

Marzo '26

LA REVISTA DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL ITALIANA

STAFF

DIRECTOR: GUILLERMO CIANO

VICEDIRECTOR: BRUNO GAROFANO

TESORERA: SANDRA GENTILI

SECRETARIO: JORGE OLIVARES ROSSETTI

DIRECCIÓN DE REVISTA: MILAGROS GUIASOLA

**INSCRIPCIONES A CURSOS DE
IDIOMA ITALIANO:**

CURSOS@ITALIACHILE.CL



ASOCIACIÓN CULTURAL ITALIANA

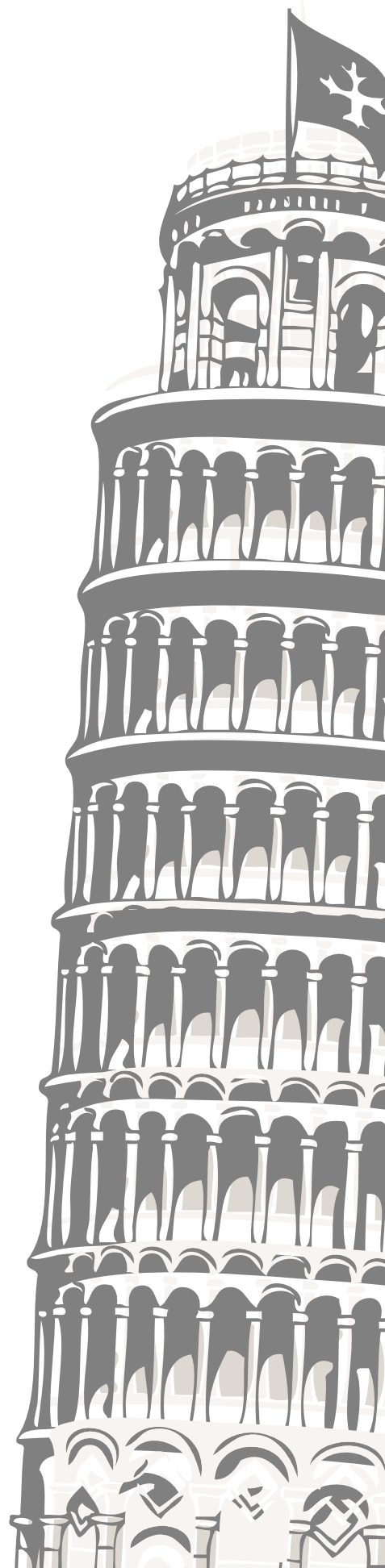


ASOC ITALIA CHILE

www
.italiachile.cl



ASOCIACIÓN
CULTURAL
ITALIANA



CONTENIDO

DEL PRESIDENTE

02.

AGENDA MARZO ITALIA

03.

CURSOS DE ITALIANO

04.

LIBROS RECOMENDADOS

05.

RITUALES ITALIANOS: LA MOKA

07.

IDIOMA: POR QUÉ LOS ITALIANOS MUEVEN
TANTO LAS MANOS

09.

ENTREVISTA CHIARA MACI

11.

TURISMO: SUBIACO

14.

CINES Y SERIES ITALIANAS

17.

DESIGN *made in italy* TENDENCIAS 2026

18.



Guillermo Ciano
Presidente

Marzo

Estimados socios y amigos,

Les escribo desde una Roma que ya respira primavera. Este número celebra los rituales y las historias que nos mantienen unidos a nuestra esencia, sin importar la distancia.

En esta edición, tenemos el lujo de conversar con **Chiara Maci**, la food blogger más influyente de Italia y un referente absoluto de la cultura gastronómica actual. Con millones de seguidores y una trayectoria consolidada en la televisión italiana, Chiara ha logrado lo que pocos: convertir la cocina en un relato emocional.

Ese mismo hilo nos lleva a nuestros **Rituales Italianos**. Empezamos por la Moka, ese "corazón del despertar" que suena a hogar en cada rincón donde palpita un apellido italiano. Es el sonido que nos conecta con nuestras raíces cada mañana.

Para quienes buscan historia, viajamos a **Subiaco**, tierra de monjes benedictinos. Un lugar donde la piedra reza y donde, hace cinco siglos, se imprimió el primer libro de Italia. Además, les compartimos nuestras recomendaciones de cine y libros para seguir alimentando la curiosidad desde casa.

Finalmente, en **tendencias de diseño presentamos: "El Futuro es Fluido"**. Les contamos cómo el diseño italiano abandona la línea recta para dar paso a espacios que se "humanizan" y se adaptan a nuestra forma de sentir y habitar.

Y como se esta haciendo costumbre, les mostramos en el calendario los eventos mas relevantes de Italia que siempre nos piden.

Los invito a sumergirse en estas páginas y a recordar que, ya sea frente a un café o descubriendo un nuevo diseño, nuestra cultura es el puente que nos mantiene siempre cerca de Italia.

G. Ciano

AGENDA 2026

MARZO

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19 	20	21 	22  
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

CURSOS DE ITALIANO

NIVEL A1- NIVEL A2 - NIVEL B1 - NIVEL B2

Información: [cursos@italiachile.cl](mailto: cursos@italiachile.cl)

Cursos grupales (6-16 personas).

Modalidad: vía Zoom y presencial

CURSOS DE ITALIANO

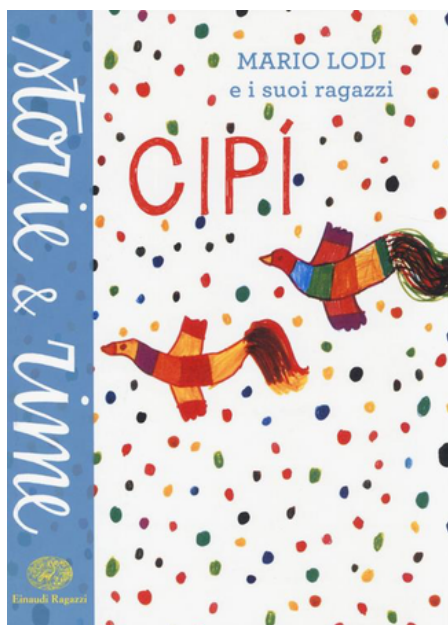
Todo Italia en un solo lugar

Descubre como vivir la lengua y cultura italiana todos los días gracias a nuestros cursos y nuestros eventos culturales



VER CURSOS

LA LIBRERIA CONSIGLIA:



CIPÌ

La storia di Cipì, il passero curioso e coraggioso che scopre il mondo, diventa amico del sole e di un fiore, sopravvive agli attacchi del gatto e dell'uomo e smaschera infine un pericoloso incantatore, è una storia che accompagna da oltre cinquant'anni intere generazioni di bambini.

Edad: A partir de 7 años

\$22.300

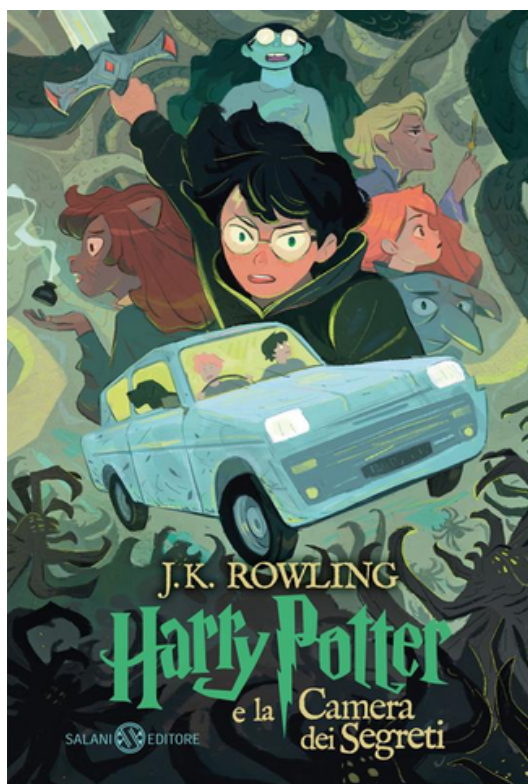


CI VEDIAMO UN GIORNO DI QUESTI

A volte per far nascere un'amicizia senza fine basta un biscotto condiviso nel cortile della scuola. Così è stato per Ludovica e Caterina, che da quel giorno sono diventate come sorelle. Sorelle che non potrebbero essere più diverse l'una dall'altra. Caterina è un vulcano di energia, non conosce cosa sia la paura.

Narrativa Adulto

\$28.150



Harry Potter e la Camera dei segreti

A Hogwarts il nuovo anno scolastico s'inaugura all'insegna degli enigmi: strane voci riecheggiano nei corridoi e Ginny, la sorella di Ron, sparisce nel nulla e un incantesimo colpisce i compagni di Harry, uno dopo l'altro, e sembra legato a un antico mistero racchiuso nella tenebrosa Camera dei Segreti... Il secondo capitolo di uno dei più grandi fenomeni letterari internazionali.

Edad: A partir de 10 años

\$27.500



FIABE DI ANIMALI MAGICI – ITALO CALVINO

C'era una volta Giuanin che si fece piccolo come una formichina per sfidare un mago, e la bella Rosina, che aveva una sorellastra cattiva come una serpe. Poi c'erano i tre cani, che accompagnarono il loro padrone in giro per il mondo, e una biscia generosa e i suoi tre doni magici, un vecchio bue astuto, ranocchie parlanti, aquile riconoscenti, leoni invincibili e tanti animali magici. Cinque fiabe che destano stupore.

Edad: A partir de 9 años

\$35.800

La Moka.

No es solo una cafetera; es una herencia, un objeto de culto que ha resistido el paso del tiempo y las modas tecnológicas. En Italia, la Moka es mucho más que un instrumento para preparar café: es el alma de cada mañana.

Hay un sonido que define a Italia mejor que cualquier ópera de Verdi: el "borbottio".

Ese gorgoteo rítmico y vibrante que anuncia que el café ha subido. En los hogares italianos, la cafetera Moka no es un electrodoméstico; es un miembro de la familia que descansa siempre sobre el fogón, lista para el próximo encuentro.

Este pequeño objeto de aluminio, diseñado en 1933 por Alfonso Bialetti, revolucionó la forma de consumir café, llevando el "espresso" del bar directamente a la intimidad de la casa. Desde entonces, se ha convertido en un símbolo de la identidad italiana en todo el mundo.



Tan icónica es la moka que se considera un objeto de diseño. Grandes diseñadores como Dolce & Gabbana y Alessi hicieron de La Moka un objeto deseable en todo el mundo llevando su popularidad aun mas alla.

Con respecto a su diseño, al principio estuvo inspirado en una lavadora primitiva llamada "lisciveuse", que era una olla gigante, donde se calentaba el agua junto a la ropa y el jabón. Pero luego esto cambió, pasó de ser una máquina gigante a la que conocemos hoy en día. Es decir, de modelo octogonal hecha de aluminio, que encaja perfectamente en el fuego de nuestras cocinas. En relación al precio, siempre ha resultado ser una de las más económicas desde su creación.

Su modelo de uso doméstico, se divide en tres partes principales. Tal como ocurre con la máquina de espresso, el agua hirviendo que se presuriza a causa del vapor, que pasa por medio de la molienda. El vapor se crea dentro de la caldera.

Posteriormente, la presión incrementa hasta que finalmente el agua pasa por el embudo y la molida, para que así, entre a la cámara superior. Sobre su sonido, este resulta bastante familiar, porque se escucha ese borboteo tan característico cuando la caldera está prácticamente vacía, y avisa que nuestro café está listo.



Tip de experto: "Nunca lavar la Moka con jabón, solo agua"



¿POR QUÉ LOS ITALIANOS MUEVEN TANTO LAS MANOS?

Se dice, con un toque de humor, que si a un italiano le atas las manos a la espalda, se queda mudo. Pero lo que para el resto del mundo es una curiosidad o una caricatura, para Italia es una de sus herramientas de comunicación más sofisticadas y antiguas. El "gesticolare" no es un adorno del habla; es una gramática paralela, un lenguaje visual que permite expresar matices, emociones y urgencias que las palabras, a veces, no alcanzan a cubrir.



¿De dònde viene este rito?

Existen dos teorías principales que explican por qué el cuerpo italiano es tan elocuente:

1. El rompecabezas de los dialectos: Durante siglos, Italia estuvo dividida en una multitud de estados y ciudades-estado, cada uno con su propio dialecto. Un siciliano y un veneciano tenían serias dificultades para entenderse verbalmente. Los gestos nacieron como una "lingua franca", un código visual universal que permitía comerciar, negociar y convivir en las plazas y mercados de toda la península sin necesidad de hablar el mismo idioma.

2.- La vida bajo vigilancia: Otra teoría sugiere que, durante las ocupaciones extranjeras (austriacos, franceses, españoles), los italianos desarrollaron un código de señas complejo para comunicarse "en silencio" y evitar que los soldados invasores entendieran lo que se tramaba en las calles. El gesto se convirtió en una herramienta de resistencia y complicidad.

En Italia existen más de 250 gestos codificados que acompañan al habla.

El gesto como énfasis psicológico

En Italia, gesticular no es falta de educación ni exceso de energía; es abundancia comunicativa. Un gesto puede cambiar totalmente el significado de una frase:

- La famosa "mano a borsa" (los dedos unidos en forma de piña) puede ser una pregunta ("¿Qué quieres?"), un reclamo ("¿Qué dices?") o un insulto silencioso, dependiendo de la intensidad del movimiento.
- Tocarse el pómulo con el índice y girarlo no solo significa que la comida está rica; significa que hay un placer profundo en ese momento compartido.

Les dejamos un diccionario visual para que conozcan todos o casi todos los gestos.



CHIARA MACI.

In questa edizione di marzo,
abbiamo l'onore di
conversare con una delle
figure più influenti e
rispettate della gastronomia
italiana contemporanea:
Chiara Maci.



Nata ad Agropoli e cresciuta tra i sapori della Campania e dell'Emilia-Romagna, Chiara non è solo una sommelier e un volto acclamato della televisione; è, innanzitutto, una narratrice di storie.

La sua traiettoria l'ha consolidata come una delle comunicatrici più amate d'Italia. Attraverso il suo programma di successo, "Italia a morsi", ha percorso gli angoli più autentici della penisola per riscattare quei segreti e quelle tecniche ancestrali delle "nonne"; che ogni cuoco – professionista o amatoriale – vorrebbe conoscere.

Con oltre 700 mila follower su Instagram (@chiarainpentola), è riuscita in un'impresa che pochi raggiungono: umanizzare la gastronomia. Il suo profilo è una finestra sull'italianità più genuina, dove le foto di piatti squisiti convivono con momenti di vita familiare, viaggi e il suo profondo amore per i libri.

È proprio questa vicinanza che l'ha resa un punto di riferimento per le nuove generazioni che cercano un ritorno all'essenziale, al reale e all'onesto.

Ma la sua passione per il racconto ha recentemente fatto un passo ulteriore. Dopo anni di libri di successo che univano la sua esperienza personale alla cultura culinaria, Chiara ha debuttato nel mondo dell'letteratura con "Quelle due", il suo primo romanzo. In quest'opera dimostra che il suo talento nell'emozionare non si limita ai fornelli, offrendo una storia intensa e coinvolgente sui legami e l'identità.



Fuente: Manuel Bifari

1.- Chiara, il mondo ti conosce come un'esperta, scrittrice e volto televisivo, ma se dovessi presentarti tu stessa alla nostra comunità in Cile, chi è davvero Chiara Maci e cosa ti spinge a dare il massimo ogni mattina?

CM: "Probabilmente nelle diverse fasi della vita mi sarei presentata in modo diverso. Oggi, a 42 anni, con quasi 20 anni alle spalle di lavoro in cui credo ancora come il primo giorno, mi sento soprattutto una donna libera. Quello per cui ho lottato tanto, dalla scelta di un lavoro diverso dal mio percorso, alla creazione di un'attività in cui 15 anni fa nessuno credeva, al diventare madre e crescere una figlia da sola, all'apertura di un laboratorio di ceramica da autodidatta.

La grande costante è la mia "incoscienza" supportata dalla grinta di chi crede nei propri sogni e non permette a nessuno di interromperli. Quindi oggi mi sento senza etichette, ma fortunata di potermi svegliare la mattina consapevole che cucinare, impastare frolla o argilla, registrare, scrivere, siano davvero quello che ho scelto."

2.- Hai girato l'Italia da cima a fondo entrando nelle cucine più intime. Secondo te, l'essenza della cucina italiana è rimasta intatta o sta cambiando con le nuove generazioni? C'è qualcosa che, secondo te, non dovrebbe mai essere "toccato" in una ricetta tradizionale?

CM: "Io credo che le mode facciano giri immensi e poi ritornano "a casa". L'essenza della cucina italiana che sono le nostre tradizioni restano e resteranno tali. Si crea, si inventa, si trasforma ed è giusto, ma allo stesso tempo i valori restano gli stessi ed è proprio quello che non va toccato. Il valore della nostra storia. Che non è solo una questione di ingredienti o di modalità di preparazione ma è qualcosa di molto più intimo e importante. È un rito che ogni italiano conosce bene."

3.- Dopo tanti viaggi e tanti incontri con le “nonne” d’Italia, qual è stato l’ingrediente o il segreto culinario che più ti ha sorpreso e che forse non ti aspettavi di trovare?

CM: “L’ingrediente segreto delle nonne è sempre il ricordo. E quello che ogni volta mi sorprende è la forza e la tenacia con cui questo ricordo viene protetto, tutelato e difeso. Guai andare contro una nonna in cucina ;-))”

4.- Sicuramente ti sarà capitato di provare la “cucina italiana” fuori dai confini nazionali. Cosa provi quando vedi le interpretazioni delle nostre ricette all’estero? Credi che il mondo capisca davvero la biodiversità e la storia che c’è dietro ogni piatto regionale?

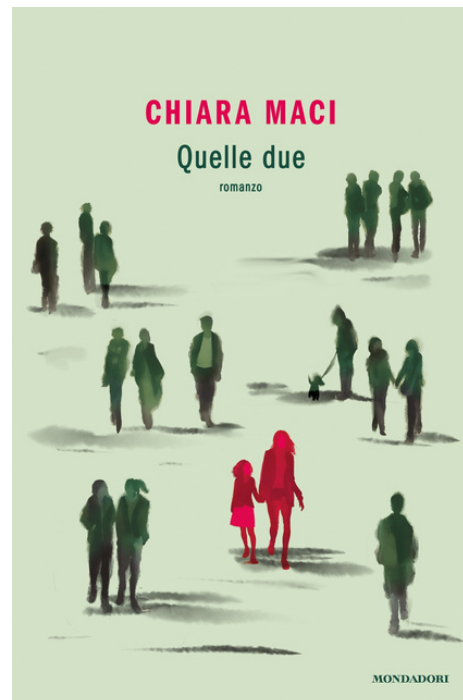
CM: “Credo si stiano facendo grandi passi avanti, basti pensare a cos’era la cucina italiana all’estero 20 anni fa e a quella tragedia di vedere gli spaghetti alla bolognese con polpette giganti e sughi rosso fuoco. Oggi ci sono paesi in cui la cucina italiana è esaltata e rispettata e in cui si lavora davvero al riconoscimento della nostra tradizione e dei nostri ingredienti. Certo, la strada è ancora lunga.”

5.- Perché, secondo te, la cucina italiana è la più amata e replicata in tutto il pianeta? È una questione di sapore, di semplicità o è la storia che trasmette ogni boccone a fare la differenza?

CM: “Credo sia l’insieme di diversi fattori. È una cucina che sa di genuino, di veracità, di pochi passaggi e tanto godimento.
In fondo chi non ama la semplicità golosa?”

6.- Chiara, in *Quelle due* il cibo smette di essere solo una ricetta e diventa lo strumento per esplorare il legame profondo tra madre e figlia. Com’è stato per te utilizzare i sapori non più per insegnare a cucinare, ma per narrare le emozioni, i silenzi e le seconde possibilità di queste due donne?

CM: “In *Quelle Due* il cibo non è protagonista ma è presente in diverse forme. Dalla passata di pomodoro che è appunto quel rito italiano che diventa collante familiare alla cheese cake che Adele prepara alla figlia Mia che è il gesto d’amore che il cibo rappresenta. Ma c’è anche la colazione con le uova lasciate a metà che racconta un’adolescenza conflittuale e il menù di Ugo che rappresenta il luogo sicuro, dove il cibo ti fa sentire protetta.”



SUBIACO

EL INICIO DE LOS BENEDICTINOS Y EL PRIMER LIBRO ITALIANO

En la region del Lazio, a 1 hora y 30 minutos de Roma se encuentra el pueblo de Subiaco, como dicen sus calles: La ciudad de Para quien busca la esencia de la Italia medieval y espiritual, este borgo es una parada obligatoria. un rincón del Lacio donde el tiempo parece haberse detenido entre monasterios excavados en la roca y bosques neblinosos.

Subiaco es, ante todo, el lugar donde nació la civilización monástica occidental. Es aquí donde un joven San Benito, buscando refugio del caos del mundo, se retiró a una cueva para dictar su famosa regla: "Ora et Labora" (Reza y Trabaja).

El Monasterio de San Benito (o Sacro Speco) es una joya arquitectónica que desafía la gravedad. Construido literalmente contra la pared de un acantilado, entrar en él es como sumergirse en un laberinto de frescos



medievales que cuentan la vida del santo. El silencio allí tiene un peso distinto, un magnetismo que conmueve incluso a los viajeros menos religiosos.

El Primer Libro de Italia

Subiaco guarda un secreto histórico fascinante: **es la cuna de la imprenta en Italia.** En el Monasterio de Santa Scolastica, en 1465, dos clérigos alemanes imprimieron el primer libro con tipos móviles del país. La biblioteca del monasterio aún conserva manuscritos únicos, recordándonos que estos muros no solo custodiaron la fe, sino también el conocimiento y la cultura escrita que hoy celebramos.

Naturaleza y Sabor

Pero Subiaco no es solo contemplación. El Parque Natural de los Montes Simbruini rodea el pueblo, ofreciendo rutas de trekking y kayak en el río Aniene para los más aventureros.

Y como ninguna visita en Italia está completa sin sentarse a la mesa, Subiaco ofrece sabores rústicos que reconfortan el alma. No se puede dejar el pueblo sin probar los famosos fagioli Buccitti, o los subiachini, los bizcochos típicos de almendra y miel que son el orgullo de los pasteleros locales.



3 RAZONES PARA VISITAR SUBIACO

1 SACRO ESPECO

Es uno de los monasterios más espectaculares del mundo, construido directamente sobre un acantilado

2 SANTA SCOLASTICA: LA CUNA DEL LIBRO ITALIANO

Este monasterio no solo es una joya histórica con cinco claustros medievales, sino el lugar donde se imprimió el primer libro de Italia en 1465.

3 LAGO DE SAN BENEDETTO

Es pequeño lago de aguas turquesas y una cascada rodeada de vegetación

En Subiaco, los libros dejaron de ser tesoros ocultos para convertirse en la voz de una nueva era: aquí nació la imprenta italiana.

Muchos asocian la revolución de la imprenta exclusivamente con Alemania y Gutenberg, pero pocos saben que Subiaco fue la "segunda patria" de esta tecnología.

En 1465, apenas diez años después de que Gutenberg terminara su famosa Biblia, dos de sus discípulos alemanes, Conrad Sweynheym y Arnold Pannartz, cruzaron los Alpes y llegaron al Monasterio de Santa Escolástica en Subiaco. Invitados por los monjes benedictinos —quienes siempre habían sido los guardianes del saber manuscrito—, instalaron allí la primera imprenta de tipos móviles de Italia.

¿Por qué Subiaco? Los monjes benedictinos vieron en el invento de Gutenberg una evolución natural de su trabajo: si antes un monje tardaba meses en copiar un libro a mano, ahora podían difundir el conocimiento de forma masiva.

El primer libro que salió de las prensas de Subiaco fue un pequeño manual de gramática (Donatus pro puerulis), seguido de las obras de Cicerón y San Agustín. Con este gesto, Subiaco transformó a Italia en el centro editorial más importante del Renacimiento.

PANTALLAS (CINE & SERIES)

LA LEGGE DI LIDIA POET

NETFLIX



Es un éxito total. Trata sobre la primera abogada de Italia en el Turín del siglo XIX. La estética, los vestidos y los palacios de Turín son un sueño visual.

DOC NELLE TUE MANI

RAI/DISNEY+



Si quieren algo más contemporáneo. Es el "Grey's Anatomy" italiano, protagonizado por Luca Argentero. Es un fenómeno de masas en Italia ahora mismo.

CINEMA SABAYA



Es una película fascinante porque toca un tema muy humano y universal a través de una lente muy específica: el poder del arte para unir a mujeres de mundos opuestos.

Aunque es una producción israelí, ha tenido un recorrido enorme en festivales internacionales (incluyendo Italia) porque su mensaje sobre la identidad femenina es muy potente.

El Futuro es Fluido: ¿Por qué el diseño italiano abandona la línea recta?

Si observamos las últimas propuestas de las grandes casas de Milán, hay un mensaje claro: la rigidez ha muerto. El diseño que viene para 2026 no se trata de "decorar" un espacio, sino de "humanizarlo".

1. Del "Minimalismo Frío" al "Minimalismo Sensual"

Durante la última década, el diseño estuvo dominado por líneas rectas y superficies perfectas, casi quirúrgicas (influenciadas por la estética tecnológica de los smartphones). Pero para 2026, la tendencia italiana dicta un giro hacia lo sensual. El diseño ahora busca ser tocado; las curvas orgánicas imitan la forma del cuerpo humano y de la naturaleza, creando espacios que se sienten como un refugio y no como una galería fría.

2. El objeto como "Escultura Viva"

Ya no compramos solo una lámpara o un frutero; buscamos piezas que tengan "movimiento" incluso estando quietas. Por eso vemos metales que parecen doblarse como papel y sofás que parecen nubes. Esta tendencia busca romper la monotonía de nuestras casas, que suelen ser cajas cuadradas. Una pieza curva rompe esa "caja" y le da vida al ambiente.

3. La respuesta al mundo digital Pasamos el día frente a pantallas planas y ángulos rectos.

El diseño italiano de vanguardia responde a esto con volumen. La tendencia de las "formas que se derriten" es una rebelión visual: es lo opuesto a lo digital. Es algo físico, pesado, con sombras suaves y texturas que nos devuelven a lo analógico.



Fuente: Archivo Histórico Cassina / Diseño de Mario Bellini.

CÓMO IDENTIFICAR ESTA TENDENCIA

- Mobiliario "Low-to-the-ground": Muebles bajitos, muy cerca del suelo, que invitan al relax total.
- Materiales con alma: Piedras naturales con vetas muy marcadas y maderas con formas irregulares.
- Adiós a las esquinas: Desde las mesas de comedor hasta los espejos, todo termina en bordes redondeados (el famoso estilo curvy).



Fuente: Artemide S.p.A. / Diseño de Giancarlo Mattioli.

Fuente: Boca do Lobo / soleil cream curved sofa

Si eres una institución de la comunidad italiana
y quieres comunicar tus eventos escríbenos a
contacto@italiachile.cl

CONTACTO

www.italiachile.cl



**ASOCIACIÓN
CULTURAL
ITALIANA**