ASOCIACION
CULTURAL
ITALIANA

EDICION 2026

SEPTIEMBRE '26

LA REVISTA DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL ITALIANA

www.italiachile.cl

STAFF

PRESIDENTE: GUILLERMO CIANO
VICEPRESIDENTE: BRUNO GAROFANO
SECRETARIO: JORGE OLIVARES ROSSETTI
DIRECCIÓN DE REVISTA: MILAGROS GUISASOLA

INSCRIPCIONES A CURSOS DE IDIOMA ITALIANO:
CURSOS@ITALIACHILE.CL

ASOCIACIÓN CULTURAL ITALIANA

ASOC ITALIA CHILE

www.italiachile.cl

ASOCIACIÓN CULTURAL ITALIANA

CONTENIDO

DEL PRESIDENTE: SEPTIEMBRE 02.

LA REGATA STORICA DE VENECIA 03.

ENTREVISTA: CRISTIAN GALAZ TORRES: DE LA ROMAGNA A LA ACADEMIA 07.

CINE Y SERIES: 83 FESTIVAL DE VENEZIA 13.

CALENDARIO CURSOS DE ITALIANO 15.

DEPORTES:L'ITALIA SUL GRADINO PIÙ ALTO: LE NOTTI MAGICHE DELL'ATLETICA E DEL NUOTO AZZURRO **Nota en italiano** 17.

LIBRERIA ITALIANA 21.

TURISMO EN BODEGAS ITALIANAS 22.

DESIGN ITALIANO: LUCE ESCULTÓRICA: IL NUOVO GIOIELLO DELL'ABITARE 25.

Del presidente

Guillermo Ciano
Presidente

Septiembre

Carissimi socios, lectores y amigos de nuestra comunidad:
Septiembre es un mes lleno de luz y energía. Mientras en Chile la primavera comienza a desplegar sus colores y entramos en ambiente de fiesta, en Italia los viñedos viven el momento mágico de la vendimia. Para nuestra Asociación, esta edición de la revista representa precisamente eso: un verdadero puente entre dos tierras que comparten la pasión por la cultura, el arte y el encuentro.

En este número los invitamos a recorrer una selección de contenidos especialmente curados para esta temporada:

- **Venecia en su máximo esplendor:** Nos trasladamos a la ciudad de los canales para vivir dos de sus citas más icónicas: la elegancia y los grandes estrenos de la 83 Mostra Internacional de Cine, y el espectáculo de la Regata Storica, con su majestuoso desfile de embarcaciones tradicionales por el Gran Canal.

- **Diseño con sello Made in Italy:** En nuestra sección de diseño, exploramos la fascinante tendencia de las "lámparas escultura".

- **Triunfos deportivos:** Repasamos las hazañas del atletismo y la natación azzurra, que vienen de firmar una actuación histórica en el medallero europeo.

- **Entrevista:** Conversamos en exclusiva con Cristian Galart Torres sobre su trayectoria y visión profesional.

Queremos recordarles también que seguimos con las inscripciones a los cursos . Estamos muy felices por la gran convocatoria de este año: quedan ya muy pocos cupos disponibles y estamos a punto de completarlos, así que si aún no se han inscrito, los animamos a asegurar su lugar antes de que se cierren las inscripciones.

Por último, **no quiero dejar pasar la oportunidad de enviar un saludo muy afectuoso a toda nuestra comunidad en Chile en este mes tan especial. ¡Muy felices Fiestas Patrias! Que este 18 de septiembre sea una fiesta de alegría, tradición y orgullo compartido.**

Les deseo una disfrutable lectura y un excelente mes de septiembre.

Un cálido abrazo,

G. Ciano

Presidente
Asociación Cultural Italiana de Chile

LA REGATA STORICA DE VENECIA: LA MAJESTUOSA FIESTA SOBRE LAS AGUAS DEL GRAN CANAL

Cada primer domingo de septiembre, Venecia no solo rememora su pasado marítimo: lo vuelve a habitar. La Regata Storica es el acontecimiento más espectacular, vibrante y esperado del calendario veneciano. Por unas horas, el tráfico moderno del Gran Canal se detiene por completo para ceder el paso a un despliegue de color, elegancia y pasión deportiva que transporta a los espectadores a los años dorados de la Serenísima.

I. Orígenes y leyenda: Del "Ratto delle Sabine" veneciano al Decreto de 1274

La tradición competitiva a remo nace mucho antes de que la regata tuviera un nombre oficial. Según relatan los cronistas venecianos, el origen deportivo se remonta al año 942, durante la celebración del Liston di San Pietro, una festividad popular en la que las jóvenes casaderas de la ciudad recibían la bendición antes de sus bodas.

Aprovechando la multitud, un grupo de piratas dálmatas irrumpió en la iglesia y

secuestró a las novias junto con sus ajuares. La reacción de los hombres venecianos fue inmediata: abordaron las embarcaciones de la laguna y comenzaron a perseguir a los corsarios remando con furia desesperada. Tras darles alcance cerca de Caorle, liberaron a las jóvenes y recuperaron el botín. **Para conmemorar esa victoria nació la Festa delle Marie y, con ella, las primeras competencias formales a remo, oficializadas por el Senado veneciano en el célebre decreto de 1274.**

II. El origen del Desfile Histórico: El regreso de Caterina Cornaro (Año 1489).

Si la valentía del año 942 encendió la chispa deportiva, el lujo y la teatralidad que preceden a las competencias tienen una protagonista indiscutible: Caterina Cornaro, la última reina de Chipre.

En 1489, tras abdicarse del trono chipriota en favor de la Serenísima República de Venecia, la monarca regresó a su ciudad natal. Para recibirla, Venecia organizó uno de los desfiles fluviales más suntuosos de la historia: flotas enteras de galeras engalanadas con tapices, brocados y tallas doradas escoltaron a la reina a lo largo del Gran Canal.

Siglos después, a mediados del siglo XX, la ciudad decidió fusionar ambas tradiciones, convirtiendo la recepción de Caterina Cornaro en el inolvidable Corteo Storico **que abre la Regata Storica cada septiembre, con más de 400 figurantes en trajes renacentistas a bordo de embarcaciones históricas como el Bucintoro y las Bissone**.

> Las autoridades de la República comenzaron a promover estas competencias no solo como ejercicio físico, sino como un entrenamiento de combate crucial para preparar a los marineros que defenderían las rutas comerciales del Mediterráneo.

Dos almas en un solo evento

Así, la Regata Storica que presenciamos hoy en día es el resultado de la unión perfecta de dos épocas:

- El esplendor ceremonial: El desfile que rinde homenaje al triunfo diplomático de Caterina Cornaro en 1489.

- El fervor competitivo: La prueba de velocidad y resistencia física que nació del rescate épico del año 942 y que hoy enfrenta a los mejores remeros de la laguna en las exigentes pruebas de voga alla veneta.

COMO SE DESARROLLA EL EVENTO

El espectáculo comienza en las primeras horas de la tarde con el inolvidable Corteo Storico. Decenas de embarcaciones tradicionales del siglo XVI, minuciosamente restauradas y custodiadas por los astilleros locales (squeri), recorren el Gran Canal desde la Cuenca de San Marco hasta la estación de trenes, para luego regresar hacia el Palacio Ca' Foscari.

- Trajes de época: Las tripulaciones, integradas por apasionados remeros locales y figuras de la cultura veneciana, lucen majestuosos trajes confeccionados a mano en brocado, seda y terciopelo, recreando a los antiguos Dogos, senadores, damas de la corte y oficiales de la marina.

- El legendario Bucintoro: La joya indiscutible del desfile es la reconstrucción de la gran galera dorada de representación de los Dogos, flanqueada por las Bissone (embarcaciones rápidas y decoradas con figuras mitológicas talladas en madera) y los refinados Burchielli.

III. La Pasión Deportiva: Las cuatro fases de la competencia

Concluido el desfile, el Gran Canal se transforma en un circuito de alta competición. Utilizando la Voga alla Veneta —técnica tradicional de remar de pie y mirando hacia adelante— se disputan cuatro regatas clave:

- Jóvenes (Pupparini): La cantera veneciana demuestra el relevo generacional en naves ágiles.

- Mujeres (Mascarete): Una prueba de altísima velocidad y precisión técnica sobre embarcaciones ligeras.

- Universidades (Galeoni): Estudiantes de Ca' Foscari e IUAV compiten contra equipos internacionales.

- La gran Regata dei Gondolini: El clímax del día. Los nueve mejores pares de remeros de la laguna se enfrentan en versiones ultraligeras de la góndola, desatando el fervor de los barrios desde las orillas.

El Gran Final en Ca' Foscari

La meta de todas las competencias se ubica frente al histórico palacio de Ca' Foscari, donde se levanta una estructura flotante conocida como la Machina.

Desde allí, las autoridades de la ciudad y el Jurado presiden la entrega de premios. Más allá de los trofeos, los ganadores reciben la codiciada bandera roja (bandiera rossa) y el reconocimiento eterno de una ciudad que celebra, año tras año, su amor indisoluble por el mar y su historia.

Curiosidades e hitos de una tradición de siglos

- El origen del nombre: El término "Storica" fue acuñado apenas en 1899 por el alcalde Filippo Grimani en el marco de la tercera Bienal de Venecia, momento en que también se incorporó el desfile con embarcaciones de época reconstruidas.

- El "Re del Remo": Es el título más codiciado y prestigioso. Solo se le otorga al remero que logra ganar la regata reina de gondolini durante cinco años consecutivos. En casi dos siglos de historia moderna, solo siete hombres han logrado esta hazaña heroica.

- Del lechón real al cristal de Murano: Antiguamente, los premios eran cuatro banderines (roja, blanca, verde y azul). Para el cuarto lugar de la categoría reina, la tradición dictaba entregarle un lechón vivo que desfilaba a bordo de una nave. En 2002, por respeto al bienestar animal, el cerdito fue reemplazado por una delicada escultura de cristal de Murano.

- Igualdad histórica: Desde la edición de 2021, la administración de la ciudad igualó oficialmente los premios económicos entre las competencias masculinas y femeninas.

De la Romagna a la Academia — Un puente enogastronómico entre Italia y Chile

En esta edición conversamos con Cristian Galaz Torres un profesor que encarna a la perfección la unión entre el rigor académico y la pasión por la cultura italiana.

Tras cinco años en la región de Romagna realizando su doctorado en Ciencias Agrarias y Alimentarias en la Universidad de Bologna, y tras certificarse como catador de quesos en la ONAF, regresa a Chile como Profesor de Enología en la Pontificia Universidad Católica.

Un diálogo sobre la riqueza del vino italiano, su patrimonio gastronómico y las oportunidades de intercambio que nacen de esta experiencia.

Cristian Galaz Torres

1.- ¿En qué momento de tu vida te diste cuenta de que querías dedicarte a la tierra, al vino y a la ciencia enológica?

CGT: "Fue bastante tarde en la vida. De niño quería ser veterinario; de joven, músico, y al final decidí entrar a estudiar agronomía.

Con el tiempo me di cuenta de que lo que realmente me apasionaba era entender cómo producir y transformar una materia prima para elaborar cervezas, sidras, hidromieles y finalmente vino."

Fue entonces cuando elegí la especialidad de enología. Más adelante, descubrí que no me bastaba con entender los procesos, sino que quería investigar lo que aún no se sabía.

Así que me fui a Italia a hacer mi doctorado en ciencias de los alimentos con el grupo de química enológica de la universidad de Bologna.

Allí me terminé enamorando de la diversidad de los vinos y comprendí que la investigación no solo servía para generar ciencia en sí misma, sino que podía tener un impacto real en los productores, ayudándoles a conservar, proteger y valorar su territorio."

2.- Volver a las aulas: Tras vivir cinco años en Italia, hoy asumes como Profesor de Enología en la Pontificia Universidad Católica. ¿Cómo ha sido el impacto personal de volver a Chile y reencontrarte con los pasillos de la UC, ahora desde el rol de docente?

CGT: "Es una mezcla de sensaciones volver a ver la cordillera y sentir de nuevo nuestras noches frías. Sin embargo, al recorrer nuevamente los pasillos de la UC, mi enfoque hoy está cienpor ciento en transmitir las herramientas y la visión que adquirí durante mi formación afuera.

Lo que me gustaría lograr en el mediano a largo plazo es, precisamente, a través de la investigación y la docencia, ayudar a proteger y valorar el patrimonio vitivinícola y sidrero de Chile."

3.- La historia del vino chileno se construyó en el siglo XIX mirando hacia Burdeos (Cabernet, Carmenère, Merlot). Desde tu perspectiva técnica, ¿por qué se consolidó tanto el modelo francés en Chile y qué ventajas o sesgos generó en nuestra industria?

CGT:" El modelo francés se consolidó en Chile por una razón histórica y técnica muy clara: Era el estándar mundial de calidad. Mirar hacia Burdeos y adoptar ese paradigma fue un acierto estratégico de la industria en su época, lo que nos permitió construir un sector exportado sólido, profesional y reconocido en todo el mundo. Gracias a eso, el vino chileno está donde está.

El efecto colateral de concentrar toda la energía en esas variedades internacionales para conquistar los mercados internacionales fue que nuestra viticultura más antigua, ligada a las cepas criollas y a los territorios patrimoniales, quedó en un segundo plano. Hoy el escenario cambió y nuestro desafío actual es tomar todo lo aprendido y darle el valor que merece a nuestra propia historia vitivinícola."

4.- Además de tu doctorado, te formaste como catador en la ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi). ¿Cómo nace esa fascinación por el maridaje entre vino y queso y qué aprendizaje clave te trajiste de la delegación de Modena?

CGT: "A ver, siempre me ha gustado el queso, jajaja. Pero en Italia me llamó la atención que la diversidad de quesos era tan grande como la de los vinos y con una historia que va muy de la mano.

Fui entendiendo que el queso también es capaz de transmitir un territorio, su gente y su cultura. Influye todo: el lugar, el animal ya sea vaca, cabra, oveja o búfala, la raza, la época del año de la ordeña, cómo se elabora y cómo se afina. Desde mi punto de vista de enólogo, comprendí que es un mundo igual o más complejo que el del vino. Al ver esa profundidad, decidí hacer el curso de certificación como degustador de quesos de la ONAF en la sede de Modena (zona conocida por el famoso "Parmiggiano Reggiano"), y me abrió la mente aún más.

Pasamos por fundamentos de zootecnia, química, microbiología, tecnología de elaboración, afinación, degustación técnica, denominaciones de origen y maridaje, siempre enfocados en defender lo regional.

El aprendizaje clave que me traje a Chile es que el vino es un alimento y debe consumirse acompañado. Si es con queso, mejor, y si son de la misma zona, ideal. Y esto no solo pasa con el vino; de hecho, hace poco hicimos acá una charla y maridaje conectando sidras y quesos del sur de Chile bajo esta misma lógica."

"Nuestro desafío actual es darle el valor que merece a la historia vitivinícola de Chile."

“El aprendizaje clave que me traje a Chile es que el vino es un alimento y debe consumirse acompañado.

5.- Para los lectores que aman la gastronomía, ¿cuál dirías que es el secreto o la regla de oro para un maridaje perfecto al estilo italiano?

CGT: Para mí, la regla de oro del maridaje al estilo italiano se resumiría en la territorialidad y la sencillez: lo que crece junto, se come y se bebe junto, sin enmascarar los sabores. Allá hay un refrán famosísimo que escuché un montón de veces que dice: **“Al contadino non far sapere quanto sia buono il cacio con le pere”**, que significa que no le cuentes al campesino lo bueno que es el queso con peras, y la verdad es que andan increíblemente bien. Bajo esa misma lógica de ingredientes simples que se potencian, hay otros maridajes clásicos y locales, como por ejemplo, un buen trozo de Parmigiano Reggiano con unas gotas de aceto balsámico de Módena (Emilia), o un Formaggio di Fossa acompañado de miel de castaño (Romagna). Y si a esto le incluimos los vinos de la zona, el primero va perfecto con un Lambrusco seco para limpiar el paladar, y el segundo con un Albana Dolce para terminar de equilibrar la potencia del Formaggio di Fossa.

Si es con queso, mejor, y si son de la misma zona, ideal. Y esto no solo pasa con el vino;”

6.- Ahora que retomas la docencia en la Pontificia Universidad Católica de Chile, ¿qué aspectos de la visión italiana del vino y la agronomía te interesa transmitir a tus alumnos?

CGT: Hay un aspecto fundamental que rescato profundamente de mi experiencia en Italia: valorar lo local y lo regional es algo culturalmente innato en todo ámbito, incluyendo el vino. Allá se entiende como un alimento; es imposible desconectarlo de la gastronomía local, del territorio y de su gente.

Otro aspecto muy importante para mí es cómo Italia se reconoce en sudiversidad geográfica y cultural. Su forma alargada, rodeada por el mar, cruzada por montañas y con grandes islas, generó una inmensa diversidad natural y enogastronómica.

Maridajes vino + quesos

Lo interesante es que estos dos aspectos también los veo reflejados en Chile. **Tenemos una geografía similar de mar y montañas, pero cuatro veces más larga, lo que nos da una diversidad cultural y gastronómica inmensa. El problema es que aún no solemos identificarla ni asumirla como un valor cultural**.

Creo que interiorizar estos dos aspectos le haría muy bien a Chile, pero dentro de nuestra propia realidad, y efectivamente es algo que me gustaría transmitir desde la docencia a los futuros enólogos.

Siento que llegué en el momento preciso, porque veo a una nueva generación de alumnos muy motivada por rescatar la identidad del vino chileno desde nuestra propia perspectiva, valorando esta diversidad geográfica y el patrimonio local. Al mismo tiempo, veo que tienen muchas ganas de hacer vinos para su propia generación, lo cual me parece genial. Es
precisamente a ellos a quienes debemos re-encantar y acercar al mundo del vino de manera genuina: sin complejidades, con mesura y entendiendo todo lo que realmente representa."

7.- Mencionas la oportunidad de crear puentes académicos, pasantías e intercambios para jóvenes chilenos en Italia. ¿Por qué consideras que aprender la lengua y sumergirse en la cultura italiana es una ventaja tan grande para los futuros profesionales del área?

CGT: "Por dos motivos. Por un lado, hace poco se actualizó el Decreto 464 de la Ley de Alcoholes 18.455 para incluir en Chile nuevas variedades italianas como Aglianico, Cesanesse, Ciliegiolo, Corvina, Dolcetto, Montepulciano, Refosco y Sagrantino. Estas se suman a las que ya estaban aceptadas en nuestra normativa, como Sangiovese, Nebbiolo, Barbera, Pinot Grigio y Vermentino. Sin embargo, sabemos muy poco de cómo se producen los distintos vinos que se elaboran con estas cepas en las diferentes realidades y territorios de Italia.

Para acelerar su inclusión productiva y su entrada al mercado, es fundamental entender cómo se producen estos vinos en su lugar de origen. Pero, por otro lado, y creo que esto es más importante: nos haría muy bien entender cómo Italia valora su diversidad de territorios y vinos.

No se trata de copiarlos, no tendría sentido, sino de usar esa visión para aprender a valorar nuestra propia historia vitivinícola, nuestros territorios, las cepas criollas y los vinos patrimoniales. Y es justamente aquí donde veo un espacio natural para crear proyectos en conjunto con la Asociación de Cultura Italiana, ya sea organizando ciclos de catas comparativas ítalo-chilenas o encuentros que acerquen a los productores y estudiantes de
ambos mundos, como impulsando pasantías de intercambio entre ambos países.. **Para esto, es fundamental la difusión de la lengua Italiana**."

mapa vitivinícola de Emilia-Romagna

8.- Cesena y la Romagna tienen una calidad de vida y una calidez humana muy particular.
Más allá de lo académico, ¿ te quedo costumbres o hábitos italianos y hoy son parte de tu día a día?

CGT: "Bueno...¡cocinar! Aprendí italiano desde cero en Romagna, y allá se habla de comida todo el tiempo, quizás más que en otras regiones jajaja. Así fui practicando italiano y recopilando recetas y tips por todos lados.

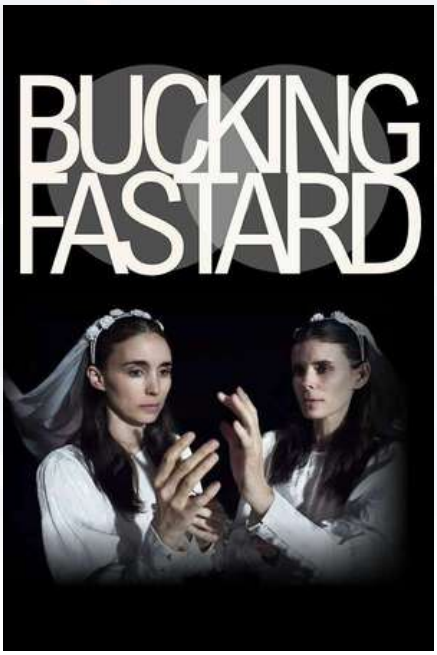
En mi día a día cambié mi desayuno salado por un café pequeño y algo dulce, mi Spotify se lleno de música italiana, empecé a hacer sagradamente la "pausa café" en el trabajo, cuando nadie me ve hago la "scarpetta", y una que otra "bestemmia" se me escapa de vez en cuando, junto a un "¡Boh!"."

FESTIVAL DE VENECIA 2026

RUMBO AL LEON DE ORO

El Festival Internacional de Cine de Venecia se prepara para su 83ª edición (del 2 al 12 de septiembre de 2026). CUALES SON LOS FILMS QUE ASPIRAN A GANAR.

(de Martin McDonagh): Filmada en Chile, encabeza las quinielas como la gran favorita. Un drama cargado de humor negro e intensidad que ya suena directo para la temporada de premios.



(de Werner Herzog): Una de las películas más comentadas y aclamadas del festival sobre dos hermanas en una búsqueda muy peculiar.

(de Florian Zeller): Un thriller dramático protagonizado por un arquitecto que construye un refugio para un multimillonario, tocando temas morales y de tensión en pareja.

El "Orgullo Italiano" en la alfombra roja:

El regreso de Moretti al Lido tras casi 40 años. Es una de las películas locales más esperadas.

Una joya rodada en Italia con Luca Marinelli, Alicia Vikander y Susan Sarandon, basada en un guión original del maestro Bernardo Bertolucci.

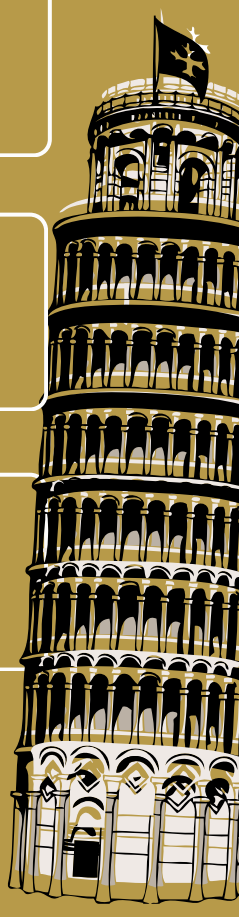
ASOCIACION CULTURAL ITALIANA

PRÓXIMOS CURSOS

PRESENCIAL Y ONLINE

INSCRIPCIONES ABIERTAS!

10 septiembre	ITALIANO EXPRESS
23 septiembre	CURSO A1.1 y A1.2
5 septiembre	CURSO A2.1
23 septiembre	CURSO A2.2
23 septiembre	CURSO B1.1 Y B1.2



WWW.ITALIACHILE.CL

+ DE 10 ANOS DIFUNDIENDO LA CULTURA

VEN A VISITARNOS!

Libros y cursos de italiano

DIRECCION:

AV VITACURA 2909
OFICINA: 616

HORARIOS:

LUNES A JUEVES : 9 A 20 HS
VIERNES Y SABADO: 9 A 14 HS

TE ESPERAMOS!

L'Italia sul gradino più alto: le notti magiche dell'atletica e del nuoto azzurro.

Por Francesco Scagliola

Abbiamo spesso celebrato le eccellenze italiane negli sport più amati: dalle notti magiche del calcio — tra nostalgia e speranza per il futuro — alle imprese del ciclismo di ieri e di oggi, fino ai trionfi dei tennisti azzurri che continuano ad alzare trofei nei tornei più prestigiosi del mondo. Oggi, però, il racconto si sposta su due mondi che fino a poco tempo fa non ci vedevano protagonisti assoluti, ma dove attualmente la bandiera italiana domina con straordinaria continuità: l'atletica leggera e il nuoto.

Abbiamo spesso celebrato le eccellenze italiane negli sport più amati: dalle notti magiche del calcio — tra nostalgia e speranza per il futuro — alle imprese del ciclismo di ieri e di oggi, fino ai trionfi dei tennisti azzurri che continuano ad alzare trofei nei tornei più prestigiosi del mondo. Oggi, però, il racconto si sposta su due mondi che fino a poco tempo fa non ci vedevano protagonisti assoluti, ma dove attualmente la bandiera italiana domina con straordinaria continuità: l'atletica leggera e il nuoto.

"Non più comparse, ma protagonisti assoluti: il talento azzurro riscrive la storia dello sport europeo."

Forse in Cile non sono arrivate molte notizie riguardanti gli Europei di atletica svoltosi a Birmingham e gli Europei di nuoto tenutisi a Parigi in questo mese di agosto, ma in Europa hanno avuto una risonanza straordinaria, e in Italia in modo particolare. Innanzitutto perché, per quanto riguarda il nuoto, la Nazionale azzurra ha conquistato un grandissimo secondo posto nel medagliere assoluto collezionando la bellezza di 43 medaglie totali; mentre per l'atletica l'Italia ha raggiunto un risultato ancora più clamoroso, vincendo il medagliere proprio in casa della Gran Bretagna, arrivata seconda.

E partiamo proprio da Birmingham e da quella pista di atletica che ha visto esultare alcuni dei volti più in voga nel panorama sportivo italiano. **Giovani ragazzi e ragazze che stanno rendendo grande il nostro Paese in discipline che, fino a ieri, non appartenevano esattamente alla nostra tradizione.**

Bisogna innanzitutto partire dal fantastico bis dell'incredibile mezzofondista **Nadia Battocletti**, che torna a vincere l'oro sia nei 5.000 che nei 10.000 metri. La cosa più esaltante è l'energia che si genera vedendo le sue corse: capace di staccare le avversarie con progressioni impensabili, ritmi forsennati e frequenze di passo da brividi, per poi tagliare il traguardo con un sorriso e una simpatia che oggi hanno pochi eguali. E poi c'è **Gianmarco Tamberi**, il «vecchio leone» del salto in alto azzurro. Già oro olimpico a Tokyo, da anni in lotta con se stesso per tenersi ai massimi livelli e spesso dato vicino al ritiro, nella notte di Birmingham piazza la zampata da vero campione: vola a 2,32 metri sovvertendo ogni pronostico e si riprende, con tutto l'orgoglio che lo contraddistingue, il gradino più alto del podio europeo.

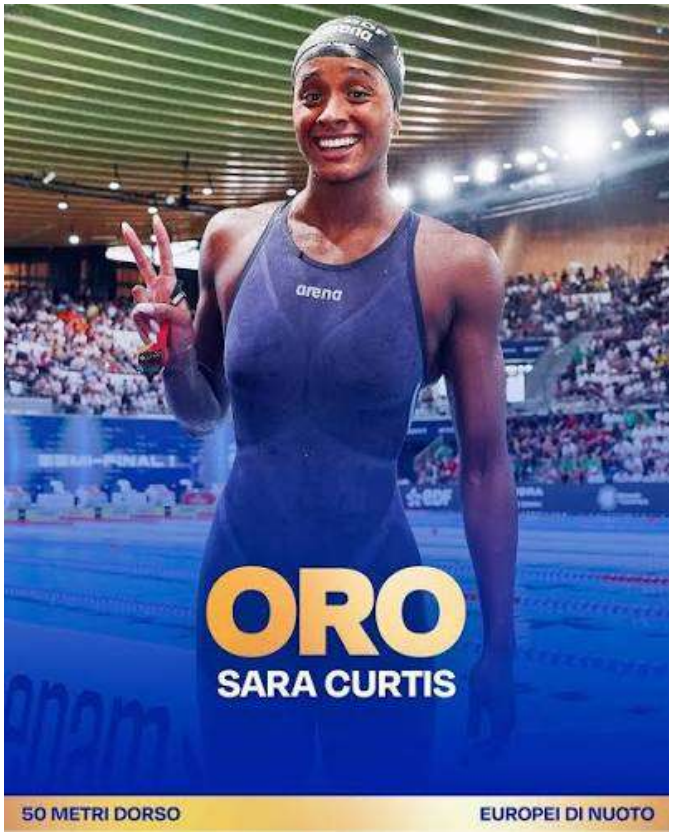
Ma sono stati tantissimi gli atleti italiani che hanno illuminato Birmingham: dalla splendida vittoria di **Larissa Iapichino** nel salto in lungo, alle trionfali gare del salto triplo, del lancio del peso, della marcia e delle staffette. Un coro di successi che ci ha regalato il primato finale sul medagliere, proprio davanti alla Gran Bretagna padrona di casa.

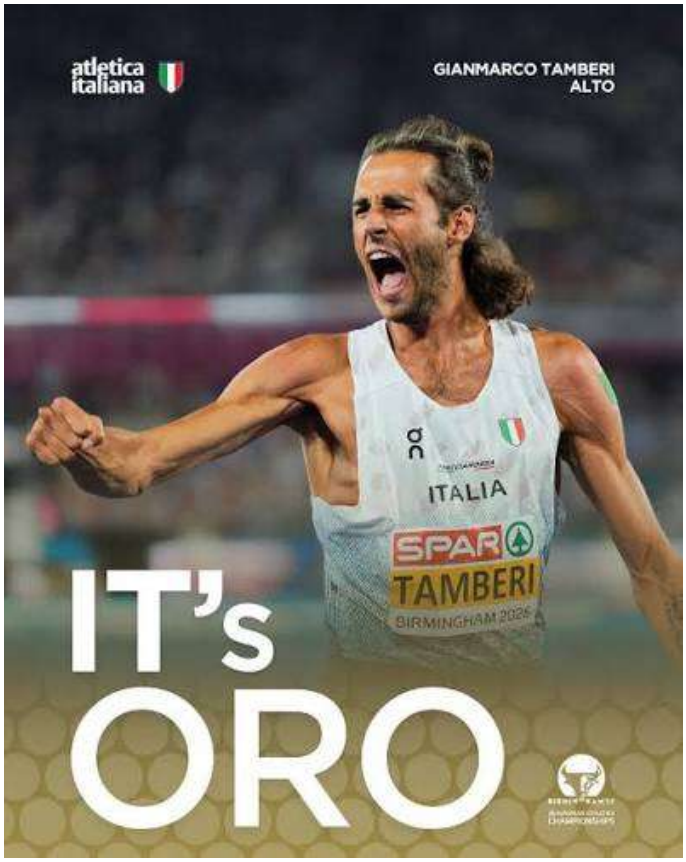
Insomma, notti medagliate che ribadiscono ancora una volta quanto l'Italia sia ormai ai massimi livelli nell'atletica continentale e mondiale, proiettandoci con grande entusiasmo verso i prossimi Giochi Olimpici di Los Angeles.

Ma la festa azzurra non si è fermata alle piste di Birmingham: **a Parigi sono andati in scena gli Europei di nuoto**, un'altra disciplina dove da anni sforniamo campioni straordinari — basti pensare all'eredità lasciata da una leggenda come Federica Pellegrini. Anche nella capitale francese i nostri atleti hanno dato un fantastico saggio di talento e determinazione.

Su tutti, la giovanissima tuffatrice **Chiara Pellacani**, da molti considerata la naturale erede di **Tania Cagnotto**, capace di un'impresa d'altri tempi conquistando ben cinque ori su cinque gare disputate, un record assoluto a livello europeo. E insieme a lei, la vasca ha visto brillare la stella di **Sara Curtis**, meravigliosa protagonista dei 50 dorso dove ha conquistato l'oro regalando all'Italia una prestazione da record e un oro memorabile.

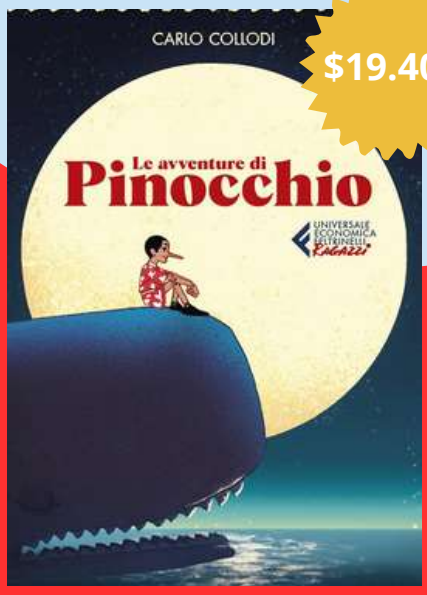
Un'ennesima dimostrazione che lo sport italiano sta vivendo un momento d'oro destinato a farci sognare ancora a lungo.





LIBRERIA ITALIANA

$17.700



$19.400

$24.250

$39.200

COMPRALOS AQUI

VENDIMIA ITALIANA

IL TEMPO DELLA VENDEMMIA: EL ARTE DE VIAJAR ENTRE VIÑEDOS

Septiembre transforma el paisaje italiano en un espectáculo táctil y cromático. Es el mes de la vendimia (la vendemmia), cuando las colinas del norte y el centro de Italia abandonan el verde intenso del verano para vestirse de tonos cobrizos, dorados y terracota. Viajar en esta época no es solo recorrer paisajes; es sumergirse en un ritual ancestral donde el tiempo parece detenerse.

Hoy, la experiencia enológica en Italia ha alcanzado una nueva dimensión gracias al maridaje entre el patrimonio vitivinícola y la arquitectura de vanguardia. Las bodegas han dejado de ser meros lugares de producción para convertirse en verdaderas catedrales del diseño: estructuras subterráneas

que respetan la topografía, materiales nobles como el acero corten y el hormigón pigmentado, y ventanales monumentales que enmarcan las hileras de vides como si fueran lienzos vivos.

Recorrer estas rutas en septiembre ofrece el lujo del silencio, temperaturas templadas y la oportunidad única de presenciar la recolección de la uva en su momento ciego de madurez, culminando la jornada con un aperitivo al atardecer sobre colinas infinitas.

Dos Destinos Imperdibles para vivir la vendimia italiana

1.- Antinori nel Chianti Classico (Bargino, Toscana)

El concepto: La cúspide de la "arquitectura hipogeo" (subterránea). Diseñada por el estudio Archea Associati, esta bodega parece fundirse por completo con la colina toscana.

- Su icónica escalera de caracol de acero corten que conecta los tres niveles.
- Una estructura casi invisible desde el exterior, cubierta por un viñedo en la azotea.
- La experiencia: Cata de vinos de alta gama en salas suspendidas de cristal sobre las cavas de barricas.

2.- Cantina Tramin (Termeno, Alto Adigio / Sudtirol)

El concepto: Una joya del diseño alpino contemporáneo proyectada por el arquitecto Werner Tscholl. La estructura imita las formas orgánicas de la vid con un entramado verde que abraza el paisaje de montaña.

- **El contraste audaz entre la arquitectura futurista y las majestuosas cumbres de los Alpes italianos.**
- **Su sala de degustación (Tasting Tower) con ventanales panorámicos de 360 grados sobre el valle.**
- **La experiencia: Probar el famoso Gewürztraminer en un espacio donde la luz natural transforma el interior según la hora del día.**

LUCE ESCULTÓRICA: IL NUOVO GIOIELLO DELL´ABITARE

En el diseño italiano contemporáneo, la iluminación ha dejado de ser una mera función técnica para convertirse en la verdadera protagonista espacial: la lámpara-escultura. Este mes, el universo de la iluminacion (illuminotecnica) firma una alianza imbatible entre la alta tecnología de la luminaria y el saber hacer de los maestros artesanos.

Grandes casas de diseño italiano como Artemide, Flos y firmas venecianas históricas rinden homenaje a la materialidad noble. El punto focal de este otoño es la dualidad táctil: por un lado, la fragilidad poética del vidrio soplado a mano (vetro soffiato di Murano) –que difunde una luz cálida, envuelta en matices ambarinos o leche (incamiciato) –; por el otro, la solidez austera del latón satinado (ottone spazzolato) o cepillado.

En lugar de esconder las estructuras, el metal satinado actúa como el 'chasis' o el marco de una joya, reflejando destellos dorados suaves cuando la pieza está encendida y comportándose como una escultura pura de formas orgánicas durante el día. Apagada es arte decorativo; encendida, una experiencia atmosferica.

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