa familiar. En la búsqueda de un espacio para mudar el colegio, Filippo encontró un amplio terreno en El Marqués, una urbanización cercana a donde había funcionado la institución. El precio era atractivo, bajo para extensiones similares, pues representaba un reto para los constructores por lo accidentado de la superficie, en la falda del imponente cerro El Ávila.

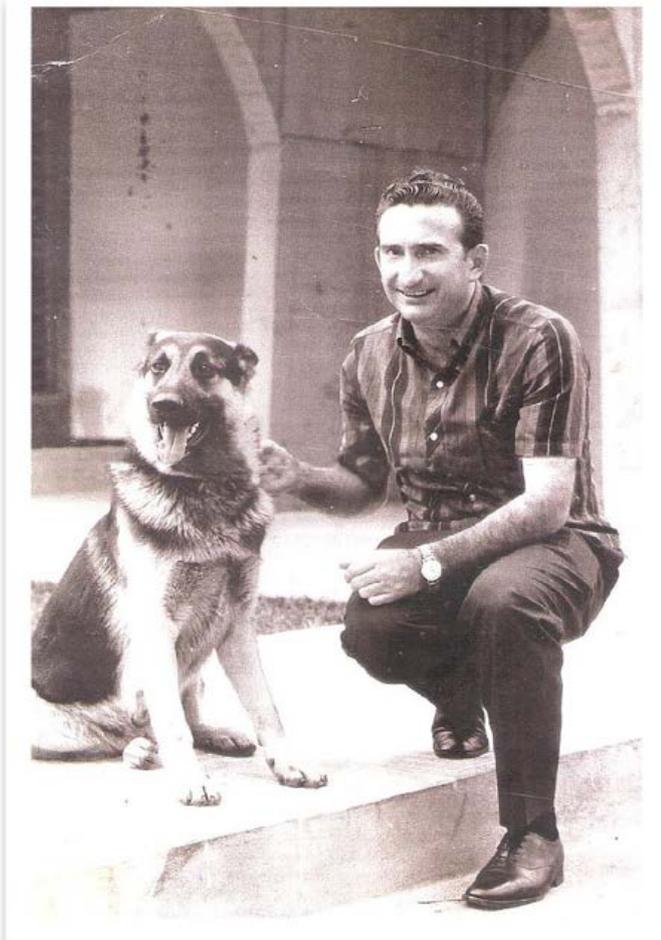
Los recursos para iniciar el proyecto arquitectónico del colegio que mi madre había soñado fueron providenciales. Se vendió una propiedad que el abuelo Milazzo le había dejado a mi padre en Sicilia, y aunque por un tiempo no dejaron de acumularse las facturas por pagar y las deudas siempre estaban ahí, mi papá decía que el

dinero nunca más fue problema, en parte, por la estricta administración del dinero.

Codo a codo con los albañiles, mi padre materializó el sueño educativo de Lía en una edificación de 10.000 metros cuadrados, construida específicamente para facilitar el proceso educativo, siempre con la más alta calidad, por el compromiso de mis padres, del personal docente y administrativo de brindar la mejor experiencia pedagógica, con la enseñanza del italiano como un eje transversal del proyecto formativo de nuestra institución.

Desde muy jóvenes, mis hermanos y yo nos incorporamos a la rutina familiar sustentada en el trabajo, en la preparación académica para formar a las nuevas generaciones, para luego continuar el gran proyecto que mis padres comenzaron. Por 70 años, los Milazzo hemos honrado a Italia y a Venezuela con nuestros esfuerzos como ciudadanos plenos.





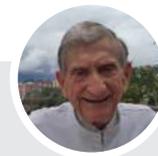
(Andate, pórtate con voi, nel vostro cuore, il tesoro della fede, il rorriso della Patria, l' amore della familia e l' onesta e responsabilita su laboro: vi prego di essere rispetuosi con la nuova Patria e inserirci nella dinámica della nuova nazione.

Insieme a questo messaggio del Fondadore dei Misionari Scalabriniani Mons. Giovanni Battista Scalabrini, il superiore aggiungeva un episodio troppo conmovente: Nella



UN GIURAMENTO

Padre Miguel Pan,
Misión Católica Italiana



stazione ferroviaria di Milano, dove migliaia e migliaia di migranti, solo con la valigetta un sacco, un lenzuolo con dentro tutto il capitale che potavano con loro.

Bambini, nonne, Giovani ed anziani con fame e sete, aspettando el turno per il viaggio senza ritorno. Mons. Giovanni Battista Scalabrini, súbito pensa e se commuove profondamente con la scena drammática: Grida, pianti, disperazione, perché era una partenza, senza ritorno.



Chi vi scrive, é Miguel Pan missionario scalabriniano nato in Brasile. I bisnonni e nonni italiani degli anni 1880-1890 che fecero il giuramento di portare con loro il messaggio de Mons. Scalabrini il giuramento senza ritorno. Mai piu videro Italia.

Allora solo selva pura il Río Grande del Sur, perdettero il contatto con l'Italia. Mio papa nato nel 1910, analfabeto, solo parlaba il dialecto veneto, senza a ver una imaginee della amata e pianta Patria dell nonno e del suo papa Don Francesco Pan.

Sentendo la chiamata del Signore e le informazioni e rivelazione del drama del migrante (Milano) ho súbito capito e accettato il messaggio. Ho capito l'importanza, necessitá e l'urgenza di accompagnare e migranti (per

mio tempo migranti italiani). Una volta ordinato sacerdote, mi offrono l'opportunità missionaria alla sconosciuta Venezuela. Il mio papa mi chiedeva commosso: (Vai proprio lontano Vai al di la del Mato Grosso (lontano 1000 km).



Ho preso il papa, l'ho guardato bene e li ho risposto: " Papa, al dilá del Mato Grosso, ma no tanto (per no affligerlo). Ho preso la valigia e partito per Venezuela, febbraio 1968. Stavano allora e missionari scalabriniani con Giovanni Simonetto con grande entusiasmo e difficoltà costruendo la Chiesa-Missione Católica Italiana, Madonna di Pompei. Nasceva insieme il collegio N.S. de Pompei Chiesa Madonna di Pompei, incorporati alla Missione Católica Italiana. Era la supplica della comunità italiana per avere una Chiesa propria per manifestare la sua fede, le tradizioni piu pure grandiose splendide de ogni regione italiana. Quanta fede, quanto entusiasmo e che presenza gioiosa della comunità una altra richiesta e stata la necessita di una scuola no solo per la cultura, lingua italiana, tradizioni, ma fosse pure una scuola di valore di umanità, di italianità e con la formazione religiosa per conservare il Tesoro della Fede richiesto e insegnato dal fondatore Mons. Giovanni Battista Scalabrini.



Io arrivo in questo ambiente di festa di sogni e di speranza, parlando un poco il Brasiliano, ma si il dilecto beneto lingua fondamentale della famiglia Pan e bambini della scuola mi insegnarono e mi ayudarono a conoscere e parlare il vero italiano, per che io pensavo che il beneto era la lingua italiana.

“Padre, no se dice cosi e crepavano da ridere ” e io litacevo cantando Roberto Carlos le canzoni di San Remo. Nel ripparto di tre gruppi per la prima comunione, dopo due settimane era solo un grupo, titti con me e dicevano: “ Con Padre Miguel no se capisce, lagodiamo molto, sci fa ridere e poi canta molto. ” Ho come cciato prendere fiato, coraggio il grande amore alla scuola, alla Misione Cat{olica e a tutta comunita italiana. Vi racconto un’ altra: rivava la domenica, molta folla, molte confessioni, le vecchiete parlavano solo il loro dialecto e io solo il mio, no ci capivamono, e allora cé stato un accordo: “ Dite tutto e quando avete finito date tre colpi alla fine-

strina del confesonario; io vi absolve e daro tre colpi e cosi ándate in pace, e cosi ci ciamo capiti.”.

Ricordo con entusiasmo quei tempi meravigliosi quando hop o tutto constatare, capire, gioire e soffrire con fratelli migranti visognosi di ogni necessitá: aiuto, consigli, affetto, presenza e amore. In questo momento, improvvisamente e partito mio papa (57 anni): Rimanevo solo con ffratelli (13) per che mmama ci ha lasciati quando avevo otto anni. Ho saputo per via telegrama arrivato quatro giorni dopo. Ancora no funzionavano il teléfono la posta y telegrami per il migrante tutto e imprevidibile. La comunitá italiana d’allora, ha cominciato essere mi mmama, mio papa e miei ffratelli e sorelle. Una famiglia meravigliosa ho assunto. Una famiglia tanto cara: grazie, auguri di buona salute, di buon natale e di molta Speranza per il futuro, per che e solo per chi sa lotare, soffire, agguantare e sperare nel Signore.

A le nostre autoritá, ambasciatore Placido Vigo e Console Generale Nicola Occhipinti il Signore sea la luce e la forza e doni salute e pace a tutta la famiglia.

Grazie, auguri, Buon Anno y un Felice Natale.
Missionario Padre Miguel Pan C.s.





Desde hace medio siglo Los postres de Italia tienen su casa en la Pastelería Pandoro de Caracas

-¡Buenas tardes! ¿Tiene pandoro de chocolate?

- Solo queda de vainilla. Para el chocolate tienes que venir temprano por la mañana, apenas abrimos la pastelería. El diálogo ocurre a las 1:27 pm, a mitad de diciembre, en la acogedora Pastelería Pandoro, al este de Caracas, que no se da abasto para complacer a su clientela. Aunque producen panetones y pandoros cada 15 días durante

Várvara Rangel Hill
Comunicadora



todo el año, cuando llega el mes de diciembre la demanda aumenta y elaboran estos panes todos los días, por lo que deben trabajar un par de horas más para cumplir con la producción y tratar de atender cordialmente las demandas de los amantes de la dulcería italiana. La Pandoro ha conservado por 50 años la elaboración al estilo tradicional italiano de los panes dulces de Verona

de vainilla, chocolate y mazapán, así como panetones de frutas confitadas. También elaboran delicadas tortas, dulces, pasta seca, chocolates y reciben encargos de pizzas y pasapalos para fiestas, matrimonios, primeras comuniones, bautizos y cumpleaños.

La pastelería fundada por Francesco Frigato está ubicada en la planta baja de las Residencias Las Vegas, en la avenida Francisco de Miranda, donde sus hijos Gian Franco y Gian Carlos honran la memoria de su padre, al seguir las recetas que trajo desde Torino y administran el modesto local con el apoyo de nueve venezolanos que, en su mayoría, han permanecido leales por años en la empresa.





La encargada del lugar, Doria Vilardi, trabaja desde hace tres décadas en la Pandoro y asegura que los sabores que ofrecen están en el corazón de su fiel clientela formada por venezolanos, italianos, descendientes de italianos y una amplia comunidad árabe. “Es que nosotros vendemos productos de primera calidad, frescos y sin aditivos”, afirma.

“Hacemos dulces diariamente y no congelamos ningún producto. Abrimos nuestras puertas a las 8:00 am, pero una hora antes ha comenzado el trabajo en la cocina, con la preparación de la crema pastelera. Cuando llega el maestro pastelero, prepara las pastas y comienza la producción”, contó.

La Pastelería Pandoro abre al público en horario corrido de 8:00 am a 2:00 pm.

El compositor de Puerto Cabello
es el ítaló venezolano más universal

Hace 55 años Italo Pizzolante Balbi encontró Motivos para hacerse universal

La obra del poeta de Puerto Cabello, con sus canciones, boleros y serenatas, es una cátedra magistral en la memoria de la música venezolana contemporánea y latinoamericana

Italo Pizzolante Balbi es, tal vez, el ítaló venezolano más universal. Su canción *Motivos* le confirió una patente permanente de fama y reconocimiento mundial, al haber transformado palabras y acordes sencillos en un poema que con hermosas imágenes elevó el género romántico a un nuevo escalón. Una de las más bellas canciones, escrita y compuesta por este sensible poeta, cumplió 55 años el 1º primero de diciembre de 2020.

El poema musical nació en un viaje de Morón a Puerto Cabello, cuando el autor iba de camino al cumpleaños de una amiga, que lo invitó a cantar y lo animó a llevar “algo nuevo”. A Pizzolante lo visitaron las musas y se vio obligado a plasmar sus pensamientos en un precario trozo de papel.

Tardó unos 15 minutos en escribir la letra: en el trayecto “comencé a buscar un motivo para hacer una canción y se me ocurrió que “una rosa pintada de azul” podría ser uno bueno. Me detuve en El Palito, para seguir escribiéndola en la parte de atrás de una tarjeta de presentación y viendo la playa recordé los paseos con mi padre a la orilla del mar y pensé en “estrellitas de mar”, que durante mi niñez reunía para verlas más grandes y que también



Várvara Rangel Hill
Comunicadora





Manuscrito con la letra original de Motivos

serían un motivo. Al llegar a casa de (mi amiga) Anita corrí al piano y le completé los acordes”, contaba Pizzolante en declaraciones recogidas por medios venezolanos.

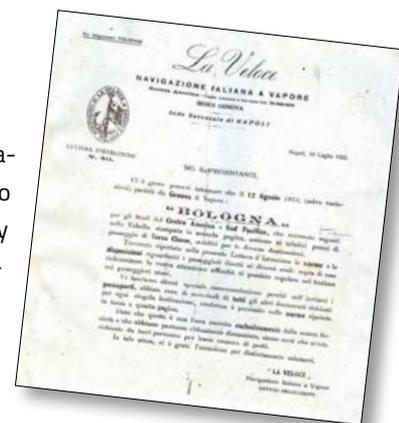
Aunque se han registrado controversias por la autoría de la pieza musical, no hay duda de la honestidad en la creación del carabobeño. Su familia conserva celosamente el papel en el que plasmó su inspiración con más de 100 versiones grabadas por diferentes artistas.

Interpretada por él mismo, por cantantes emblemáticos como Alfredo Sadel o María Rivas; en concierto con un gran mariachi o con las inconfundibles voces de los mexicanos Vicente Fernández, Luis Miguel o Armando Manzanero; con los melodiosos vocalistas de agrupaciones como Los Panchos, Los Moruno y La Rondalla venezolana, entre otros, el poema Motivos es el ejemplo clásico del género romántico al que Italo Pizzolante se dedicó.

Un viaje sin retorno

El compositor nació el 2 de diciembre de 1928, en el seno de una familia de inmigrantes que llegaron de Salerno en

la segunda década del siglo pasado a Puerto Cabello, en el estado Carabobo. Su padre era sastre y vino a Venezuela con la esperanza de que le pudiera ir mejor que en el sur de Italia.



En casa, la música era vital y varios miembros de esta familia escribieron su historia sonora en el país, estimulados por el padre que los congregaba alrededor del piano que Italo comenzó a tocar a corta edad: En mi casa papá cantaba siempre, mi hermano mayor, además de ingeniero componía temas clásicos, mi hermana Teresa, era pianista y pro-

En el barco "La Veloce", embarcó para Venezuela en 1922, Antonio Pizzolante Padre de Italo Pizzolante



fesora de la escuela de música local”, contó en vida.

Siendo un joven adolescente comenzó a escribir sus primeros versos y luego llegaría la inspiración de las primeras canciones. Se formó como ingeniero, y cuando estudiaba en la Universidad Central de Venezuela, ganó su primer reconocimiento, al imponerse en la primera edición del Concurso de Música Venezolana, por su canción Provincianita.

Por amor a Venezuela

Es claro que los orígenes italianos influenciaron la obra del compositor, que incluso creó piezas en la lengua de sus padres, y nadie se atrevería a negar que el legado

musical de Pizzolante, con sus canciones, boleros y serenatas, es una cátedra magistral en la memoria de la música venezolana contemporánea y latinoamericana.

“Nosotros pensamos en Venezuela, en el arte y sobre todo en nuestra música popular como una verdadera identidad”, afirmó el destacado intérprete venezolano Jesús Sevillano, sobre la música que él cantaba y que Pizzolante escribía, en una entrevista concedida hace años a la periodista Marieta Santana.

La del poeta de Puerto Cabello es una obra llena de amor por Venezuela, como lo demostró con la canción que dedicó a su ciudad natal y en la que explicaba a un grupo



El 29 de octubre de 2019 en la Ciudad de Valencia se inauguró una plaza que lleva el nombre de Italo Pizzolante, poeta, compositor, músico, profesor e ingeniero venezolano de ascendencia italiana. PlácidoVigo Encargado de Negocios de Italia en Venezuela.

de amigos zulianos su belleza. El himno oficial del centro portuario se escribió en 1954, en una noche de fiesta estudiantil que tenía como escenario las playas de Santa Fe, en el estado Zulia.

Durante el encuentro “los maracuchos me decían que aquel paisaje era más hermoso que Puerto Cabello, yo decía que mi puerto era otra cosa: ¡Si ustedes quieren se los digo con música! Les dije. Inmediatamente agarré el acordeón, me inspiré y en 20 minutos, hice la canción para demostrarles a ellos mi amor por mi ciudad natal”, le contó Pizzolante al periodista Gregorio Montiel.

Un hombre ejemplar

El compositor de temas como *A tu playa, Tu poema, Así maravillosa* o *Como un sueño*, era un enamorado del amor y de su familia. Se casó en 1957 con Nelly Negrón, su compañera de vida y madre de sus cinco hijos: Cecilia, Isabel, Silvia, María e Italo.

Para Italo Pizzolante Negrón, su papá construyó “un proyecto de vida en el cual supo combinar su rol ejemplar de padre cercano, esposo, ingeniero destacado, profesor universitario, líder gremial, ciudadano ejemplar y hasta político modelo que presentó en días de ferias, invitados siempre recordados, que son símbolos de nuestra musicalidad dentro y fuera de Venezuela”.

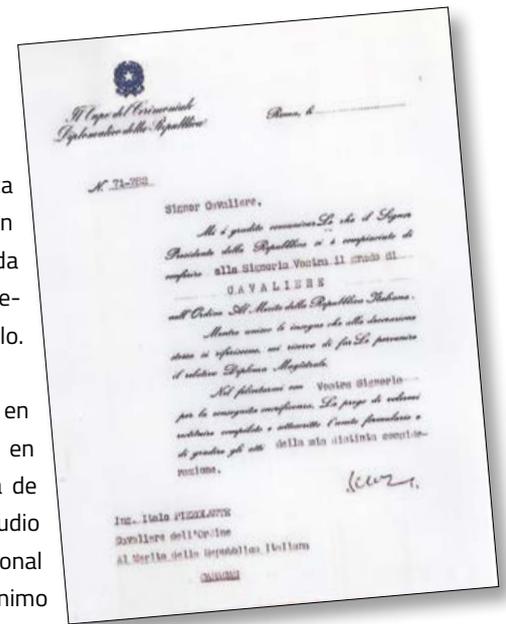
El autor de un sinnúmero de composiciones fue homenajeado y agasajado en Venezuela con diferentes premios y reconocimientos, tanto de instituciones públicas como privadas, entre las que se destaca el título de Ca-

ballero de la República Italiana y la “Orden Italo Pizzolante” creada en la Escuela de Ingeniería de Puerto Cabello.

Más recientemente, en 2013, se inauguró en la Casa de la Cultura de Puerto Cabello un estudio de grabación profesional que tiene como epónimo a su poeta estrella y el año pasado, en la Asociación de Ejecutivos del estado

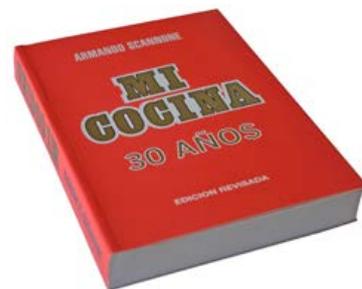
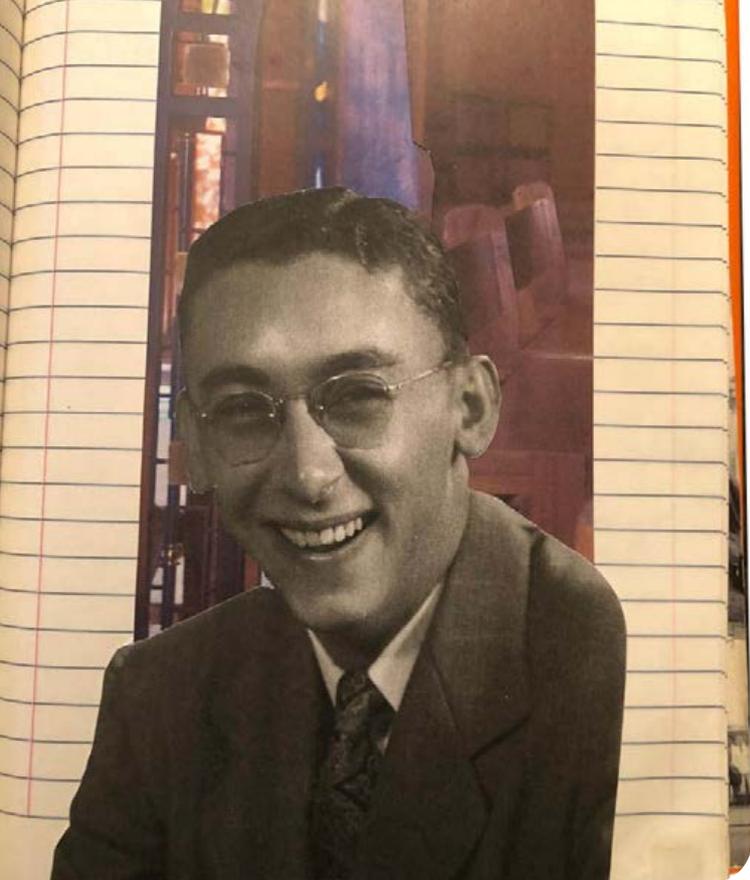
Carabobo se inauguró una plaza con nombre, donde se develó también la escultura Una rosa pintada de azul, del artista plástico Rafael Martínez.

Italo Pizzolante se apagó en Valencia, el 12 de marzo de 2011, pero sus canciones nos seguirán dando motivos para que permanecer vivo en nuestra memoria.



Título de Caballero de la República Italiana





Historia sepia tras el Libro Rojo de Armando Scannone, viaje colectivo a la raíz

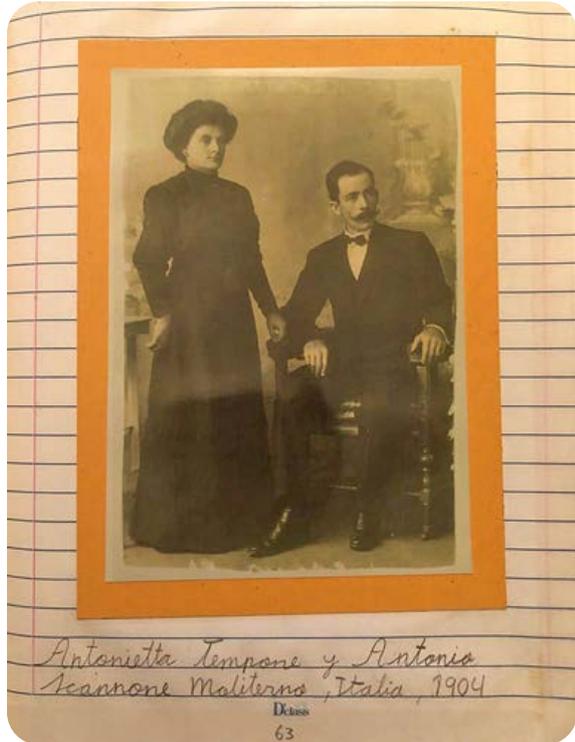
Faitha Nahmens Larrazábal
Periodista



Federico Prieto

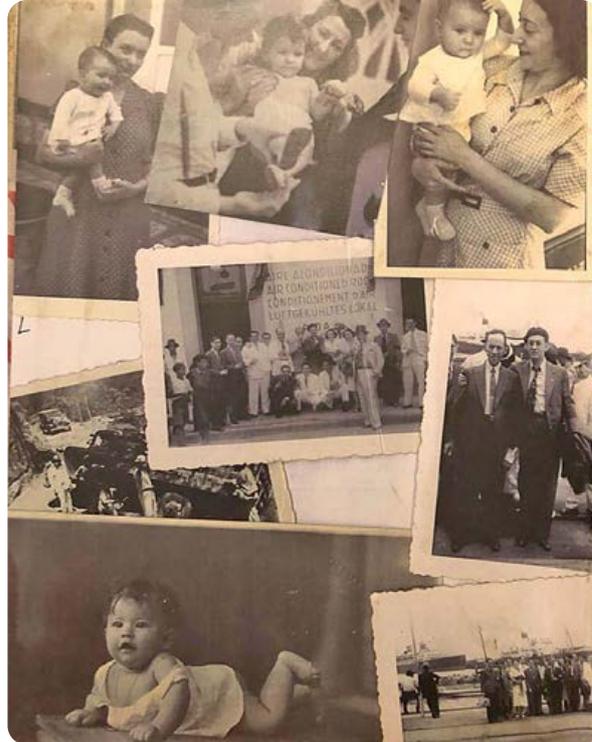


A Antonio y Antonietta les ocurrió lo que codician los enamorados: soñar con llegar lejos, timonear el viaje juntos, ser los protagonistas de una nueva vida. Cuando un amigo de él le dice que en Suramérica hay un país de tierras tan fértiles que si hoy lanzas al suelo un grano de caraota mañana ves una mata, incrédulo pero irremediamente espoleado —que así es toda duda: una curiosidad, un empujón—, Antonio Scannone imaginará el cuento de las habichuelas gigantes y vuela a Venezuela. La exuberancia de la vegetación, la luz tropical, las sonrisas estampadas en las bocas de las gentes le hizo pensar que sí, que llegaba al paraíso. Con el en-



tusiasmo convertido en anillo de bodas —y todos los planes—, se devolvió a Moliterno a buscar a Antonia. Se casaron y aquí se instalaron el hortalicero y Antonietta Tempone de Scannone.

Vivieron entre las esquina caraqueña de Piedras a Palmita, en la casa donde nacieron los nueve hijos (Teresa, Palmina, Enriqueta, Francisco, Pascual, Carlos, Alfredo, Armando y Héctor), rodeados de una treintena de gallinas y al borde de un Guaire limpio. Lindante, hicieron productivas unas hectáreas en la misma ciudad del valle fecundo. De ese suelo en efecto prodigioso saldrían zanahorias, zucchinis, tomates o auyamas como arroz, y las primeras alcachofas que se probarían en Caracas. Queda claro que Scannone, desde la raíz, es sinónimo de buena mesa. “Todo cuidado y sabroso, nos sentábamos puntuales en un rito de comunión, el que llegaba tarde no comía”. Todos profesionales, don Armando, el octavo de la saga, será el gran compilador



de nuestra sazón aunque hay quien dice que *Mi cocina a la manera de Caracas*, el celeberrimo Libro Rojo, editado en 1982 y aun tan best seller, dedica suculentas páginas al spaghetti. Pero ¿qué venezolano que se precie no los adora? ¿No son parte de nuestro menú acaso?

El país de los edificios con mezzanina, se ha dicho, ha sido el segundo consumidor del tentador plato en el mundo. A lo mejor hay algo en común que nos enlaza con los italianos, además del nombre nuestro: Venezuela es una pequeña Venecia; serían la versatilidad, la adaptabilidad, ese gusto por el cambio de traje también muy nuestro. La arepa aguanta todos los rellenos una vez que abre de fauces. “Con excepción de la pasta”, sonreirá Armando Scannone. Llámense fetuchinis, vermicelis o gnochì, o lacitos, coditos o cintas, las pastas están diseñadas para el maridaje, la rochela, la grata compañía: es un plato social como concepto. Un día espera un baño de pesto, otro de putanesca, y le



sonreímos a la palabra de descotadas resonancias, cuando no es que se trata de una evocación al mar y entonces, con salsa de mariscos, se le llama a la *vongole*.

La cocina es un viaje cultural, sin duda a la infancia. Sus olores y sabores te llevan o te traen, y también es un espejo. Las pastas están porque son un hilo que desemboca en la identidad. "También es una forma de nostalgia: los que ahora viven afuera preparando la cocina nuestra abren sobre todo el Libro Rojo, y lo digo sin petulancia, y se trasladan a Venezuela de inmediato; o instalan al país allí donde estén, en sus fogones, no más el guiso comienza a exudar aromas se da inicio al trance..."; diría. "**Mi Cocina, a la manera de Caracas**", de Armando Scannone, tiene, entre otras, la singular virtud de no acomodarse a ninguna biblioteca capaz de desactivarlo ni permitir su aprisionamiento por más allá de setenta y dos horas, transcurridas las cuales debe ser necesariamente utilizado, o al menos movido, so pena de injuria", escribió en diciembre de 1994 el dramaturgo José Ignacio Cabrujas, también excelente cocinero.

De niño el caballero que nació en la ciudad tropical donde llovía tan fuerte y tan seguido, y nunca se mojaría —cobijado bajo los aleros de las casas pegadas, avanzaría saltando los charcos—, llegaría a casa guiado por los perfumes que despedían los fogones del camino hasta detectar los propios, que no solo en el aire se mezclaban. De una vez pasaba a la cocina, un imán. Le atraía ver la elaboración de los guisos que ya tenían rato que habían incorporado los frutos mediterráneos, aceitunas y alcaparras; pasaba horas observando el funcionamiento sinfónico de aquel laboratorio de diversas temperaturas saturado de colores y sonidos. Gorgoteos. Se sentaba en la encimera para ver y sin duda oler los efluvios de aquella puesta en escena tan auspiciosa.

En aquella sala de emergencias y también de tiempos que goteaban por reloj, su madre era la jefa de producción. Probaba, aprobaba, requería. Vio las pastas ser amasadas, las aves ser deshuesadas, las verduras frescas, que él mismo traía en cestas directo del huerto familiar, del que surtían también a los caraqueños. Todos los hijos de los Antonios tenían en realidad la tarea de participar un día a la semana en la empresa familiar, en el cultivo y la cosecha. Pero el que tenía la curiosidad de saber qué ocurría con aquellos aromáticos productos de intensos colores, morados, anaranjados, rojos, verdes sería Armando. No aprenderían italiano, los padres no les enseñaron lo que era un hermético dialecto, pero sabrían de cebollas rellenas.

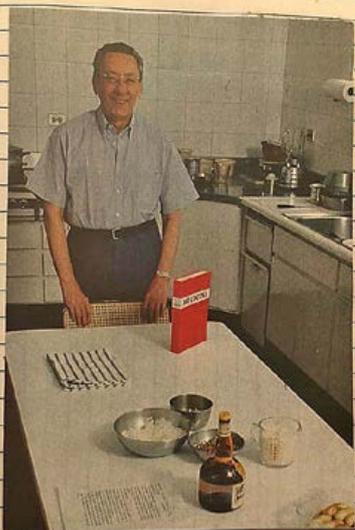
La casa que adquiriría en los años cincuentas el ingeniero de papilas gustativas que son historia, harían propicia la hazaña redentora en su cocina amplísima y en horario corrido de reconstruir aquel teatro de operaciones y sus maravillas. En el amplísimo espacio, el orden y el blanco impecable contrastan con la vitalidad de los pucheros y la licencia para alzarse de las llamas. Armando Scannone, de 98 —nació el 22 de agosto de 1922—, nunca aprendió a cocinar pero se dio a la tarea, pasados los sesenta, de recopilar los sabores de crianza que deambulaban huérfanos en su memoria. Director de escena como su madre, así produjo el Libro Rojo de marras, el primero de su extensa obra de compilación e investigación, que, a las primeras de cambio, fue considerado una temeridad. Evocando.

Y fiel a su historia se arriesgó, sin tener idea de cómo lo recibiría el mercado, a imprimir en la primera edición del recetario 5 mil ejemplares. Animado por los amigos más audaces que pensaban que aquello debía ser un libro empastado y con ilustraciones, tras todo el trabajo que le había significado rastrear las recetas escritas a mano de su madre, luego prepararlas con la obsesión con que confirma cada sabor de los 742 platos del menú, según dictamine su memoria —la jalea de guayaba la repitió 17 veces hasta que dio con la textura y dulzor precisos—, y traducirlas con precisión matemática, cada una está cotejada y sugerida en cucharadas, tazas, litros, kilos u onzas cosa que nadie improvise. Fue el primer asombro: el libro se vendió como pan caliente y así sigue. Se agotó a los 15 días. Suma 25 ediciones y más de 100 mil ejemplares. La añoranza caraqueña por Caracas, ya entonces sería el acicate.

Quien ha probado hasta aquellas fieras dadas de baja en un zoológico estadounidense con las que se asó un festival culinario de asombro, al que se acercó por curiosidad *una vez y más nunca*, preferirá sin embargo lo que plasmó en su serie de libros de colores el amarillo, el azul, el verde; y si hay que escoger pues reiterará que sus platos dilectos son el mondongo, las caraotas negras endulzadas con proljidad —la caraota da inicio a la historia— y la hallaca que, como la pasta, es mixtura solo que sin variaciones y siempre será de hojas de plátano el vestido con que irá de fiesta. Sobre la hallaca además dirá que es un plato fantástico, que contiene matices y muchos sabores, elaboradísimo, e insistirá en negar que sea producto de una casualidad: las sobras que recogían los esclavos de las mesas de postín “como repetía Arturo Usler Pietri”.

Resguardado en casa, la pandemia y los 98 son una pé-sima junta el hombre de paladar inquieto que no sabía





En la actualidad, dedicado a su pasión: la gastronomía.

D&A
73

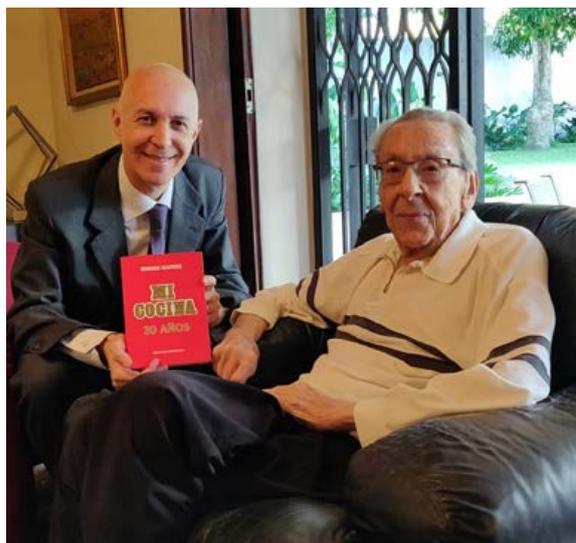
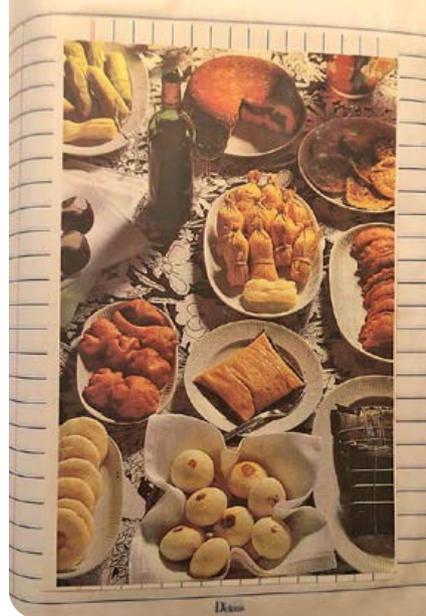
en 1982, a los 60, que su empeño por recuperar los sabores que habitaron su infancia —aventura que emprendería en secreto y fuera del horario de oficina— devendría destino, reitera que le dio un gran temor pensar que se perdería el sabor de una cantidad de platos “tan finamente preparados

en casa, donde comer era una celebración”. Sí estaría al tanto de que su libro además de trascendencia tuvo descendencia. “Claro que gusta la cocina venezolana” y cita a los chefs que aquí siguen comprometidos y con los que llevan su sazón al mundo. Y recuerda los libros que se han hecho a partir del Libro Rojo: el que hicieron a cuatro manos Jacqueline Goldberg y Vanessa Rolfini, Conversaciones con Armando Scannone, o aquél que integra una linajuda cuenta: es uno de los siete libros venezolanos premiados en los Gourmand Cookbook Awards, *El legado de don Armando*, escrito y producido con esmero por Rosana Di Turi.

Pero aun cuando nos devolvió nuestros sabores, el hombre que encontró al país desde su cocina conviene con Franz Conde: “él tiene razón cuando dice que mi interés no fue patriótico sino afectivo”. Un afecto por su historia y sin duda por el país al que se arraigó con

devoción. Enamorado de la luz caraqueña, herencia paterna, y de las orquídeas venezolanas, las mira con el mismo asombro con que cada tarde ve el atardecer abrumar El Ávila. Asegura que las orquídeas son tan hermosas que no sabe si son flores o seres de otra galaxia. Vida vinculada a un libro que es historia, una que le ha contado a su sobrino

nieto Armando Murillo Scannone, sonreirá cuando le recuerdan que ese libro es lo primero que emban en sus maletas los que deciden pisar el Cruz Diez de Maiquetía así como también es el regalo de bodas preferido. Tal vez porque esta historia suya comienza con una.





Liceo "Pérez Bonalde"
Manuel Monasterios. Crónicas Tuyeras Memorias y crónicas de los pueblos de los valles del Tuy.

Mi padre, después de haber obtenido el título de Dr. en Química y luego de Farmacéutico, llegó a Venezuela en el año 1928-29 debido a una decisión, poco usual, de un grupo de amigos durante la celebración de sus respectivos grados, de realizar un viaje de aventura a algún sitio del mundo. Lanzada la suerte salió Venezuela.

En 1943 mi padre adquiere la Farmacia Bolívar en Ocumare del Tuy, pequeña ciudad natal de mi madre, su esposa, que había sido la capital del Estado Miranda. Para ese momento solo funcionaban en la zona planteles que impartían educación primaria, la dos mas grandes eran la Escuela María de la Concepción Palacios para niñas y la Francisco de Miranda, para niños.

Muchos egresados de la primaria querían continuar sus estudios, y ello significaba una planificación algo comple-



Dr. Ambrogio Scaparone, italiano, precursor y fundador del Liceo Pérez Bonalde de Ocumare del Tuy.

ja para irse a vivir a Caracas. Recogiendo estas inquietudes de jóvenes y otros no tan jóvenes. mi padre inició conversaciones con la Directora del Plantel de niñas, pedagoga María de Jesús Cano Fernández, el pedagogo Federico Manrique López, un médico Dr.. César Acosta y Gabriel Franco que impartía inglés, con el fin de proponer al organismo competente la creación del nivel de educación secundaria.

Previo estudio de programas y requisitos exigidos se formalizó la propuesta al Ministerio de Educación.

Por razones presupuestarias, el Ministerio no pudo hacerse cargo de la creación inmediata del Liceo, sin embargo, sí dieron su aprobación, una vez analizados los documentos y currículum acreditados de los profesores *ad honorem*, para dar inicio al primer curso.

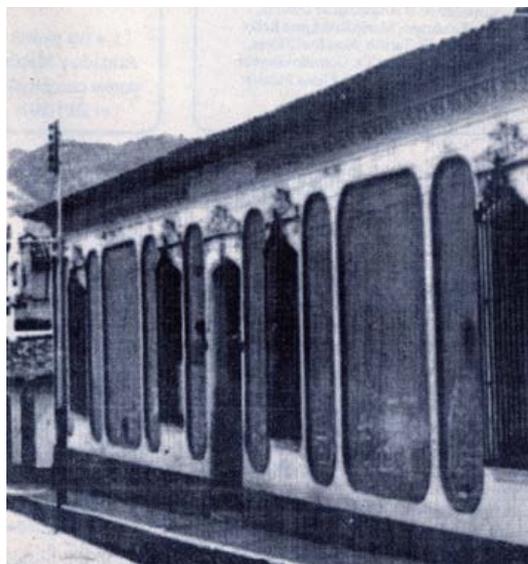
Paso siguiente, había que buscar sede.

Mis padres vivían alquilados en una amplia casa colonial de cuatro corredores. Nuestras habitaciones, de mi hermano y la mía, fueron trasladadas para destinar ese espacio a la primera sede del liceo, según ofrecimiento de mi padre, quien con gran entusiasmo emprendió esta encomiable misión.

Las materias a dictar se distribuyeron en el grupo, y recuerdo a la directora María de Jesús Cano dando Castellano y Literatura, Franco, enseñaba inglés, el Dr. Acosta, Biología, Manrique, Matemática, y el Dr. Scaparone, Historia Universal y Francés. Recuerdo que papá a medida que se abrieron los cursos sucesivos también dio, Historia del Arte, nombre oficial Educación Artística, Química, Física, Latín y Raíces Griegas, asignatura de cuarto año en el *pensum*. A medida que se abrían los cursos, los horarios se volvían complicados de establecer y muy comprometidos por la atención que ameritaba su ejercicio profesional farmacéutico.

Al inicio la Institución creada se llamó Agustín Aveledo, luego cuando el Ministerio se hizo cargo, en una sede más adecuada y en un acto muy significativo, le dio el nombre del ilustre poeta venezolano **Juan Antonio Pérez Bonalde**, nombre que aun conserva en la actualidad.

A medida que se incrementaba la matrícula, el Ministerio fue enviando profesores graduados en el Instituto Pedagógico Nacional, hoy Universidad, y mi padre fue incorporado a la nómina oficial.



Antiguo y desaparecido local del Liceo Pérez Bonalde de Ocumare del Tuy. Funcionó desde 1944 hasta 1961. Foto cedida gentilmente por el Lic. Iván López de TUCUY.COM

Mi padre siguió dando la asignatura de Latín e inició la disciplina deportiva Esgrima hasta el año de su temprano fallecimiento, ocurrido a los 53 años de edad, año 1956.

En el Liceo le rindieron homenaje póstumo y los estudiantes en un emotivo acto le otorgaron al Centro de Estudiantes el nombre Profesor Ambrosio Scaparone.

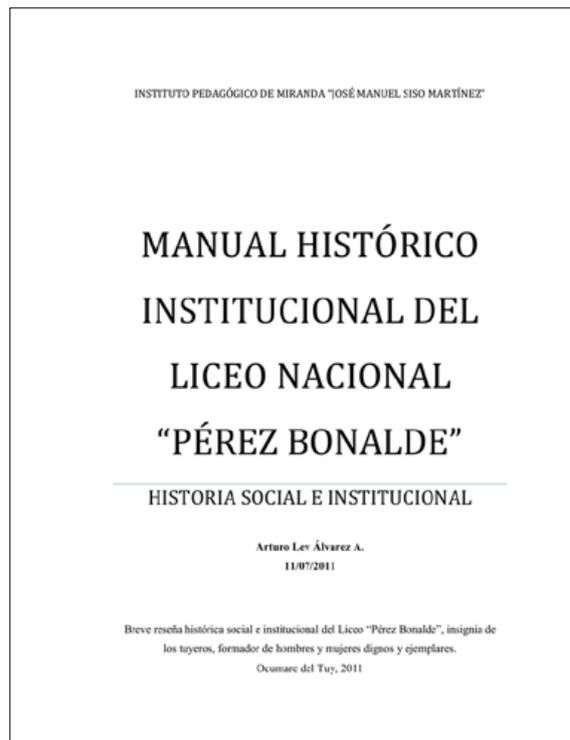
Por muchas décadas el liceo Pérez Bonalde impartió la enseñanza secundaria a los estudiantes de la zona de los Valles del Tuy, Charallave, Yare, Santa Teresa, Cúa, Santa Lucía.

Muchos estudiantes prosiguieron estudios universitarios, algunos de ellos se destacaron por su participación en obras de alto relieve o significación nacional. Otros

siguieron la carrera académica de profesores universitarios en la Universidad Central de Venezuela entre ellos la que suscribe estas líneas.

En espera de que esta breve reseña sobre el aporte histórico a la educación en Venezuela por un inmigrante italiano, quien en alto dejó el nombre de su patria Italia, y que, a nosotros, sus hijos y descendientes, nos llena de gran orgullo.

Guadalupe Mirella Scaparone
(casada Suárez-Rivero)



Descargue el PDF studylib.es





1961: Conrad Schumann salta hacia la libertad y es fotografiado por Peter Leibing

El vientre materno es el primer espacio que se abandona. Salimos de esa región y comienza la migración. Cuántas encrucijadas se pasan. Cuántas barreras se levantan o se cierran vedando territorios a los que quizás jamás tendremos acceso o, por el contrario, a los que llegaremos por inesperados caminos verdes. Cuántas fronteras cruzamos. Cuántos puestos de vigilancia. Cuántos puntos de control. El sexo... la religión... la escritura y el lenguaje... el amor... el deseo... el cuerpo... el alma... la educación... los clanes... los grupos sociales... los estratos... la familia... los amigos... la sociedad y sus reglas... la vocación y cómo realizarla... los colegas... el pri-

Migrar...



Luigi Sciamanna

Drammaturgo, attore,
scrittore e regista

Fotografia Ernesto Costante

mer beso... la primera salida... el primer amor... la primera afeitada... la primera masturbación... el primer coito... el primer sueldo... el primer trabajo... la primera votación...

Salimos de la casa para ir al jardín de infancia... de allí pasamos a la Primaria... de la Primaria al Bachillerato y de este, con suerte y voluntad, a la Universidad. Cuán-

tos ritos internos se cumplen sólo en este trayecto dedicado a lo educativo...

¿Cómo encajamos? ¿Cómo accedemos? ¿Siendo qué? ¿Extranjeros? ¿Turistas? ¿Residentes? ¿Mochileros? ¿Entramos legal o ilegalmente? ¿Con pasaporte o sin él? ¿Con doble nacionalidad o ninguna? ¿Con una prorroga timbrada, una renovación a pulso de gestor o un documento vencido? Cuántas personas hay que convencer. No importa lo que se trabaje y anote en la hoja de vida, siempre aparece alguien para quien no estamos listos. Cuántas sonrisas. Cuántos apretones de mano y genuflexiones. Cuántas multas. Cuántos falsos elogios.

En Roma, hace mucho, un policía aeroportuario me pregunta si soy italiano y respondo que sí; me pide el pasaporte para verificar y al leer el lugar de nacimiento, dice: *ma nato a Caracas* y agrego yo: *ma italiano*. En Caracas un crítico me pregunta hasta cuándo voy a insistir con mi *dramaturgia europea*. Cuando la repartición de la Justicia y la riqueza equivalga o supere la repartición de la necesidad, tendremos un mundo mejor.

La Scala. Febrero 1893. Ante el delirio aprobación unánime, se cierra el telón de estreno para la ópera Falstaff. Giuseppe Verdi, su autor, farfulla: *No entendieron nada*.

Güiria... primero 14... después 20... ahora 23... 29... 33



Pasticceria Tartufo

A principio degli anni 50 nel dopoguerra, in Italia il lavoro era scarso, e la necessità obbligò a Antonio Dell Erario, con sedici anni, a cercare un'altra vita fuori dal paese, fuori dalla sua Italia; venne in America come tanti altri. Arrivò

in Venezuela, al porto della Guaira e da lí a Caracas dove incominciò a lavorare, trovando l'opportunità per imparare il mestiere della pasticceria di mano di Giuseppe Above, fondatore della pasticceria Las Nieves. Dopo qualche anno

e con i risparmi, decise di mettersi in proprio ed aprì nel edificio Guarimba alla Carlota la pasticceria Doris.

In quel tempo divenne conosciuto per i dolci spettacolari che creava nel laboratorio della pasticceria e la delicata attenzione che aveva per i suoi clienti sua moglie Emilia. Speciale ricordo, fu una torta di Kg. 500 fatta per l'anniversario di una compagna che anni dopo chiese un'altra de kg. 1.200, la più grande mai fatta in quei tempi

Per l'epoca di dicembre si facevano tantissimi panettoni, tradizionali, di cioccolato, mandorle e noci, così come i torroni, tutto di produzione propria.

Il tempo e la dedizione, insieme all'amore per la cultura dei dolci italiani, gli hanno dato un nome che ha mantenuto in alto per più di 50 anni dopo di che, per diverse ragioni, lasciò il nome in mano ad altri

Il piacere per il lavoro e la soddisfazione di poter offrire dolci italiani di qualità, che secondo lui era necessaria in Caracas, lo hanno convinto di aprire nel 2005, con l'aiuto della propria famiglia, la pasticceria Tartufo nella avenida Francisco de Miranda, Los Dos Caminos, una azienda con un più vasto mercato includendo il servizio di ristorazione al pubblico e alle compagnie anche via on line.

Ancora oggi, si possono degustare Zeppole, code d'aragosta, sfogliatelle, cannoli siciliani, zuccotti, cassata e le varietà de torte fatte al momento perché ci teniamo a mantenere la qualità la freschezza di tutti i prodotti fatti in @tartufodelivery



Oggi possiamo dire che manteniamo il sogno di Antonio Dell'Erario continuando con Pasticceria Tartufo, un legame che perdura da più di 70 anni.

NUMERI UTILI E D'EMERGENZA

Ambasciata d'Italia in Venezuela:	+58 212 952.7311
Camera di Commercio, Industria,	+58 212 263.2427
Artigianato e Agricoltura italo- venezuelana (CAVENIT):	+58 212 263.4614
Consolato Generale d'Italia a Caracas:	+58 212 .212.1148
Consolato d'Italia Maracaibo:	+58 416 660.9530
Istituto Italiano di Cultura:	+58 212 267.0440 +58 212 267.9143
Istituto Italiano Commercio Estero:	+58 212 952.0396
Patronato I.N.C.A. (Istituto Nazionale Confederale Di Assistenza) Caracas:	+58 212 763.2885 +58 212 761.6123 +58 212 761.1882
Patronato ITAL-UIL (Istituto DI Tutela Ed Assistenza Dei Lavoratori) Caracas:	+58 212 793.1836



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

Piazzale della Farnesina, 1 Roma
Tel. + 39 (06) 36911 / www.esteri.it



Ambasciata d'Italia
Caracas

Dirección: Calle Sorocaima,
Ed. ATRIUM P.H., El Rosal
<https://ambcaracas.esteri.it/>



Consolato Generale d'Italia
Caracas

Av. Mohedano, entre 1era y
2da.transv., Quinta El Ancla, La
Castellana
<https://conscaracas.esteri.it/>



Consolato d'Italia
Maracaibo

Avenida 17 (Baralt) n. 71-55 entre
Calles 71 y 72 Quinta la Querencia.
<https://consmaracaibo.esteri.it/>



Vista del Puerto de la Ciudad de Amalfi en la Costa de Amalfi,
Campania, Italia

“Sulla bilancia, i ricordi pesano meno dei sogni.”
Gesualdo Bufalino