

“ESTAMOS ACOSTUMBRADOS A DAR A LAS PALABRAS COMO "SILENCIO" Y "SOLEDAD" UN SIGNIFICADO NEGATIVO Y MELANCÓLICO. EN EL CASO DE LA LECTURA NO ES ASÍ, AL CONTRARIO QUE EL SILENCIO Y LA SOLEDAD MARCAN LA ORGULLOSA CONDICIÓN DEL SER HUMANO SOLO CON SUS PENSAMIENTOS, CAPAZ DE OLVIDAR POR UNAS HORAS "TODA PREOCUPACIÓN".”

CORRADO AUGIAS



QUINTO
EDIZIONE
BILINGÜE
ITA /SPA





Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

Producción Ejecutiva
Ambasciata d'Italia in Venezuela

Producción General
Placido Vigo

Coordinación Editorial
Giuseppe Giacalone

Autor del texto
Stefano Sabatini

Traducción
Susana Benedetti

Diseño y maquetación
Patricia Aloy

Todos los derechos reservados ©2020
Publicación original de:
Embajada de Italia en Venezuela.

www.italiaconte.top



Ambasciata d'Italia
Caracas

Veneto

Enrico Trevisi
Letizia Butarello
Mario Fridegotto

Marche

Filippo Vagnoni
Paolo Ciarrocchi
Roberto Romanelli

Puglia

Antonella Pinto
Francesco Veneziani

Información útil para visitar Veneto

Portal de la región:

www.regione.veneto.it

Portal turístico: www.veneto.eu

Para la búsqueda de Hoteles y Alquileres en Veneto

Federalberghi Veneto
Via Don Tosatto, 59 - 30174 Venezia (VE)
teléfono +39 041 974830 - fax +39
041 982897
email: info@federalberghi.it
www.federalberghi.it/regioni/veneto.aspx

Información útil para visitar Marche

Portal de la región:

www.regione.marche.it

Portal turístico: www.turismo.marche.it

Para la búsqueda de Hoteles y Alquileres en Marche

Federalberghi Marche
c/o Ascom - Via Sandro Totti, 12 - 60131
Ancona (AN)
teléfono +39 071 22911 - fax +39 071
205996
email: marche@federalberghi.it
www.federalberghi.it/regioni/marche.aspx

Información útil para visitar Puglia

Portal de la región:

www.regione.puglia.it

Portal turístico: www.viaggiareinpuglia.it

Para la búsqueda de Hoteles y Alquileres en Puglia

Federalberghi Puglia
P.zza Aldo Moro, 33 - 70121 Bari (BA)
teléfono 080 5531942
email: ufficiostampa@federalberghibari.it
www.federalberghi.it/regioni/puglia.aspx



IL BOLLETTINO ITALIANO IN VENEZUELA

anno 2 / numero 14 / Agosto 2022

Queridos compatriotas, queridos lectores,

Mientras escribo, el mundo entero está profundamente conmocionado por los terribles acontecimientos de Ucrania y sigue con gran temor la evolución de los acontecimientos en esa parte de nuestro querido continente europeo, que hoy parece más cercana que nunca. Lanzando un sincero grito de esperanza de que esta pesadilla acabe pronto, todavía tenemos el deber de continuar nuestro trabajo diario al servicio de nuestra comunidad, promoviendo Italia y sus bellezas. Por ello, me complace presentarles el décimocuarto número "Italia contigo", dedicado a las regiones de Veneto, Marche y Puglia.

Los invito a hojear con calma las páginas del nuevo Boletín, comenzando por Véneto, una de las regiones más visitadas y queridas, mundialmente famosa por las espléndidas cumbres de los Dolomitas, los preciosos pueblos y, obviamente, por su capital única y singular: Venecia. Una ciudad con una historia majestuosa, elegante y llena de arte, cuyo centro histórico completo es Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, posee elementos arquitectónicos y un patrimonio artístico verdaderamente extraordinarios. Una ciudad fascinante, romántica y especial, que atrae a miles de turistas cada año.

Continuando nuestro viaje hacia el sur, los lectores llegarán a Marche, un lugar tranquilo y encantador, que cautiva y conquista a los visitantes con los hermosos pueblos de montaña y con

sus playas blancas que se extienden a lo largo de la costa del Adriático. Tierra de mar, dedicada a la pesca y al comercio marítimo, esta región tiene una fuerte cultura artesanal en su interior, desde el calzado hasta el papel, una industria "Made in Marche" que durante más de 700 años ha caracterizado su alma y su esencia más íntima.

Nuestro viaje finaliza con Puglia, el "talón" de Italia que late al son de la tarantela, que encanta con el mar azul cerúleo y deleita los paladares gracias a sus especialidades gastronómicas y enológicas de fama mundial. Tierra antigua, donde la historia se confunde con el mito, desde la Magna Grecia hasta la Unificación de Italia, desde los Trulli hasta las "extrañas presencias" del Castillo de Trani, Puglia acoge a todos aquellos turistas deseosos de visitar su costa, pasear por los bosques del Gargano o nadar en las aguas cristalinas de Salento, saboreando los deliciosos productos culinarios de la zona.

Augurándoles una buena lectura, estaremos encantados de responder a sus preguntas en la sección "Hablando con el Embajador" (redazione.newslettervenezuela@gmail.com).



Giuseppe Giacalone

Vice Jefe de la Embajada de Italia en Venezuela
Responsable de Redacción del Boletín "Italia con Te"



VENETO



"EL VÉNETO, ÚNICO REFUGIO EN NUESTROS
DÍAS DE LA LIBERTAD, DE LA JUSTICIA, DE LA
PAZ, ÚNICO REFUGIO DE LOS BUENOS [...] UNA
CIUDAD RICA EN ORO PERO MÁS EN RENOMBRE,
PODEROSA EN FUERZA PERO MÁS EN VIRTUD,
FUNDADA SOBRE SÓLIDOS MÁRMOLES, PERO
SOBRE MÁS SÓLIDOS CIMIENTOS DE ARMONÍA
CIVILIZADA, FIRME E INMÓVIL".

(FRANCESCO PETRARCA, EPÍSTOLAS, SENILES,
CARTA A PIETRO DA BOLOGNA 4 DE JUNIO DE 1364)



Veneto:

SCHEDA REGIONE VENETO:



REGIONE DEL VENETO

Provincia	Residentes	Superficie km ²	Densità Habitantes/km ²	Numero de Municipios
Venezia	843.545	2.472,88	341	44
Belluno	199.704	3.609,98	55	51
Padova	932.629	2.144,12	435	102
Rovigo	230.763	1.819,86	127	50
Treviso	880.417	2.479,80	355	94
Verona	927.810	3.096,28	300	98
Vicenza	854.962	2.722,45	314	114
Total	4.869.830	18.345,37	265	563



Veneto

Llamada “la región de las mil caras” por sus ciudades de arte, mar, montañas, lagos y parques, el Véneto es la quinta región más poblada y la que más turistas recibe al año. Situada en el noreste de la península, limita con Trentino Alto Adigio al noroeste, Austria al noreste, Lombardía al oeste, Friuli Venecia Giulia al este, Emilia Romagna al sur y el mar Adriático al sureste.

En sus 18.390 km² de superficie hay diferentes tipos de paisajes naturales. Partiendo de la franja costera, situada a orillas del mar Adriático, de 180 km de longitud, hasta la llanura veneciano-friulana, equivalente al 56,4% del territorio, que tiende a elevarse hacia el interior, en las zonas montañosas y prealpinas (14,5% de la superficie) y luego a los colosales y majestuosos macizos presentes en la parte norte de la región (29,1%). Hay un elemento común en la región del Véneto: el agua. No es casualidad que sea la región con el mayor número de ríos de Italia: el Brenta, el Bacchigione, el Adigio, el Po, el Piave, el Tagliamento, el Cordevole, el Livenza y muchos otros. Se puede llegar a comparar el agua de esta región con una aguja que pasa con su hilo por ella, conectando todas sus partes hasta llegar a los maravillosos y únicos canales de su capital, Venecia.



Los montes del Véneto alcanzan su cima con las Dolomitas, en la provincia de Belluno. Su nombre procede del naturalista francés Déodat de Dolomieu, que fue el primero en estudiar las rocas tan especiales que componen estas montañas, declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, y que originalmente se llamaban “Monti Pallidi” (Montañas Pálidas) por la composición química de la roca, que le confiere un lustroso brillo que refleja la luz que incide sobre ella. Las Dolomitas se dividen en dos secciones: las occidentales, al oeste del Cordevole, y las orientales, donde se encuentra el pico más alto de estas montañas, la Marmolada, con sus 3.342 metros.

A más de 3.348 metros, en la frontera entre las provincias de Belluno y Trento, se encuentra el pico de Punta Penia en el reluciente macizo de la Marmolada, que debe su nombre a la palabra de origen griego marmar, que significa “brillar”. La “Reina de las Dolomitas” alberga el mayor glaciar de toda la cordillera, padre del torrente Avisio, que atraviesa los valles de Fassa, Fiemme y Cembra y desemboca en el Adigio tras recorrer 90 km.



Bassano del Grappa, Veneto, Italia

Siguiendo la línea trazada por los numerosos cursos de agua que atraviesan la región, nos fascinan las imponentes colinas del Véneto, que ofrecen un escenario realmente impresionante con paisajes encantadores y espléndidos pueblos históricos, donde es posible visitar las famosas Villas del Véneto, antaño hogares de las grandes familias nobles.

Entre las colinas más bellas y conocidas se encuentran las colinas de Berici, la Volpicella, las tierras de Asolo y el Monte Grappa, cerca de Bassano del Grappa, las tierras de Soave, un destino seductor por su historia, naturaleza y sabor; el Parque Nacional de las Colinas Euganeas y las colinas de Prosecco, en la zona de Valdobbiadene y Conegliano.

Situada en el extremo oriental del valle del Po, la zona de la llanura del Véneto se divide en dos áreas: la zona alta, al norte de la línea de los resurgimientos (manantiales de agua dulce de origen natural) caracterizada por un terreno bastante árido debido a la permeabilidad del suelo, y la zona baja, al sur, por debajo de los 50 metros, donde la presencia de agua es abundante.

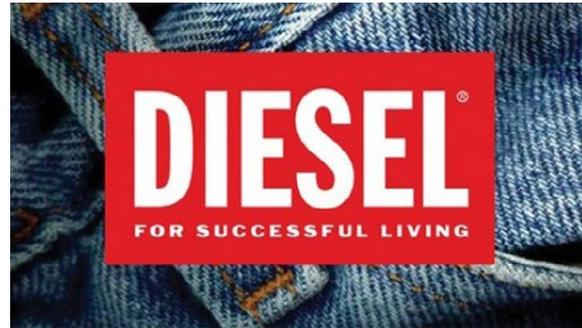
Photo Credit: ©Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



El clima, al igual que el territorio, es muy variado. Abarca desde el clima frío de las Dolomitas hasta el clima suave de la costa. Los expertos la clasifican como subcontinental, con inviernos duros y frecuentes nevadas y veranos frescos y ventosos, mientras que en las tierras bajas los inviernos son muy húmedos y los veranos calurosos y bochornosos.



El Véneto, una de las regiones más ricas de Italia, experimentó una gran expansión económica después de la Segunda Guerra Mundial, convirtiéndose en la sede de importantes actividades industriales y terciarias. La agricultura se basa principalmente en el trigo, la vid y las hortalizas, sobre todo la patata, mientras que la pesca se practica ampliamente en la zona costera. La industria textil está muy desarrollada en el Véneto,



donde nacieron algunas de las marcas más conocidas a nivel nacional e internacional: Diesel, Replay y Benetton, todas ellas concentradas en la zona llana de Verona y Vicenza. Otro elemento importante de la economía véneta es la orfebrería, un sector muy desarrollado en Verona, así como la tecnología y la nanotecnología desarrolladas por Aprilia, De Longhi y Electrolux. Sin embargo, el turismo sigue siendo el principal sector de la economía local.

Historia

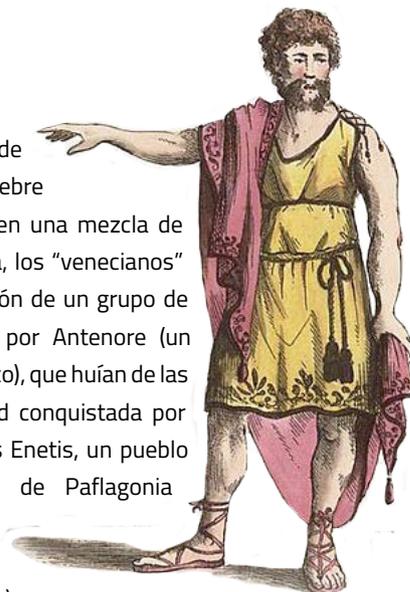


Los indicios de los primeros asentamientos en el Véneto se remontan al V milenio a.C. y se intensificaron durante la Edad de Bronce, con concentraciones de aldeas en las zonas montañosas de la región, especialmente en la actual provincia de Verona, a lo largo de las orillas del lago de Garda. Los primeros contactos con pueblos de otras etnias se remontan al año 1.000 a.C., periodo en el que las poblaciones paleovenecianas se relacionaron con los griegos, los etruscos, algunos pueblos transalpinos y los celtas. Según el historiador romano



Ab Urbe Condita
scritto dallo
storico romano
Tito Livio

Tito Livio, oriundo de Padua, en su célebre "*Ab Urbe Condita*", en una mezcla de historia y mitología, los "venecianos" surgieron de la unión de un grupo de troyanos dirigidos por Antenore (un personaje mitológico), que huían de las llamas de la ciudad conquistada por los griegos, con los Enetis, un pueblo aliado procedente de Paflagonia (una antigua región costera del norte de Anatolia),



Antenore

que llegó cerca de lo que hoy es el Golfo de Venecia y comenzó a penetrar hasta las Colinas Eugeneas, expulsando así a las poblaciones previamente asentadas y tomando posesión de ellas.

Con el paso del tiempo, los "venecianos" fueron adquiriendo una fuerte identidad étnica, territorial, cultural e incluso política. Un ejemplo sorprendente del apego a su tierra lo encontramos en el siglo III a.C., cuando los vénetos se aliaron con Roma para hacer frente a las amenazas bárbaras. No cabe duda de que la alianza con la Roma neorepublicana aportó grandes beneficios a los pueblos de la región, especialmente en materia de infraestructuras, gracias al gran talento de los romanos para la construcción. Las primeras obras de construcción a gran escala se remontan a este período, cuando los centros urbanos comenzaron a florecer.

Más tarde, la antigua *Venetia* fue absorbida por completo por Roma y fue justo antes del establecimiento del Impe-



Attila, re degli unni, l'incubo di roma

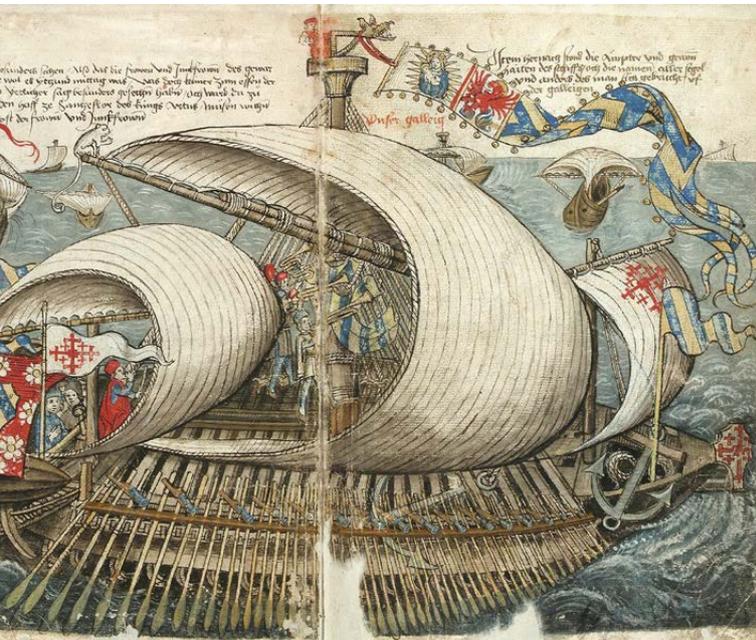
rio cuando en el año 49 a.C. las comunidades recibieron el *plenum ius*, es decir, la plena ciudadanía romana, por parte de Julio César. Sin embargo, los venecianos mantuvieron intactos sus rasgos distintivos, por los que Roma mostró un enorme respeto desde el principio.

En la Edad Media, las tribus germánicas establecieron los primeros asentamientos en el territorio del actual Véneto y, a partir del siglo V, se volvieron cada vez más agresivas e intentaron expandirse. Primero con los hunos comandados por Atila en el año 452, que llevaron a los habitantes de la región a refugiarse en las islas cercanas a la actual Venecia; luego los hérulos de Odoacro, que en el año 476 enterraron el Imperio Romano de Occidente, y por último los Ostrogodos, que se instalaron definitivamente en el Véneto. Estas invasiones no supusieron grandes cambios en el estilo de vida, la lengua y la escritura; al contrario, el pueblo véneto, gracias a su apego al territorio y a su cultura, consiguió sobrevivir a la oleada bárbara.

Después de los Ostrogodos vinieron los Lombardos, que a su vez tuvieron que sucumbir al poder abrumador de los francos de Carlomagno, que a finales del siglo VIII incorporaron el Véneto al Sacro Imperio Romano. A mediados del siglo IX, los ataques de los Húngaros, repetidamente rechazados por las poblaciones de la laguna, obligaron a los habitantes del interior a construir fortificaciones defensivas, iniciándose así el periodo de feudalismo que duró hasta el siglo XII con el nacimiento de las nuevas instituciones municipales.



Fue en esta época cuando la ciudad de Venecia comenzó su ascenso a la grandeza que ostenta hoy en día. Desde los primeros siglos, a pesar de la posición marítima de la ciudad, el comercio fue la principal actividad del Ducado de Venecia. Fue gestionada principalmente por las familias importantes, que formaron una verdadera clase dirigente que con el tiempo se convirtió en una verdadera oligarquía. La dirección del Ducado se confió a un "dux" y el primero en ocupar este cargo fue Paoluccio Anafesto.



Le vele in cotone di una galea veneziana del XV secolo



Venezia e la caccia al Leone alato: il logo immortale diventa un contest

En los años siguientes, el Ducado de Venecia creció exponencialmente gracias sobre todo al comercio marítimo y fluvial, pero también se benefició del traslado de la sede patriarcal y de los restos de San Marcos (de los que el león alado es el símbolo) de Grado a Venecia. Una consecuencia del crecimiento económico de la Serenísima fue su refuerzo militar, que convirtió a Venecia en una verdadera potencia marítima, cada vez más reconocida e influyente en el Adriático. Tanto es así que, con el tiempo, se convirtió en un punto de referencia para las ciudades latinas de la costa y de las islas de Istria-Dalmacia, que solicitaron su ayuda para expulsar a los piratas eslavos que saqueaban las aguas y a los comerciantes. Así, Venecia sentó las bases de su expansión territorial y económica, iniciando la lenta metamorfosis que la transformó de Ducado a República. Tres siglos más tarde, la República de Venecia estaba bien establecida y su insignia del "león alado" era bien conocida por todos, entre otras cosas por las Cruzadas.

A lo largo de la historia, la Serenísima se enfrentó a muchas vicisitudes, desde las guerras con ciudades marítimas rivales como Pisa, Génova y Amalfi (identificadas como "repúblicas marítimas") hasta la defensa de la cristiandad contra la expansión del Islam otomano. Estos acontecimientos comenzaron a marcar el lento y progresivo declive de la



República, favorecido también por la llegada de las nuevas potencias europeas (Francia, España, Holanda e Inglaterra) así como por el desplazamiento de las rutas comerciales hacia el Atlántico tras el descubrimiento del "Nuevo Mundo". La lenta caída de la "Gran Venecia" encontró su último latido en mayo de 1797, cuando Napoleón Bonaparte, decidido a acabar con la oligarquía veneciana, derrotó al último dux Ludovico Manin y conquistó la ciudad y todo el territorio véneto.

Durante el Resurgimiento, el Véneto fue una tierra conflictiva por su proximidad al Imperio austriaco, y tras la tercera Guerra de la Independencia, en 1866, se anexionó al Reino de Italia. Pero los momentos más terribles se vivieron durante la "Gran Guerra del 15-18", en la que se destruyeron países enteros a lo largo del frente italo-austriaco, entre la meseta de Asiago y los Dolomitas del Véneto hasta las colinas de Gorizia y también cerca del río Piave.

Tras la devastación de la Primera Guerra Mundial, durante los veinte años del periodo fascista, el Véneto vivió un periodo de desarrollo en los sectores de la construcción naval y la química, que dio un giro positivo a toda la región. Por supuesto, la región no estuvo exenta de las vicisitudes de la Segunda Guerra Mundial y, poco después del armisticio del 8 de septiembre de 1943, la ocupación alemana se convirtió en un hecho. Esto provocó varios enfrentamientos, especialmente en Verona, donde el comandante del 7º regimiento se negó a entregar sus armas a los alemanes. Tras estos acontecimientos, la ciudad se convirtió en una de las



7 Aprile 1944, Treviso bombardata: in mostra le foto che segnarono la Città

capitales de la República Social Italiana y en ella se celebró el famoso Juicio de Verona, en el que fueron condenados a muerte cinco jefes fascistas no leales a Mussolini, entre ellos su yerno Galeazzo Ciano.

Las ciudades más afectadas por los bombardeos fueron Treviso (prácticamente arrasada), Padua, Verona y Vicenza. La región también fue escenario de importantes batallas entre los partisanos y las fuerzas de ocupación, de las que fueron liberados el 29 de abril de 1945. Los efectos devastadores de los dos conflictos del llamado "siglo corto" llevaron a muchas personas de la región del Véneto a buscar nuevos horizontes, especialmente en el extranjero, en Sudamérica (Argentina, Brasil, Venezuela, Uruguay, Colombia), Estados Unidos, Canadá y Australia. Se calcula que hay unos 9 millones de personas de origen véneto repartidas por todo el mundo, mientras que el número de ciudadanos italianos de origen véneto registrados regularmente en Venezuela es de **XXX**.



Qué visitar en el Véneto



Organizzazione delle
Nazioni Unite per l'Educazione
la Scienza e la Cultura



Venezia e la sua Laguna
iscritto nella Lista del patrimonio
mondiale nel 1987

Venecia

Ciudad única en el mundo por su patrimonio artístico, arquitectónico, histórico y cultural, Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 1987, Venecia es una fuente incesante de lugares que visitar y formas de verlos. Desde el paseo por el Puente de los Suspiros, un lugar a menudo asociado al romanticismo, pero cuyo nombre deriva de los “suspiros” que lanzaban los prisioneros que, en la época de la Serenísima, lo cruzaban de camino a las Prigioni Nuove (Cárceles Nuevas) conectadas al Palacio Ducal, hasta los paseos en góndola arrullados por las aguas del Gran Canal; desde Piazzale Roma hasta la Dogana da Mar, pasando por debajo del Puente de la Constitución, o la Iglesia de los descalzos, el barroco Palacio Balbi y la Galería de la Academia, que alberga las mejores obras de la pintura veneciana, desde Bellini hasta Tiziano, Carpaccio y Giorgione.

El arte en Venecia se respira literalmente en cada rincón de la ciudad. Desde pequeños talleres hasta la Escuela de San Rocco, donde se pueden admirar desde pequeñas piezas de artesanía hasta las grandes obras maestras de Tintoretto. Pero Venecia no sería lo que es sin su extraordinaria arquitectura, con





Miracolo dello schiavo di Tiorretto, Gallerie dell'Accademia a Venezia

sus influencias greco-bizantinas perfectamente mezcladas con los estilos de la región, dando lugar a impresionantes estructuras como la Plaza de San Marcos, el Palacio Ducal, la Basílica de San Marcos y el Campanario.

No hay que perderse la capital mundial de la producción de vidrio artístico. Hablamos de Murano, la isla que en realidad no es más que una aglomeración de varios islotes interconectados. Es en estos pequeños trozos de tierra donde nace un arte con una larguísima historia, que se remonta a la época medieval: el del vidrio artístico. Declarada zona industrial por el Dux Tíepolo en 1229, Murano se convirtió en la meca de los vidrieros, donde los secretos del oficio se



Piazza San Marco Venezia notte

Lo studio della soffiatura del Vetro di Murano



guardaban celosamente y se transmitían de padres a hijos. Las obras maestras más importantes pueden verse en el Palacio Giustiniani, que alberga el Museo del Vidrio.

Murano, l'isola di vetro di Venezia



No cabe duda de que la capital regional tiene un esplendor propio, pero hay muchos otros lugares que visitar. Desde la laguna hasta las alturas de los Dolomitas, el Véneto ofrece paisajes impresionantes por doquier, y si de paisajes de montaña se trata, la provincia de **Belluno** es una visita obligada. Tierra política de las cumbres más suntuosas de la región, la ciudad es conocida como "la ciudad brillante", nombre que le dieron los celtas por el paisaje que la enmarca, rodeada de la majestuosidad de los macizos y con uno de los pueblos más bellos de toda la región del Véneto en su corazón. Sus habitantes recomiendan visitarla a pie para admirar su precioso centro histórico y descubrir sus tesoros artísticos y arquitectónicos.

El nombre proviene de su hijo artístico, Andrea Brustolon, un reconocido escultor barroco, cuyas obras están repartidas por las calles de la ciudad. La mayoría de ellas



se conservan en la iglesia de San Pedro, o en el Palacio Fulcis, sede del Museo Cívico de Belluno, donde se guardan otras obras de artistas como Doménico Tintoretto, Sebastiano Ricci y otros, desde el siglo XIV hasta principios del siglo XX.



Andrea Brustolon è un nome di fama internazionale che ha saputo trasformare in arte il legno

Belluno

Además de estos lugares, es posible visitar el corazón latente de la vida política de la ciudad, donde se levantan los edificios históricos que conforman el centro histórico, como el Palacio Rosso, el Palacio Vescovile, el Pa-



Provincia di Belluno



Padova è la città di Sant'Antonio, della Cappella degli Scrovegni, del più antico orto botanico universitario del mondo

lacio dei Rettori y la Catedral de San Martino, con la hermosa fuente de San Gioatà en el centro. Imposible dejar de lado la Plaza de los Mártires, donde fluyen las venas comerciales y los residentes se enorgullecen de la espléndida estructura renacentista.

Padova

También en la estela de los valores renacentistas y del antropocentrismo se encuentra otra ciudad, muy famosa y destino de miles de turistas cada año. **Padua** es una ciudad donde la ciencia y la religión conviven en perfecta armonía. Un espléndido viaje entre el pasado y el presente es lo que la provincia del Véneto ofrece a sus visitantes, un itinerario que parte de la espiritualidad de la Basílica medieval de San Antonio y la Abadía de Santa Justina hasta la grandeza artística del Prato della Valle, enlazado por el extraordinario recorrido por los pórticos milenarios del centro de la ciudad, llegando hasta el antiguo campus universitario del Palacio del Bo y las avenidas del primer Jardín Botánico, fundado en 1545 y declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO desde 1997.

Pero Padua no sólo tiene que ofrecer el pasado, ya que también se ha convertido en una ciudad creativa y dinámica, gracias a sus animados mercados en la Plaza de las hierbas y la Plaza de la Fruta, con una amplia tradición de tabernas, restaurantes -algunos muy refinados- y bares históricos.



Comune di Belluno - Palazzo dei Rettori



Primo Orto Botanico - Padova Patrimonio dell'UNESCO



Una veduta aerea del centro di Rovigo

Rovigo

El Véneto, gracias a su territorio multicolor, es capaz de ofrecer hermosos lugares. Desde los pueblos al pie de los Dolomitas, hasta los del valle, precisamente en la parte del Valle del Po que pertenece políticamente a la región, y es allí donde se encuentra **Rovigo**, la provincia más pequeña del Véneto. Ciertamente mucho menos llamativa que las otras ciudades, viene a ser para muchos un lugar de descubrimiento artístico, medioambiental y cultural. Una ciudad que consigue combinar, a nivel arquitectónico, su proximidad a Emilia-Romaña con la presencia de la Serenísima, en sus dos espléndidos palacios, la Roverella, cumbre de la arquitectura de Ferrara, y el Palazzo Roncale, emblema de la República Marítima.

Pero también hay otras estructuras en Rovigo que cuentan su historia como ciudad fundada como feudo episcopal, como la Torre Donà y la Torre Mozza, verdaderas reliquias históricas de un pasado medieval. Siempre hay espacio para los fieles y es posible visitar el Santuario de la Beata Virgen del Socorro, también conocido como la Rotonda por su planta octogonal, así como el Domo, la primera iglesia de la ciudad que data de 1696.



Palazzo Roncale





Panorama del centro storico di asolo salendo la fitta collina, Treviso

Treviso

Los amantes de la comida y el vino no deberían perderse **Treviso**. Situada en el corazón de la región, cuna del famoso y apreciado vino espumoso Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, es una de las ciudades más bellas de toda la región. Bañada por el río Sile y sus canales, su arquitectura es una sinfonía entre las suaves notas del agua que fluye y las fachadas con frescos de las casas porticadas que se reflejan en el canal Buranelli. Ciudad abierta a los visitantes, pero protegida por sus murallas de principios del siglo XVI, contiene maravillas artísticas como el Domo, los Museos Cívicos y el Museo Luigi Bailo, que a menudo acoge exposiciones internacionales.



*Meraviglie artistiche ed enogastronomia raffinata:
Treviso è una città da visitare in ogni periodo dell'anno | Giuseppe Dio*

Statua in bronzo di Giulietta in una giornata estiva a Verona



Verona

Sin duda, hay una ciudad que destaca entre las demás, además de Venecia, otro destino turístico codiciado por muchos, especialmente los enamorados. Hablamos

de **Verona**, el hogar de Romeo y Julieta, los jóvenes amantes de Shakespeare que realmente existieron y cuya trágica historia de amor se desarrolla en esta capital de provincia. Su centro histórico, que es un lugar de arte en movimiento, está declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO desde el año 2000. Podrá visitar la majestuosa Arena, el anfiteatro romano que sigue albergando conciertos de artistas de renombre de todo tipo, desde la ópera hasta la música pop, pero también el escenario de importantes eventos del mundo del espectáculo italiano, como el Festivalbar; pero eso no es todo, la estructura ha albergado incluso eventos deportivos, siendo el más curioso de todos el partido de voleibol del 23 de 1988 entre Estados Unidos y la Unión Soviética, en el ocaso de la Guerra Fría.

Pero Verona tiene muchas otras cosas que mostrar al mundo, como el amo autoritario de la ciudad, la fortaleza militar Scaligera de Castelvecchio, que hoy alberga un museo de arte medieval, renacentista y moderno. Además, hay numerosos palacios aristocráticos y militares en el centro histórico, como el Palacio Barbieri, actual sede del municipio, y el Palacio de la Gran Guardia. La ciudad también alberga muchas iglesias fascinantes, como el Domo. La Basílica gótica de Santa Anastasia y la de San Zeno.



Verona è la città degli innamorati, di Romeo e Giulietta e della famosa Arena

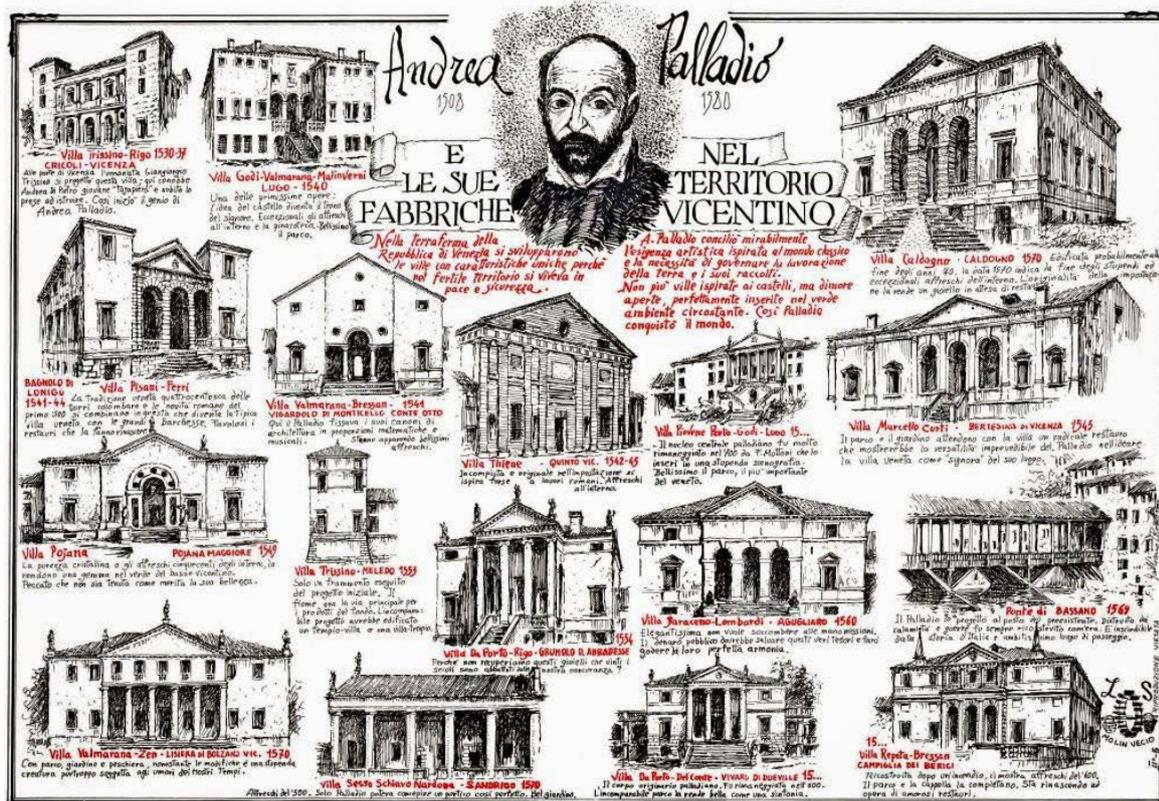


Vicenza

El Véneto no deja de sorprender y siempre tiene algo que ofrecer a los amantes de la arquitectura, que deben hacer una parada en **Vicenza**. Capital de la provincia del mismo nombre y perla de la región, fue prácticamente diseñada por el arquitecto del siglo XVI Andrea Palladio, responsable de la inclusión de la ciudad en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO. La Basílica Palladiana, en



Arquitectura del centro histórico de Vicenza. patrimonio mundial dell'Unesco





Il maestoso Teatro Olimpico di Vicenza, il primo e più antico teatro stabile coperto dell'epoca moderna.

la Plaza de los Señores, lleva el nombre del arquitecto y está rodeada de palacios renacentistas que también fueron obra del genio del Renacimiento. Sin embargo, la arquitectura de la ciudad no se detiene en el esplendor renacentista, sino que se caracteriza por diferentes estilos, desde el románico hasta el barroco, pasando por el neoclásico, una verdadera "narración" de la evolución de los estilos en un mismo lugar. Entre las diversas maravillas de la capital de la provincia se encuentran el Teatro Olímpico, primer ejemplo de teatro cubierto permanente de la era moderna, o el Templo de Santa Corona, un complejo monasterio dominicano construido en la segunda mitad del siglo XIII en estilo gótico lombardo, donde se conservaron los restos de Palladio hasta 1800, cuando se trasladaron al Cimitero Maggiore (Cementerio Mayor), donde descansan los "ilustres vicentinos".

Vicenza no es sólo edificios, sino que también es una ciudad con colores verdes y relajantes, de hecho hay muchos parques, como los históricos Jardines Salvi y Campo Marzo, y otros más nuevos como el Parque Querini, un punto de referencia para los amantes del deporte, por su larga avenida arbolada.



Dall'alto del Monte Berico, scopri Vicenza. Sali fino al Piazzale della Vittoria e goditi questa suggestiva panoramica che si affaccia sulla città palladiana Patrimonio dell'Umanità



Le Ville Palladiane del Veneto, 24 gioielli imperdibili nati dal genio di Andrea Palladio

Pueblos venecianos

Además de sus maravillosas ciudades, el Véneto cuenta con cientos de hermosos pueblos. La ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani - Asociación Nacional de Municipios Italianos) ha incluido seis de las pequeñas joyas de la región en su sección "Club de los pueblos más bellos de Italia":



Asolo: Definida por Giosuè Carducci como "la ciudad de los cien horizontes" por su encantadora posición panorámica entre las colinas, esta ciudad de la provincia de Treviso toma su nombre del esplendor de la corte de Caterina

Cornaro, reina de Chipre, famosa por haber cedido sus tierras a la Serenísima y recibir a cambio Asolo. La ciudad está dominada por la Rocca (fortaleza), una fortificación militar construida entre finales del siglo XII y principios del XIII en la cima del Monte Ricco (310 m), que servía de defensa a la ciudad, desde la que es posible admirar el casco antiguo. En ella se encuentran: la Plaza Garibaldi, el Castillo que alberga el Teatro Duse y la antigua Catedral.



Montagnana: Situada entre la llanura y las colinas Eugeneas se encuentra Montagnana, en la provincia de Padua, una espléndida ciudad medieval, fortificada por murallas güelfas almenadas que perfilan la ciudad a lo largo de más de dos kilómetros junto con un foso con 24 torres de vigilancia construidas por



Asolo "la città dei cento orizzonti"



La Rocca come la possiamo vedere oggi risale ad un periodo compreso tra XII e XIII secolo



Il complesso difensivo che fa di Montagnana un perfetto esempio di roccaforte medievale



Portobuffolè



Il Duomo di Portobuffolè



Museo "Casa Gaia da camino"

los Carraresi en el siglo XIII. Es sin duda la ciudad veneciana que mejor ha conservado su espíritu medieval. Aquí podrá visitar la Villa Pisani, una residencia diseñada por Palladio hacia 1550, y otras joyas de la arquitectura típica de la Serenísima, como el Palacio Valeri o el Palacio Zanella, que rodean la Plaza Mayor. En el interior de la plaza se encuentra la Catedral dedicada a Santa María Asunta, muy cerca del imponente Palacio Sanmicheli, actual sede del Ayuntamiento. Entre las curiosidades más interesantes está el hecho de que el Prosciutto Veneto Euganeo es uno de los productos con DOP de la zona, que se puede degustar en las pequeñas charcuterías tradicionales de las calles de Montagnana.



Portobuffolè: En la zona de Treviso hay otro pueblo fascinante cuyo primer asentamiento se remonta al siglo III a.C. Se trata de Portobuffolè, una de las localidades más pequeñas de la provincia, con apenas 700 habitantes, que conoció su mayor esplendor bajo la dominación veneciana, convirtiéndose en un importante puerto fluvial de escala de la Serenísima, que le otorgó el título de Ciudad. Testimonio de la importancia de este lugar en su momento es la Casa de la Aduana, una de las principales atracciones junto con el Monte de Piedad, la Logia Municipal y la Catedral, que, curiosamente, fue una sinagoga judía antes de convertirse en cristiana.

Para entrar en el casco antiguo, es imprescindible pasar por la Puerta Trevisana, destruida durante la Primera Guerra Mundial, y llegar a la pequeña y refinada Plaza Beccaro, desde la que se accede a la famosa residencia del siglo XIV de Gaia da Camino, una noble culta y fascinante a la que el

Poeta Supremo dio espacio en el canto XVI del Purgatorio. Es tradición en la ciudad que cada dos años, el último sábado de junio, se celebre la recreación histórica del “Portobuffolè del siglo XIII”, con la participación de más de trescientas personas vestidas de época.



Arquà Petrarca: En medio de la tranquilidad de las Colinas Euganeas, en la provincia de Padua, se encuentra Arquà Petrarca, un modesto pueblo medieval que toma su nombre del gran poeta Francesco Petrarca, que llegó al pueblo en 1370 y decidió fijar su residencia aquí, hasta que murió en 1374 y fue enterrado en el centro de la plaza principal, frente a la Parroquia de Santa María. La ciudad es Patrimonio Mundial de la UNESCO desde 2011.



Cison di Valmarino: Enclavada en el valle entre Vittorio Veneto y Follina, en la zona de Treviso, se encuentra la Cison di Valmarino, un antiguo centro político medieval con numerosos edificios de interés arquitectónico, como la iglesia de Santa Maria Asunta, el Palacio Barbi (actual ayuntamiento), el teatro La Loggia y el Museo de la Radio. La ciudad tiene una fuerte tradición artesanal, de hecho todos los años en agosto se celebra la exposición “Artesanía Viva”, donde se exponen stands con productos artesanales, gastronómicos y espectáculos de época.



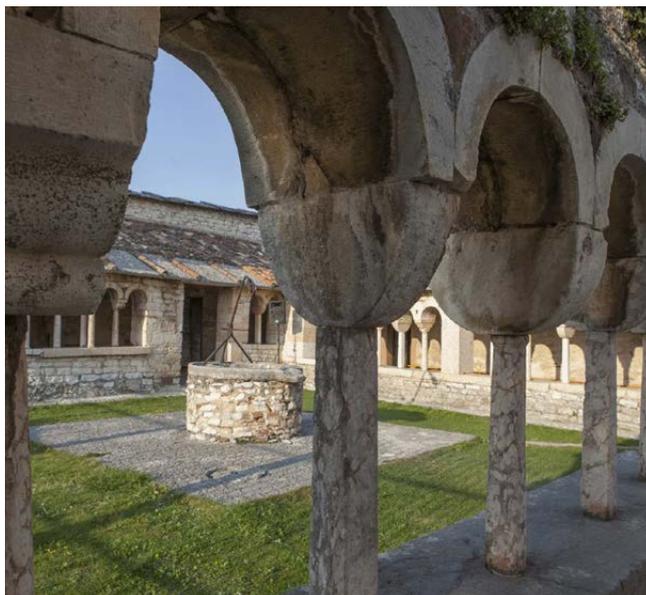
Meraviglioso borgo medievale sui Colli Euganei, Arquà Petrarca



Cison di Valmarino



Vigneti e borghi in Valpolicella



Pieve San Giorgio Valpolicella

**San Giorgio
di Valpolicella**



Uno dei
Borghi
più belli
d'Italia

S. Giorgio di Valpolicella: situado en la provincia de Verona, a pocos kilómetros del lago de Garda, se encuentra S. Giorgio di Valpolicella, en-

caramado entre los viñedos y olivares de los alrededores, desde donde es posible observar los paisajes del valle del Po y los Apeninos tousco-emilianos. Además del panorama de ensueño, el pueblo ofrece a sus visitantes la iglesia parroquial longobarda-románica, un antiguo lugar de culto veronés que data del siglo VIII, construido sobre las ruinas de un santuario pagano con afrescos de los siglos XII y XIII en su interior. Además, S. Giorgio di Valpolicella es muy famosa por sus canteras al aire libre de las que se extrae el mármol y la piedra.



Gastronomia Veneta

Una tierra con mil caras y una historia internacional, con enormes intercambios comerciales y culturales con Asia, países europeos e incluso América, elementos que crean una de las tradiciones culinarias más singulares del mundo. Los paisajes del Véneto están, sin duda, ligados a sus productos alimentarios y vinícolas, desde la crujiente achicoria de Treviso hasta el dulce prosciutto de

Speck di Sappada



Montagna, pasando por el delicioso queso de Asiago y las cerezas rojas de las colinas de Marostica. Un viaje a través de los gustos, sabores y aromas del Véneto, que ofrece innumerables productos con IGP (Identificación Geográfica Protegida) como el espárrago de Badoere IGP, la judía de Lamon IGP, la achicoria variegada de Castelfranco IGP y el succulento melocotón de Verona IGP.

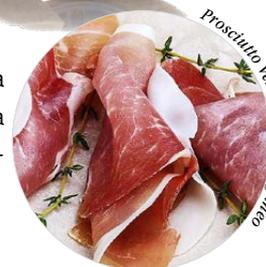
Cotechino



Formaggio del Piave



Prosciutto Veneto Benico-Rigattaro



Pesca di Verona IGP



Burro di Malga



Marrone di Combal



Cipolla bianca di Chioggia



Carbonara con Sfilacci di Cavallo



Si hablamos de productos típicos, es imprescindible mencionar los quesos procedentes de esta región y famosos en todo el mundo, como la Casatella Trevigiana DOP, elaborada con la leche procedente de los establos

Canaviziet



de la provincia de Treviso, apta para ser untada en pan o polenta, gracias a su suavidad también puede utilizarse para postres. Siguiendo con los productos lácteos, uno de los orgullos de la región es Asiago DOP, procedente de la meseta del mismo nombre.

Se trata de un queso de mesa que se convierte en mezzano (mediano) entre 4 y 6 meses de curación, vecchio (viejo) más de 10 meses y stravecchio (extramaduro) una vez superados los 15 meses. Tiene un sabor dulce y una consistencia compacta que se vuelve más sabrosa y granulada a medida que madura. También hay que mencionar el queso Piave, elaborado con leche de la raza bovina Bruna de la zona de Belluno, que debe consumirse fresco, ya que se considera "viejo" después de 180 días. Se come en la mesa y es la base del

Tortellini di Valeggio



Tentacoli di calamaro al limone



Cnocchi di malga con formaggio stagionato



Sarde in scorse



tradicional formai frit acompañado de polenta y chucrut.

Desde los productos lácteos hasta los embutidos, es imposible no mencionar la amplia tradición véneta en este campo, con productos DOP de renombre y de la máxima calidad, como el Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, que procede de cerdos criados en las provincias de Padua, Vicenza y Verona, incluyendo las estribaciones de las colinas Eugeneas y Berico y la zona del valle del Po. Con su elegante sabor y su textura suave y color rosado, obtenidos tras 24 meses de maduración, este jamón es excelente para la preparación de entrantes y primeros platos.

Por otra parte, la región no sólo cuenta con platos extraordinarios, sino también con productos vinícolas de extraordinaria calidad. La historia de la enología en el Véneto se remonta a mucho tiempo atrás, ya que desde la época de los romanos existe un gran aprecio por los vinos producidos en esta tierra, desde los tintos hasta los blancos, pasando por los espumosos, los passiti (vinos de postre) y los rosados, excelencias que

Gargati Veneto



Granseola Gratinata





Mandorlato



Galani



Mostarda vicentina

hoy ostentan las etiquetas de DOCG (Denominación de Origen Controlada y Garantizada) y DOC (Denominación de Origen Controlada). Entre los vinos DOCG más renombrados se encuentra el Amarone della Valpolicella, uno de los mejores tintos de crianza de Italia, procedente de los viñedos de la zona de Verona. El nombre "Amarone" proviene de la vena amarga que caracteriza su sabor. Siguiendo con los tonos rojos encontramos el Bardolino Superior, que en 2001 ganó la primacía de los vinos del Véneto para obtener la denominación DOCG. Tiene un sabor seco y amaderado, con un color rojo rubí que tiende al granate con el envejecimiento, y procede de las zonas del interior del lago de Garda, donde se combinan varios tipos de uva, como la

corvina veronese, la rondinella, la molinara y la rosignola. Es importante mencionar los vinos procedentes de los Colli di Conegliano, como el Bianco di Conegliano, el Rosso di Conegliano, el Refrontolo Passito y el Torchiato

di Fregonna, todos ellos muy apreciados y reconocidos. Las burbujas más famosas del mundo, el Prosecco DOCG de Conegliano Valdobbiadene, también proceden de las colinas de Treviso. Es un vino que puede disfrutarse durante toda la comida, pero es especialmente adecuado para los entrantes de pescado y los risottos.

Por último, otra delicia del Véneto es el Asolo Prosecco, también de la provincia de Treviso.



BACOLI



Bussolai



Torta pazientina



*Enrico Trevisi:
presidente de Oxicar, una utopía de la realidad (Maestoso)*

Enrico Trevisi es un técnico mecánico industrial con mucha experiencia. Partiendo de una simple necesidad, como la falta de bombonas de oxígeno, pensó y supo actuar, como un capitán de industria, hasta armar una empresa que empezó a producir lo que necesitaba el país. No es común encontrar personas capaces de soñar y lograr lo que parece difícil o incluso imposible. Los cuatro hermanos Trevisi, Danilo, Enrico, Vito y Ettore, tienen una ventaja: son personas acostumbradas, en juventud, a escalar las cimas de los Alpes y recibir como

única recompensa, por llegar a la cumbre, la ampliación del horizonte para el placer de los ojos. A Venezuela vinieron Danilo, Enrico y Ettore. Vito prefirió Canadá, donde creó una empresa de astilleros.

Para ampliar mis conocimientos y tener informaciones de primera mano, solicité un encuentro en Oxicar, en la planta de la Zona Industrial Carabobo. Enrico me conoce desde hace tiempo. Hemos proyectado varias partes de su empresa (nuevas oficinas, comedores de empleados

y obreros, nueva entrada y hall de acceso), incluso he adaptado su casa a las exigencias del gusto y a las nuevas necesidades de su edad.

Su lenguaje corporal transmite equilibrio y optimismo. Está en excelentes condiciones físicas. Ha practicado muchos deportes. El esquí sobre nieve, pasión juvenil, lo sustituyó en Valencia con el esquí acuático en el dique de Guataparo, siendo ganador del primer campeonato efectuado en Venezuela en el período 1956/1957. Como buen deportista cuida su alimentación. Tiene el mismo peso de cuando llegó a Venezuela y una postura erguida, poco común en un hombre que ha pasado los noventa años. Inicia directamente su historia de vida, sin titubeos:



-Nací el 10 de enero de 1923, un año después de que Benito Mussolini, fundador del fascismo, asumiera el poder en Italia. El barco que me llevaba a Venezuela hizo escala en Lisboa. Aproveché la parada para ir a saludar al Rey de Italia, Victorio Emanuel II, exilado en Portugal, después del referéndum que aprobó el establecimiento de la república italiana. Me conmueve recordar cómo me recibió cordialmente, presentándose a sus hijos pequeños: "conozcan un italiano, un amigo, que vino a saludarme".

Al escucharlo quedo agradablemente maravillado: primero, porque nadie, entre los emigrantes que he conocido, hizo algo similar; segundo, porque sé que nunca

ha sido monárquico; tercero, porque ha sido un alpino (Militar, originario de las zonas alpinas, preparado para la lucha armada en montaña) que ha sufrido la guerra en diferentes frentes bélicos; participó en la lucha armada antifascista y, aun así, supo tener respeto y consideración humana para el exilado exrey de Italia.

Terminamos el almuerzo. Tomamos un té y empiezo con las preguntas:

- ¿Cómo y cuándo llegaste a Venezuela?

-Danilo, mi hermano mayor, vino primero. Trabajaba para una empresa importadora de vinos desde Italia. Había buscado, sin éxito, oportunidades de trabajo en Francia y en Bélgica, entre los años 46 y 50. Seis meses después llegué yo. Fue el mes de diciembre de 1950. Tenía 26 años y visa de residente. Subiendo a Caracas me impresionaron las obras de la autopista en construcción. No conocía una estructura vial parecida. Tuve la impresión que estaba llegando a un país con futuro.

Me alegré. Empecé trabajando en Caracas, para Milkao Refrescos, como mecánico general. Recuerdo que, en una fábrica de telas vecina, arreglé una planta generadora de electricidad, que nadie había logrado hacer funcionar. Cuando arrancó me miraron como si fuera un mago. Casualmente, cuando estu-





Caracas, 1950

ve en Francia, había conocido un equipo igual. En Caracas me contrató Ingeniería Técnica Marny, para hacer trabajos en la Pepsi-Cola de Valencia. Fue por ellos que llegué aquí.

-El Grupo Cisneros, en 1951, me ofreció entrar directamente en su nómina como encargado del Departamento de Producción. Más tarde me ascendieron a gerente regional de

producción en la Pepsi-Cola, sede Valencia. Tenía bajo mi responsabilidad las fábricas de Valencia, Barquisimeto, Maracay, Barinas y Valle de la Pascua. Mi superior directo era Eduardo Pérez Rendiles, sobrino de Diego Cisneros.

- ¿Qué recuerdas de la Valencia de los años cincuenta?

-Estaba trabajando en la fábrica de la Pepsi-Cola. En la parcela de al lado vivía el hermano de Marcos Pérez Jiménez, casado con una Malpica. Llegaron dos soldados preguntando por mí. Sabían mi nombre y apellido. El comandante Pérez Jiménez quería hablar conmigo porque le molestaba el humo producido por una caldera de la planta. Reubiqué la caldera. No se puede ni se debe discutir con los que tienen el poder y las armas.

Valencia era tranquila. Me gustaba. Me faltaba la nieve. Para verla, nos reunimos un grupo de amigos italianos y viajamos a Mérida. Subimos al pico Bolívar. Lástima que no pudimos esquiar en las pequeñas manchas de nieve que pudimos saborear en la cumbre.



Valencia, 1970. Sede de la compañía Pepsi Cola Venezuela en la Av. Bolívar

- ¿Cómo nació Oxígeno Carabobo?



-Al comienzo de 1956 estaba ejecutando el montaje de la planta Pepsi-Cola en Maracay y se presentó en el mercado, escasez de oxígeno, uno de los principales productos utilizados en soldadura y corte. Solo existían, en Venezuela, dos empresas productoras, ambas multinacionales.



En aquel momento yo ignoraba totalmente el negocio de la producción y comercialización de gases del aire; solo tenía experiencia en montaje de plantas industriales. En este contexto me nació la idea de adquirir una planta productora de oxígeno. Lo hablé con familiares y amigos. Hicimos rápidos sondeos de costos. La inversión estimada era, en febrero del 56, aproximadamente de 100.000 bolívares.



Reunimos para comprar los equipos. Empezamos el montaje para poner rápidamente en marcha la primera planta de alta presión para la producción de oxígeno, en estado gaseoso. Capacidad programada: 155.000 m³/año. Puesto que se vendía también acetileno, adquirimos e instalamos una planta de media presión para producir 48.000 Kg/año de acetileno. Al final, calculando la compra del terreno, la adquisición de equipos, montaje, horas-hombre y la puesta en marcha, la inversión final fue de dos millones de bolívares.



Claramente, Enrico disfruta los recuerdos; están vivos y ordenados. Su relato es claro. Continúa recordando con orden y precisión:



-Siempre me ha gustado caminar a contracorriente, siguiendo mis intuiciones, mis sueños, mis conocimientos.

Hice lo mismo en 1943 cuando, en plena guerra alpina del ejército italiano, decidí pasar a la lucha armada contra el nazifascismo, como miembro de una brigada católica, activa en los Alpes orientales italianos. No era una situación fácil: si te capturaban ibas al paredón. Entre las diferentes brigadas activas faltaba unidad de visión y brillaba la ausencia de objetivos tácticos y estratégicos.

Terminada la guerra, preferí emigrar. Italia e incluso Europa, no ofrecían muchas perspectivas. Donde nací, en la provincia de Treviso, a diferencia de hoy, no había trabajo. Era zona económica deprimida desde la caída de la República de Venecia.

Yo llegué segundo, después de mi hermano mayor y por último llegó Ettore, el más inteligente de todos nosotros; graduado en teología, el menos práctico, el intelectual de la familia. El cuarto hermano, Vito, prefirió ir a Canadá.

— ¿Cuándo empezó a funcionar Oxicar? ¿Cuáles fueron las etapas de su crecimiento?

-Oxicar inició sus operaciones en marzo de 1957 y logramos la producción prevista. Yo seguí trabajando con el grupo Cisneros hasta 1966. Mi hermano Danilo controlaba el día a día de la empresa. Es importante contar con familiares y gente de absoluta confianza para crecer bien, sin tropiezos. Estábamos ubicados en la calle Michelena, a 100 metros del río Cabriales.

En 1962 se procedió a la compra, instalación y puesta en marcha de la segunda planta de media presión para producir oxígeno y nitrógeno. Logramos producir cinco veces más que el primer año.

En 1964 abrimos la primera filial de Oxicar, en Maracay. A final de 1999 contábamos con seis filiales, siete estaciones de llenado y un gran número de distribuidores, en todos los estados del territorio nacional.

Entre 1972 y 1975 adquirimos 15.000 m² de terreno, en la Zona Industrial Carabobo, para instalar plantas con mayor capacidad, con nuevas tecnologías y con otra gama de gases, para satisfacer las nuevas exigencias del mercado.

En 1978 se puso en marcha la planta de alta presión para producir oxígeno, nitrógeno y argón en estado líquido. Diez veces más que la etapa anterior.

En 1982 se puso en marcha una segunda planta de oxígeno, una de hidrógeno y una de acetileno. Se armó un laboratorio



para producir gases especiales; un departamento criogénico para construcción y mantenimiento de 69 tanques y cinco tráilers criogénicos y dos tanques criogénicos de almacenamiento de oxígeno líquido.



La mayoría de las empresas fundadas por italianos ha tenido personal italiano. Ustedes han tenido un equipo directivo italiano: Bettino Benedetti, gerente general; Luigi Zaffalon, ingeniero de planta; Tullio Zaffalon, gerente de venta; Giovanni Santalucia, gerente de compras; Alseldo Buonamici, superintendente de producción.



- ¿Qué hay con las generaciones de relevo?

-En los años cincuenta eran pocos los profesionales criollos con formación técnica específica. Cuando salieron nuevos profesionales de las universidades venezolanas, la situación se modificó naturalmente.



Las escuelas son fundamentales para el desarrollo de un país. La Universidad de Carabobo ha tenido un papel estelar en la



Chiesa di San Antonio de Prebo.

formación industrial de Valencia. Nuestros ingenieros y nuestro personal obrero ahora son venezolanos, comprometidos con la empresa, que es 100% venezolana.

-Oxicar siempre ha desarrollado su compromiso social y cultural. ¿Podrías recordar las actividades desarrolladas en más de medio siglo de vida empresarial?

-Hemos colaborado en la construcción de la iglesia San Antonio de Prebo. Hemos colaborado en la construcción del actual Seminario de Valencia. Colaboramos apoyando la asistencia a los ancianos auspicados con el Comitato Assistenza Emigranti. Entregamos donativos de equipos y gases medicinales e industriales, a institutos asistenciales públicos.

Hemos colaborado y colaboramos con las actividades culturales del CSIV (Centro Social Italo Venezolano). Apoyamos la exposición de "Los Alinari, fotógrafos de Italia" y "Valencia del Rey. ¡Adiós!". Colaboramos con Fundacardio, dirigida por el cardiólogo Massimo Guida.

-¿Cuáles reconocimientos has recibido en Venezuela e Italia?

-He recibido varios reconocimientos públicos a nivel nacional, regional y local como Empresario del año 1999, otorgado por CAVENIT. Mérito al empresario en contribución al desarrollo de Venezuela y Consolidación de la Amistad entre dos Países, otorgado por CAVENIT, Regione Véneto, Federazione delle Associazioni Veneti del Venezuela, 2001. Orden al Mérito en el Trabajo en Primera Clase, otorgado por el Presidente de la República Bolivariana de Venezuela, en 2001. La Condecoración "Sol de Carabobo", en la categoría Gran Oficial, otorgada por la Gobernación del estado Carabobo, en 2002. El "Botón de la Ciudad de Valencia", conferido por el alcalde Francisco Cabrera Santos, en 2007. El Presidente de la República Italiana me ha otorgado la honorificencia de Cavaliere de la República. Es un reconocimiento del cual me siento orgulloso, porque complementa los recibidos en Venezuela, en Carabobo y en Valencia.

-Una rápida síntesis productiva: ¿Cuánto ha crecido, en porcentaje total, la producción de gases?



Ordine al Merito del Lavoro, Prima Classe



"Sol de Carabobo", nella categoria Grande Ufficiale

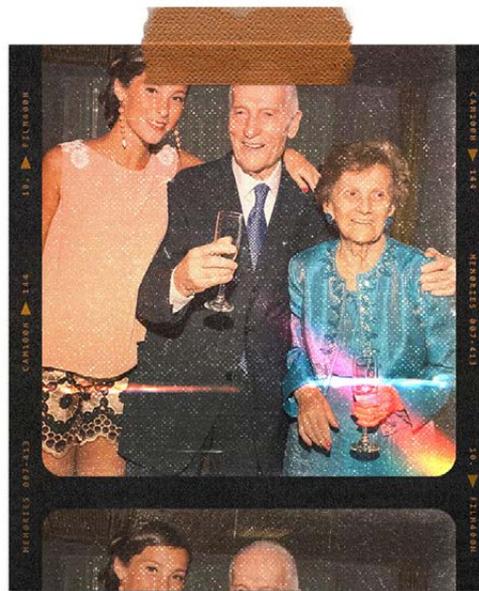
-Desde el lejano 1957 la producción ha aumentado 35 veces. Somos una empresa en parte familiar con capital nacional, y con expectativas propias de una empresa multinacional, por capacidad de producción, avances tecnológicos y capacitación de nuestro personal.

-Oxicar ha nacido y sigue siendo una empresa de gestión familiar. ¿Crees que es una opción que tiene futuro por delante? ¿Cuáles son las ventajas y las desventajas de una empresa familiar?

- Yo creo en el futuro y en la capacidad de las empresas de gestión familiar por ser más flexibles y más rápidas en las tomas de decisiones. Somos más ágiles que las multinacionales. Claro, la continuidad del ejercicio depende de la formación de las generaciones de relevo y sobre este no es posible hacer previsiones con mucha antelación. Por ahora tenemos futuro por delante. Ahora Oxicar es una grande industria que produce diferentes gases industriales y medicinales, y satisface las exigencias de decenas de empresas y las necesidades de miles de venezolanos. Nuestra red de producción y distribución cubre todo el país y compite con siete industrias multinacionales, ubicadas en los cinco continentes.

-Después de tantos años de colaboración con arquitectos para renovar y remodelar tu casa, las oficinas y la fábrica ¿Cómo son tus relaciones con los arquitectos? ¿Qué le pides a un arquitecto?

-Me gusta trabajar con los arquitectos. Deben interpretar mis ideas. Plasmar mis deseos. Saben hacer cosas que yo no sé hacer. Yo también sé hacer cosas que ellos no saben hacer.



Pero me gusta ver sus propuestas y corregirlas para adaptarlas mejor a mis necesidades.

-¿Cómo y con quién piensas festejar tus 100 años en el 2023?

-Con toda mi familia y con todos mis amigos. Estás desde ya invitado.

-Gracias Enrico, espero, de verdad, poder acompañarte para celebrar con amigos y familiares esta fecha especial.

Lamentablemente, el 18 de mayo del 2021 Enrico nos dejó y no pudo, creo por primera vez, mantener su promesa. Estoy seguro que Giorgio Trevisi cumplirá la promesa del padre y reunirá a todos sus amigos para celebrar, el 10 de enero del 2023, los 100 años de un hombre de verdad extraordinario, bajo muchos puntos de vista.



*“La huella de
italiano e itálicos en
la transformación
de Valencia, a partir
de 1948.”*

Este libro es el resultado de una tesis doctoral terminada en 2018. se trata de una investigación de 400 páginas, redactada según las normas de la Academia y finalmente reducida a 180 páginas para quienes quieran conocer y recordar los inicios de un proceso migratorio, ciertamente difícil en sus primeros pasos, pero que, para quienes han tenido perseverancia y compromiso serio, ha dado siempre resultados positivos, incluso excelentes, como podemos ver en algunos de los relatos y entrevistas de vida, distribuidos estratégicamente en el texto, para confirmar y acompañar el desarrollo histórico colectivo con aportaciones individuales.

Es innegable que las huellas dejadas por los italianos

en Valencia son muchas. Muchos pioneros hace tiempo que regresaron a Italia. Muchos más han perdido la lucha contra el tiempo. El futuro está ahora en manos de los itálicos. ¿Pero quiénes son los itálicos?

Explicado rápidamente: son los italianos los que en Venezuela se sienten italianos y en Italia se incomodan y se sienten venezolanos. Son los hijos y nietos que han tomado el relevo y están dispuestos a trabajar como sus antepasados, en condiciones difíciles, tanto o más que antes. En general, se trata de las incomodidades y los valores positivos típicos de todo proceso de cambio, siempre presagio de las incomodidades que surgen del rechazo o de la nostalgia, una enfermedad que crece con el paso del tiempo y que

algunos superan con el orgullo de poseer dos pasaportes, porque aún no saben que incluso uno es demasiado, en un mundo que está descubriendo que los Estados nacionales están llegando al final de su ciclo vital en una realidad que, por el momento, sólo es parcialmente global para la economía.

Para los que quieran saber más, recomiendo la lectura del libro de Piero Bassetti: *SVEGLIAMOCI ITALICI (DESPERTEMONOS ITALICOS)*, que se cita ampliamente en nuestro texto. La versión en español del libro se imprimió en Venezuela en 2016 y tal vez merezca una renovada difusión.

Nuestro libro está organizado como una ópera, con instrucciones sistemáticas, en italiano, para los intérpretes, como ha sido costumbre durante siglos en el mundo de la música. En nuestro caso, las sugerencias musicales son para hojear el libro y están dirigidas a los lectores.

La topografía y la imagen de Valencia han cambiado a lo largo de los años. En el libro se respira un sentimiento melancólico de memoria y pérdida, de abandono y de esperanzas de movilidad social hacia el progreso y la renovación espiritual. Uno descubre que las huellas han sido el fruto del trabajo armónico de todos los ciudadanos de Valencia, tanto los nacidos aquí como los nacidos allá.

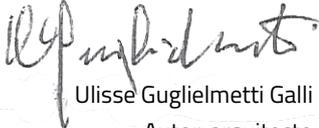
La conclusión, divertida, semi-seria o irónica, llega cuando finalmente cae el telón. Es inesperada y plantea la siguiente pregunta: "¿La contribución italiana e itálica se ha olvidado o se mantiene en secreto? Este final le da al

libro un toque liberador e impertinente, que no quita en absoluto la seriedad de esta historia amorosa ítalo-valenciana. Sólo leyendo el libro se puede saber casi todo.

Por último, este libro ha sido impreso gracias a la colaboración, disponibilidad y sensibilidad de la familia Trevisi y de la empresa Oxicar (cuya política de responsabilidad social viene de mucho tiempo atrás), con quienes hemos mantenido, desde finales de los años 70, una colaboración profesional de grata amistad y estima, contando siempre con su apoyo en la promoción y organización de diversos eventos culturales.

En cuanto a las entrevistas que aparecen en el libro, cabe destacar una, que me concedió (en el segundo semestre de 2016) un representante de la familia Trevisi, el señor Enrico, cuyos orígenes en la región del Véneto (Treviso) atestiguan la fuerte capacidad empresarial de una región que ha contribuido y sigue contribuyendo a la formación del PIB italiano, en sectores diversificados y significativos de la realidad económica del bel paese.

Los representantes de la misma región que emigraron a Venezuela han contribuido significativamente al desarrollo cultural, social y económico del país que los acogió, ofreciéndoles múltiples oportunidades para realizar sus sueños.



Ulisse Guglielmetti Galli
Autor, arquitecto



*Padovesi ... gran dottori,
Veneziani ... gran signori,
Vicentini ... mangia gatti,
Veronesi ... tutti matti*

Mi papá “el mangiatti”

Mi papá era un “Mangia-Gatti” de Vicenza, quien llegó a Venezuela el año de 1953 y se estableció en Caracas y luego vivió muchos años en Guacara, cerca de la ciudad de Valencia.

Desde que salió de su casa, nunca más pudo regresar a Italia, lo que lamentó toda la vida y luego, por problemas de salud, le fue imposible realizar.

Mandor Buttarello Gallo, nació en Vicenza (Italia) el 10 de

julio de 1928 y falleció en Caracas, Venezuela, el 10 de abril de 2004, justo un mes antes de nacer su única nieta Vanessa, a quien lamentablemente no pudo conocer, pero quien heredó sus genes, sus gestos, su cara y sus ojos.

Mandor era hijo de Letizia Gallo y Antonio Buttarello y tenía dos hermanas, Loredana y Tatiana quienes siempre estuvieron en Vicenza. Loredana falleció y tuvo una hija Alessandra, quien vive actualmente en San Michele (Venezia) y tiene una hija llamada Alice, mientras que la zia

Tatiana hoy día ya mayor, vive en una casa de reposo en Vicenza.

De joven Mandor trabajó en el Caffè de Zia Pia y Zia Teresa, a quienes ayudó siempre atendiendo a los clientes, sobre todo en la época de la guerra y contaba que durante la II Guerra, él era quien tocaba la campana de la iglesia cuando volaban los aviones y así alertaba a la su comunidad.

Realmente no hay muchas historias de su juventud ni como inmigrante, sólo que un día decidió partir de su casa rumbo a Brasil (Suramérica). Para ello viajó a París y desde allí tomó un barco que lo trajo a América.

Algún tiempo después viajó a Caracas y se enamoró de la ciudad, donde se radicó y comenzó a trabajar en el área de ingeniería industrial y llevó a cabo importantes proyectos, como poner las antenas para rayo en el imponente Hotel Humboldt en el Ávila y en algunas tantas edificaciones, entre ellas la Iglesia San Pedro,

En Venezuela se casó con Paula Lavarte y me tuvieron a



mí, su única hija y al cabo de unos años por cuestiones de trabajo se mudó a Valencia (en Venezuela), donde realizó muchos proyectos y desarrolló máquinas y prensas hidráulicas, siendo un experto en ese tipo de labores.

Aún siendo joven comenzó a tener limitaciones físicas porque se enfermó de Mal de Parkinson, lo que lo obligó con el tiempo a retirarse y vivir sus últimos años reposando en casa, y aunque falleció de un paro cardíaco, su mente siempre estuvo muy lúcida y clara.

La mejor herencia: la cultura

A 18 años de su partida, el legado del "mangiatti" está siempre vigente, porque gracias a sus valiosas enseñanzas y nobles ejemplos, en casa se adquirieron algunas costumbres que son parte de su invaluable herencia, como hacer en familia los "ñoquis de papa"; comer panettone el 25 de diciembre,





tener siempre el domingo de Pasqua un "huevo de chocolate" y disfrutar un buen trozo de panini con salchichón.

Su cultura y amor por la lectura, estimuló tener una buena biblioteca y desarrollar la imaginación para improvisar y ser el "tío cuentacuentos" de todas las fiestas infantiles, las frecuentes llevadas al cine y "teatro de bolsillo" cada domingo de mi infancia, hizo que hoy tengamos en casa una gran pasión por las tablas, la gran pantalla y las artes escénicas.



Aunque Mandor nunca fue muy aficionado a las prácticas deportivas, a excepción del patinaje sobre hielo cuando era joven y del bowling ya siendo adulto, era un asiduo televidente de las carreras de motos, de la fórmula Uno, el boxeo, del patinaje y del esquí en nieve, de la gimnasia, y no se perdía ninguna de las transmisiones de los juegos olímpicos, en especial los de invierno.

El gusto por el arte y la pintura, lo llevó a realizar algunos cuadros que hoy reposan en las paredes de mi hogar, e incluso durante una época estudiamos dibujo juntos en una academia, experiencia que sirvió de estímulo para descubrir y apreciar las formas, el color y las buenas exposiciones.



Sin nunca poder regresar a su casa, aunque siempre fue su mayor deseo, don Buttarello a quien también le decían "musiú"

porque nunca perdió su nacionalidad ni acento extranjero, aprendió a disfrutar de una buena arepa con queso blanco, comer hallacas y saborear los sabores criollos de la mesa venezolana, pero siempre mantuvo en su mente volver a su patria para ver su casa, visitar las "pasticceria", las gelaterías, el café de sus recuerdos de infancia donde se comía los domingos un dulce de chocolate y volver a ver en Vicenza las matas de uva de la casa de sus tías.

Como anécdota, Mandor siempre decía que su nombre lo había sacado su mamá de un personaje de una tira cómica de la época, que al parecer era un héroe, de allí la nonna Letizia se enamoró de él y lo llamó con ese particular y único nombre.



Por Letizia Buttarello.
Giornalista e Caporedattrice
Centrale de La Voce D'Italia
(Venezuela)



Carbonara di Rovolon, Padova



Un veneto en Venezuela

Mi padre es el Sr. Mario Fridegotto Magagnin, nació el 08 de agosto del año 1928, en un pueblo de la región Véneta, Carbonara di Rovolon, en la provincia de Padova y cerca de la hermosa ciudad de Venecia. Al norte de Italia.

Hijo de Ampelio Fridegotto y Maria Magagnin. Y de los cuales nacieron 10 hijos: Armido, Mario, Amelia, Tony, Iginio, Giuseppe, Clara, Tiziano, Flavio y Orietta.

Mis abuelos Ampelio y Maria, tenían una panadería en dicha región, en la cual trabajaron los hermanos desde

muy pequeños. Mi padre Mario se encargaba de repartir el pan en bicicleta a todos los pueblos cercanos y muchas veces el pan se cancelaba mediante el trueque y obtenían a cambio pollo, trigo, azúcar, sal y otros productos; ya que el efectivo era escaso debido a que eran momentos difíciles del pre y post segunda guerra mundial.

El abuelo Ampelio Fridegotto y nietos (Flavio y Paolo).

Mi padre trabajo en la panadería hasta los 20 años, y a esa edad decidió emigrar, para ayudar a su familia desde

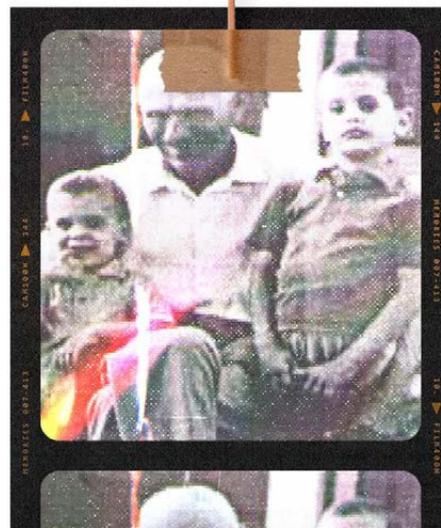
otras tierras. En la panadería eran muchas personas los que ahí laboraban y el negocio era muy chico. Para ese entonces los Europeos; en especial los Italianos, emigraban a diferentes países y en especial Venezuela.

Mi padre llega a Venezuela en el mes de Octubre del año 1.952. A él le agradaba mucho el clima Venezolano así como su idioma. Para ese entonces ya su hermano mayor Armido ya se encontraba en Venezuela y había logrado instalar un restaurant Italiano muy pequeño al lado del canal de televisión Radio Caracas Televisión en Quinta Crespo en Caracas. Y en el mismo se veían personajes como Amador Bendayan, Joselo, Martin Lantigua, entre otros los cuales acudían a comer allí.

Uno de los primeros trabajos que mi padre desarrollo acá en Venezuela fue la Edilicia, en las Torres del Silencio en la ciudad de Caracas. Era ayudante de un Sr. Italiano el cual desconozco su nombre, era escultor y había sido contratado para realizar una estatua de Simón Bolívar.



Il nomo Ampelio Fridegotto e i suoi nipoti, Flavio y Paolo.



Posteriormente fue cobrador y motorizado en una ferretería, la cual pertenecía a un primo lejano ya establecido en este país, su nombre era Serafino Fridegotto.

A medida que pasaban los años, el resto de sus hermanos llegaron a esta tierra para forjar un mejor futuro. Actualmente mi Tia Clara, Amelia y Orietta continúan viviendo en Italia, específicamente en Carbonara, vivieron en Venezuela por un espacio de 10 a 12 años. Posteriormente decidieron entre todos abrir una ferretería, a la cual llamaron Ferretería Industrial, estaba ubicada en la avenida Miranda en la ciudad de Maracay; a una hora de Caracas.

En este lapso de tiempo Papa conoce en la ciudad de Maracay a una Hermosa Señorita llamada: SILVIA BORTOLANI, Ella era oriunda de la ciudad de Bologna, Italia, deciden casarse y de esta unión nace su primogenito Flavio y Paolo.



Silvia in Fridegotto e figli.

Silvia de Fridegotto e hijos.

Con el paso del tiempo la ferretería se traslado a la ciudad de Valencia y aun continua operando con uno de los hermanos de papa; el Sr. Tiziano Fridegotto;

Con el pasar de los años los hermanos deciden independizarse, y de esta manera se dedicaron al comercio y al ramo empresarial, enfocándose siempre en el éxito y comprometidos con el desarrollo de su nueva nación. Mi padre específicamente se dedico al ramo Industrial y Construcción.

Mario Fridegotto Magagnin desarrollo su vida en Venezuela siempre trabajando duro y sin descanso, respetuoso de las leyes, generando puestos de trabajo directo e indirecto a más de 2.000 personas. Recibió la Orden Francisco de Miranda en su primera clase durante el gobierno del presidente Carlos Andrés Pérez, por su compromiso al desarrollo de Venezuela. Me llena de orgullo mencionar que a pesar de que mi padre solo pudo estudiar hasta el tercer grado, no cabe duda también decir que fue uno de los Empresarios más importantes en el Estado Aragua. Formo parte del Rotary Club de Venezuela. También formo parte del directorio de la Asociación de Metalurgia y Minería de Venezuela. Tuvo la suerte de asistir a la inauguración del Plan IV de SIDOR (Siderúrgica del Orinoco).



Entre las empresas más importantes creadas por mi padre se encuentran:

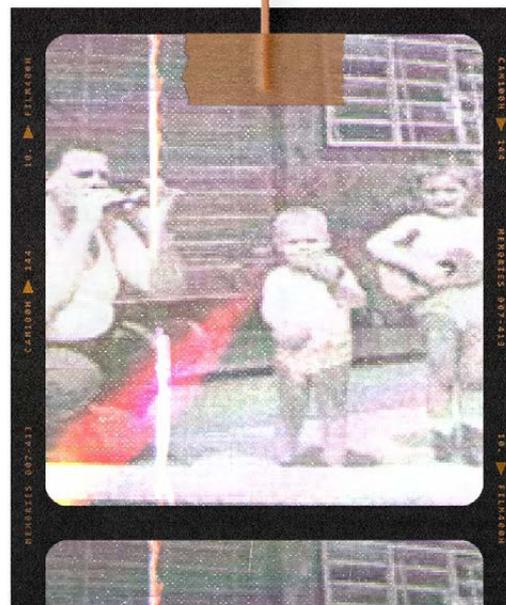
- FERRETERIA INDUSTRIAL (en el ramo de la ferretería).
- AUTOSERVICIO FERRINCA (en el ramo de Bienes Rices).
- FIMACA (fundición de metales ferrosos).
- HORMAINCA (fabricación de equipos para la panificación).

Mis padres; Mario y Silvia Fridegotto, nos educaron a mi hermano y a mí con mucho amor y cariño, así como también nos enseñaron a defendernos en la vida. Debo decir que me siento muy feliz y agradecido, de haber tenido unos padres Italianos, ya que con sus buenos ejemplos y ganas de salir adelante nos forjaron hombres de bien. Nosotros por nuestra parte tratamos de seguir sus pasos. Hoy en día mi hermano Flavio se encuentra casado con: la Sra. Liliana Salazar de Fridegotto; los cuales procrearon dos hijos llamados: David y Silvia Fridegotto. Y por mi parte estoy casado con la Sra. Daniela Morales de Fridegotto, y procreamos a nuestra única hija Paulina Fridegotto. En la actualidad tanto Flavio y yo (Paolo) nos dedicamos al comercio y la industria.

Mario Fridegotto e hijos.

Mi padre falleció en su país natal Italia; el 11 de septiembre del año 1995, a la edad de 67 años. Se encontraba visitando a su madre y hermanas en el poblado de Carbonara.

Mi padre se dedico a ser un empresario completo y ejemplar, listo para afrontar los desafíos y retos que significaba emigrar a otro país.



Mario Fridegotto e figli

Mario Fridegotto siempre fue muy arraigado a las costumbres de su región, en la parte alimenticia, siempre disfrutaba de la polenta e ucelli (Polenta e osei), pasta e fagioli alla veneta y a la polenta e baccala (Polenta y bacalao) "Dialecto Veneto". Aunque en nuestra casa también estuvo la influencia de nuestra madre, con sus platos típicos de la región de Bologna, entre ellos; la lasagna, canelloni y los ñoquis.

Batidora Mod. FL 20 - 40 - 60 LTS



Amasadora de Espiral Mod. 25 Kg TM Rápida



Amasadora de Espiral Mod. 30 Kg TM Rápida



Soledora Pisada Mod. Andina



**TENEMOS
LA VARIEDAD
QUE USTED
NECESITA**

Polenta bianca con i gamberoni



En estos momentos aun parte de la familia de papa vive en Italia, los hijos de su hermana Amelia; Giuseppe Caivano Fridegotto, se desempeña exitosamente en el campo de Seguros, específicamente en la empresa Generali de Seguros en el departamento de centros de datos en Mogliano Veneto. Marilena Caivano Fridegotto su hermana, se desempeña como ejecutiva de la empresa Varisco. El hijo de su hermana Orietta; en la actualidad es dueño de una empresa dedicada a instalaciones de sistemas eléctricos en industria y edificios. Aurora; hija de su hermano Armido; labora en una institución Bancaria. Y su hermana Clara como Ama de Casa. La hija de Tiziano Fridegotto; Olga Frdegotto actualmente vive en Costa Rica y se dedica al comercio de la mano de su esposo.

pasta e fagioli alla veneta



polenta e baccala "dialetto veneto"



La carbonara è un primo piatto tipico della cucina



En Venezuela somos muchos. Los hijos de su hermano Flavio, Juan Carlos, Flavio, Ricardo, Antonio y Cilenia, se dedican actualmente al ramo comercial.

Los hijos de su hermano Giuseppe, Alejandro, Claudia y Fabiola también se dedican al ramo comercial. El hijo de su hermano Armido, se destaca en el ámbito deportivo.

Los hijos de Mario; Flavio Fridegotto actualmente vive en los Estado Unidos y se dedica a la industria Alimenticia. Y yo Paolo me dedico al mundo empresarial.

Por nuestra parte quisiéramos agradecer al Excelentísimo Embajador de Italia en Venezuela la oportunidad que nos brinda poder redactarle en pocas palabras la vida, las anécdotas y experiencias de Mario Fridegotto. Agradezco a la Sra. Patricia Aloy por contactarme.

PAOLO TIZIANO FRIDEGOTTO BORTOLANI.
Maracay; 22 de Abril 2022.



Cómo llegar al Véneto



En automóvil - El Véneto está bien comunicado con el resto de Italia, y se puede llegar desde el oeste por la autopista A4 Turín-Trieste, desde el norte por la A22 Brennero-Modena y desde el sur por la A13 Bologna-Padua. Además, la red regional de autopistas incluye tramos de la A31 Valdastico y la A27 Venecia-Belluno, que permiten llegar a las estaciones de montaña desde las principales ciudades de la llanura.

En barco - Al Véneto también se puede llegar por mar, no sólo desde el resto de la península, sino también desde Grecia, Istria y Dalmacia, utilizando transbordadores rápidos que paran en Venecia. El puerto de la ciudad también permite el atraque de cruceros en tránsito por el Mediterráneo. La capital no es el único puerto por el que atracar en la región, ya que también hay puertos en Chioggia, Lido-San Nicolò y Malamocco.



En tren - La extensa red ferroviaria que une casi toda Italia también permite llegar al Véneto. Hay una amplia gama de trenes interurbanos y de alta velocidad, y las estaciones más importantes son Padua, Verona Porta Nuova y Venecia Santa Lucia.

La estación de Verona es el punto de llegada de muchos trenes procedentes del norte de Europa, mientras



que la estación de Venecia es la más frecuentada por los turistas. Otras estaciones más pequeñas se encuentran en Vicenza, Treviso, Rovigo, Belluno y otras ciudades pequeñas como Bassano, Castelfranco y Cittadella.

En avión - En el Véneto hay tres grandes aeropuertos a los que se puede llegar desde ciudades italianas y muchos lugares internacionales: Marco Polo en Venecia, Valerio Catullo en Verona y San Giuseppe en Treviso. El Marco Polo de Venecia es actualmente el tercer aeropuerto más activo de Italia, con más de 700 vuelos semanales a los principales destinos nacionales e internacionales. El aeropuerto de Verona tiene vuelos diarios a las principales ciudades italianas y europeas. El aeropuerto de Treviso está dedicado a los vuelos regionales, de bajo costo y chárter.

INFORMAZIONI UTILI

Portale della regione: www.regione.veneto.it

Portale turistico: www.veneto.eu

Per la ricerca di Alberghi e Locazioni in Veneto

Federalberghi Veneto

Via Don Tosatto, 59 - 30174 Venezia (VE)

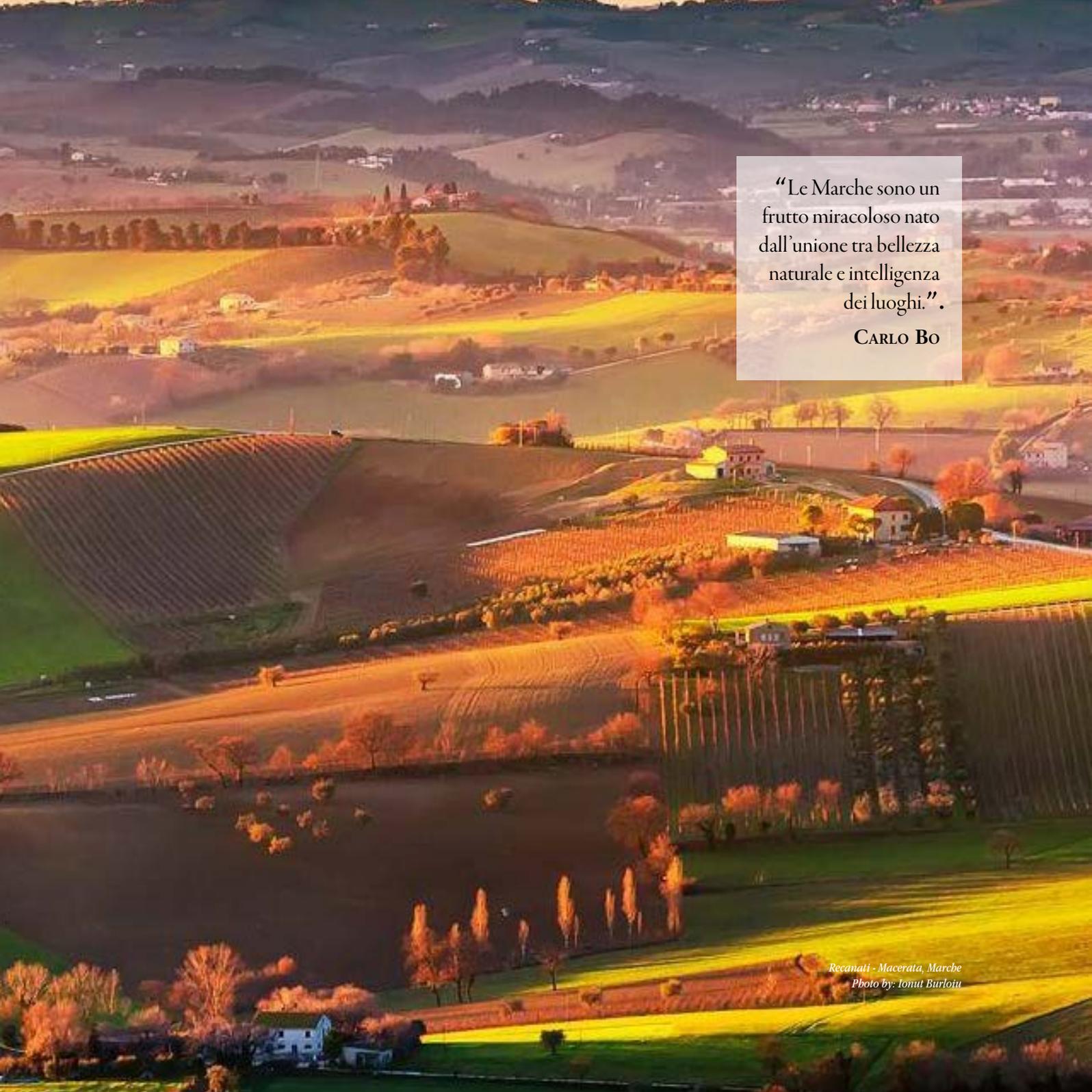
telefono +39 041 974830 - fax +39 041 982897

email: info@federalberghi.it

www.federalberghi.it/regioni/veneto.aspx

MARCHE



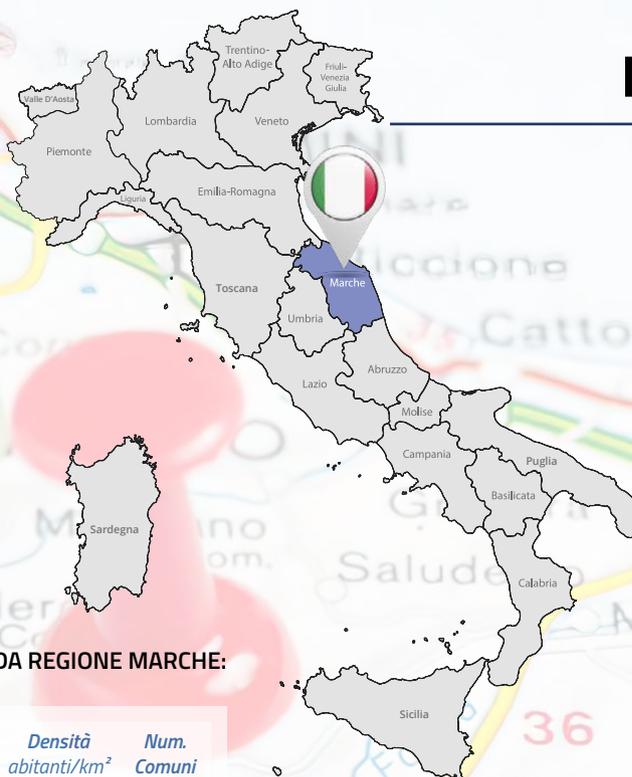


“Le Marche sono un frutto miracoloso nato dall’unione tra bellezza naturale e intelligenza dei luoghi.”.

CARLO BO

*Recanati - Macerata, Marche
Photo by: Ionut Burlaitu*

Marche



SCHEDA REGIONE MARCHE:

Provincie	Residenti	Superficie km ²	Densità abitanti/km ²	Num. Comuni
Ancona	464.419	1.963,21	237	47
Macerata	307.410	2.779,31	111	55
Pesaro e Urbino	353.272	2.567,71	138	50
Ascoli Piceno	203.425	1.228,19	166	33
Fermo	169.710	862,75	197	40
Totale	1.498.236	9.401,18	159	225





Las Marcas

Borgi delle Marche



Esta región del centro-este de Italia, bañada en su parte oriental por el mar Adriático, tiene un terreno predominantemente montañoso (69%) que se vuelve más montañoso al llegar a la zona central de los Apeninos (31%). Limita con Emilia Romagna al norte, con el Lacio y Abruzzo al sur y con Toscana y Umbría al oeste. Tiene 1.498.236 habitantes con una densidad media de 159 habitantes/km². La administración territorial de Las Marcas se divide en cinco provincias: Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro Urbino y Ancona, la capital regional.

The image shows the interior of the Frasassi Caves, characterized by numerous stalactites hanging from the ceiling and stalagmites rising from the floor. The rock formations are primarily light brown and yellowish, with some blue-tinted areas in the background. The lighting is warm, highlighting the textures of the cave walls and the intricate shapes of the mineral deposits.

El principal relieve de la región se encuentra en los Apeninos Umbro-Marquesanos; el pico más alto es el Monte Vettore, con 2.476 m. Los Apeninos tienen una composición principalmente calcárea, por lo que es muy fácil encontrar fenómenos cársticos, como las famosas cuevas de Frasassi. En cuanto al agua de la región, las Marcas están bañadas por los ríos Foglia, Metauro, Esino y Potenza, que fluyen de oeste a este, desde los Apeninos hacia la costa. Las costas están bañadas por playas de arena y zonas de baño, mientras que el único promontorio rocoso es el Monte Conero, en la provincia de Ancona.

www.turismo.marche.it

Grotte di Frasassi



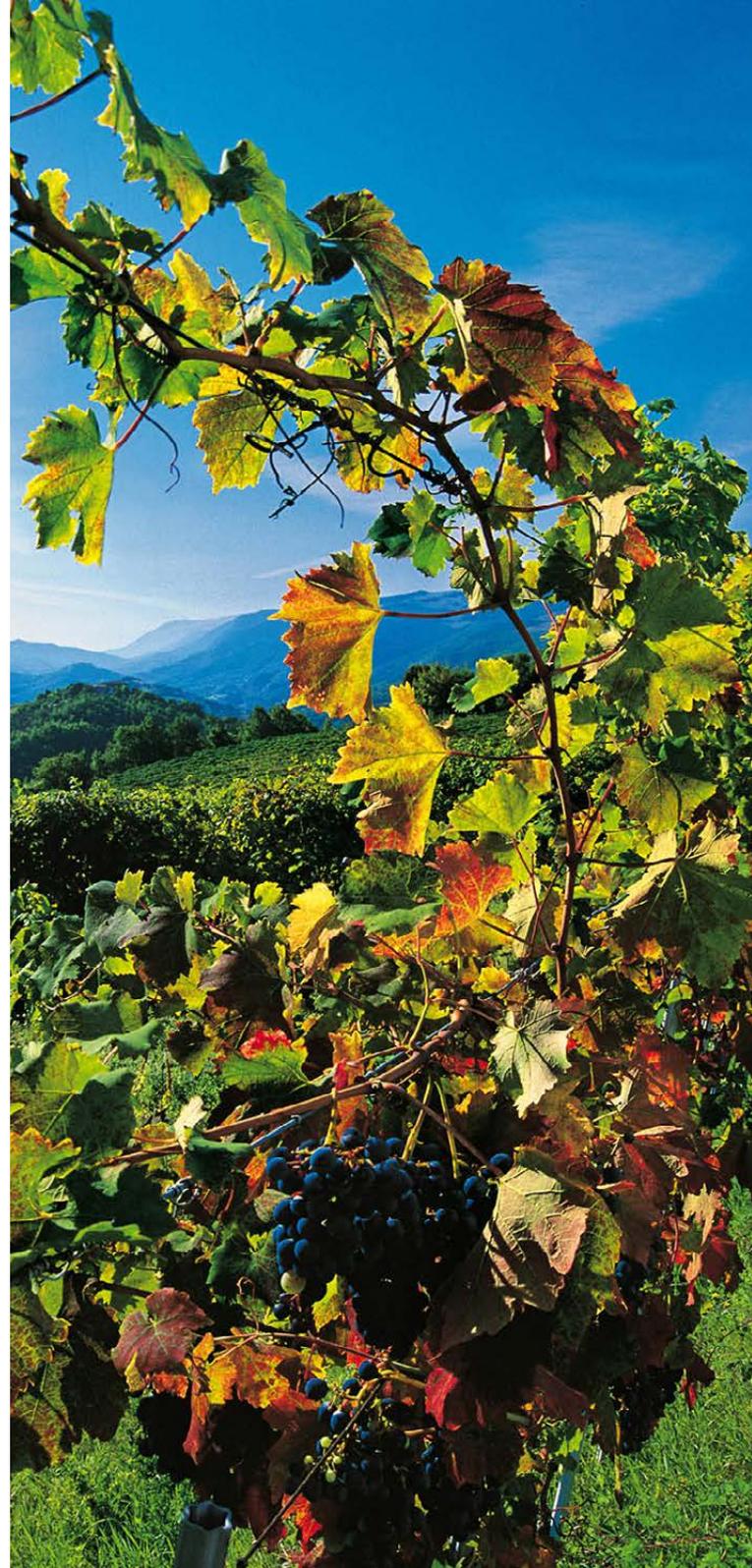
El clima de la región es suave en la costa, mientras que en el interior es continental, caracterizado por inviernos fríos y veranos calurosos. En los Apeninos, en cambio, el clima es fresco durante los meses más calurosos del verano y riguroso durante el invierno. El variado territorio de la región gracias a los tres elementos naturales principales (mar, colinas y montañas) hace posible la presencia de amplias especies de plantas y animales. La flora se compone de plantas perennes y caducifolias; en los bosques de las Marcas se encuentran las apreciadas trufas blancas y negras, mientras que hacia la costa se encuentra el matorral mediterráneo, formado por pinos y otros árboles de hoja perenne. En cuanto a la fauna, las aguas circundantes son ricas en peces (pescados azules como sardinas, boquerones, caballas y también pescados mediterráneos como el sargo, el mero y el salmonete). De hecho, la pesca es una actividad muy importante para la economía de la región, hasta el punto de que le otorga el cuarto lugar en calidad de los pescados.



La zona de colinas y montañas de las Marcas es el hábitat de muchas aves rapaces, como águilas y búhos, así como de pájaros carpinteros, erizos, jabalíes, zorros, tejones, ciervos y lobos. El pájaro carpintero es muy importante para el folclore de la región y es parte fundamental del escudo de la región. En las zonas de colinas, la actividad principal es el cultivo intensivo del olivo y la vid.



La economía de las Marcas es predominantemente agrícola y se concentra en las mesetas de los Apeninos y en los amplios valles excavados por los ríos, que hacen que el suelo sea lo suficientemente fértil para producir cereales, remolacha y hortalizas. La producción de uva, bastante limitada en cantidad pero de gran calidad, requiere un análisis aparte. Además, la cría de ganado está muy extendida, especialmente de la preciada "raza Maquesana", conocida por la calidad de su carne. Además del ganado vacuno, también hay granjas de cerdos y ovejas. Por último, la actividad pesquera de la región es un importante recurso económico que no sólo permite satisfacer la demanda local con el propio pescado, sino también exportarlos fuera de su territorio. En cuanto al sector secundario, la región no cuenta con grandes asentamientos industriales, pero existe una densa red de pequeñas y medianas empresas del sector del mueble, refinerías, plantas químicas y astilleros.





Historia de las Marcas

Los primeros asentamientos humanos se remontan al Paleolítico y aún hoy se conservan varios hallazgos históricos. Con el paso de los siglos, se formaron verdaderas poblaciones, entre ellas los picenos prerromanos, cuya leyenda dice que eran un pueblo guerrero descendiente de los sabinos y que su nombre deriva de *picus*, o pájaro carpintero en latín (símbolo de la región). Los Picenos establecieron excelentes relaciones con los Etruscos, que a su vez expulsaron a los Umbros del valle del Po e invadieron Las Marcas, asentándose en la zona cercana al río Esino, en la parte norte de la región. A continuación,

se produjeron otros dos acontecimientos históricos que alteraron notablemente el equilibrio político y social de aquellos tiempos: las invasiones de los Galos, que conquistaron la zona norte de Las Marcas en detrimento de los Umbros, que se vieron obligados a desplazarse hacia el sur, y la llegada de exiliados griegos que tomaron posesión de la actual provincia de Ancona.



Dada su proximidad geográfica, las relaciones con los romanos fueron de especial importancia para el crecimiento de la región. De hecho, las poblaciones locales mantenían frecuentes relaciones comerciales con sus vecinos latinos y, en particular, con los Pícnos, que se aliaron con Roma para derrotar a Galos, Etruscos y Umbros. De este modo, Roma pudo ejercer un mayor control sobre la región y anexionarla gradualmente a su territorio, creando vínculos infraestructurales estables con la vertiente adriática. Muy importante para el desarrollo económico fue la pavimentación de dos carreteras consulares: la Salaria y la Flaminia. Durante la Segunda Guerra Púnica, la región fue totalmente saqueada por los Cartagineses en el 217 a.C., mientras que en el 207 a.C. las tropas romanas al mando de Claudio Nerón derrotaron al ejército de Asdrúbal, hermano de Aníbal. Durante la época imperial, Ancona se convirtió en un importante lugar estratégico, tanto militar como económico, sobre todo tras la expansión del puerto bajo Trajano. En la época de la caída del Imperio Romano, los Godos bajo el mando de Alarico saquearon la región de Pícnos y consiguieron

llegar a Roma en el año 410 a.C. En esa época, los habitantes de las Marcas abandonaron la costa y los valles, refugiándose en las colinas del interior mientras los Lombardos ocupaban la mayor parte de la región.



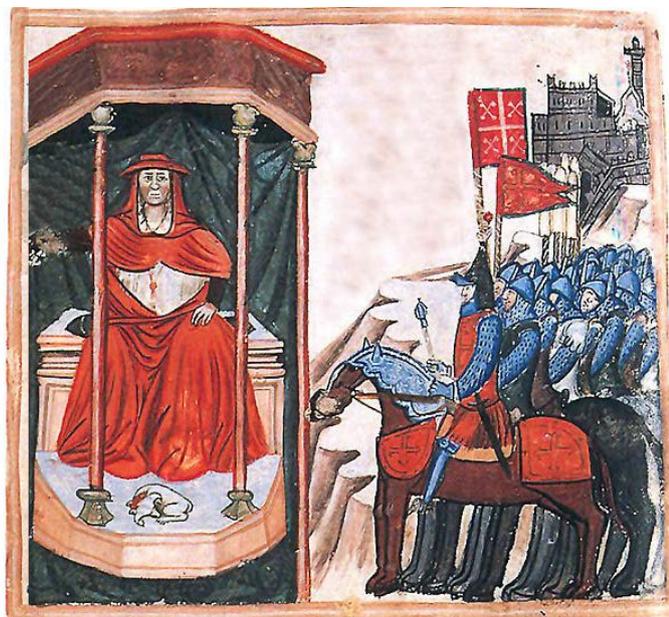
En el siglo VIII, con la llegada de los francos a Italia, las Marcas pasaron a estar bajo el dominio de la Iglesia y fue en esta época cuando se extendió el monacato y comenzaron a aparecer abadías y monasterios de las órdenes



benedictina y cisterciense a lo largo de las principales vías de comunicación. Después del año 1000, el gobierno papal tuvo que enfrentarse a la monarquía Suaba, que apoyó el desarrollo de la autonomía local, fomentando la repoblación de las ciudades a lo largo de la costa y en los valles a partir del siglo XII. Ancona, convertida en municipio libre, adquirió una posición central en la región y, gracias a su floreciente economía marítima, llegó a competir directamente con la Serenísima. En aquella época, la mayoría de los municipios estaban en conflicto entre sí y se produjeron numerosos casos de cambios de alianza entre las facciones güelfas y gibelinas. La región se enfrentó a muchas batallas sangrientas, desde las expediciones imperiales de Federico II de Suabia hasta las de Manfredi, con las que la casa de Suabia llegó a su fin.

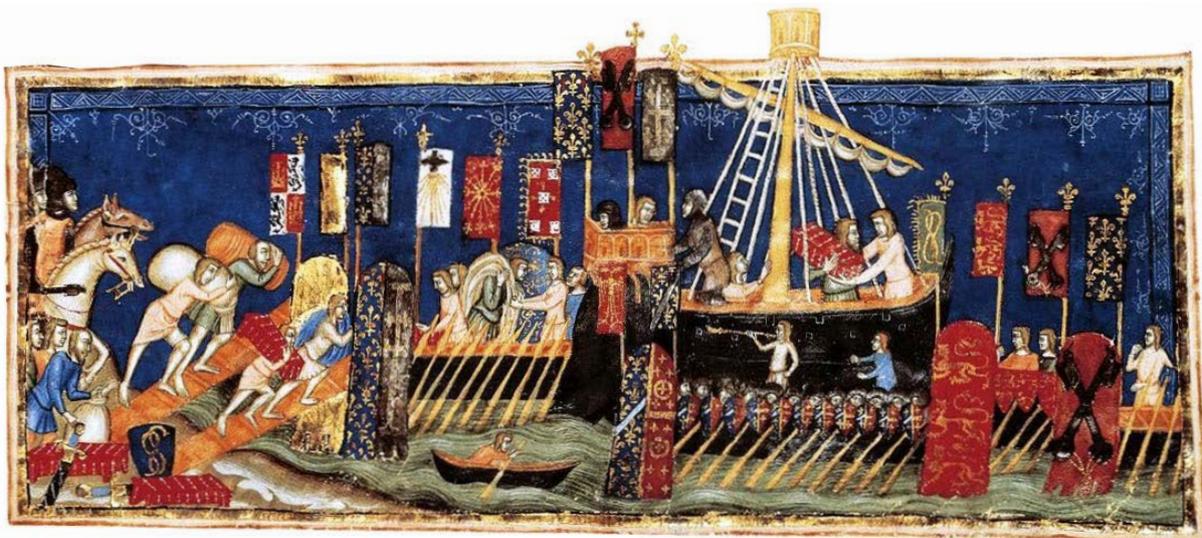


Federico II di Svevia



cardinale Egidio Albornoz

En el siglo XIV, al final de la fase comunal, empezaron a surgir los distintos principados y señoríos, facilitados por el alejamiento del Papa confinado en Aviñón. En 1353 fue nombrado legado eclesiástico en Italia el cardenal Egidio Albornoz, quien promulgó las constituciones aegidianas de 1357 con el objetivo de que las Marcas volvieran a estar bajo el control del Estado Pontificio. A diferencia de lo que ocurría en el resto del país, en las Marcas no se formó un estado regional, ya que la mayoría de los municipios mantuvieron su autonomía y tuvieron una buena relación con la Iglesia. Cada municipio estaba presidido por una familia, las más importantes eran los Malatesta en Pesaro, los Montefeltro en Urbino y los Chiavelli en Fabriano. Durante el Renacimiento, la región de las Marcas tuvo a Urbino como centro artístico y literario, donde se construyó el Palacio Ducal bajo el mandato de Federico II da



s'inbarcavano le truppe che si recavano in Terra Santa per le Crociate.



Montefeltro. Numerosos artistas como Paolo Uccello, Francesco di Giorgio, Piero della Francesca y muchos otros fueron acogidos aquí y en 1483 nació en Urbino Rafael Sanzio. Mientras tanto, el puerto de Ancona se convirtió en la principal salida marítima del Estado Pontificio, a través de

la cual florecieron el comercio y el arte y se embarcaron las tropas camino de Tierra Santa para las Cruzadas.

Desde el siglo XV hasta finales del XVIII, las Marcas permaneció bajo el estricto dominio de la Iglesia, pero en 1797 los ideales ilustrados de la Revolución Francesa comenzaron a llegar a la región junto con las tropas francesas que, bajo el mando de Napoleón, ocuparon las ciudades de Pesaro, Fano, Urbino, Macerata, Camerino y Tolentino, lugar en el que se firmó el famoso tratado entre la Iglesia y la Francia

revolucionaria por el cardenal Maffei. Se proclamó así la República de Ancona, que duró desde 1798 hasta 1799, cuando las fuerzas antifrancesas volvieron a ocupar Ancona, para devolverla a París, que concedió el control de la región a los Estados Pontificios.

De 1808 a 1813, las Marcas estuvieron anexionadas al Reino de Italia, pero más tarde, en 1816, la Iglesia recuperó el control de la región y derogó todos los estatutos municipales, creando las condiciones para los fuertes movimientos del Resurgimiento en los diez años siguientes. En 1832 se extendió la Giovane Italia (Joven Italia) de Mazzini, pero en 1849, durante la Primera Guerra de la Independencia, las Marcas fueron invadidas por los austriacos y permanecieron bajo su ocupación hasta 1857. En la Segunda Guerra de la Independencia, los voluntarios de las Marcas se unieron al





Seconda Guerra d'Indipendenza

ejército piemontés, que consiguió entrar en la región el 11 de septiembre de 1860 y en 30 días derrotó a las tropas papales y conquistó Ancona. Finalmente, con el Real Decreto de 17 de diciembre de 1860, las Marcas se anexionaron al Reino de Italia y se dividieron en cuatro provincias: Ancona, Ascoli Piceno, Macerata y Pesaro Urbino.

En aquella época, la economía predominantemente agrícola, el desarrollo casi inexistente y el fuerte descontento empujaron a muchos ciudadanos a buscar fortuna en otros lugares, especialmente en América. El descontento no remitió y en 1914 la región fue el centro de la "Semana Roja", un fuerte levantamiento popular sofocado violentamente por el ejército. Tras el estallido de la Primera Guerra Mundial, Ancona quedó completamente arrasada por los bombardeos de la flota austriaca. Y durante el periodo fascista y la Segunda Guerra Mundial, la región sufrió los violentos bombardeos aliados, la ocupación alemana y la huida de los habitantes de la ciudad al campo. En 1944, la Resistencia Partisana luchó a lo largo de la Línea Gótica, una fortificación construida por los alemanes para detener los avances

aliados desde el sur. Las tropas angloamericanas liberaron finalmente Ascoli, Macerata y Ancona en junio, tras la visita de Churchill a la liberada Pesaro.



Il 10 novembre 1975 Italia-Jugoslavia firmarono il Trattato di Osimo.

En la posguerra, la región vivió un largo periodo de prosperidad y recuperación económica, con una rápida carrera hacia la industrialización de un territorio que había permanecido en gran medida agrícola. Finalmente, en 1970 nació oficialmente la Región de las Marcas y en 1975 se eligió Osimo como lugar para la firma del Tratado entre Italia y la Yugoslavia de Tito para establecer las fronteras definitivas entre ambos países.



Portonovo Monte Conero

Provincias de las Marcas

Ancona

Es la capital de la región, una ciudad que se encuentra a lo largo de la costa del Adriático central en lo alto de un promontorio que da lugar al Golfo de Ancona, donde se encuentra el puerto. Una estación balnearia con varias playas, tanto en la costa alta como en la baja; entre las más conocidas está Passetto, con sus enormes rocas blancas que separan las aguas seguras del mar abierto. También hay playas rocosas al sur, como la de Mezzavalle, pero sin duda la más conocida de las playas del sur de Ancona es la

de Portonovo, donde el terreno alterna entre la grava y los guijarros, con guijarros blancos que se consideran la característica especial del lugar. Otra de las maravillas de la zona es el matorral mediterráneo que se extiende hacia el mar, con bosques que prácticamente entran en contacto con el mar y que, junto con las vistas planas y abiertas, crean un efecto visual impresionante. La oferta de baño de Ancona se extiende también hacia el norte, donde hay un litoral bajo y arenoso; la playa más famosa es la de Palombina, dividida en una parte libre y otra concedida a establecimientos.



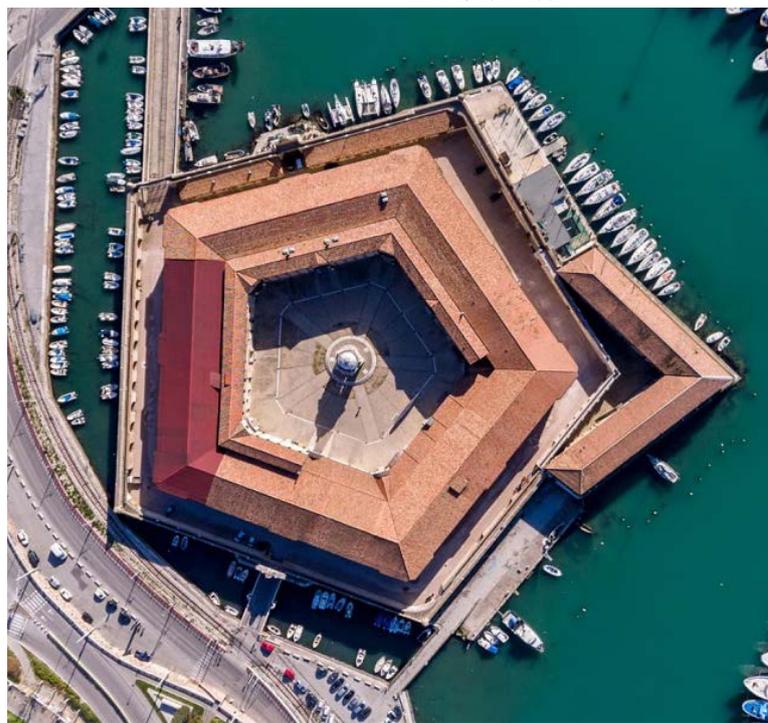
Pero el mar en esta ciudad no es lo único que hay que visitar. De hecho, Ancona ofrece a sus visitantes magníficas estructuras en cuyo interior es posible realizar un verdadero viaje en el tiempo. Una de ellas es la Catedral de San

Ciriaco, una extraordinaria basílica románico-gótica con elementos bizantinos construida en el siglo IV antes de Cristo. También destaca la iglesia de Santa María de la Plaza, una verdadera obra de arte románico, cuya fachada está compuesta por pequeños arcos que albergan figuras simbólicas esculpidas alrededor del portal. La ciudad también alberga restos romanos, el más importante de los cuales es el Arco de Trajano, construido en el siglo I d.C.

La Mole Vanvitelliana es una estructura simbólica de Ancona, un edificio pentagonal diseñado por el arquitecto napolitano Luigi Vanvitelli en las primeras décadas del siglo XVIII. La espléndida Mole se encuentra dentro del puerto y está conectada a tierra firme por tres puentes. La entrada consiste en un portal hecho completamente de piedra de Istria en un estilo toscano que recuerda a la arquitectura etrusca. Construido originalmente como hospital de salud pública (a menudo llamado el Lazareto de Ancona), se utilizó posteriormente para defender el puerto y también para almacenar mercancías. También fue el lugar donde se produjeron importantes acontecimientos históricos, como el centro de resistencia durante el asedio austriaco en la época de la ocupación francesa en 1799 y el fusilamiento de 9 patriotas del Resurgimiento por parte de los Austro-Pontificios el 25 de octubre de 1853.



Cattedrale di San Ciriaco



La Mole Vanvitelliana



Fontana del Calamo

Además de la obra de Vanvitelli, el edificio secular más importante de la ciudad es la Loggia de los Mercantes, una estructura de pleno estilo gótico flamígero veneciano, construida en el siglo XV y situada cerca del puerto. La Loggia se remonta a la época floreciente del comercio, cuando se necesitaba una estructura para albergar las reuniones de los mercaderes. La fachada es obra de Giorgio Orsini da Sebenico, un arquitecto y urbanista de Dalmacia (Italia) que fue reconocido por su habilidad para trabajar con la piedra de Istria, muy utilizada durante el Renacimiento y presente en todas sus obras. Otra de las maravillas de la capital marítima es la evocadora Fuente del Calamo o Trece Cannelle, formada por 13 grandes mascarones que representan sátiros y silenos de los que mana agua, y que se ha convertido en un símbolo de la ciudad. Por último, es imprescindible visitar la Pinacoteca Comunal, una estructura que conserva las obras de grandes artistas como: Carlo Crivelli, Lorenzo Lotto y Tiziano.



Loggia dei Mercanti



Pala Gozzi di Tiziano alla Pinacoteca di Ancona



Valeriano Trubbiani



Piazza del Popolo

Ascoli Piceno

Situada en el sur de la región, a 28 km de la costa adriática, es famosa por su centro histórico construido enteramente en travertino, admirado por su enorme riqueza artística y arquitectónica. El nombre de la ciudad se atribuye a Julio César, que la llamó *Asculum Picenum* para distinguirla de *Asculum Apulum*, hoy conocida como Ascoli Satriano. También se la apoda "la ciudad de las cien torres" por los diversos campanarios y torres nobles que hay en la ciudad. La ciudad ofrece a sus visitantes la majestuosa Plaza del Pueblo, de perfecto estilo renacentista, que está enmarcada por varios edificios importantes, entre ellos el Palacio de los Capitanes del Pueblo, construido en el siglo XIII y actual sede del Ayuntamiento. Al igual que Ancona, Ascoli también cuenta con la Loggia de los Mercaderes, una estructura muy elegante que data de 1513. La elegancia es uno de los adjetivos más apropiados para la ciudad, simbolizada por el espacio urbano de la Plaza Arringo, la más antigua de la capital de la provincia,



Palazzo dei Capitani



Cattedrale di Santa Maria Madre di Dio e Sant'Emidio | Piazza Arringo

donde se encuentran numerosas estructuras como: la Catedral de San Emidio, donde se conserva la cripta dedicada a San Emidio, patrón de la ciudad, el Baptisterio de San Giovanni, el Palacio Episcopal, el Palacio Panichi (sede del actual Museo Arqueológico Estatal) y el Palacio del Arengo, donde se encuentra la Pinacoteca Cívica y algunas oficinas municipales.

Otros monumentos que adornan la ciudad son: el Forte Malatesta, perteneciente a la familia noble del mismo nombre de Ascoli; las Cuevas de la Anunciada, una construcción críptica de la época romana; el Palacio Lombardo, con la famosa Torre de los Ercolanos a su lado, una de las muchas que aún se mantienen en pie y que fueron importantes en la época medieval de la ciudad. No hay que perderse la iglesia de San Pedro Mártir, del siglo XIII, la iglesia de San Agustín reestructurada en el siglo IX y los pequeños templos dedicados al santo patrón, como San EmigdiRosso y San Emigdio alle Grotte.

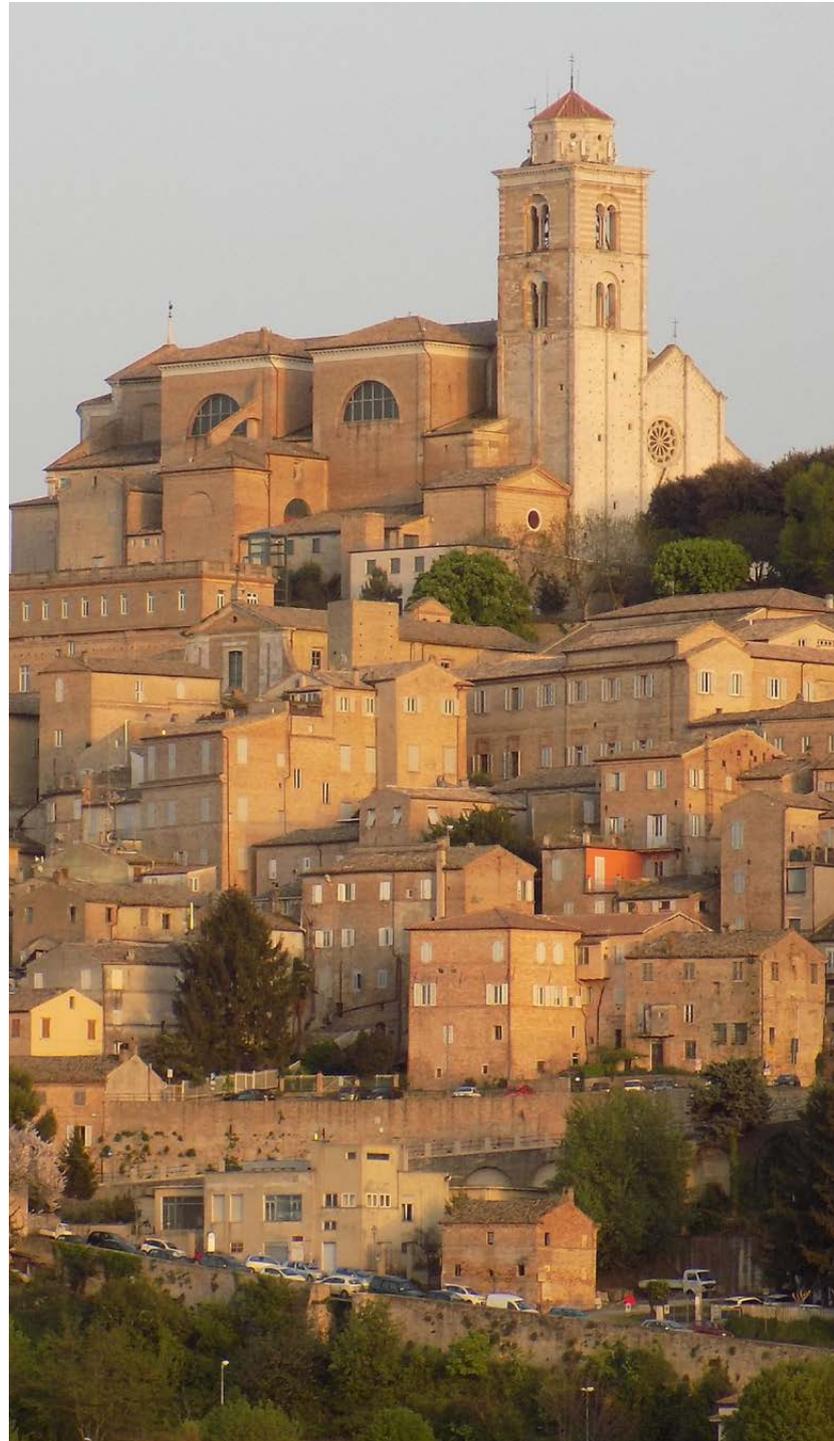


Forte Malatesta

Fermo

Municipio y capital de provincia que se levanta en la cima y a lo largo de las laderas del Colle Sàbulo a sólo 9 km del Adriático. En la actualidad, la ciudad está dividida en dos partes: el, encaramado en la colina y que conserva plenamente su estilo medieval, y una parte nueva. Debido a su proximidad al mar, la ciudad ofrece a sus visitantes una amplia selección de lidos y playas públicas a lo largo de un total de 7 km de costa. Las playas del norte son de arena y grava y hay numerosas instalaciones turísticas y pisos de alquiler durante las vacaciones de verano.

Además de las estaciones balnearias, Fermo cuenta con un importante centro renacentista en el que es posible visitar la Plaza del Pueblo (antiguamente conocida como Plaza Grande o Plaza San Marino) rodeada de numerosos palacios como: el Palacio de los Estudios, sede de la biblioteca municipal de Spezioli, una de las más importantes de Italia, el Palacio Apostólico de 1532, recuerdo del dominio del Estado Papal en la Edad Media, y el Palacio de Priori. Este último es sumamente importante, ya que en la actualidad es la sede de la Pinacoteca Cívica, que alberga numerosas obras de arte de pintores de las escuelas de Las Marcas y de Venecia, así como la famosa "Natività" de Rubens y la Sala del Mappamundo, que alberga el mapamundi diseñado en 1713 por el famoso cartógrafo Moroncelli di Fabriano. Entre las estructuras más importantes se encuentra también un precioso teatro, el histórico Teatro del Aquila, uno de los escenarios más imponentes del siglo XVIII con unas mil butacas y 124 palcos distribuidos en cinco órdenes con bastidores.



Fermo, la luce della sera.



Piazza del Popolo



Palazzo degli Studi



Palazzo de Priori

La ciudad alberga numerosas iglesias de interés, como la iglesia concatedral de San Doménico, construida en 1233 sobre los restos de la iglesia de Santo Tomás de Canterbury; la iglesia de San Agustín, una de las más famosas de la ciudad, que alberga frescos de la escuela de Giotto-Fabrizio; y, por último, la iglesia de San Francisco, que alberga numerosos restos de frescos de uno de los más famosos seguidores de Giotto, Giuliano da Rimini.



il maestoso teatro dell'Aquila a Fermo

Macerata

Sede de una de las universidades más antiguas del mundo, fundada en 1290, es miembro de la Asociación de Ciudades de Arte y Cultura y la provincia en la que se encuentra Recanati, lugar de nacimiento de Giacomo Leopardi, una de las cartas de presentación más importantes no sólo de la provincia sino de toda la región. Situada entre el valle de los ríos Potenza y Chienti, se encuentra a unos 30 km del mar Adriático y a unos 60 km de los Apeninos Umbro-Marquesanos. La ciudad es un importante centro estudiantil a nivel nacional y sus importantes monumentos son testigos de un pasado de enorme valor cultural. De hecho, Macerata alberga la Arena del Sferisterio, un espléndido ejemplo de arquitectura neoclásica que acoge cada verano el Festival de Ópera de Macerata. También en el centro de la ciudad se encuentran el Palacio Buonaccorsi, del siglo XVIII, que alberga colecciones de arte antiguo y moderno, el Palacio Comunal, la Logia de los Mercantes, el Palacio de la Prefectura y la Iglesia de San Pablo.

En Macerata se encuentra la Torre Cívica, de 64 metros de altura, construida entre 1492 y 1653, que alberga la reconstrucción del reloj astronómico realizado por los hermanos Ranieri en Venecia, el único en el mundo que tiene representadas en la esfera las fases de la luna y el movimiento de los planetas. También merece la pena visitar en Macerata el Teatro Lauro Rossi, del siglo XVIII, y el Palacio Ricci, que alberga la colección: Arte italiano del siglo XX. Los principales lugares de arquitectura religiosa son el Domo, construido entre 1771 y 1790, la cercana Basílica de la Misericordia y la Iglesia de Santa María de las Vírgenes.



L'Arena del Sferisterio - Macerata | Foto di Federico Sabbatini



Musei Civici di Palazzo Buonaccorsi, splendida Sala dell'Eneide, un sorprendente gioiello d'arte settecentesca nelle Marche

Sfera Grande, scultura di Arnaldo Pomodoro



Pesaro

El segundo municipio más poblado de la región, después de Ancona. Con vistas al mar Adriático y bañada por el río Foglia, se encuentra entre dos colinas: el Monte

San Bartolo -donde se encuentra el Parque Nacional del mismo nombre- y el Monte Ardizio. La ciudad está ligada a una fuerte y centenaria tradición de baño gracias a sus siete kilómetros de playa de arena divididos entre el litoral concedido a los establecimientos y la playa libre. Las playas se dividen en un litoral bajo al sur y al norte, con relieves que llegan hasta el mar. Además de su belleza natural, Pesaro cuenta con numerosos edificios de importancia arquitectónica, como el Palacio Ducal, construido por Alessandro Sforza en la segunda mitad del siglo XV y que ahora alberga la Prefectura, la antigua fortaleza de Rocca Costanza, también construida por la familia Sforza, es una estructura de cuatro lados con cortinas que unen las torres cilíndricas en las cuatro esquinas, y también fue una prisión desde 1864 hasta 1989; En el interior del Palacio Mosca se encuentra la Casa Rossini, un espacio dedicado a la recopilación y exposición de material documental relacionado con la vida del gran compositor Gioachino Rossini, natural de Pesaro. El Teatro Rossini, donde se celebra cada agosto el ROF (Rossini Opera Festival), un festival de música de ópera inaugurado en 1980, lleva el nombre del músico.

En cuanto a los edificios religiosos, destacamos: la Catedral de Pesaro, construida sobre los restos de un antiguo edificio de la época romana; la Iglesia de San Agustín y el Santuario de la Madonna de las Gracias, construidos en el siglo XIII por la familia Malatesta y renovados en estilo barroco.



Spiaggia San Michele Sirolo



Pesaro - Musei civici (Palazzo Mosca)



Pergola, Bronzi dorati da Cartoceto di Pergola



Il teatro, intitolato a Gioacchino Rossini nel 1859, in omaggio al celebre compositore



Palazzo Ducale, fatto erigere da Alessandro Sforza



Urbino e Palazzo Ducale



*Giacomo Leopardi,
nasce a Recanati
in provincia di Macerata
il 29 giugno 1798.*



Giacomo Leopardi

Giacomo Leopardi nació en Recanati, provincia de Macerata, el 29 de junio de 1798. Creció en el seno de una familia aristocrática. Su padre, Monaldo, era un conde que siempre se interesó por la cultura, pero que no era muy bueno en la administración de la hacienda familiar, tarea que cedió a su madre, Adelaida, a la que Leopardi describió como una mujer "austera y poco cariñosa". La posición acomodada de la familia permitió al joven escritor una profunda formación en diversos campos del saber, especialmente en el campo de la literatura en el que demostró un gran talento, de hecho a los 14 años era capaz de traducir textos del griego y del latín, edad en la que también comenzó a componer sus primeros versos. Poeta, escritor, filósofo y romántico convencido, su pensamiento y su obra se engloban en el Pesimismo Cómico, es decir, una concepción universal de la infelicidad inherente a la esencia humana en sí misma, es decir, que el ser humano está obligado por su propia naturaleza y condición a ser perpetuamente infeliz y en estado de sufrimiento. Leopardi concebía que el mal supremo era la propia naturaleza, que es tan mala que hace nacer al hombre sabiendo que llevará una vida condenada al sufrimiento. Leopardi está considerado como uno de los poetas más importantes de Italia y de su género. Entre sus obras más importantes se encuentran: los Idilios, las Operetas Morales y el Zibaldone, siendo este último el más famoso de todos ya que consiste en un diario personal en el que el autor expresaba sus pensamientos filosóficos y poemas. Entre las letras más importantes del poeta de las Marcas se encuentra la intemporal "A Silvia", la interminable historia de amor de Leopardi. El nombre de Silvia no es más que el seudónimo de Teresa Fattorini, la hija del cochero de la casa de Leopardi, con la que el escritor nunca pudo relacionarse debido a la barrera social que los dividía, él noble y ella plebeya, y a las consiguientes diferencias en sus caracteres, él cerrado y ceñudo, ella abierta y sencilla. Además, en este amor insatisfecho, Leopardi encuentra la enésima confirmación de la condición de sufrimiento eterno del hombre, ya que Silvia murió de tisis pulmonar en 1818, con sólo veintiún años.



Artesanía Marquesana

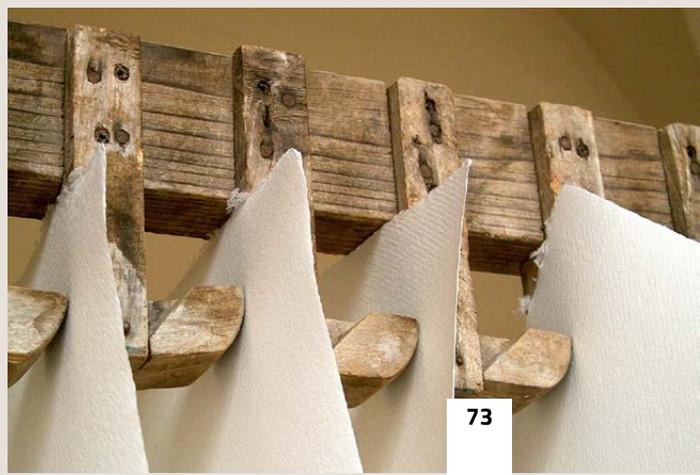
Producción de papel en las Marchas

Fabriano, un municipio de la provincia de Ancona con menos de 30.000 habitantes, es el centro italiano por excelencia de la producción de papel. La fabricación de papel se originó en China y posteriormente se transmitió a los países árabes, llegando finalmente a Las Marcas hacia 1283, cuando los antiguos maestros papeleros comenzaron a fabricar este material que se ha hecho famoso en todo el mundo. Esta antigua tradición sigue vigente hoy en día, de hecho la ciudad alberga el Museo del Papel y la Filigrana. Pero eso no es todo, aquí se encuentra la mayor y más importante fábrica de la industria del papel, la Cantiere Miliano - Fabriano, fundada por el empresario Pietro Miliani en 1782. La transformación del papel también está presente en otras ciudades como Pioraco, en la provincia de Macerata, y Urbino. Este último alberga, en particular, la Escuela de Decoración e Ilustración de Libros de Urbino, creada en 1924. El instituto siempre ha albergado a destacados directores y profesores en el campo de la investigación artística, y tradicionalmente los mejores estudiantes se convierten en profesores.

Foto di Maurizio Paradisi



Foto di Maurizio Paradisi





Muebles y antigüedades

La producción de muebles en la región de Las Marcas es famosa en todo el mundo, especialmente en la zona de Pesaro, donde se ha desarrollado una red de talleres de carpintería que, con el paso del tiempo y la llegada de las nuevas tecnologías, ha evolucionado hacia una producción artesanal de vanguardia. Al mismo tiempo, la práctica de la restauración también está muy extendida, en varios centros de la región como Amandola, Fermo, Pollenza y Ostra. Ostra, en particular, se considera uno de los centros más importantes de restauración y antigüedades, como demuestra la presencia de la Scuola del Restauro del Mobile Antico (Escuela de Restauración del Mueble Antiguo), especializada en los sectores de la madera y el hierro.



Mimbre y paja

Acquaviva Picena, pueblo medieval amurallado, alberga una interesante tradición, la de las "paiole", que en dialecto piceno significa "cesta de paja". La elaboración de mimbre a partir de varios tipos de cañas de pantano y paja de trigo se remonta a los siglos de dominación romana en la región, y desde los años 70 también se fabrican muñecos y figuras de cuna con hojas de maíz. La mano de obra es totalmente manual y las mujeres se encargan de los materiales y la producción. Muy interesante y característico es el Museo de Pajarella, que alberga colecciones de cestas, utensilios de cocina, muñecas y otros objetos especiales hechos de paja tejida, mimbre y diversos materiales naturales.

La importancia de esta antigua artesanía en toda la región se manifiesta también en el evento "il cappello di paglia" (el sombrero de paja), en el que el centro histórico de Montappone, en la provincia de Fermo, se anima durante tres días con más de doscientos protagonistas que muestran a los visitantes cómo se fabrica un sombrero de paja, desde la recolección hasta el tejido y la costura.



Instrumentos musicales

La ciudad de Castelfidardo, en la provincia de Ancona, es uno de los centros mundiales de fabricación de acordeones, una importante tradición artística de la zona. La ciudad ha pasado por dos fases diferentes: la primera en los años 80, cuando se creó una floreciente industria de diversos instrumentos musicales, y la segunda, cuando la producción se centró en el acordeón y la acordeonera. El Museo Internacional del Acordeón, situado en el sótano del Ayuntamiento, está dedicado a esta antigua tradición.



Foto © Fausto Capalho



Scarpe cucite a mano dell'artigiano Armando Di Rocco

Calzado y marroquinería



Museo della calzatura Con. Vincenzo Andolfi
San'Elpidio a Mare

Una de las tradiciones más antiguas y famosas de la región es el trabajo del cuero, que se remonta a la Edad Media y que hoy cuenta con varias industrias de calzado y marroquinería de renombre mundial. Hacia finales del siglo

XIX, había decenas de talleres de producción de calzado, actividad que representaba el principal recurso económico de la zona, especialmente en Montegranaro. A lo largo de los años, la transformación industrial se ha disparado, aunque la mayoría de las empresas han seguido siendo familiares. Es posible realizar un evocador viaje al pasado de las antiguas tradiciones artesanales en el Museo del Calzado de San Elpidio en el Mar, donde se representa la evolución histórica del calzado en la región de las Marcas.



Gastronomía marquesa

Desde los sabores del mar de las capturas del Adriático, hasta los platos de rico sabor típicos de las zonas de colina y de montaña, la región de las Marcas ofrece una increíble variedad de platos preparados respetando estrictamente las recetas originales y las antiguas tradiciones, muy respetadas en la región. La cultura campesina está ampliamente presente en los gustos y sabores de la gastronomía de las Marcas,

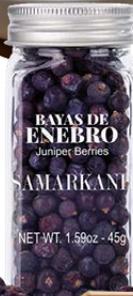
*Olive
Ascolane*



Tacconi



Maccheroni al pettine



siendo las aceitunas y el aceite sus emblemas. Llamadas curiosamente “el oro de las Marcas”, las aceitunas son un bien preciado y gozan de una reputación envidiable. La calidad y la tipicidad del aceite de las Marcas son el resultado de la combinación de varios factores: el entorno climático particular, las técnicas agronómicas utilizadas y la variedad de aceitunas, que difieren de una zona a otra. Muy importantes en la producción del aceite son las técnicas de molienda, con algunas de las más vanguardistas y otras de carácter familiar. El resultado es un aceite que ha obtenido el reconocimiento nacional e internacional durante años. La característica principal

del aceite de Las Marcas es un sabor afrutado medio con frecuentes toques de hierba y almendras verdes con notas amargas y picantes. Entre los aceites más renombrados se



Comiglio, Cerchi, in porchetta

Prosciutto di Carpegna



encuentra el de Cartoceto, en la zona de Pesaro Urbino, que ha obtenido el estatus de DOP, pero también destacan los de Coroncina, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Sargano di Fermo, Orbetana y Carboncella. Igualmente importante para la olivicultura de

la región de las Marcas es la aceituna de mesa, de la que la mejor es la Ascolana Tenera, con su característica textura crujiente y fácil de digerir, que ha recibido

el título de mejor aceituna verde de mesa del mundo y con la que se preparan las famosísimas aceitunas de Ascoli. Reconocidas como DOP en 2005, están rellenas de carne y fritas, son excelentes como aperitivo y se sirven tanto frías como calientes, y tienen su origen en el siglo XIX entre las familias más ricas de la zona.

La fuerte presencia de bosques en la zona trae consigo enormes cantidades de productos típicos como las castañas, las nueces, las fresas, los arándanos, las bayas de enebro y

Tartufo Bianco



Fabriano salami



Salame di Ciauscolo



Coppa di testa



Salsiccia nappa





Lonozino di fico

las frambuesas, pero hay uno sobre todo que hace famosos a los bosques de las Marcas, y es la trufa. La región es conocida por el cultivo de trufas blancas y negras, y es una de las pocas regiones del país que cuenta con una buena producción de todas las especies principales. Encontrada principalmente en la zona de Pesaro y Urbino, Ancona y Macerata, la más preciada de todas, la trufa blanca, se encuentra en San Angel en Vado, en la provincia de Pesaro. El periodo de recolección de este apreciado producto va de principios de octubre a finales de diciembre, mientras que la trufa negra madura de mediados de marzo a mediados de noviembre y es especialmente común en Acqualagna.



Casciotta D'Urbino DOP



Nero di Grotta



Formaggio al Tartufo

Muy importante en esta zona son los embutidos, históricamente el alimento por excelencia de las familias de aparceros que se veían obligadas a comer todas las partes del cerdo, ya que no po-



Conero Riserva
DOCG Cùmaro

dían desperdiciar ninguna. Los cerdos se alimentaban principalmente de bellotas y una mezcla de agua y salvado y se sacrificaban en invierno. La necesidad de aprovechar al máximo el animal ha dado lugar a dos salamis típicos: el salami de Fabriano y el Ciauscolo. El primero es uno de los tipos de salchichón mechado que se encuentran en los registros mercantiles de la Cámara de Comercio de los siglos XVII y XVIII y que era incluso más valioso que el jamón. En el caso del Ciauscolo, que se encuentra principalmente en el sur de la región, la manteca de cerdo se pica y se mezcla con la carne para formar una pasta homogénea que se puede untar en el pan. Además, hay otros embutidos como la coppa di testa, la mazzafegato y la salsiccia matta. En cuanto a los embutidos más nobles, es inevitable mencionar el Prosciutto de Carpegna, que obtuvo la Denominación de Origen Protegida en 1996.



Marche Rosso igt
Ciltigliolo Ceresi

También de origen muy remoto y de gran tradición regional es la miel, utilizada principalmente para endulzar alimentos y bebidas. Las antiguas costumbres y técnicas se han perfeccionado con el paso del tiempo, pero la calidad de la miel de la región de Las Marcas también está ligada a las laderas cultivadas con alfalfa, esparceta y hierba stachys o hierba



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva DOCG "Salmariano"



Vincisgrassi



Tenuta de Angelis Pecorino Offida DOCG



“Filippo Vagnoni: el venezolano de Ascoli Piceno”

Hemos querido hacer un tributo a Filippo Vagnoni, para lo cual nos han permitido compartir breves extractos de la biografía escrita por Alberto Silva, titulada “FILIPPO VAGNONI: el venezolano de Ascoli Piceno” y editada por Fundavag Ediciones. Queremos agradecer a Federico Prieto quien formó parte del consejo editorial.

Biografía de un personaje irrepetible

Prólogo: Joaquín Marta Sosa

Se trata de algo que, siéndolo, va más allá del homenaje que familiares y amigos le debemos a él, a Filippo Vagnoni, y desde él a Venezuela, tierra donde enraizó, e Italia, tierra donde nació y de la que nunca se separó. Es una biografía de utilidad para cada uno de sus posibles lectores, trabajada por su autor, Alberto Silva, con destreza, afecto y consustancial afinidad con el biografiado.

Es, esta, la biografía de una personalidad proteica, a quien la vida siempre parecía quedarle corta y, como consecuencia, emprendía una iniciativa tras otra, un proyecto tras otro, infatigable en su tenacidad por con - tribuir a que ese lugar del mundo a donde llegó, Venezuela, estuviese lo más cerca posible de ser un territorio vivible y amable.

También es esta biografía una apuesta contra el olvido y a favor de la memoria, bien construida con los datos indispensables y con la necesaria perspectiva de indagación y valoración del personaje biografiado. Es decir, como deseó un poeta griego, con ella se quiere «impedir que la muerte tenga la última palabra». O, como escribiera un español a la muerte de la inolvidable Dolores Ibárruri, La Pasionaria, «nosotros ja - más te olvidaremos, o puede que sí». Pero, gracias a esta biografía, las sombrías posibilidades del olvido se reducen, porque siempre podremos volver a ella, siempre nos estará aguardando, a nosotros y a otros, para que la llama del recuerdo agradecido y fértil nunca se apague.

Digo fértil porque Filippo Vagnoni irradiaba afecto y generosidad por todos los poros de su alma. Digo agradecimiento porque haber vivido cerca de él es conocer un alto perfil del arte de vivir, y de hacerlo sin fatiga. Y así lo subraya esta biografía.

A Filippo nada de la vida le fue nunca ajeno. Servidor público sin tacha; empresario para quien el éxito no desatendió la responsabilidad con el prójimo; deportista hasta la médula (me hacía recordar la afirmación de Camus: «Todo lo que aprendí sobre moral se lo debo al fútbol»);

hombre de cultura y de letras en cuyos campos emprendió y culminó una obra plena de dignidad. Nada de lo cual impidió que fuera un cultivador de la familia y la paternidad, atento y comprensivo.

Ese mapa somero de su personalidad y de los campos donde incursionó, es suficiente para acreditarlo como un ítalo-venezolano que engrandeció tanto sus gentilicios como, ante todo, el de la grandeza de la civilidad, del hombre cívico y civil, ciudadano sin ficciones. Así se deja claro en estas páginas biográficas claras, sobrias, auténticas, que más que un reportaje o crónica son la confesión de respeto y admiración, de cercanía contra todo empañamiento, sobre un personaje que en tantos sentidos le resulta grande al olvido.

Quienes lo conocimos, quienes gozamos de su cercanía, vemos esta biografía como un modo de ratificar el afecto inalterable que nos unió con él y a él con todos, así como una manera de abrir, para aquellos que no le conocieron, todas las ventanas de su vida, quizás como una manera de que nadie quede privado de saber de él, de sus pensamientos y de sus hechos.

¿Y por qué y para qué esto

Para que, quizás, ante ese recurrente sentimiento de que la nuestra es una especie que no merece confianza ni credibilidad, vivamos, al menos como lectores, la experiencia de un prójimo cuya existencia niega esa impresión pesimista; para que nos aproximemos a una existencia tan inusualmente vital y pródiga tanto en la bonhomía



como en el tener siempre en su conciencia y corazón al otro (al que a veces, avanzando más allá del Evangelio, quería más que a sí mismo), y quizás esto nos reconcilie con la especie a la que pertenecemos.

En todo caso, no se trata de una biografía para canonizar sino para dar evidencia de que lo humano no está reñido con las buenas virtudes. Y si la vida de Filippo Vagnoni expresó algo, fue la entereza de su humanidad, de lo pulcramente humano que no necesita de la santificación.

Y, así, quizás, podamos confiar, cada uno, más en sí mismo, pues Filippo Vagnoni no es, ni lo será nunca, un ser de otra galaxia ni de otro tiempo, sino de nuestro planeta, de dos países (Italia y Venezuela) y de nuestras circunstancias, no de otras imposibles e ideales.

Digo Italia y Venezuela porque, más allá de que las unen los caminos de la emigración, en cierto modo son, en el caso de Filippo Vagnoni, una moneda de precioso y legítimo buen metal con dos rostros muy cercanos, tan cercanos que terminan por ser uno, verdad de la que, a lo largo de las páginas de esta biografía se va dejando constancia plena.

Y a manera de colofón, esta biografía no estaría en sus manos sin el entusiasmo y patrocinio incondicional de Roberto Wellisch, Ildemaro Martínez y Federico Prieto, amigos muy cercanos del biografiado, y compañeros suyos en una y otra, o varias, de las sendas que emprendió Filippo Vagnoni a lo largo de su vida.

Toca ahora abrir las puertas para que usted entre y recorra la biografía de este italiano de Venezuela que se acuñó a sí mismo como un venezolano de Italia, sin nada de bifrontismo sino de personalidad única, integrada y singular. Entre a las páginas que están a su espera. En ellas todo está bien, muy bien dispuesto para que usted conozca más y no se olvide de este personaje, no sólo irrepitible sino también necesario.

Algunos datos biográficos

La infancia

Ascoli Piceno es una pequeña ciudad de Italia, aunque muy antigua, situada en la región de la Marche (Marca), en un entorno rural, rodeado de montañas, a poco más de 200 kilómetros al este de Roma y a unos 30 kilómetros del mar Adriático. Ascoli fue fundada en el primer milenio antes de Cristo por los picenos, posiblemente originarios de la Sabina, en el Lacio, la región donde se encuentra Roma. Durante su historia, Ascoli estuvo sometida, sucesivamente, al dominio de los romanos, ostrogodos, lombardos, francos y otros extranjeros, hasta que formó parte del reino de Italia y luego de la república de Italia. Hoy día tiene unos 50.000 habitantes y aunque tienen actividad en ella varias empresas pequeñas y medianas, la agricultura (trigo, aceitunas, frutas) sigue siendo importante.

Filippo Vagnoni Piccioni nació en el hospital de Ascoli Piceno, el 20 de junio de 1946. Sus padres fueron Giuseppe Vagnoni y Rosa Piccioni. Ellos vivían en Poggio di Bretta, a unos cinco kilómetros de Ascoli, y provenían de familias de campesinos. Ya habían nacido las dos hermanas mayores de Filippo, Luigina y Licia; luego nació la menor, Filomena (Mena). Filippo fue llamado así por un tío del mismo nombre, hermano de su padre, que había emigrado a Estados Unidos y fallecido allá en una mina de carbón.

Cuando nació Filippo, acababa de terminar la Segunda Guerra Mundial. En donde vivían, ninguna vivienda tenía agua corriente y muy pocas tenían luz. La gente se movilizaba a pie y

para llegar a Ascoli tardaban entre media hora y una hora. La situación económica era muy difícil y muchos italianos habían decidido emigrar para otros países de Europa o de América. Casi todos los tíos de Filippo se habían ido a Estados Unidos. El padre de Filippo se quedó trabajando como albañil, pero ganaba muy poco y en 1949 decidió marcharse para Venezuela. Giuseppe Vagnoni dejó a su familia en Italia, con la intención de encontrar trabajo en Venezuela y llevarse luego a su esposa y los cuatro hijos. Escogió a Venezuela porque a este país había emigrado un año antes un compañero de trabajo de él y le escribía que le estaba yendo muy bien.

Seis años después, en 1955, la mamá de Filippo decidió irse a Venezuela, quizás porque le parecía que había esperado demasiado en Italia. Se fue con su hija mayor, dejando a las dos hijas menores en un colegio de monjas y a Filippo en otro colegio que mayormente hospedaba huérfanos de guerra, en Grottammare, un pueblo a orillas del mar Adriático, a unos 40 kilómetros de Ascoli.

A Giuseppe le costó mucho mejorar su situación económica mientras estuvo solo en Venezuela, pero con el impulso de su esposa se decidió a comenzar a realizar pequeños trabajos de construcción por su cuenta y así comenzó a progresar. Eso les permitió traer a sus hijas menores a Venezuela, pero Filippo siguió estudiando en Italia y terminó la escuela primaria en 1957, a los once años.

Cuando Filippo terminó los estudios de primaria ya sus padres tenían una mejor situación económica y lo inscribieron en el Colegio San Emigdio, una escuela privada administrada por el Arzobispado de Ascoli. Sin embargo, un año después ese colegio fue cerrado por falta de alumnos y Filippo tuvo que seguir en un colegio de huérfanos, el Cantalamessa. En ese tiempo, Filippo pasaba sus vacaciones con sus abuelos maternos y con una hermana de su madre.

La adolescencia

Para las vacaciones de verano de 1959, por decisión de su madre, Filippo viajó en avión hasta Venezuela, a los trece años. En Caracas prácticamente conoció a su padre, pues este se había ido diez años antes, cuando Filippo tenía solo tres años. Luego de las vacaciones regresó a Italia y se hospedó en la casa de la familia Calvaresi. Estos vivían en Brecciarolo, un caserío pegado a Poggio di Bretta. Allí se encontró con un tío de su madre, Don Amelio, que era el párroco, y se reencontró con algunos compañeros de infancia. Ya adulto, Filippo calificó de traumática su infancia y los comienzos de la adolescencia, distanciado de sus padres y viviendo con extraños.

Al año siguiente, en 1960, de manera algo sorpresiva, al menos para él, su mamá decidió que se fuese a vivir con ellos en Caracas. Terminó así, a los catorce años, la vida de Filippo en Italia. Hizo el trayecto en barco y se instaló, junto con su familia, en un apartamento de un edificio de Chacao, aunque más tarde se mudaron a otro en Las Palmas.

Los Vagnoni Piccioni formaron parte de un gran número de inmigrantes italianos que llegaron a Venezuela para quedarse, después de la Segunda Guerra Mundial, y con ellos sus tradiciones, trabajo, sabores, cultura, arquitectura, música y un particular legado, como lo ha expresado para La Voce D'Italia el arquitecto Nikolajs Sidorkovs, también inmigrante, nacido en Letonia en 1944. Sidorkovs comentó que con esos inmigrantes *«llegó el prosciutto de Parma, los salami, la mortadela, encurtidos, el panettone que se volvió un clásico de las navidades caraqueñas, el aceto, el chianti que venía en cesta de paja y era una bebida para acompañar la pasta asciutta... todo fue gracias al aporte de Italia en la gastronomía»*.

Filippo fue inscrito en el colegio de los italianos de Caracas, el Agustín Codazzi, que era un liceo con pensum totalmente italiano, no reconocido por el Ministerio de Educación en Venezuela. En ese colegio, conoció a los mejores amigos de su adolescencia, Mario Avegno, Ennio Scotto y Paco, y comenzó a relacionarse con las muchachas.

La idea de su mamá era que terminase el bachillerato italiano y luego regresase a Italia a estudiar en la universidad, pero más tarde ella se convenció de que no tenían suficientes recursos para eso y lo inscribió en el Colegio América, un colegio privado en San Bernardino, en cuarto año de bachillerato. Esto significó un retraso de tres años en los estudios de Filippo, pues las asignaturas aprobadas en el Colegio Codazzi no le fueron reconocidas. Fue así como Filippo se graduó de Bachiller a los diecinueve años, siendo el mayor de su promoción. Matemáticas fue siempre la materia en la que sacó mejores notas.



En esos años finales de su adolescencia, Filippo comenzó a trabajar en pequeñas cosas, para mejorar sus ingresos, y en las vacaciones acompañaba a su padre en las obras asumiendo algunas responsabilidades más importantes que enderezar los clavos torcidos y ayudar a descargar los camiones de bloques, que era lo que había hecho antes. También aprendió a manejar.

Por otra parte, su amigo Miguel Ángel Perera, hijo de españoles, lo convenció a unirse al Grupo Urdaneta del movimiento de los Scouts, donde fue ascendido pronto a Jefe de Tropa y finalmente a Jefe del Grupo. Filippo demostró entonces, desde muy temprana edad, su capacidad de liderazgo. Lo hizo, además, en una organización orientada a formar buenos ciudadanos, fortalecer su carácter y enseñarles de forma práctica valores humanos. Es difícil determinar cuánto puede haber influido en Filippo su pasantía por el movimiento Scout, pero sin duda en su vida adulta se pudieron identificar en él los valores propios de esa organización.

La juventud

En 1965, a los diecinueve años, Filippo comenzó a estudiar ingeniería en la Universidad Central de Venezuela (UCV). También asumió la responsabilidad de llevar la contabilidad de la estación de servicio del esposo de su hermana mayor, Andrea Melarosa, quien además le consiguió un carro usado. Mientras tanto, la familia se mudó a un apartamento en Colinas de Bello Monte, más cerca de la universidad y también de la estación de servicio, la Bomba Universitaria, que quedaba frente a la entrada al Hospital Clínico Universitario.

En 1967 yo ingresé a la UCV, por traslado desde la Universidad Católica Andrés Bello (UCAB), y se inició nuestra larga amistad. Muy pronto Filippo conoció a mi familia y yo a la suya.

En 1970 la UCV fue cerrada, por razones políticas, y Filippo tramitó la obtención de un sellado del cinco y seis, para instalarlo en una panadería que su cuñado Andrea estaba abriendo en Colinas de Los Ruices, la Panadería Ruiseñores. Empleó de asistente a mi hermano Pedro. Con ese sellado terminó de financiarse la carrera universitaria y compró su primera moto. Luego se reabrió la universidad y Filippo pudo graduarse en 1972 de ingeniero civil.

Quedó tan transformado físicamente, que yo lo fui a buscar al avión que lo trajo a Maiquetía y no pude reconocerlo, a pesar de que era el único pasajero que quedaba en el avión. Parecía un anciano, sin dientes, y no el joven de 27 años que yo conocía. A Alfredo Bichler, nuestro compañero de

estudios en la UCV y amigo común, ya fallecido, ver a Filippo después del accidente también le causó una gran impresión y en ese momento dudó mucho de su recuperación; mucho menos se imaginaba que solo iban a transcurrir unos pocos años para que se convirtiesen en socios. Afortunadamente, Filippo recibió mucha ayuda económica y afectiva de parte de sus amigos y familiares y logró superar, no sin muchas dificultades, las consecuencias de ese grave accidente. Recuerdo, por ejemplo, que una amiga dentista le hizo la mayor parte de la reconstrucción dental que necesitaba, sin ningún costo para él

Para sorpresa de muchos, cuando se recuperó del accidente no dejó las motos y más bien se compró dos. Se compró también un apartamento de soltero, en la Urbanización San Antonio en Sabana Grande.

De esa época, recuerdo que un día me llamó para decirme que había chocado con otro carro antes de las seis de la mañana, saliendo para el aeropuerto. En ese tiempo no había nada de tráfico a esa hora, por lo que le dije que tenía que haberse puesto de acuerdo con alguien para chocar. Eso le dio mucha risa, pero la verdad es que por alguna razón Filippo fue muy propenso a los accidentes. En 1976 fue invitado a un vuelo inaugural de Alitalia a Nigeria y esa fue la oportunidad de volver a Italia, después de diecisiete años de haber emigrado de allí.

En 1977 se enfermó de cáncer su cuñado Andrea. Filippo lo acompañó a Nueva York, para que fuese atendido. Andrea, siciliano, pertenecía a familias vinculadas a la mafia en Nueva York y a Filippo le impresionó mucho el

recibimiento y luego la exigencia del padrino mayor a los médicos (con algo de amenaza) para que hiciesen todo lo posible por salvarlo. Un hermano y un primo viajaron desde Sicilia para ayudar con las transfusiones, pero todos los esfuerzos fueron en vano y Andrea falleció en la Semana Santa de ese mismo año.

Los matrimonios y los hijos

En 1978, Filippo viajó con sus padres a Italia. Estuvieron en Roma, Ascoli y Palermo. Ese año se compró un apartamento pequeño en Colinas de Bello Monte.

Había tenido varias novias durante su juventud, pero ninguno de esos noviazgos se había sostenido; sin embargo, conoció a María Eugenia Marciales y se casó con ella el año siguiente. El matrimonio fue oficiado en la capilla de la Nunciatura por el Cardenal Giuseppe Paupini, a quien Filippo había conocido el año anterior en Roma. El cardenal Paupini, nacido en Mondavio, en la región de la Marche, pasó la mayor parte de su carrera en el servicio diplomático de la Santa Sede y participó en el cónclave que eligió papa a Juan Pablo II, el 16 de octubre de 1978. El Nuncio Apostólico en Venezuela, en ese momento, era el sacerdote Ubaldo Calabresi. El viaje de luna de miel de Filippo y María Eugenia fue a Colombia, Perú y Bolivia.

En 1984 Filippo hizo un segundo viaje a Italia con sus padres y en 1986 se murió su papá.

Son muchas las anécdotas que podría referir relacionadas con esa etapa de la vida de Filippo, pero recuerdo una vez que me

invitó a cenar en su casa de Chulavista con Enrique Pérez Olivares, dirigente de Copei y amigo nuestro, con nuestras respectivas esposas. María Eugenia había estado cocinando toda la tarde y, cuando llegó el momento de servir el plato principal, en el trayecto de la cocina a la mesa se le cayó la comida y nos quedamos sin cena. Creo que nos sirvieron algunos fiambres y continuamos disfrutando de la velada. Esa noche tuvimos una discusión interesante con Pérez Olivares, quien había sido Secretario de Finanzas de Copei, sobre los problemas del financiamiento de los partidos.

Otro día nos invitó Filippo a almorzar en su casa con sus hermanas y sobrinas. Era época de navidad y él había preparado un jamón, que colocó en el centro de la mesa. En la casa había un perro muy grande, no recuerdo de que raza, y no se le ocurrió nada mejor que saltar sobre la mesa y llevarse el jamón. Lo perseguimos por el jardín, que era una especie de barranco, pero cuando finalmente logramos llegar hasta el perro no quedaba del jamón sino poco más que el hueso.

No siempre las comidas en casa de Filippo tuvieron ese desenlace, pero uno se acuerda siempre de los incidentes más desafortunados.

Refiriéndonos a otro tema, Filippo les dio mucha importancia a sus carros. En su diario menciona casi cada carro que tuvo, desde el primero, un Renault modelo Fregate del año 1952, que le consiguió su cuñado Andrea. Pero no habla de un carro de carreras, creo que un Ferrari, que se compró estando casado con María Eugenia. Ese carro, como es lógico, tenía mucho pique y Filippo me decía que no podía manejarlo en Caracas, pues cuando arrancaba en un semáforo

inmediatamente tenía que frenarlo para no comerse la luz roja en el semáforo de adelante

En 1998, se separó de María Eugenia, con quien no había tenido hijos después de veinte años de matrimonio, e inició relaciones con Angela Molina. Se casó con Angela al año siguiente, una vez obtenido el divorcio. Sus hijos, Filippo José y Fabián Andrés, nacieron el 14 de febrero del 2000 y el 27 de septiembre de 2003, respectivamente.

En 2006, los Vagnoni Molina fueron secuestrados en su casa en Chulavista. Afortunadamente, solo hubo pérdidas materiales. Para colmo, en ese mismo año le robaron el carro a Angela durante unas vacaciones en Italia. Doce años después de casarse, en 2011, comenzaron sus problemas con Angela. Filippo trató de salvar su matrimonio, pero, aunque no llegaron a divorciarse, permanecieron separados.

La compañera sentimental durante los últimos años de la vida de Filippo fue Enhly Gándara. Vivieron en un apartamento que él compró en la Alta Florida. Quienes la conocieron opinan que era simpática y cariñosa y supo ganarse no solo el afecto de Filippo sino el de su familia

La despedida

En 2017, quizás en marzo o abril, Filippo estuvo en Miami, donde yo vivo. Lo invité a cenar en mi casa, con mi esposa, Luisela, y mi yerno, Carlos Parra. Fue, como siempre, un momento muy grato, en el que recordamos viejos acontecimientos y renovamos nuestra amistad. Unos meses después recibí una llamada telefónica suya, muy rara pues

casi nunca me llamaba y, además, no tenía nada especial que decirme. Le comenté a mi esposa, por pura intuición, que parecía una llamada de despedida. En agosto de ese año, poco después de cumplir 71 años de edad, él organizó un viaje a Italia con sus dos hijos, pero lo muerte lo sorprendió el 20 de ese mes en su ciudad natal, Ascoli Piceno. Esa cena, resultó entonces, sin saberlo, una buena forma de cerrar nuestra larga amistad. No puedo estar seguro de que Filippo realmente quiso despedirse de mí, pero eso fue lo que sentí. También el viaje a su tierra natal pareció una despedida, tanto de ella como de sus hijos. A ese viaje invitó a nuestro amigo común, Alfredo Bichler, quien no pudo ir. Alfredo murió tres años después.

El escritor

Una faceta importante en la vida de Filippo fue la de escritor. Escribió dos novelas, varios relatos y otros libros. Joaquín Marta Sosa preparó para esta biografía unas notas sobre la obra literaria de Filippo que transcribo a continuación:

El Bolívar de Ascoli Piceno, publicado por Filippo en 1995, con la colaboración del fotógrafo Alfredo Cedeño y la periodista Milagros Duran, es quizás, en términos literarios, el mejor de sus escritos. Es una suerte de mezcla entre ensayo, crónica y reportaje, que se estructura como un diálogo entre fotografías estupendas (de Alfredo Cedeño) que recogen el paisaje y las costumbres, los personajes y las edificaciones, la plaza Bolívar y sus contornos, el monumento a Bolívar plantado allí, todo ello por iniciativa de Filippo. Con una impresión de primera calidad, cuenta con un prólogo de Luis Britto García.

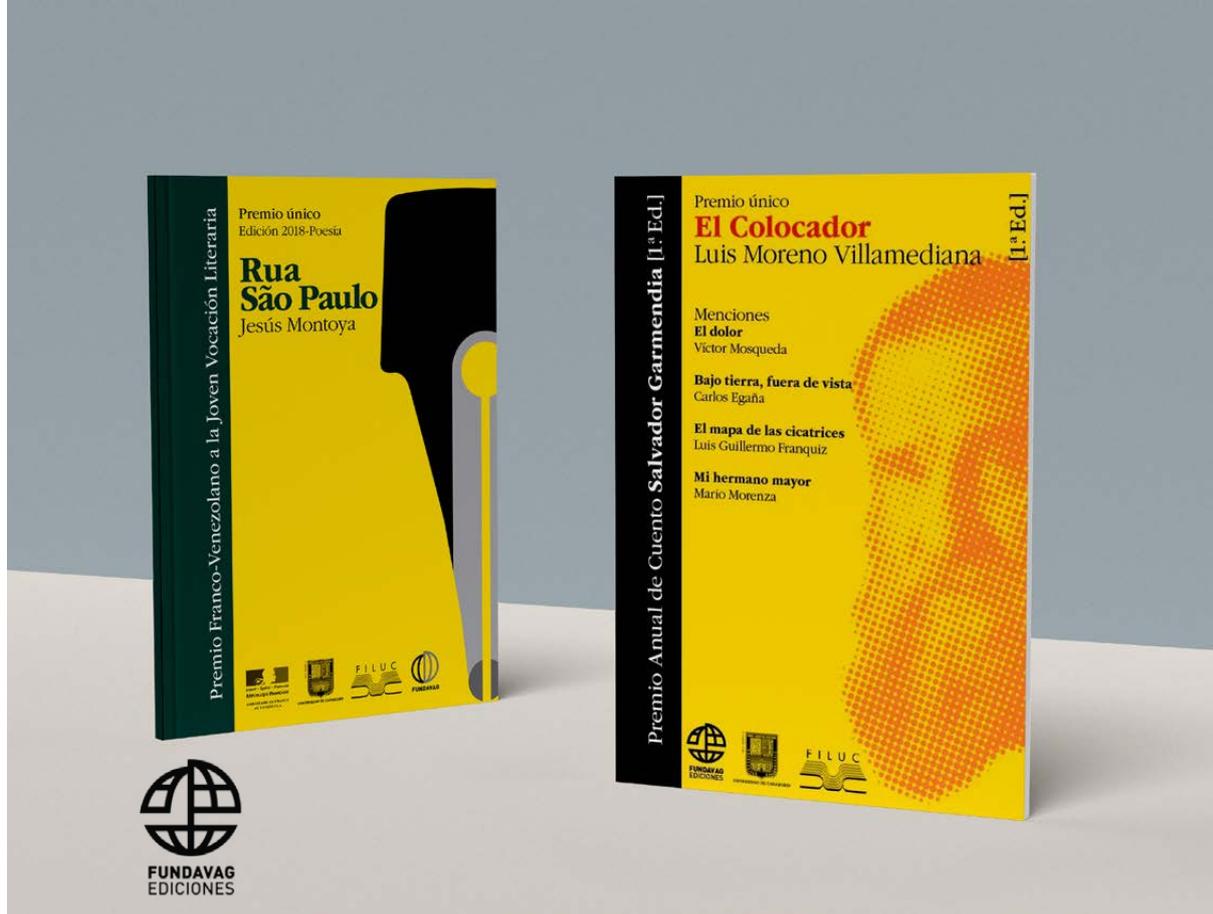
Es una especie de homenaje a la Región Marche y a los vínculos entre Ascoli Piceno y la emigración italiana a Venezuela, o la emigración italiana en general, presentado en la fecha en que se inauguró el monumento a Bolívar en la plaza epónima del pueblo. Pero, ante todo, es el libro donde Filippo descarga todas sus emociones y vínculos espirituales y morales con su pueblo natal, su nación de acogida, dos de sus símbolos patrios (Bolívar y Garibaldi), donde reivindica su italianidad y su venezolanidad profunda.

Su texto para este libro es el jardín de todas sus añoranzas, de su vocación de reportero de su tiempo, tanto del de todos como del suyo propio, interior, que cultivó a lo largo de toda su vida: la vida y el recuerdo, la identificación con su entorno, eran sus grandes combustibles vitales, y nunca como en este libro se expresaron con mayor y más definida claridad.

Las actividades culturales de Fundavag

La Fundación Rosa y Giuseppe Vagnoni (Fundavag), creada en 2012, quizás el proyecto más ambicioso y de mayor interés para Filippo, realizó distintas actividades culturales, entre ellas un programa editorial, charlas-conferencias en el restaurante del Centro Italo- Venezolano y algunas actividades con la Cámara Venezolana Italiana (CAVENIT), referidas a la italianidad.

Con respecto a la labor editorial, Fundavag se inició participando con la coedición de seis publicaciones con «Bid & Co editor» y con la «Sociedad de Amigos de la Cultura Urbana». Posteriormente decidió crear un sello propio, denominado



«Fundavag Ediciones», con un Consejo Editorial conformado por Fernando Savater, Filippo Vagnoni, Luigina Peddi, Joaquín Marta Sosa y Federico Prieto

En el año 2015, la película documental «Hotel Humboldt, un milagro en el Ávila» producida por Roberto Wellisch y dirigida por Federico Prieto, obtuvo el reconocimiento de «Selección Oficial» en el «IX Festival Internacional de Cine de Arquitectura y Urbanismo de Estambul» y en la 3ra Edición del «Arquitectura Film Festival Santiago (Arquifilmfest 2015)». En ese mismo año de 2015, Fundavag organizó diversas actividades culturales en el restaurante Bella Vista del Club Italo- Venezolano: Lo mejor de

la música italiana de todos los tiempos con Mauro Stifano y Panorama político económico, conferencia con Luís Vicente León y Hablemos de Fútbol con Cristóbal Guerra, en enero; Comprensión de Venezuela, seminario con Rafael Arráiz Lucca, en marzo; Compromiso Empresarial con Venezuela, conferencia con Jorge Roig, Presidente de Fedecámaras, en abril; Cuentos en el Parque, lectura de cuentos y canje de libros con el Banco del Libro de Venezuela, Velada Flamenca con la coreógrafa María Alejandra Martín y Mitos y Charlas del Sobrepeso, conversatorio con María Laura García y Adolfo Arocha, en junio; Taller Vacacional, para producir videos para jóvenes entre 8 y 17 años, con Eduardo Burguer, del 21 de julio al 1º de



agosto; y Prevención y Seguridad en la Familia, conversatorio con Marcos Tarre Briceño.

Desde su creación, Fundavag participó activamente en los festivales internacionales de literatura de la Universidad de Carabobo (Filuc), la Feria del Libro de Chacao, la Feria Internacional del Libro del Caribe (Filcar) y la Feria del Libro del Oeste de Caracas (UCAB).

Con el fin de contribuir con la creación cultural en Venezuela, Fundavag realizó y formó parte de varios concursos de literatura. En 2013 se llevó a cabo el «I Concurso Fundavag de Literatura para Niños» cuyo jurado, conformado por María Beatriz Medina, Rafael Arráiz Lucca y Alberto Márquez, designó como ganador a Eduardo Burger

por su texto Trompájaro. Al año siguiente, se realizó el «I Concurso Fundavag de Novela», adjudicándose el premio a Víctor Carreño con su obra Cuaderno de Manhattan. En esta oportunidad el jurado estuvo constituido por Victoria de Stéfano, Carlos Sandoval y Antonio López Ortega.

En 2016, en Alianza con la Universidad de Carabobo, y en el marco de la Feria Internacional del Libro de dicha institución, Fundavag creó el Premio de Cuento Salvador Garmendia y en su primera edición lo obtuvo el escritor Luis Moreno Villamediana con su relato El Colocador. En esta oportunidad el jurado estuvo conformado por Victoria de Stefano, Antonio López Ortega y Miguel Gomes. En su segunda edición, en 2017, y con Silda Cordoliani, Alberto Márquez y Luis Moreno Villamediana, como ju-



rado, se premió a Francisco Daniel Coronel Mejías, por el cuento El cazador.

En 2017, la Embajada de Francia en Venezuela, la Universidad de Carabobo y Fundavag constituyeron el Premio Franco Venezolano a la Joven Vocación Literaria. En su 1ra Edición, cuyo género fue narrativa, se impuso Jacobo Villalobos con su libro Intrusos. El jurado estuvo conformado por el Embajador de Francia Frédéric Desagneaux, Ana Teresa Torres, José Balza y Carlos Sandoval. En su 2da. Edición, realizada en 2018, y con el Embajador de Francia en Venezuela, Romain Nadal, Gina Saraceni, Rafael Castillo Zapata y Joaquín Marta Sosa como jurado, se premió al poemario Rua São Paulo de Jesús Montoya.

Durante su existencia, Fundavag Ediciones logró incorporar a la bibliografía nacional 37 libros, cubriendo los géneros novela, cuento, poesía, ensayo y literatura para niños. Durante esta gestión, la Asociación Internacional de Críticos de Arte (AICA), capítulo Venezuela, premió

como «Mejor libro de divulgación artística» (2012) al libro El arte de los aforismos de Víctor Guédez. Por su parte, El misterio de Francisco Isnardi de Marisa Vannini, obtuvo el Premio Municipal de Literatura, mención Historia (2014), reconocimiento otorgado por el Concejo del Municipio Libertador.

El ítalo-venezolano

A pesar de la nostalgia, Filippo supo manejar muy bien su condición de inmigrante. Sin embargo, muchas veces expresó que se sentía como un extranjero en Venezuela, algo que estaba muy divorciado de la realidad, pues aunque siguió sintiéndose italiano él supo abrazar las costumbres y valores de su país adoptivo y fue muy bien recibido por este, al punto de que ocupó cargos públicos importantes y era considerado como un venezolano más, sin ninguna limitación. Filippo logró ser un italiano en Venezuela y un venezolano en Italia, y se puede decir que se ocupó mucho de tender un puente entre ambos países. Milagros Durán se expresó de él como «el italiano más venezolano que he conocido»; pero también se podría decir que fue «el venezolano más italiano que hemos conocido».

Silva, Alberto. (2021). *FILIPPO VAGNONI: el venezolano de Ascoli Piceno*. Fundavag Ediciones

El libro "Filippo Vagnoni, el venezolano de Ascoli Piceno", fue posible gracias al compromiso y generosidad de sus amigos Roberto Wellisch, Ildemaro Martínez, Joaquín Marta Sosa y Federico Prieto.



Romanelli, un nombre de la moda de Venezuela

Mi padre, Davide Romanelli Romani, escribió su nombre en el mundo de la moda en Venezuela. Su historia comenzó en 1950, cuando llegó a Caracas, junto con mi madre Fernanda Tini, después de que ambos abandonaran su pequeño pueblo de Morello, en la provincia de Ancona.

De niño, con unos 12 ó 14 años, Davide aprendió el oficio de sastre yendo a pie o en bicicleta después de la escuela a la estación de Monterosso, a tres kilómetros de Morello. Luego se puso a trabajar en una



400 FF



XT



ISO A3200

sastrería de Roma, donde empezó a vestir a “curas y fascistas”. según declaró al periódico “La Voce d’Italia” de Caracas.

Al final de la guerra, se casó con Fernanda, que era la maestra del pueblo, en el Morello y se fueron a Venezuela.

Aquí trabajó en una fábrica de camisas, donde fue jefe de departamento y tuvo su primera marca de camisas “RED” (Romanelli Ernesto y Davide) junto con mi tío Ernesto. Más tarde produjo camisas y camisetas Romanelli, que fueron muy populares durante más de veinte años en el país, así como la tienda de ropa “Vestire”.

Su éxito en la industria local de la moda, donde también confeccionaba telas, vestidos, chaquetas y camisas para mujeres, fue reconocido por la Asociación Venezolana de la Moda, que le concedió el premio al empresario del año.

Por su parte, mi madre se fue a estudiar muy joven a Perugia con una tía para ser maestra, profesión que ejerció en su pequeño pueblo y luego en el colegio “Agustín Codazzi” y sobre todo en el “Nuestra Señora de Pompey” de

Caracas, donde estuvo muchos años.

Como muchos otros inmigrantes, mis padres dejaron su huella y un buen recuerdo en su mundo laboral y en la familia por su honestidad y habilidad.

Tras el fallecimiento de mi padre y la crisis económica que azotó a Venezuela en los últimos años, la empresa pasó a manos de su hijo Sergio y volvió al negocio del alquiler de ropa con la marca de ropa “David d’Ancona”, en honor a mi padre, y la tienda “Duca D’Este”.

Mi hija Vanessa Romanelli ha heredado el buen gusto y la pasión por el dibujo de su abuelo Davide. Ahora aprende italiano en el Instituto Cultural Italiano y estudia Diseño de Moda en un instituto universitario de Caracas.



Roberto Romanelli, periodista de Voce d’ Italia



Un marquesano en Venezuela

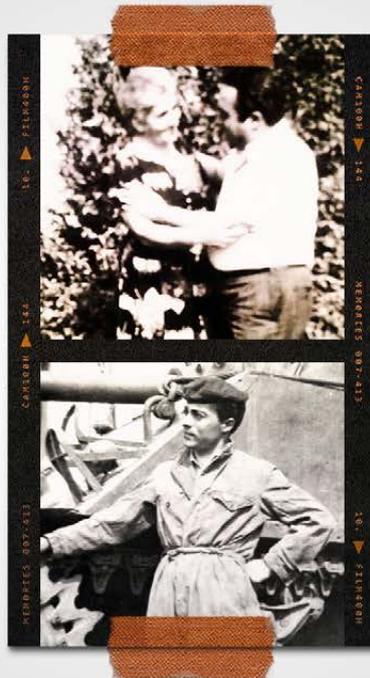
Soy Paolo Domenico Ciarrocchi Ciotti, marquesano en Venezuela. Profesor de la lengua italiana, orgulloso de mis orígenes, del país donde nací (Venezuela) y orgulloso del hermoso, grande y fuerte espíritu italiano. Y, como dice la canción, “un verdadero italiano”. He querido expresar en este boletín algunas informaciones sobre la región de Las Marcas (Le Marche), antes de comenzar este relato personal del viaje de un marquesano en Venezuela.

Como ya he dicho, nací en esta “Pequeña Venecia”, soy hijo de dos marquesanos muy buenos, Luigi Ciarrocchi Chiodi y Antonia Ciotti de Ciarrocchi, nacidos en Ascoli Piceno, la hermosa “Ciudad de las Cien Torres”. Papa venía de realizar el servicio militar en Italia y mi madre provenía de una hermosa familia de agricultores de Cignano, provincia de Ascoli Piceno.

Ellos, como muchos otros, partieron de sus bellos pueblos de Italia para construir un nuevo mundo sin olvidar nunca su querida Italia, sus costumbres y sus familias.

Como los míos, llegaron muchos otros de las Marcas: los Chiodi, los Nespeca, los Proietti, los Nepi, los Vittori, los Raimondi, los Sciamanna, los Tappata, los Ballatori, los Rossini, los Marini, los Giannelli, los Vagnoni, los Cantalamessa, los Fioravanti... No éramos muchos de las Marcas, pero estábamos unidos.

En la posguerra era muy común que los hombres salieran primero y luego, después de ahorrar un poco, salieran las esposas y los hijos, y así fue que primero llegó mi padre y luego, el 1 de noviembre de 1957, llegaron mi madre y mi hermano Walter en el barco “Uso di Mare”, y así comen-



zó la historia de la familia Ciarrocchi Ciotti de las Marcas. Después de Walter, nacieron en Caracas mis hermanas Wilma y Patrizia, y por último, nací yo el 10 de septiembre de 1963.

Mamá y papá siempre dieron gran importancia a la educación y la instrucción de sus hijos, por lo que los cuatro asistimos a la escuela "Giacomo Leopardi". Era una escuela de sistema mixto, es decir, tuvimos la suerte de asistir paralelamente a la escuela primaria italiana (5 años) y a la venezolana (6 años). Después, los cuatro decidimos continuar con la educación formal venezolana y asistimos al "Bachillerato" (similar al Liceo italiano).

En casa, mis padres hicieron todo lo posible para que nuestros corazones crecieran con el orgullo de ser de la

región de Las Marcas y, más concretamente, de ser Ascolanos.



Colegio Giacomo Leopardi Coro Escolar 1971-1972

Así que celebramos todos los años la Pascua 'Marquesana', el 10 de diciembre, el día de la Virgen de Loreto, la Navidad, los onomásticos, los cumpleaños con platos típicos, aceitunas fritas ascolana, chuletas de cordero empanadas, plato de fritos varios, crema frita, queso rocchio y embutidos, castagnole, ciambelloni ... tantas delicias.

Todos apoyábamos al Ascoli y fue una fiesta para todos nosotros cuando nuestro equipo subió por primera vez a la Serie A (año 1974)... "Alé Ascoli alé... vamos Ascoli estamos contigo..." incluso en el CIV (Centro Italiano Venezolano de Caracas) había un equipo Ascoli fundado, dirigido y financiado por el querido PIETRO TAPPATA, equipo donde yo hacía orgullosamente el papel de portero.

Ese mismo año, un grupo de marquesanos, casi todos de Ascoli, crearon la Asociación Nacional de Marquesanos de Venezuela (ALMA Lauretana), ya que eran muy devotos de la Virgen de Loreto. Y en 1977, acompañamos a la Fuerza Aérea Venezolana a Loreto, donde el Comandante General FERNANDO PAREDES BELLO depositó una Placa de Mármol con la Oración del Aviador Venezolano tallada en ella, en reconocimiento a la Patrona de los Aviadores del Mundo, nuestra querida y venerada Virgen de Loreto.

Después de diez años, este grupo logró realizar una obra colosal en honor al país anfitrión, y así en mayo de 1984 se inauguró la Plaza de Bolívar en Ascoli Piceno. Una gran y hermosa plaza con una estatua de Simón Bolívar en el centro, obra del escultor de Ascoli Maestro SERGIACOMO, acompañada de tres placas de bronce de la "Gesta Boliva-



riana" y un muro circular con los nombres de todos los marquesanos que fueron a Venezuela y murieron allí. No tengo palabras para describir toda la emoción que siento cada vez que pienso o hablo de esta plaza. Puedo decir con gran orgullo que diez años después, en 1995, la Asociación ALMA de Venezuela, de la que fui Secretario General, publicó un extraordinario libro "El Bolívar de Ascoli Piceno...La senda de los sueños". En este texto recopilamos imágenes espectaculares de nuestra región de las Marcas (fotos familiares, calles, palacios, monumentos, montañas, campos, playas, gente, eventos culturales La Quintana y sus abanderados, y la Plaza de Bolívar en Folignano con todos sus detalles).

Mientras tanto, con el paso de los años, nosotros los hijos hemos crecido. Llegaron las fiestas, las visitas de parientes italianos a Venezuela y también los viajes familiares a la madre patria, Italia...

La vida continuó a su ritmo. Mis hermanos y yo nos graduamos (cada uno en su carrera)...



Han llegado mis hijos María Laura y Bruno...
los hijos de mi hermano Marcos y Sergio...

Mirando hacia el mañana, viviendo intensamente el presente y recordando el pasado con orgullo, cada uno de nosotros ha construido su familia y ha escrito un nuevo capítulo en este viaje de aventuras.

Ya con los nietos venezolanos, las costumbres italianas, marquesanas y ascolanas se han unido a las de España y Venezuela. Los platos de la mesa se volvieron aún más sabrosos y variados. Ya había platos en la mesa como "La hallaca", "El pan de jamón", "El Pernil", "La ensalada de gallina", "El dulce de leche".

El viaje aún no ha terminado, la vida continúa a paso firme y cada día renovamos nuestras esperanzas y fuerzas y trabajamos con alegría en esta bendita, hermosa, joven e inmadura "Pequeña Venecia", con garra y lo hacemos con toda la capacidad, voluntad y herencia italiana, destacando siempre la integración de dos mundos, dos civilizaciones.

Gracias Italia, gracias Marcas, gracias Ascoli,
gracias Venezuela.



Gracias

Agradezco la oportunidad que me ha dado la Embajada de Italia en Venezuela de hacer este Boletín Italia con Te (Edición N 14) las Marcas.

Como italiano de origen marquésano y además con la suerte de haber nacido en Venezuela, estoy muy orgulloso de haber tenido la oportunidad de escribir sobre mis orígenes, mi historia, sobre los Ascolanos en Venezuela, sobre Las Marcas. Espero que sea agradable para todos los lectores.

Muchas gracias.



Cómo llegar a las Marchas



En coche - Se puede llegar a Las Marcas de norte a sur por la autopista A14 Bolonia-Taranto o por la carretera estatal paralela SS16. A las capitales de provincia se puede llegar en cambio por carreteras que “peinan” desde la costa hacia el interior de la región como: la SS3 Flaminia que desde Roma atraviesa Umbría y termina en Fano, la SS76 que sigue el Esino desde Fabriano a Jesi hasta Ancona, la SS 77 que conecta Foligno con Civitanova Marche atravesando también Tolentino y Macerata, la SS4 Salaria que conecta Roma y Rieti con Ascoli Piceno y San Benedetto del Tronto.

En tren - La red ferroviaria de Las Marcas incluye unos 380 km de líneas con más de 60 estaciones.

- la línea Milán-Ancona-Lecce, que atraviesa toda la región de norte a sur y conecta las principales ciudades costeras, que a su vez están conectadas con el interior mediante trenes o autobuses;
- la línea Roma-Ancona, que conecta la capital con el mar Adriático. La Freccia Rossa (Flecha Roja) viaja desde Turín y Milán hasta Ancona, con la única parada intermedia de Pesaro.

En barco - A la región de Las Marcas también se puede llegar por mar, y el puerto de Ancona es uno de los más importantes del Adriático, tanto desde el punto de vista turístico



como económico-comercial. El puerto ofrece conexiones con Grecia, Croacia, Turquía, Albania y Montenegro. También hay conexiones en catamarán hacia y desde Croacia desde los puertos de Pesaro y Civitanova Marche, así como otros nueve puertos deportivos: Gabicce Mare, Pesaro, Fano, Senigallia, Ancona, Numana, Civitanova Marche, Porto San Giorgio y San Benedetto del Tronto.

En avión - El principal centro de operaciones de la región de Las Marcas es el aeropuerto internacional de Ancona-Falconara, que está conectado con vuelos regulares desde ciudades de Italia, como Milán Malpensa y Roma Fiumicino, y del extranjero, como Bruselas Charleroi, Londres Stansted, Múnich, Sharm-el-Sheik, Timisoara y Tirana. También hay vuelos nacionales de temporada hacia y desde Alghero y hacia y desde el extranjero a Bucarest, Dusseldorf Weeze, Ibiza, Monastir, Moscú Domodovo, Palma de Mallorca y Rodas.

Otros aeropuertos internacionales relativamente cercanos son los de Rimini, Forlì, Perugia, Roma Fiumicino y Pescara.

INFORMAZIONI UTILI

Portale della regione: www.regione.marche.it

Portale turistico: www.turismo.marche.it

Per la ricerca di Alberghi e Locazioni in Marche

Federalberghi Marche
c/o Ascom - Via Sandro Totti, 12 - 60131 Ancona (AN)

telefono +39 071 22911 - fax +39 071 205996

email: marche@federalberghi.it

www.federalberghi.it/regioni/marche.aspx

PUGLIA



An aerial photograph of Polignano a Mare, Italy, showing a cliffside town with a beach and a bridge. The town is built on a steep, rocky cliffside overlooking the sea. A prominent stone bridge with multiple arches spans across the cliffside. The buildings are mostly white and modern. In the foreground, a large beach is visible with many people and umbrellas. The sky is filled with soft, golden light, suggesting a sunset or sunrise.

“È evidente che il Dio degli Ebrei non ha conosciuto l’Apulia e la Capitanata, altrimenti non avrebbe dato al suo popolo la Palestina come Terra Promessa”

FEDERICO II

Vista panorámica aérea en polignano a mare, provincia de bari, apulia (puglia), sur de italia

Puglia



REGIONE PUGLIA

SCHEDA REGIONE PUGLIA:

Province	Residenti (01.01.2021)	Superficie km ²	Densità abitanti/ km ²	Num. Comuni
Bari	1.230.158	3.862,73	318	41
Foggia	602.394	7.007,33	86	61
Lecce	776.230	2.798,88	277	96
Taranto	561.958	2.467,33	228	29
Brindisi	381.946	1.861,33	205	20
Barletta -Andria-Trani	381.091	1.542,93	247	10
Totale	3.933.777	19.540,62	201	257





Monopoli il borgo della Puglia

Apulia

A menudo denominada el “Talón de Italia”, punto de referencia para el baño por su espléndido litoral con playas de arena bañadas por las aguas azules del Adriático, Apulia, nombre derivado del latín *Apulia*, es una región del sur de Italia que limita al noroeste con Molise, al oeste con Campania y Basilicata, al este con el mar Adriático y al sur con el mar Jónico. La región abarca más de 19.000 km² y tiene un 53,3% de terreno llano, un 45,5% de terreno montañoso y sólo un 1,5% de terreno poco montañoso. Administrativamente está dividida en seis provincias como:





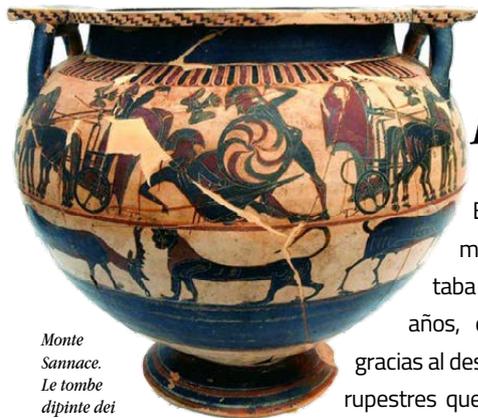
Las Islas Tremiti, un archipiélago de seis islas situado a 22 km de la costa norte de la región, en la provincia de Foggia, forman parte del territorio de Apulia. El territorio forma parte del Parque Nacional del Gargano y desde 1989 una parte del territorio es la Reserva Natural Marina de las Islas Tremiti.

Riserva naturale marina delle Isole Tremiti

Bari (capital de la región), Foggia, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Lecce y Taranto y habitada por casi 4 millones de habitantes. Al norte se encuentra la península del Gargano, que corona la vasta llanura llena de olivos y viñedos que se extiende hasta el Valle de Itria; otra llanura, la del Salento, comienza en el centro de la región y continúa hasta el extremo sur. El pico más alto de Apulia es el monte Cornacchia, que alcanza los 1.151 m en el sector noroccidental de la provincia de Foggia. En cuanto a los cursos de agua, Apulia tiene pocos ríos, pobres en agua y concentrados en la parte norte. El río más importante, el Ofanto, de 134 km de longitud, nace en la provincia de Avellino y desemboca en forma de delta cerca de Bari. Hay dos lagos en la zona del Gargano, Lesina y Varano.

El clima de Apulia es mediterráneo, con inviernos suaves y lluviosos, con temperaturas que rondan los 10 y 15 °C, y veranos largos, calurosos y secos, con temperaturas que pueden alcanzar los 35 °C entre julio y agosto; por eso la región es un destino muy popular para los turistas

en esta época. Además de la explotación de la hermosa costa y del clima favorable, el territorio llano ha permitido a Apulia desarrollar ampliamente su producción agrícola, convirtiéndose así en el punto fuerte de la economía regional, especialmente en el ámbito del cultivo de cereales, vid y olivos. De hecho, Apulia es el primer productor de aceite de oliva de Europa, posición que comparte con España. En cuanto a la ganadería, esta actividad ha disminuido en las últimas décadas; de hecho, se considera extremadamente escasa. Pero, en cambio, la actividad pesquera es una de las más importantes y rentables para la región, gracias a una fuerte tradición pesquera y a la continua investigación de nuevos métodos y tecnologías. A nivel industrial, ocupa el primer lugar entre las regiones más desarrolladas del Sur. Entre las actividades más importantes están la minería, vinculada a los yacimientos de bauxita (fundamental para la fabricación de aluminio), las salinas y las canteras de piedra, así como la producción de alimentos, especialmente las fábricas de pasta, de vino y de conservas.



Monte Samnace. Le tombe dipinte dei Peucezi

Histórico

Estudios recientes han demostrado que Salento ya estaba habitado hace unos 80.000 años, en el período paleolítico, gracias al descubrimiento de pinturas rupestres que representan la fertilidad en la Cueva de la Venus, cerca de Parabita, en la provincia de Lecce. Posteriormente, se encontraron herramientas en la Grotte delle Mura, cerca de Monopoli, en la provincia de Bari, que atestiguan el asentamiento de poblaciones del Paleolítico Medio. Un hallazgo arqueológico muy importante para remontarse a los "primeros apulianos" es la "representación de Delia", un homínido femenino que vivió hace unos 25.000 años y que fue descubierto en Ostuni, en la provincia de Brindisi. A finales del segundo milenio a.C., los Dauní, Peuceti y Messapi se asentaron en Apulia. Los daunianos se asentaron en la parte norte de la región, mientras que los peucetianos dominaron la zona central, más o menos la actual provincia de

Bari, y finalmente los mesapios se asentaron en la zona del actual Salento, tierra que fue definida por los antiguos griegos como Messapia, es decir, "Tierra entre dos mares". Hacia el año 700 a.C. se fundó la ciudad de Taras, un importante puerto de la Magna Grecia donde se asentaron los colonos espartanos en busca de nuevos horizontes comerciales.

Ceramica policroma

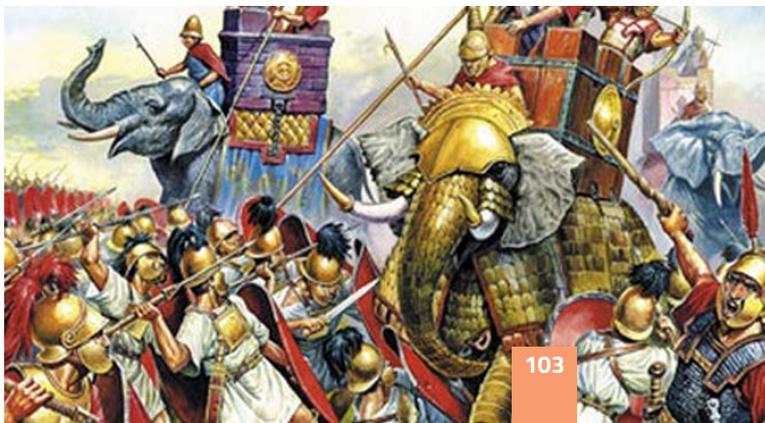


Delia, la donna di Ostuni

In Ostuni (Italy) in 1991 was found the oldest woman in the world



Con las guerras samnitas y pírricas, Roma conquistó Taranto en el 272 a.C. y redujo los pueblos a ciudades federadas, muchas de las cuales se rebelaron, pero fueron rápidamente reprimidas por las legiones. Durante la Segunda Guerra Púnica (218-202 a.C.), Apulia fue escenario de numerosas batallas y Aníbal dirigió allí sus tropas hasta que fueron derrotadas por las legiones romanas. Más tarde, durante los años imperiales, Apulia alcanzó una considerable riqueza económica gracias a la floreciente producción de trigo y aceite y a la importancia de los puertos, especialmente Brindisi, que funcionaban como importantes puertos comerciales entre el Imperio y Oriente.





Federico II di Svevia, detto anche Barbarossa,

Tras la caída del Imperio de Occidente, el territorio de la actual Apulia fue gobernado primero por los bizantinos, luego por los lombardos y los árabes, antes de que Bizancio consiguiera finalmente atraer la región a su esfera de influencia. Sin duda, el encuentro con los pueblos orientales enriqueció enormemente la cultura y la religiosidad de los habitantes de Apulia, cuyas huellas aún se pueden encontrar hoy en el folclore local. Durante la Baja Edad Media, el período normando y luego el suabo fueron muy importantes, ya que dieron un impulso definitivo al crecimiento de la región, especialmente bajo Federico II de Suabia, también conocido como Barbarroja, a quien debemos la mayor parte de los edificios religiosos y seculares, el más importante de los cuales es Castillo



Reino de Nápoles - Villani Benevento

del Monte. De 1264 a 1435, Apulia cayó bajo el dominio angevino, que oprimía a los habitantes con impuestos y gravámenes. Más tarde el Reino de Nápoles cayó en manos de los aragoneses y con Alfonso IV comenzó su dominio, lo que llevó a la unificación del Reino de Nápoles con el de Sicilia. Alfonso IV consiguió reorganizar la administración del Estado y organizó las Universidades y los actuales municipios, reformó el sistema judicial y



Gli Angioini nel Mezzogiorno

reforzó las instituciones judiciales. Tras su muerte, asumió el poder su hijo Fernando, conocido como Ferrante, que participó en una de las páginas más sangrientas de la historia de Apulia, cuando los turcos asediaron y saquearon Otranto, masacraron a los hombres, violaron a las mujeres y degollaron a los niños. La población se redujo a la mitad, de 13.000 habitantes sólo quedaron 800 que prefirieron el martirio a la conversión religiosa.



Pace di Cambrai del 1529

Finalmente, el duque de Calabria, con un ejército de aragoneses, consiguió derrotar al ejército turco, cuya flota ya se había retirado tras conocer la noticia de la muerte

de Mohamed II. En 1504 el Tratado de Lyon sancionó la posesión del Reino de

Nápoles por parte de España, pero el dominio español fue desafiado veinticinco años después con las guerras entre Carlos V de España y Francisco I de Francia. Hubo dos guerras, la primera dejó pocos daños en Apulia, mientras que la segunda se libró con una ferocidad devastadora en

ambos bandos, condenando a la población al hambre tras arrasar ciudades enteras. La paz de Cambrai de 1529 puso fin al conflicto, dividiendo las respectivas esferas de influencia y estableciendo que Apulia seguía siendo territorio español. Los pri-

meros años de la dominación española se caracterizaron por las incursiones turcas en la costa, donde se saqueaban las ciudades y se secuestraba a sus habitantes para el mercado de esclavos. Las incursiones turcas duraron más de cien años, hasta 1647, cuando otro acontecimiento sacudió a la población de Apulia. Un fuerte aumento de los impuestos sobre la producción de grano y una serie de disturbios fueron la causa de una revuelta que comenzó en Nápoles, encontró un terreno fértil en Apulia y proporcionó pretextos para numerosos intentos de derrocar al gobierno español. Pero todo esto fue reprimido en poco tiempo, y la situación volvió a estar bajo el estricto control de los ibéricos.

En 1799 los principios proclamados durante la Revolución Francesa llegaron a territorio apulense y a Nápoles, donde se proclamó la República Partenopea y Fernando IV se vio obligado a huir a Palermo. Años más tarde el Rey volvió a recuperar Nápoles, derrotando a los republicanos que aceptaron los términos de la rendición. Tras la victoria de Austerlitz, Napoleón reforzó su poder en Europa mientras su hermano José Bonaparte entraba en



Luis XII de Francia - Trattato di Lione



Felipe I de Habsburgo el Hermoso - Trattato di Lione



La rivoluzione del 1799: la repubblica napoletana

Nápoles con un ejército de 80.000 hombres, pero cuando fue llamado por Napoleón para tomar la corona de España cedió el paso a su cuñado Joaquín. La campaña de Rusia marcó el final de la aventura política de Murat, que, además de su vano intento de distanciarse de Napoleón, fue capturado y fusilado en Pizzo Calabro.

La desaparición de Bonaparte de la escena europea dio lugar al inicio del periodo de la "Restauración", entendida como la reconstrucción del antiguo orden y, por tanto, el regreso de ciertas dinastías a sus antiguos tronos. Este fue el caso de los Borbones que volvieron a gobernar el Reino de Nápoles y Sicilia. En septiembre de 1860, mientras los primeros garibaldinos entraban en Apulia, Giuseppe Garibaldi llegó triunfante a Nápoles y en una semana



Ingreso triunfale di Giuseppe Garibaldi a Napoli, 1860, spedizione dei Mille



Legge Pica del 1863

derrotó a los regimientos borbónicos en el Volturno. En este caso, la población de Apulia participó de forma marginal en el movimiento que dio la unidad a Italia, aunque el 21 de octubre de 1860 expresó claramente su deseo de unidad y su lealtad a la Casa de Saboya. El principal problema al que tuvo que enfrentarse el nuevo Estado unificado fue el del bandolerismo, muy extendido en el sur de Italia, especialmente en Apulia, y que se solucionó con la ley Pica de 1863, que puso el sur de Italia bajo estado de sitio.

Durante la Primera Guerra Mundial, muchos jóvenes se alistaron y marcharon al frente sin volver a casa.



Nocte di Taranto



Nocte di Taranto

El hambre y el desempleo se extendieron muy rápidamente entre la población de Apulia en la posguerra y ningún partido fue capaz de guiar a las masas, ya que la izquierda seguía atada a una concepción liberal del Estado y la derecha histórica se orientaba hacia la protección de los intereses corporativos, una situación que fue terreno fértil para la propagación del fascismo, incluso antes que en otras regiones del Sur. Con el estallido de la Segunda Guerra Mundial, el puerto de Taranto fue el escenario de la "Noche de Taranto", una aplastante derrota de los fascistas en un enfrentamiento naval con los británicos. Tras la destitución de Mussolini y la firma del armisticio, los alemanes emprendieron una serie de represalias en las que intentaron destruir los puertos de Bari y Taranto. En Foggia, volaron puentes de carretera y de ferrocarril. Durante la posguerra, muchos habitantes decidieron emigrar y pusieron rumbo a América, principalmente a Argentina, Venezuela y Estados Unidos, mientras que otros prefirieron dirigirse a Australia en busca de nuevas oportunidades y mejores condiciones de vida.



Campi di grano, Puglia

Foggia



Capital de la extensa provincia del mismo nombre, con 64 municipios, situada en el corazón del Tavoliere delle Puglie (las Llanuras de Apulia), también conocido como el “granero de Italia”, es un importante punto de referencia para las zonas rurales cercanas debido al floreciente cultivo de cereales y tomates. Según la versión más extendida, el nombre de la ciudad procede del latín *fovea*, o “pozo”, llamado así por el charco en el que desemboca el agua de las colinas circundantes del Gargano. La ciudad fue reconstruida sobre las cenizas de la antigua Arpi. La ciudad vivió su momento de mayor esplendor durante el gobierno de Federico II de Suabia, donde construyó un

imponente *Palatium* que se convirtió en una de sus residencias favoritas.

La calle más importante de la ciudad es *Via Arpi*, que atraviesa el centro histórico de Foggia. La calle es un verdadero icono y, de hecho, antiguamente daba al palacio imperial, que fue propiedad del propio Federico II, del que se conservan un arco y una fuente en el lugar donde ahora se encuentra el Palacio Arpi, así como la sede del Museo Cívico, donde se conservan numerosos hallazgos arqueológicos que van desde el Neolítico hasta la Edad Imperial. En la pinacoteca del museo se pueden ver obras de artistas locales como Francesco Saverio Altamura, Francesco de Mura y otros pintores de la escuela Solimena. Otra característica muy especial de la ciudad son los hipogeos urbanos, la famosa “Foggia subterránea”.



Via Arpi - Foto Moreno De Lauri

En el centro de la ciudad se encuentra el monumento más importante de toda la capital, la Catedral de la Santísima Virgen María Asunta al Cielo. Construido a finales del siglo XI por Guillermo el Bueno en un perfecto equilibrio de estilos barroco, neoclásico y gótico. El punto más alto es el campanario del siglo XVIII, mientras que la fachada está adornada con el bello marco marcapiano, que conserva huellas de la importante escuela de arquitectos de Foggia. Un objeto de devoción y un tesoro celosamente guardado de la catedral es la Sagrada Tabla de Santa María del Iconavetere, más conocida como la "Virgen de los Siete Velos", una estatua que representa un ejemplo



Città di Vieste con la chiesa di San Francesco, Gargano, Foggia

muy raro de una Virgen de cuerpo entero que sostiene al niño Jesús con ambas manos. Además de la Catedral, la Iglesia de Santo Tomás, que data del siglo IX, es el lugar de culto más antiguo de Foggia y fue reconstruida en 1731. El interior es muy modesto y contiene dos cuadros de San Blas y de la Inmaculada Concepción, así como numerosos cuadros del pintor de Foggia Nicola Montagna. Por último, la ciudad también cuenta con el Palacio Belvedere, el Teatro Giordano y la hermosa Villa comunal "Karol Wojtyła", con una arboleda con una gran fuente en el centro, es uno de los puntos de encuentro favoritos de los habitantes de Foggia.



Provincia di Barletta-Andria-Trani

Barletta

Andria-Trani: situada en el centro-norte de Apulia, con 379.435 habitantes, es una única provincia cuya capital está dividida en tres ciudades, Barletta, Andria y Trani. Es la única provincia italiana que tiene más de dos capitales. Históricamente el territorio de esta provincia estaba dividido entre Foggia y Bari, se estableció en 2004 y se activó efectivamente con las elecciones de junio de 2009. Barletta, reconocida como Ciudad de Arte, ofrece un importante patrimonio arquitectónico y museístico que se encuentra al sur del promontorio del Gargano y del Golfo de Manfredonia. En el centro de la ciudad se puede visitar el Castillo Svevo de Barletta, construido por los normandos y luego rediseñado a lo largo de los siglos por los suevos, los angevinos y los aragoneses. Es un tesoro de la historia y la cultura locales



Castello Svevo di Barletta

y está considerado como una de las fortalezas más bellas del sur de Italia. A poca distancia del castillo se encuentra la Catedral de Barletta, uno de los pocos ejemplos de basílica de Apulia. Construida en el siglo XII y ampliada en el siglo XIV, está dominada por un elegante campanario y construida en estilos gótico y románico. La ciudad es conocida por la famosa "Disfida" (Desafío), un enfrentamiento celebrado el 13 de febrero de 1503 entre 13 caballeros italianos y 13 franceses por cuestiones de honor. Los amantes del arte que viajen a Barletta no deben perderse la Pinacoteca, que expone obras de arte de Giuseppe de Nittis, pintor de origen barletano, impresionista y exponente del panorama artístico europeo del siglo XIX. Uno de los tesoros naturales de la ciudad es el mar: el puerto es también muy importante desde el punto de vista comercial y turístico y el litoral está lleno de hermosas playas.

A 30 km hacia el interior se encuentra Andria, con 97.200 habitantes, famosa por su fortaleza de Federico, Patrimonio de la Humanidad de la Unesco, y también por sus productos gastronómicos. La ciudad está prácticamente dividida en dos, una parte más moderna y otra antigua, llena de plazas y callejones, de hecho en el barrio de Casalino hay una calle llamada Vico Ciacianella, reconocida como "la calle más estrecha de Europa". En cuanto a los lugares de culto, hay dos iglesias muy importantes: la iglesia de San Agustín, cuna de los templarios ya que se reunieron allí varias veces, y la catedral de Santa María Asunta. La catedral de Santa María Asunta es muy importante desde el punto de vista arquitectónico, construida íntegramente en estilo normando. Situado en el centro de la Plaza Domo de Andria, cuenta con una elegante arcada neoclásica y un imponente campanario



La Pinacoteca Giuseppe De Nittis di Barletta



Giuseppe De Nittis, Signora in giardino, 1882, Pastello, Barletta, Pinacoteca Giuseppe De Nittis. © Pierluigi Siena

en la cúspide de una enorme torre lombarda. En el interior hay dos cuadros del siglo XIX de Michele De Napoli. Por último, a 43 km de Bari, se encuentra Trani, que domina por completo el mar Adriático, con más de 50.000 habitantes y uno de los lugares políticamente más importantes de la historia de la región. Trani, que hoy alberga el Archivo del Es-



tado, fue durante más de dos siglos la sede de la Regia Udiencia de la provincia de Bari. La ciudad es mundialmente conocida por su tesoro económico máspreciado, la piedra de Trani, una roca de carbonato muy

utilizada por escultores y arquitectos para crear obras impresionantes. Obviamente, la presencia de este elemento no podía faltar en la ciudad; se puede apreciar en el interior de la Catedral de San Nicola Pellegrino. Declarado por la Unesco “monumento mensa-



strada il Vico Ciacianella



Duomo di Andria

jero de la cultura de la paz”, es un espléndido ejemplo de la arquitectura románica de Apulia y se levanta tan cerca del mar que parece estar suspendido sobre él. A pocos pasos de la Catedral se encuentra el Castillo Svevo, otra imponente fortaleza construida por Federico II, esta vez prácticamente sobre el mar para defender la ciudad. Es muy famosa por haber sido elegida por Manfredi (hijo de Federico II) como lugar para celebrar su matrimonio con la princesa Elena de Epiro. En la actualidad, el castillo acoge numerosos eventos durante el verano, entre ellos la recreación de la boda mencionada anteriormente, con el objetivo de evocar ambientes medievales. Por último, el puerto deportivo es el punto más importante de la ciudad, considerado el máximo de la elegancia por los clubes y barcos que allí se encuentran.

Cattedrale di San Nicola Pellegrino



traslazione del corpo di San Nicola



Bari

Mar, barcos de pesca, iglesias y elegantes edificios: estos son los cuatro elementos que describen a Bari, capital regional y centro económico y comercial que siempre ha sido un punto de referencia para el comercio con Oriente Medio. La ciudad alberga a más de 300.000 personas y es conocida por ser el lugar donde descansan las reliquias de San Nicolás, el patrón de la ciudad, que da nombre a la basílica. Ejemplo de la arquitectura románica de Apulia, la basílica fue fundada en el año mil y remodelada varias veces hasta alcanzar su actual aspecto sencillo con dos torres elevadas. En el interior hay hermosos frescos del siglo XVII realizados por Carlo Rosa. La cripta, a la que se accede por un tramo de escaleras, contiene la tumba de San Nicolás y la capilla ortodoxa rusa. Esta última es única en el mundo. Inaugurada en 1967 debido a la gran afluencia de peregrinos ortodoxos que acudían a Bari para visitar al Santo, se decidió crear esta capilla oriental en un apsidio de la cripta, representando así un lugar de encuentro para los cristianos. La Basílica no es la única estructura religiosa que hay que visitar, en Bari también está la Catedral románica de San Sabino, construida en el siglo XIII es la histórica sede episcopal de la ciudad y la arquitectura mantiene los cánones de la cercana Basílica de San Nicola. Bari está dividida en dos. El elegante barrio de Murattiano (que lleva el nombre de Joachim Murat) y la hipnótica Bari Vieja, que alberga el



Vista aérea de Bari



Basílica di San Nicola

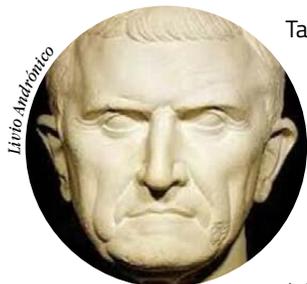


Bari Vecchia

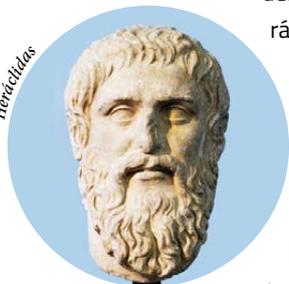


puerto y se encuentra totalmente a orillas del Adriático. En la ciudad muratense del siglo XIX, hay palacios señoriales como el Palacio Fizzarotti, y los dos teatros Piccinini y Petruzzelli. Este último se considera el más importante de la región, tanto por su capacidad como por su historia. Construido en 1903, es el mayor teatro privado de Europa, con capacidad para 1.500 espectadores. Construido en estilo umbertino, el edificio está en perfecta armonía con el resto del barrio de Murattiano, incluso después de haber sido reconstruido en 2009 tras un incendio provocado en 1991.

Bari Vieja cuenta con una importante estructura histórica, llamada "u Castídde" en el dialecto local, el castillo normando-suabo es una fortificación simbólica de la ciudad y hoy alberga la Superintendencia del Patrimonio Ambiental, Arquitectónico e Histórico de Apulia. Se alza en defensa de la ciudad, a pocos pasos de la Catedral, y hoy acoge a cientos de visitantes que deciden explorar la historia de Bari. Fue construida por los normandos en el siglo XII, posteriormente destruida en 1156 y finalmente reconstruida por Federico II entre 1233 y 1240, lo que la convierte en una de las fortificaciones más interesantes de la región, principalmente por su situación estratégica.



Livio Andronico



Heracleides



Leonidas

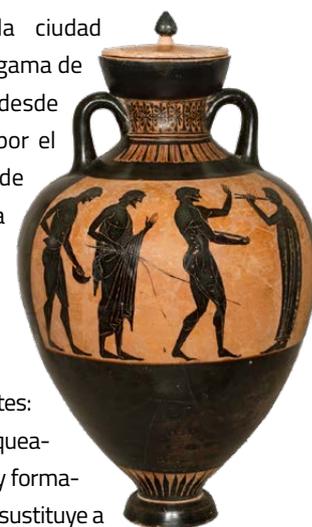
Taranto - Fundada por los espartanos en el siglo VIII a.C. con el nombre de Taras (personaje mitológico griego, hijo de Poseidón y de la ninfa Satyria), fue una ciudad estratégica gracias a su posición en el centro del Golfo de Taranto, y se convirtió rápidamente en una de las más importantes polis de la Magna Grecia, estableciéndose como un importante puerto de escala económica, cultural y militar. Bañada por el Mar Grande y el Mar Pequeño, es llamada "la ciudad de los dos mares" y trae consigo un importante bagaje histórico, de hecho, fue la cuna de grandes personajes del mundo antiguo como: Livio Andrónico, Leónidas y Heráclides, pero también atletas cuyas hazañas se hicieron legendarias en todo el mundo griego, como Iccus, conocido

como el Atleta de Taranto. En el Marta (acrónimo de Museo Arqueológico Nacional de Taranto) se conservan más de doscientos mil objetos y artefactos que atestiguan la historia de la ciudad. Desde la prehistoria hasta la Edad Media, desde el quinto milenio a.C. con los primeros contactos entre los pueblos nómadas y el mundo egeo, luego la colonización espartana y finalmente el periodo normando, en el que se conservan todo



tipo de herramientas y joyas, los llamados "Oros de Taranto". Arquitectónicamente, la ciudad ofrece a los visitantes una amplia gama de estructuras de diferentes estilos, desde el románico al barroco, pasando por el gótico y el moderno. Un ejemplo de lo moderno es la concatedral de la Gran Madre de Dios, inaugurada en 1970 en el Pueblo Nuevo de Taranto.

La fachada se compone de dos partes: una delantera y otra trasera, retranqueada 50 metros respecto a la primera y formada por un doble muro perforado que sustituye a



Icco, conosciuto come l'Atleta di Taranto



Concattedrale Gran Madre di Dio | Gio Ponti. Il lavoro di una vita



Basilica Cattedrale di San Cataldo | Cappellone | Photo Nicola Zaratta

la cúpula tradicional. La concatedral también hace referencia al elemento principal de la ciudad, el mar: el altar mayor es de piedra y la parte que da a los fieles está totalmente revestida de hierro teñido de verde, una forma de recordar el fondo marino. En contraste con el modernismo de la Concatedral se encuentra la Basílica Catedral de San Cataldo,

la joya de la corona de la ciudad vieja, situada en la Plaza Domo, concebida en la Edad Media pero modificada en la época barroca, alberga los restos del santo patrón. La fachada, del siglo XVIII, es totalmente barroca y está cubierta de nichos que representan a santos y ángeles, preludio del pasillo interior de 84 metros de largo, adornado a ambos lados con numerosas capillas. El campanario es normando, construido en el siglo XII y renovado en 1952. Por último, la Capilla de San Cataldo, realizada íntegramente en mármol, donde reposan sus restos. Otros elementos arquitectónicos importantes y arterias vitales de la ciudad son los puentes que cuentan la historia de Taranto, desde los más antiguos hasta los más modernos. Entre ellos se encuentra el Puente de Piedra, construido a partir de las cenizas del anterior puente de los "Siete Arcos" del siglo X, destruido por una inundación. Erigido en 1883, el puente atraviesa el canal noroeste de la ciudad, tiene 115 metros de largo y 16 de ancho y está dedicado a San Egidio de Taranto. Pero el puente más importante es, sin duda, el Puente de San Francisco Da Paola, también llamado "Puente Giratorio". Inaugurado en 1887, es un verdadero encanto de la ingeniería mecánica que conecta la isla de Burgo Antigo con la península de Burgo Nuevo. Tiene unos 90 metros de longitud y está totalmente gestionado por la Marina. El puente está dividido en dos "semipuentes" que, cuando es necesario, se separan "girando" cada uno hacia el lado izquierdo para permitir que los barcos crucen el canal.

Desde el punto de vista cultural, Taranto es la cuna de uno de los bailes italianos más famosos del mundo: la tarantela. Extendida por todo el sur de Italia, con variaciones de una región a otra, se remonta a principios del



Taranto canale navigabile

siglo XVII y está estrechamente relacionada con el fenómeno del "tarantismo apulense", un síndrome cultural de carácter histérico que se da en el sur de Italia y que tradicionalmente se relaciona con la patología causada por las picaduras de araña. De hecho, el nombre de "tarantella" no es más que una italianización de la palabra "taranta" del dialecto apulense, es decir, "tarántula".



Ponte di San Francesco di Paola



Brindisi

Capital de la provincia del mismo nombre, Brindisi es una de las ciudades más pobladas del Salento, con más de 80.000 habitantes, y desempeña un papel muy importante en la economía de la región gracias a su ubicación en el mar Adriático. Una curiosidad importante sobre la ciudad es que fue la sede provisional del Reino de Italia de 1943 a 1944. El nombre de Brindisi deriva del latín Brundisium, que a su vez tiene sus raíces en el mesápico (lengua hablada en la época prerromana en la actual Apulia) Brention, es decir, “cabeza de ciervo”, en referencia al contorno del puerto de la ciudad, que se asemejaría a la cabeza del animal. Importante encrucijada de pueblos y culturas, hoy conserva interesantes testimonios culturales tanto de la antigüedad como de la modernidad.





Brindisi, Custode della storia dell'Impero Romano



Hydria del pittore di Amykos, V secolo,



Attic cup depicting a banquet with musicians

En el corazón de la ciudad se encuentra la Plaza Domo, donde se puede admirar el pórtico De Cateniano en la fachada de un



**MUSEO ARCHEOLOGICO
FRANCESCO RIBEZZO**

edificio medieval. Tiene dos arcos góticos de piedra de carparo, separados por una columna griega de mármol que adorna el capitel, que se cree que data del siglo XII. Otra prueba del pasado medieval de la ciudad es la Catedral, también situada en la plaza del Domo, que fue consagrada por el Papa Urbano II en 1089. Construida íntegramente en estilo románico apulense, junto a ella se alza el campanario, terminado en 1795. No se pierda el MAPRI (acrónimo de Museo Arqueológico Provincial), que alberga y expone los tesoros arqueológicos de la ciudad. Lleva el nombre de Francesco Ribezzo, un estudioso de la civilización mesapiense, y se fundó en 1884 y se trasladó a su actual ubicación en la Plaza Domo en 2009. Alberga una importante colección de artefactos desde la prehistoria hasta la época romana, así como objetos especiales recuperados en expediciones arqueológicas submarinas. Especialmente valiosos son los bronceos encontrados en 1992 cerca de la Punta del Serrone y la colección de cerámica con vasos griegos que datan de los siglos VII al III a.C.



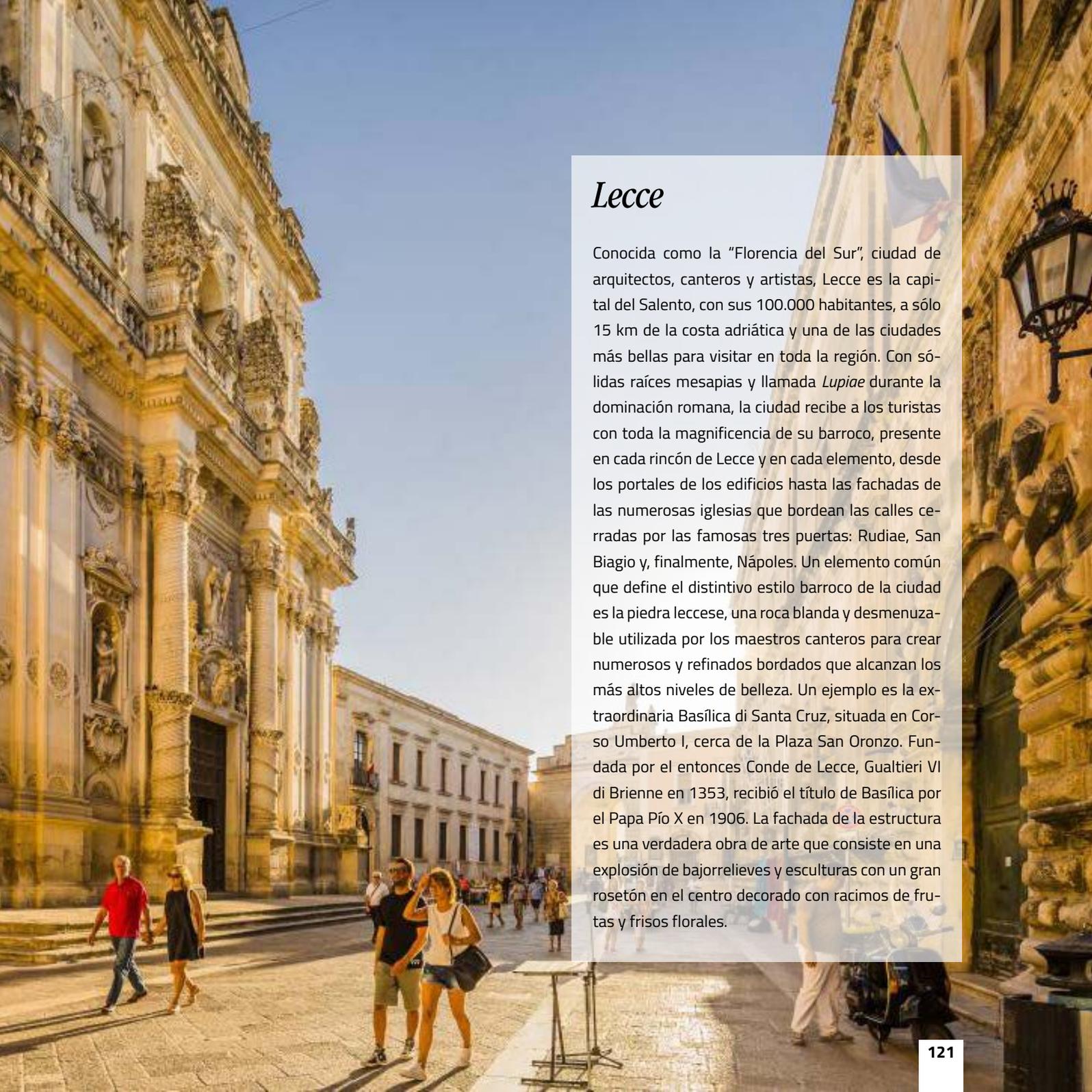
Scalinata di Virgilio

Como buena ciudad costera, Brindisi cuenta con un elegante paseo marítimo construido mediante la transformación de los largos muelles interiores en el casco antiguo, que es una importante zona turística y comercial por sus innumerables bares y restaurantes. Después de una excelente comida de pescado, se recomienda a los visitantes pasear por la Scalinata di Virgilio (Escalera de Virgilio), al final de la cual se encuentran las columnas romanas que marcaban el final



Marinaio d'Italia

de la Vía Apia y eran un punto de referencia para los antiguos navegantes. Por último, un monumento de homenaje, el del Marinero de Italia, situado en la zona conocida como Casale, dentro del puerto. Con forma de timón y 54 metros de altura, celebra la memoria de los marineros caídos durante la Primera y la Segunda Guerra Mundial, sobre la que se colocó en 1954 una estatua de mármol de la Virgen mirando al mar.



Lecce

Conocida como la “Florenxia del Sur”, ciudad de arquitectos, canteros y artistas, Lecce es la capital del Salento, con sus 100.000 habitantes, a sólo 15 km de la costa adriática y una de las ciudades más bellas para visitar en toda la región. Con sólidas raíces mesapias y llamada *Lupiae* durante la dominación romana, la ciudad recibe a los turistas con toda la magnificencia de su barroco, presente en cada rincón de Lecce y en cada elemento, desde los portales de los edificios hasta las fachadas de las numerosas iglesias que bordean las calles cerradas por las famosas tres puertas: Rudiae, San Biagio y, finalmente, Nápoles. Un elemento común que define el distintivo estilo barroco de la ciudad es la piedra leccese, una roca blanda y desmenuzable utilizada por los maestros canteros para crear numerosos y refinados bordados que alcanzan los más altos niveles de belleza. Un ejemplo es la extraordinaria Basílica di Santa Cruz, situada en Corso Umberto I, cerca de la Plaza San Oronzio. Fundada por el entonces Conde de Lecce, Gualtieri VI di Brienne en 1353, recibió el título de Basílica por el Papa Pío X en 1906. La fachada de la estructura es una verdadera obra de arte que consiste en una explosión de bajorrelieves y esculturas con un gran rosetón en el centro decorado con racimos de frutas y frisos florales.



L'Anfiteatro Romano



También en la línea de las estructuras religiosas se encuentra la Catedral de María Santísima Asunta, en pleno centro de Lecce, una auténtica mole barroca que emerge de la plaza del Domo. Tiene uno de los campanarios más altos de Europa, coronado por una estatua del santo patrón, San Oronzo. La fachada principal es muy sobria, con un gran portal de bronce realizado para el Jubileo de 2000, mientras que el lateral del edificio está totalmente decorado con estatuas. Además de los edificios religiosos, se puede visitar el Castillo de Carlos V de Habsburgo en Lecce, también cerca de la plaza de San Oronzo, construido en 1539 íntegramente en piedra local por el

arquitecto Gian Giacomo del Acaya. Construido con fines defensivos, ha desempeñado otros "papeles" a lo largo de la historia, sirviendo de teatro y lugar de encuentro para los comerciantes de la ciudad. Otra maravilla y testimonio de la secularidad de Lecce es el anfiteatro romano. Situado en el corazón de la parte moderna de la ciudad, en la Plaza San Oronzo, está rodeado de edificios de la época fascista y de los mejores bares y pastelerías de la zona. La estructura, de planta elíptica, en parte subterránea y en parte apoyada en arcos sostenidos por columnas, data de la época de Augusto y podía albergar a casi 14 mil espectadores.



Alberobello

A sólo 50 km de Bari se encuentra Alberobello, una de las ciudades más famosas de la región y mundialmente conocida por sus Trulli. Patrimonio de la Humanidad, son viviendas típicas de piedra caliza que se remontan a la prehistoria. Según los estudiosos, los trulli servían tanto de refugio temporal como de residencia permanente para los pequeños propietarios. La característica principal de estas construcciones es la forma rectangular con un tejado cónico hecho de piedras y con paredes blancas construidas directamente sobre los cimientos de piedra caliza y realizadas con la técnica de la pared seca (sin cemento) y adornadas con pequeñas ventanas y una puerta. Los techos también se fabrican de forma muy especial, con doble capa y con un revestimiento interior. El agua se recoge a través de los aleros que sobresalen del tejado, desde donde fluye a una cisterna a través de un

canalón. La palabra Trullo deriva del griego 'τρολλο', transliterado trúllos, que significa 'cúpula'. Tan misteriosos como majestuosos y evocadores, a menudo es posible encontrar en su interior inscripciones en ceniza blanca con significado mitológico o religioso para alejar las influencias malignas o simplemente la mala suerte.

Hoy en día, estas estructuras se han convertido en un verdadero destino turístico, pero también en un lugar ideal para las vacaciones de verano, por la frescura de su interior y la armonía con el entorno. De los muchos trulli que se han convertido en alojamientos turísticos, muy pocos conservan su aspecto rústico y espartano, mientras que la mayoría han sido equipados con comodidades modernas y se han convertido en hoteles o casas de vacaciones funcionales.





Domenico Modugno

Apulia es la cuna de muchos artistas y personajes famosos, pero el mayor orgullo de la región es Domenico Modugno. Nacido en Polignano al Mare el 9 de enero de 1928, desde muy joven mostró un gran interés y talento por la música, gracias al ejemplo de su padre Cosimo, apasionado por la guitarra y el acordeón. Vivió en su pueblo hasta los diecinueve años, cuando decidió escaparse de casa e ir a Turín, donde se adaptó a trabajar como camarero y, a veces, como mecánico de neumáticos. Tras abandonar brevemente la capital piemontesa para hacer el servicio militar, decidió

probar suerte en Roma, en busca de la vida artística que ni siquiera en el norte pudo encontrar. En la capital participó en el concurso para actores del Centro Experimental de Cinematografía, donde fue admitido y obtuvo una beca. En 1951, siendo aún estudiante, debutó en la gran pantalla en la película de Eduardo de Filippo *Filumena Marturano*. Al año siguiente fue contratado para participar en la película *“Carga Heroica”*, de De Robertis, que fue muy importante, ya que tuvo la oportunidad de mostrar sus dotes de cantante interpretando a un soldado siciliano que canta una nana a un niño.



Erotica Charge



1° premio al Festival di Sanremo 1958



Domenico Modugno Meravigliosa



En 1953 participó en el concurso musical radiofónico "Trampolino", donde se fijó en él Fulvio Palmieri, funcionario de la RAI, que ofreció a Modugno una serie de programas radiofónicos titulados "Amauri... Amauri". En 1958, el joven artista se presentó en el Festival de Sanremo con la canción que le llevó a la cima del mundo sonoro italiano "Nel blu dipinto di blu". La canción no sólo ganó el primer premio, sino que revolucionó por completo la música italiana de los años siguientes. "Volare", como se conoce popularmente, fue traducida y versionada en cientos de idiomas y géneros musicales. La canción llegó incluso a ser número uno en las listas americanas y ganó dos premios Grammy, así como el premio al disco y a la canción del año 1958.

Modugno cosechó un enorme éxito en Estados Unidos, recibió las llaves de Washington en una gira y los altavoces de Broadway interpretaron "Nel blu dipinto di blu" sin parar. La fama del cantante de Polignano a Mare también alcanzó niveles muy altos con otras canciones como "L'uomo in frack", "notte di luna calante" e "io", esta última grabada por Elvis Presley con el título "Ask me". Luego, en el 59, Modugno volvió a ganar Sanremo con la canción "Piove" (conocida gracias al estribillo "ciao, ciao bambina"). Tras una pausa bastante larga de-

bido a un accidente, el cantante se mantuvo alejado de los focos, pero volvió en 1962, cuando volvió a participar en Sanremo y ganó con la canción "Addio... Addio".

Tras años en la escena musical, volvió a la gran pantalla, pero esta vez como director con la película de 1963 "Tutto è musica" (Todo es música). En 1964 ganó el Festival de Nápoles con "Tu si 'na cosa grande". En 1964, volvió a Sanremo, ganando por cuarta vez con la canción "Dio, come ti amo". Su pasión por la música se combinó con la de la poesía, de hecho el artista escribió la música para dos poemas de Salvatore Quasimodo: "La morte delle chitarre" (La muerte de las Guitarras) y "Ora che sale il giorno" (ahora que sale el día). Entre las películas de Modugno cabe recordar "Europa di notte" (Europa de Noche), "Lo scopone scientifico" (El escopon científico) y "Giudizio Universale" (Juicio Universal) de Vittorio De Sica.

Además del arte, el nativo de Polignano a Mare participó activamente en la vida política italiana, en las filas del Partido Socialista Italiano, al que donó los derechos de autor de la canción "El aniversario", compuesta para el referéndum sobre la derogación de la ley Fortuna-Baslini, que en 1971 introdujo el divorcio en la legislación italiana. Más tarde, en 1986, se unió a las iniciativas del Partido Radical, con el que se presentó a las elecciones de 1987 y fue elegido miembro de la Cámara de Diputados en la 10ª legislatura, pero en 1990, tras la dimisión del senador Spadaccia, Modugno renunció a su escaño en la Cámara para asumir el cargo de senador, que mantuvo hasta el final de la legislatura.





Domenico Modugno en la película Anni facili (Zampa, 1953)



Domenico Modugno en la película La capa roja (1955).



Cantando su «Nel blu dipinto di blu» en el festival de Eurovisión de 1958.

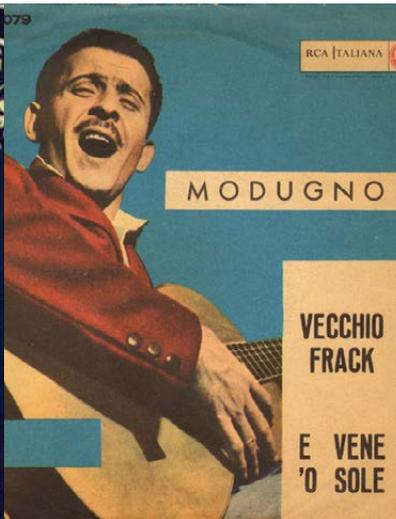


Alberto Lupo, Antonello Falqui y Domenico Modugno en el Teatro 10 (1971).



Enzo Tortora, Marco Pannella y Domenico Modugno, en 1988

El artista y político era un ávido fumador y el 12 de junio de 1984, en los estudios Canale 5 de Cologno Monzese, sufrió un derrame cerebral que le provocó la parálisis de un lado del cuerpo y la disminución de la articulación de las palabras. Se vio obligado a abandonar la escena artística y se sometió a un tratamiento, con el que consiguió mejorar tras varios meses. Modugno hizo su última aparición en televisión en 'Domenica In' en 1993, apareciendo con una espesa barba blanca y muy desaliñado. El estado del cantante empezó a empeorar y finalmente falleció en Lampedusa el 6 de agosto de 1994, a la edad de 66 años.





Gastronomía Apulense



Contar la historia de Apulia desde el punto de vista del gusto es como escribir una enciclopedia de productos y platos, cada uno mejor que el anterior. Hay muchos tipos de pan, muchos tipos de pasta, una amplia tradición de quesos, vinos y aceite de oliva y, sobre todo, muchos productos de pescado. Existe un fuerte vínculo entre Apulia y el trigo. No es casualidad que sea la región líder en la producción de trigo duro, con el que se elaboran cientos de panes.



Pane di Altamura



il pane di Monte Sant'Angelo



Apulia ostenta el récord europeo de DOP en productos de panadería, con el pan de Altamura a la cabeza de las demás: el pan de Monte San Angel y el pan de Santeramo in Colle. Cuando se habla de productos con levadura, es imposible pasar por alto la focaccia de Bari, famosa en todo el mun-



do, así como los pucce, pizzì, uliate y frise. Los taralli son otra cosa: los famosos de Palo del Colle fueron creados a finales del siglo XVIII por la creatividad de algunos panaderos a partir de los restos de masa de pan leudado. Pero no sólo el pan, la pasta, otro producto excepcional de la región, también procede del trigo. El emblema de Apulia son las famosas orecchiette, elaboradas con trigo duro y agua, apreciadas en todo el mundo y perfectas para cualquier receta, ya sea de mar o de montaña. También son "apulianas" la sagne torte, la minchiaredधि, y las lagane, grandes y largas, perfectas para combinar con las legumbres y también utilizadas para la antigua masa de Salento.

La tradición quesera también es antigua, especialmente en Dauni, tierra de pastos que es la cuna del Caciocavallo podolico y del Canestrato pugliese DOP, queso fundador de los quesos de oveja. Cabe destacar la Cacioricotta caprina Orsarese DOP, producida de Pascua a octubre con la leche de las cabras de Gargano que pastan en las montañas



de Dauni. Una de las tradiciones más antiguas vinculadas a la trashumancia (migración estacional de los rebaños) en la región es la producción de ricotta en Carlantino el último sábado y domingo de mayo. Otras maravillas del arte lácteo de Apulia son: la Burrata di Andria Igp, la reina absoluta de los productos lácteos de la región, formada por hilos de masa de queso fresco que encierran un corazón suave y cremoso de tiras de mozzarella bañadas en stracciatella. También destacan las Mozz-

relas DOP de Gioia del Colle y el delicioso Canestrato di Corato DOP, elaborado con leche de oveja envejecida en cuevas naturales hasta diez meses. En cuanto a los quesos frescos, destaca la Pampane-



Caciocavallo podolico



Peperoncini Sottolo

Burrata



Burrata



Extravergine di Bitonto



Illa di Brindisi, un queso de leche de vaca cuya caja da descanso sobre una hoja de higuera que sirve para dar notas dulces para una experiencia gustativa única. Directamen-

te del Salento llega la Giuncata, un queso suave y delicado similar al primo sale con un sutil

sabor a leche. Por último, el Caciocavallo del Gargano, reconocible a simple vista por su clásica forma de pera con cabeza, tiene una corteza fina y un color amarillento, más o menos intenso según el proceso de maduración. El nombre proviene del método de maduración utilizado, en el que el queso se coloca a horcajadas sobre un palo.



Para Apulia es importante la producción de aceite, el verdadero oro verde de la región, producido a partir de árboles de miles de años de antigüedad que satisfacían los paladares de los mesapios,



Le Pettole



Taralli dolci al vino



Pasticcotto



Cartellate al miele



Sporcanus

los griegos y los romanos y siguen haciéndolo hasta hoy. El aceite Daunero del Gargano es muy famoso, con su aroma afrutado y su ligero regusto a almendra, excelente para platos de pescado, marisco y ensaladas. Cabe destacar

el Alto Tavoliere, con su toque de fruta fresca y almendras dulces, adecuado para tomates, rúcula, rábanos y alcachofas en bruschetta, y el Basso Tavoliere, ligeramente picante e ideal para la carne a la parrilla. En la provincia de Bari, en cambio, el aceite virgen extra de Bitonto es de frutado medio con notas de almendra y hierba fresca, un condimento extraordinario para legumbres y sopas diversas. Por últi-



Zeppole di San Giuseppe



Cicerchia seca

mo, la excelencia de la provincia de Taranto es la "Terre Tarentine DOP", de color amarillo verdoso, con un sabor muy afrutado y ligeramente picante, ideal para la carne roja a la parrilla.

Taralli



Apulia tiene una estrecha relación con el vino; se calcula que hay más de 80 millones de vides repartidas por toda la región. Desde la antigüedad, los textos de Plinio mencionan la Malvasie Nere, el Negroamaro y la Uva di Troia. En un pasado no muy lejano, los vinos de Apulia servían de botín y enriquecían a los del norte de Italia, pero en los últimos treinta años todo ha cambiado y se ha apostado cada vez más por la calidad y la potenciación de las variedades de uva autóctonas. El Rosso di Cerignola DOC, elaborado a partir de la uva Nera di Troia, es un vino tinto con cuerpo, perfecto para platos de carne y queso bien estructurados. El Negroamaro del Salento tiene un color oscuro y un sabor seco y afrutado, mientras que el Primitivo, robusto y con un intenso perfume, es un acom-

*Isola Fiore
Di Puglia
Peperoncino
Taralli*



pañamiento perfecto para platos contundentes, quesos curados, carnes a la parrilla y postres de pasta de almendra. Entre los vinos blancos destacan el Castel del Monte Doc, el Moscato di Trani Doc, un vino dulce natural muy aromático, el Colline Joniche Tarantine Doc, perfecto para acompañar platos de pescado y aperitivos, y el Martina Franca Doc, un vino agradable y de sabor seco. El Vincotto Salentino, un delicioso condimento agridulce, se obtiene del largo secado de Negroamaro y Malvasia Nera. El mosto producido se hierve durante un día entero y se almacena en barricas de roble con una madre vinagrera, donde reposa durante más de cuatro años.





Regione Pugliese.

Por Antonella Irene Pinto.

La Regione Puglia es una de las Regiones más hermosas de Italia, conocida a nivel mundial por tener los mejores cultivos de Oliva para ser procesado y obtener Aceite de Oliva Extra Virgen, además de ser una región poco montañosa y árida, con el mar como límite. Ésta es la Región de mis nonnos maternos quienes nacieron en la Ciudad de Valenzano, Provincia de Bari en los años 1930, Nicola De Cristofaro, mejor conocido como

“Manginare” por ser zurdo, donde todos se apodaban con algo referido a su personalidad, su físico o su trabajo e Irene Leuzzi de De Cristofaro, mujer trabajadora y servidora de la iglesia. Mis nonnos enamorados de sus tierras y aferrados a sus tradiciones, emigraron a Venezuela en los años 1950, después de la segunda guerra mundial en búsqueda de una mejor calidad de vida, y se erradicaron en Valencia, Estado Carabobo, desde entonces solo



Festa di San Rocco Venezuela. Vincenzo De Cristofaro (Zio), Irene Leuzzi (Nonna), Nicola De Santis, Caterina De Cristofaro (Mamma) e Lucia Soncini (Zia).



han trabajado arduamente por sacar adelante la familia que formaron. La actividad

económica que decidieron

desarrollar fue la fabricación de calzado, pues ha sido la actividad económica de la mayoría de los Pugliese en el Estado Carabobo, constituyendo la hoy denominada sociedad mercantil Macoes, C.A., con

más de 50 años de trayectoria en el mundo del calzado y con la marca ESTRO. Siempre estuvieron dispuestos y participaron activamente en las actividades de la Misión Católica Scalabriniana siendo parte de la organización de las Fiestas de San Rocco, Santo

Patrón de Valenzano (BA), así como de igual manera fueron de los primeros socios del Centro Social Italo Venezolano y además miembros activos de la Asociación Pugliese del Estado Carabobo. Todavía recuerdo la participación de mi nonna en todos los eventos del Club o de la Iglesia cocinando Panzerottis.

De la familia De Cristofaro Leuzzi proviene la generación de Vincenzo y Caterina, el primero nacido en Valenzano-Italia y la segunda en Valencia-Venezuela, quienes han mantenido la empresa a lo lar-



Panzerotti della associazione Pugliese nel Mondo di Carabobo



Riconoscimento CONINDUSTRIA Impresa dell'anno 2019, Famiglia ESTRO



Cucitura di Scarpe

Orecchiate con le Rappe



go de los años acompañados de sus esposos y también han mantenido las tradiciones, colaborando en todos los ámbitos del sistema italiano, Vincenzo De Cristofaro, Cavaliere della Repubblica Italiana y Caterina De Cristofaro, mi madre, casada con Olimpio Aurelio Pinto fue directivo en diversas ocasiones de la Asociación Pugliese del Estado Carabobo, del Centro Social Italo Venezolano de Valencia, del Comitato Assistenza Emigranti (Com.Ass.Emi) y del Comité Organizador de las Fiestas de San Rocco y San Antonio.

Es para mí de gran satisfacción y honorabilidad ser la generación de relevo de mi familia, conservando cada detalle y tradición inculcada por mi Nonna Irene quien, con 90 años actualmente nos invita a conservar y mantener las tradiciones en casa y en cualquier lugar donde nos paremos a representar nuestras tierras.

La gastronomía de la Puglia es una autentica delicia, me encanta que lleguen los domingos para los Orecchiate con il Ragú di Spezzatino, o Semana Santa para degustar el Particcio di Ricotta o el Calzone di Cipolla, o mejor aún, Navidad para reunirnos en familia a hacer le Cartellate. Unos Orecchiate con le Rappe, tampoco están demás en la semana, y en cada preparación de Riso, Patate

Calzone di Cipolla per Giovanni Santo



Focaccia barese e bocconcini



Particcio di Ricotta



e Cozze ver como el olor de mar me traslada a Bari. La pasión por el mar es desbordada por nuestra cercanía a ella tanto en Bari como en Carabobo, y cada platillo realizado con mariscos nos transporta a nuestros orígenes en cada momento.

Por lo antes mencionado es que no pueda dejar de expresar mi gran amor por la Regione Puglia, y gran admiración por quienes desde que llegaron a Venezuela provenientes de dicha región no han dejado de trabajar, de colaborar y de aportar a nuestra comunidad italiana de una manera invaluable. Me encantaría resaltar que gran parte del sector del Calzado en Venezuela se encuentra ocupado por pioneros pugliesi, siendo propietarios de grandes fabricas que impo-



nen la moda, como de igual manera hay empresas con más de 60 años activas y adaptándose a los cambios para sobrevivir en la crisis existente en este país como lo son Tipografía Chacao dirigida actualmente por Pasquale Giannelli y Dianplex Venezolana, C.A. fundada en el año 1963 por Raffaele Villino, Angelo Villino. Giovanni Marinuzzi y Francesco Marinuzzi (todos de la ciudad de Noci), dedicada a la extrusión de productos de PVC, dirigida actualmente por Carlos



Festa di San Rocco Valenzano Agosto 2021



Villino (actual presidente del Centro Italiano Venezolano de Caracas, presidente de la Federación de Asociaciones Italo Venezolanas -FAIV- y Presidente del Comitato per gli Italiani all'Estero -Com.It.Es-, quien además se encuentra reactivando junto a otros originarios pugliesi, la Associazione

Pugliese nel Mondo a Caracas), solo por nombrar algunas. De igual formas ha habido también grandes empresarios en el sector petrolero como lo fue Trimarca, en Maracaibo, dirigida por Tridente Sherza, fundada en 1964, expropiada 50 años después por el gobierno venezolano.

A lo largo y ancho del país se crearon asociaciones puglieses con el fin de mantenerse unidos por un solo sentir, y con el firme propósito de que la nostalgia no agobiara a todos los emigrantes. Como una gran familia se conformaron y han sido partícipes de lo lejos que han podido llegar como empresarios y profesionales, dándole una segunda familia a todo el que deseara sentirse en casa compartiendo tradiciones maravillosas de la madre patria.



Associazione Internazionale
Pugliesi nel Mondo

En el Estado Carabobo, existe la Asociación Pugliese del Estado Carabobo, presidida en su última Junta Directiva por Rosa Francone, Rocco Naccarata, Raffaele Piscopo, por nombrar algunos y quienes conjuntamente con el Centro Social Italo Venezolano, la Cámara de Comercio Venezolana e Italiana -CAVENIT- y la Misión Católica Italiana Scabriniana hicieron muchas actividades para la comunidad pugliese e italiana con grandes éxitos. Entre los eventos realizados se destacan la venta de Panzerottis en las Verbenas de San Antonio y San Rocco celebradas en la Misión Católica Italiana (Iglesia San Antonio en Prebo), así como la participación en las Verbenas del TUTTINSIEME para la recaudación de fondos para nuestros italiaaos más ne-



Don Tonino Bello

cesitados y asistidos por el Comitato Assistenza Emigrante -COM.ASS.EMI- de quienes la asociación es co-fundadores; el Intercambio Gastronómico y Comercial del Chef Agostino Biallo junto a su equipo con la Escuela de Cocina La Grande Cocotte bajo la dirección de Geronimo Calo descendiente de un originario de Molfetta, bajo el auspicio de CAVENIT Seccional Carabobo que terminó en una Gran Cena degustativa en la Villa Etrusca, restaurante de originarios valenzanese; Intercambios juveniles gastronómicos y comerciales entre la Regione Puglia y los jóvenes puglieses activos y miembros de la Asociación con viajes a las Ferias Puglieses.

No puedo dejar de nombrar al Sr. Vito Lazzaro, miembro del Consiglio Generale dei Pugliesi nel Mondo, quien además de haber sido Presidente de la Associazione Pugliese nel Mon-



*Associazione Pugliene nel Mondo
di Carabobo nella Festa di Sant'Antonio*

do de Caracas, es un colaborador incansable en nuestra comunidad, dentro de sus actividades realizadas se destaca el movimiento para la realización de las Conferencias, en cada ciudad visitada por Don Tonino Bello, sobre su vida y las grandes ideas evangelizadora. Monseñor Don Antonio (Tonino) Bello, era obispo de Molfetta-Giovinazzo-Ruv-Terlizzi, constituía un luminoso ejemplo de vida evangélica y de testimonio misionero, comprometido fuertemente con la paz y la reconciliación en el mundo. Don Tonino Bello visitó Venezuela en el año 1988 y fue recibido por Padre Pio Battaglia en el Salóm de la Iglesia Misionera Sacalabriniana Madonna di Pompei en Caracas.

Así como ellos, muchísimas personas a lo largo y ancho del país han querido mantener el estrecho enlace entre Venezuela y la Puglia, tenemos la Asociación Pugliesi del Estado Aragua y también se encuentra reactivándose nuevamente la Associazione Pugliesi nel Mondo en el Occidente del país, promovido actualmente por originarios y descendientes de la región, así como por Michele De Frenza y Vanessa Lombardi (Presidente y Secretario del Comitato per gli Italiani



Pranzo di Natale Barese

all'Estero de Maracaibo -Com.It.Es Maracaibo- para el período 2021-2026, respectivamente).

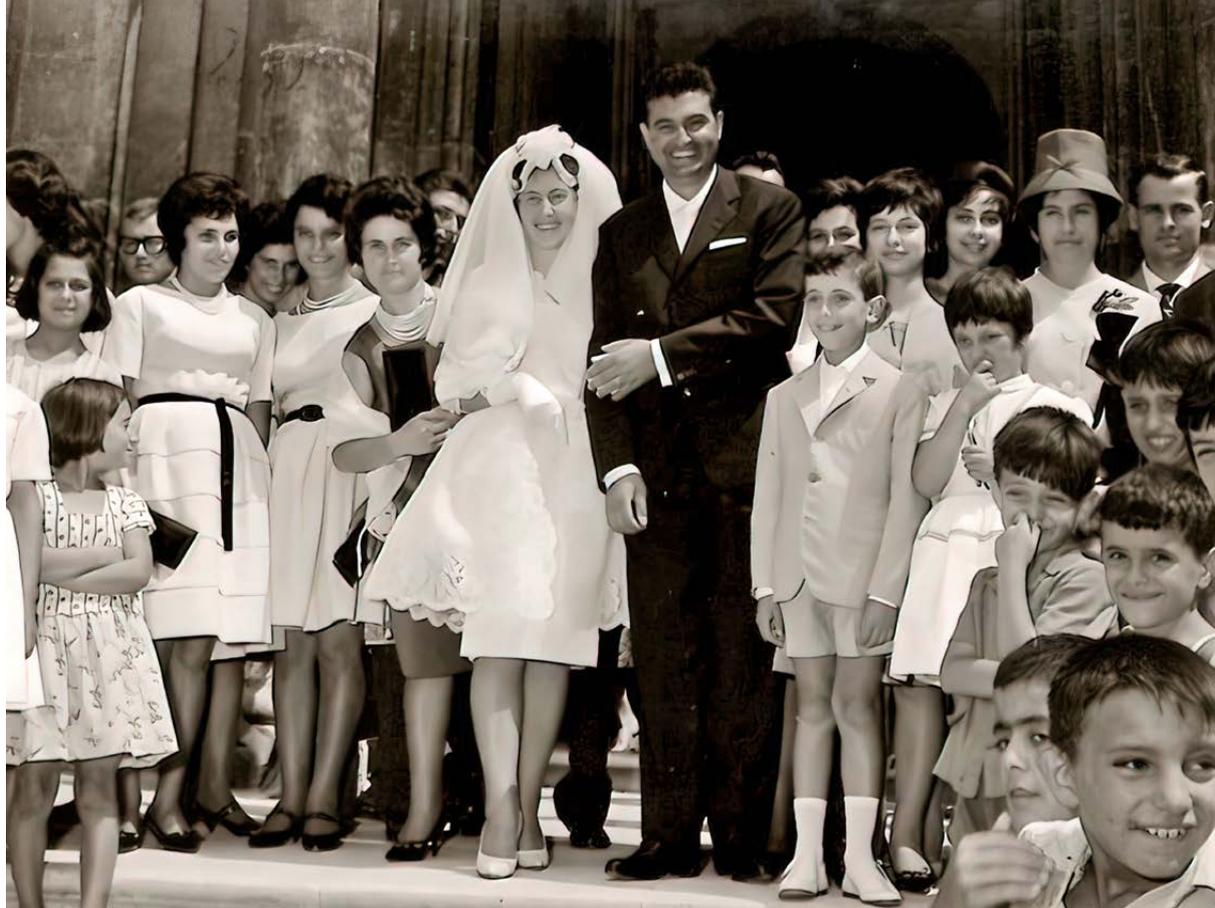
Yo, Antonella Irene Pinto, hija de descendiente pugliese (Caterina De Cristofaro) y de un originario campano (Olimpio Aurelio Pinto, Consultor de la Regione Campania in Venezuela), siendo la mayor de tres hermanos (Jessica y Claudio Pio) vivo ambas regiones como si fuesen una sola, amo ir a Italia y recorrer cada ciudad sus calles de piedra, y adoro sentir el olor de sus mares, me apasiona la gastronomía y vivo mis dos tierras: Venezuela e Italia con mucha tenacidad, considero que soy bendecida y es una combinación perfecta. Mi familia unida en todo momento, comparte y vive cada experiencia tradicional al máximo, no existe navidad sin cartellate, semana santa sin calzone di cipolla, y fiesta sin



Polignano a Mare

canciones de Domenico Modugno o Pino Daniele.

Gracias a la enseñanza de mis padres, quienes destacaron siempre que la actividad social es un principio fundamental de Honor para evitar la miserabilidad a través de la injusticia de los más necesitados, me he prometido en todo momento, seguir su legado, servir por vocación a la comunidad italiana y trabajar arduamente por hacer de Venezuela un mejor país. Hoy en día, pertenezco a la Junta Directiva del Centro Social Italo Venezolano de Valencia, Presidente de la Camara de Comercio Venezolano Italiano -CAVENIT- Seccional Carabobo, Segretario del Comitato per gli Italiani all'Estero -Com.It.Es.- di Caracas y fiel colaboradora de las Associazione Pugliesi nel Mondo del Estado Carabobo y de Associazione Campani Carabobo.



La puglia Ovunque:

Inicio esta participación dando gracias, por la oportunidad y redactar unas pocas lineas, en las cuales pueda describir lo que es ser pugliese, barese, italiano, venezolano, aragueño, maracayero, y lo que eso significa para mi.

Mi nombre Francisco Veneziani Pinto, nacido en la ciudad de Maracay del estado central de Aragua hace unos cuantos lustros específicamente en 1.962, Y lo cual me hizo maracayero, aragueño, venezolano por nacimiento,

pero con profundas raíces puglieses, ya que mis progenitores provenientes los dos de la Regione Puglia, específicamente de la provincia de Bari. Mi padre: Paolo Roberto Veneziani Simone, nacido en la costera ciudad de Monopoli, y mi madre: Francesca Pinto Martucci de Veneziani, nacida en el Entrotterra Barese específicamente en la ciudad de Nocci, aunque desde muy joven y por cuestiones propias de trabajo el Nonno Raffaele Pinto tuvo que trasladarse a la ciudad de Monopoli, donde mis padres se conocieron, y siendo muy jóvenes se casaron

en el primer viaje de regreso desde Venezuela a Italia, ya que papa, primero viajó solo, con la intención de quedarse en los Estados Unidos, pero sabiendo que en Venezuela buscaban jóvenes para trabajar, y que en Venezuela tenía a muchos amigos que antes que él habían llegado al país, y que ya estaban laborando, dejó a un lado su viaje a Estados Unidos de Norteamérica y emprendió ruta hacia las costas del Caribe, hacia el norte del sur, como lo describiría en un tema musical un artista cantante y músico italo-venezolano de nombre: Franco de Vita, tema musical llamado: al norte del sur, y el cual acertadamente describe lo que los italianos vivieron cuando llegaron a esta bella y hermosa tierra de gracia, llamada Venezuela. Pues una vez que Paolo puso pie en el puerto de la Guaira, decidió emprender camino hacia la ciudad de Caracas, allí ubicó un amigo, el cual le ayudó, así como lo hacían todos, y estuvo un par de semanas, hasta que con este mismo amigo le indicó, que en una ciudad como a un par de horas de Caracas se encontraban muchos de sus amigos del mismo pueblo, y como los conocía y eran amigos de la infancia, se subió a la camioneta que lo llevaría a Maracay, donde se quedó, ubicó trabajo como tornero que era y allí se quedó. Regresó un año después para contraer nupcias, y se vinieron casados, de regreso a esta aventura llamada, Venezuela.

En 1962, llegué yo, y siempre tuve el cariño de mis padres y las familias de los amigos de mis padres del mismo pueblo de Monopoli, los cuales pasaron a ser mi familia, mis tíos y tías putativos, y sus hijos mis primos. Aunque eran más mujeres que hombres, siempre las consideré y considero mi familia en Maracay, en Venezuela. Siendo



muy pequeño y habiendo llegado mi hermana en 1963, Papa siempre se preocupó porque nos conocieran en Italia, mis nonnos, mis tías y tíos, la familia Veneziani Pinto, y conocí Italia gracias a mis padres, Papa nos hizo conocer no solamente la Puglia sino buena parte de las regiones de la península italiana, y de verdad que tengo muy buenos recuerdos de esos viajes.

Estudie en un colegio de hermanos españoles, de enseñanza católica cristiana, su nombre colegio san José, y en el cual la disciplina y el orden eran importantísimos, tuve en un principio algo de problemas y era que como en casa Paolo y Francesca nos hablaban en italiano y en el dialecto del pueblo, cuando en ocasiones me dirigía a la maestra yo le hablaba en italiano, y recuerdo que los llamaron para indicarle lo que ocurría y mama les expreso que ellos sentían que eso no era malo ya que podía perfectamente defenderme en ambas lenguas, y nada poco a poco, todo se arreglo, pero esa enseñanza de mama, la cual nos hacia escribirle cartas a los nonnos en italiano, a mi me ayudo mucho para aprender la lingua italiana, tanto en escritura, lectura y conversación, tanto así que cuando uno viajaba a Italia, no teníamos dificultad alguna en entender y hacernos entender.

Pero vamos a centrarnos en el tema, por el cual fui invitado y es hablarles de la Puglia, como un abogado, administrador, dedicado al mundo de la metalmecánica y el calzado, se siente tan pugliese como los que viven en la Regione Puglia, pues es muy fácil, gracias al poseer la doble nacionalidad te ayuda a entender muchas cosas, y uno defiende a su terruño aragueño, así como mi tierra Italia específicamente la Puglia con mucho honor y orgullo de tener esas dos nacionalidades. Hubo un hombre que en una ocasión expreso que el tenia dos corazones, uno grande que era Venezuela y el otro pequeño que era Italia, y de verdad que siento lo mismo, me siento venezolano italiano aragueño pugliese maracayero barese monopolitano, con mucho amor, honor y orgullo.



Tanto es así, que desde hace mas de 16 años llevo adelante un programa radial el cual lo denomine: *passione italiana*, y el cual en estos momentos sigue al aire por dos radio emisoras de la ciudad de Maracay. Y en el cual expreso que son 120 minutos de *buona* música italiana, y donde tocamos temas culturales de Italia, hablamos sobre las 20 regiones italianas, tenemos invitados especiales miembros de las asociaciones regionales italianas que hacen vida en la ciudad de Maracay, hablamos de

gastronomía, deportes y tantos otros temas para que se mantenga esa ventana abierta al conocimiento de los que igual que yo, sentimos que debemos mantener vida la herencia de nuestras familias y el esfuerzo que ellos realizaron para que estuviésemos aquí.

Actualmente soy el presidente de la *Associazione Puglia en Aragua*, anteriormente denominada *Associazione Pugliese de Maracay Venezuela*, la cual cumplió el 28 de agosto del 2021, 30 años, y para los cuales realizamos una misa de acción de gracias y recordar a los miembros fundadores los cuales muchos ya no están con nosotros físicamente pero que con su empeño, tesón, amor, templanza, carisma y orgullo fundaron la *associazione*, la cual nosotros seguimos y pretendemos siga llevándose adelante, dejando ese legado de sentir pertenencia de la región y de la sangre que llevamos en nuestro ADN. *Noi siamo pugliesi e sentiamo un orgoglio infinito.*

La *Associazione Pugliese* de Maracay Venezuela hoy día, *Associazione Puglia* en Aragua, fue cambiado su nombre ya que no solamente en Maracay hay puglieses, también los hay en otras ciudades del estado Aragua, como lo son Turmero, Cagua, San Sebastian de los reyes, la victoria y otras. Ese fue el verdadero motivo de cambiar su nombre, en estos momentos estamos reorganizando la directiva lo cual no ha sido fácil por la situación país, pero con empeño, voluntad y ganas todo se logra, y en eso me he empeñado. Ya que la *Associazione* tenía mucha vida social, con sus típicas fiestas y almuerzos donde se lograban tener un numero importante de invitados, los cuales disfrutaban de platos típicos de la *regione puglia*,

como: le *orecchiete* con la *salsa di manzo e maiale*, le *bras-ciole*, *i taralli*, *il pane tipico pugliese di altamura*, *il famoso limoncello*, *la focaccia pugliese conla mortadella*, *y pomodori secchi*, *e tante, tane bonta tipiche*, las cuales hacían que los almuerzos fuesen siempre un motivo de unión y confraternidad entre los italo-venezolanos que a ella acudían, buena música italiana y tanta felicidad, que poco a poco se fue apagando porque muchos de los pioneros han sido llamados por dios, pero que estamos empeñados en que volveremos a realizarlas. Tanto así que no hemos de participar en ninguna de las famosas fiestas que se realizan en el club casa de Italia de Maracay y sus famosas fiesta de la uva donde la Puglia siempre esta presente con sus platos típicos y en especial con el éxito de las tardes noche, *i panzerotti*. Tanto es así que hemos estado los últimos años realizando una fiesta tipo *paese*, la cual hemos denominado la *notte* de la taranta, ya que la taranta es un baile típico de la zona de la Puglia, y la cual también se le llama *pizzica*, baile frenético que realizaban las mujeres en la Puglia sobre todo en la época de recolección de las aceitunas, y que al baquetear los arboles de *ulivo* para que cayeran los frutos, también caían una arañas muy similares a las tarántulas y las cuales provenían de África y llegaron en los barcos y al ver el clima de la Puglia lograron sobrevivir al frío que en Puglia se soporta muy bien, y se decía que las mujeres que eran las que iban a los campos a recoger el fruto de las olivas, eran picadas por estas arañas, y para que el supuesto veneno no las matase, ellas debían mantenerse bailando de forma frenética en una especie de trance y el cual con el sudor lograban expulsar el supuesto veneno de las arañas, y caían desmayadas después de horas y horas



de baile. Cosa que después de mucho tiempo se supo que era falso, pero el baile de la *pizzica* quedo, y de allí el nombre de la taranta, el cual en verano en una ciudad del Salento Pugliese específicamente en la ciudad de *Melpignano* se realizan unos conciertos espectaculares de tres o cuatro días, donde muchos artistas internacionales son invitados, y todo da vuelta alrededor del tema del ritmo y bailes de la *pizzica* o taranta.

Las asociaciones Pugliese que existen en la república se encuentran actualmente activas son: Caracas, Tachira,

Carabobo, Barquisimeto, Zulia y Aragua. Incluso se tiene una asociación de jóvenes pugliese en Caracas, y todas nos encontramos reunidas en una Federación de Asociaciones Puglieses de Venezuela. A su vez cada cuatro o cinco años dependiendo los cambios que puedan presentarse en la presidencia de la *Regione Puglia*, se realizan reuniones continentales de las asociaciones puglieses de suramérica, donde (Argentina, Brasil, Chile, y Venezuela), eligen 5 representantes para formar parte de un *consiglio Generales dei Pugliesi nel Mondo*, y en el cual tuve la oportunidad de estar desde el año 2006,2007,2008, 2009 para luego ser elegidos dos nuevos representantes por Venezuela en este *Consiglio*, el cual busca la integración de los puglieses que se encuentran reunidos en asociaciones dentro de la misma Puglia, dentro de Italia, en Europa, en Oceanía, en África, en Norteamérica y en suramérica. Es la manera como la Puglia mantiene la unión entre sus coregionales por todo el mundo.

Seguir adelante con estos impulsos para mantener nuestra identidad es importante, para de esta forma apoyar a los que fuera de Italia y de la *regione* nos encontramos pero que se sabe que donde hay un pugliese, allí esta siempre la Puglia presente, y allí el nombre que le di desde el inicio la *Puglia Ovunque. Un grandissimo abbraccio per tutti, e che dio e san nicola di bari vi protegga e benedica, tanti saluti da Maracay. Avv. Francisco Veneziani Pinto.*



Cómo llegar a Apulia



En automóvil - Apulia tiene una buena infraestructura de carreteras, pero hay varias deficiencias en la parte sur de la región, sobre todo en las provincias de Lecce, Brindisi y, marginalmente, en el interior de Foggia y Bari.

Las principales rutas de Apulia son: desde el norte la A14 Bologna-Taranto, desde Roma la A1 a Nápoles y luego la A16 a Canosa di Apulia, desde el sur la A3 Salerno-Reggio Calabria.



En tren - La infraestructura ferroviaria de Apulia abarca un total de unos 800 km de líneas; hay unas 70 estaciones. La red básica está formada por la línea (Bologna- Chieti-Foggia-Bari, parte de la ruta costera del

Adriático que une los principales centros de la región, desde Foggia hasta Lecce; y la línea Foggia-Cervaro-Orsara, principal conexión transversal con la costa del Tirreno. Además, las siguientes líneas forman parte de la red complementaria: - Bari-Brindisi-Lecce, continuación de la ruta del Adriático; Taranto-Brindisi, Cervaro-Rocchetta S. Antonio Lacedonia, Taranto-Ginosa, Barletta-Spinazzola, Spinazzola-Gioia del Colle y la línea Foggia-Manfredonia.



En barco - Los puertos de Bari y Brindisi son excelentes puertos de escala para cruceros y transbordadores con llegadas y salidas desde Grecia, Albania, Montenegro y Croacia; desde Vieste a Taranto también hay muchos lugares equipados con instalaciones de desembarco y amarre. Otros puertos deportivos son: Taranto, Manfredonia, Trani, Bisceglie, Monopoli, Otranto y Gallipoli.



En avión - Hay dos aeropuertos internacionales: el de Bari, Aeropuerto Internacional Karol Wojtyła, que sirve principalmente al centro y norte de Apulia, y el de Brindisi, preferido para el Valle de Itria y Salento. Además hay otros tres más pequeños como: Lecce, Taranto y Foggia.

INFORMAZIONI UTILI

Portale della regione: www.regione.puglia.it

Portale turistico: www.viaggiareinpuglia.it

Per la ricerca di Alberghi e Locazioni in Puglia Federalberghi Puglia

P.zza Aldo Moro, 33 - 70121 Bari (BA)

telefono 080 5531942

email: ufficiostampa@federalberghibari.it

www.federalberghi.it/regioni/puglia.aspx

NUMERI UTILI E D'EMERGENZA

Ambasciata d'Italia in Venezuela:	+58 212 952.7311
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura italo- venezuelana (CAVENIT):	+58 212 263.2427 +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/>



Gran canale e la 'basilica di Santa Maria della salute' a Venezia, Veneto, Italia.

*Leggendo non cerchiamo idee nuove, ma pensieri già da noi
pensati, che acquistano sulla pagina un suggello di conferma.*

(Cesare Pavese)



Ambasciata d'Italia
Caracas