[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Italia, Roma el 27/09/2021

# [Productos agroalimentarios guatemaltecos conquistan empresarios italianos](http://www.notasdeprensa.es)

## Roma fue la sede de la primera edición de la rueda de negocios y show cooking "A tavola con il Guatemala". Una jornada de encuentros entre productores guatemaltecos y empresarios italianos para mostrar su potencial de exportación

Quince empresarios guatemaltecos se reunieron con potenciales compradores del mercado agroalimentario italiano durante la rueda de negocios y show cooking “A tavola con il Guatemala”, que se desarrolló este 22 de septiembre en Roma, organizada por la Embajada de Guatemala en Italia en alianza con la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMCIG), con el apoyo de los ministerios de Relaciones Exteriores (Minex) y de Economía (Mineco) del país centroamericano. Durante ocho horas, el edificio Wegil, ubicado en el centro histórico de la capital italiana, albergó con éxito los encuentros de negocios entre los productores guatemaltecos y más de 20 empresarios provenientes de diferentes regiones de Italia, interesados en conocer los productos con potencial de importación, tales como aguacate, café, cacao, cardamomo, arveja china, verduras orgánicas, moras, arándanos, frambuesas, fresas, nuez de macadamia, ajonjolí, especias, frutos secos, salsas picantes, miel, ron y aceite de palma. Además, se ofreció una demostración culinaria de los chefs Sergio Díaz del Restaurante Sublime de Guatemala y Bruno Brunori del restaurante Casa Brunori de Italia, quienes hicieron gala de sus habilidades explicando cómo se pueden fusionar los intensos sabores guatemaltecos con los platos de la tradición italiana. Todo con la presentación especial de la periodista Marinellys Tremamunno. La demostración de cocina se pudo disfrutar en streaming y aún está disponible a través de la web oficial del evento www.atavolaconilguatemala.it y del siguiente enlace de Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=UmjZdPV3UEs and t=2836s “A tavola con il Guatemala” es el resultado de un esfuerzo logístico que se desprende de las acciones de diplomacia comercial promovidas por el Minex, con el objetivo de posicionar a Guatemala en mercados internacionales y fomentar el intercambio comercial, cuyas reuniones de negocio también fueron posibles gracias a la experiencia de la Asociación Profesional de Chefs Italianos (Apci). Vale destacar que el evento contó con la presencia de una delegación de alto nivel del Gobierno de Guatemala, encabezada por el viceministro de Desarrollo de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa Sigfrido Lee, las viceministras de relaciones Exteriores Shirley Aguilar y Atzum de Moscoso, y el embajador de Guatemala en Italia Luis Fernando Carranza Cifuentes, quien además es el presidente de la Junta Ejecutiva del Programa Mundial de Alimentos (WFP). “A tavola con il Guatemala” demostró que la coordinación interinstitucional entre el sector público y privado puede producir óptimos resultados en pro del desarrollo. Este evento fue posible gracias el apoyo económico de Cementos progreso, Ron Botrán, Banco Industrial, Anacafé, Grepalma, Gruppo Alimentari, Kultiva (Agrocumbre), Grupo Alza (Sasson y Cashitas), Coopermondo y del Comité Internacional para el Desarrollo de los Pueblos (CISP). En Italia contó con patrocinio de vinos San Carraro y helados artesanales Peó, además del apoyo institucional del Istituto Italo Latinoamericano (Iila) y de la Accademia del Caffè Espresso. Para mayor información visitar la web https://atavolaconilguatemala.it/

**Datos de contacto:**

Marinellys Tremamunno

www.tremamunno.com

+393807532143

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/productos-agroalimentarios-guatemaltecos](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Gastronomía Industria Alimentaria Emprendedores Eventos Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)