

**GUÍA INFORMATIVA PARA  
ESTUDIANTES ERASMUS + EN ITALIA**

# ÍNDICE

1. <a href="#">INFORMACIÓN SOBRE ITALIA</a> .....	3
2. <a href="#">ÁMBITO EMPRESARIAL</a> .....	4
3. <a href="#">SISTEMA EDUCATIVO EN ITALIA</a> .....	5
4. <a href="#">ÁMBITO CULTURAL</a> .....	9
5. <a href="#">AREZZO</a> .....	17
6. <a href="#">VICENZA</a> .....	18
7. <a href="#">NICOTERA</a> .....	19
8. <a href="#">VOCABULARIO BÁSICO</a> .....	20



# 1. INFORMACIÓN SOBRE ITALIA

Italia es un país de Europa del sur, que forma parte de la Unión Europea (UE). Su territorio consiste en la Península Itálica y de dos grandes islas en el mar Mediterráneo: Sicilia y Cerdeña. Rodeada en el norte por Alpes, limita con Francia, Suiza, Austria y Eslovenia.

Cuenta con dos estados independientes: San Marino y Ciudad del Vaticano, enclavados dentro del territorio italiano. Forma parte del grupo de las ocho naciones más industrializadas del mundo y está llena de tesoros que reconstruyen la historia de las bases de la civilización occidental.

Italia ingresó en la OTAN e Unión Europea sumándose a la creciente unificación económica y política de Europa occidental, incluyendo la adopción del euro en el año 1999.

Información sobre Italia:

- Nombre Oficial: República italiana
- Superficie: 301.250 km<sup>2</sup>
- Población: 57,5 millones de habitantes
- Capital: Roma (2,663 millones de habitantes)
- Moneda: euro
- Idioma: italiano y numerosos dialectos
- Religión: 85% católicos romanos y 5% judíos y protestantes
- Institución política: República Parlamentaria
- Coste de vida: el coste de vida en Italia, especialmente en restaurantes y bares no es muy elevado en relación con otros países vecinos europeos. El coste del alquiler varía según la ciudad, pero en ciudades como Roma y Florencia será más caro que en Calabria.
- Propina: En la mayoría de los restaurantes no es obligatorio dejar propinas, pero no hacerlo, no está bien visto, sobre todo si has quedado contento con el servicio. A los taxistas no es necesario darles ninguna propina, al contrario que a los botones o empleados del hotel.

## 2. ÁMBITO EMPRESARIAL

El sector secundario o industrial ha sido el motor del desarrollo italiano, y el actual eje de su economía. Como en la economía de muchos de los países europeos, el sector terciario o sector servicios también tiene un gran peso en la economía italiana.

Se puede dividir el país en dos zonas: el norte es más industrializado y desarrollado, dominado por empresas privadas y dónde se ubica el principal centro financiero del país, Milán. Ya el sur es más agrícola, menos desarrollado, dependiente de subsidios del gobierno y tiene una tasa de desempleo más alta.

Durante la fase inicial de la industrialización del país, concentrada especialmente en el norte la principal industria fue la industrial textil. Durante el siglo XX llegaron a ser importantes otras industrias como la industria de la automoción. La actividad industrial ha sido el motor del desarrollo italiano, especialmente desde en la segunda mitad del siglo XX, y el actual eje de su economía.

La cultura italiana es muy parecida a la española. Las principales oportunidades para trabajar en Italia se encuentran en el centro y norte de la península. El sur es una zona más dedicada al turismo y al comercio local, por lo que las oportunidades laborales están más destinadas a aquellos que quieran montar un negocio que para aquellos que quieran buscar trabajo en Italia.

La industria italiana se encuentra en Norte. Las principales actividades industriales con las que cuenta Italia son en el sector textil en el que destaca por tener a las principales capitales de la moda en Milán y Florencia.

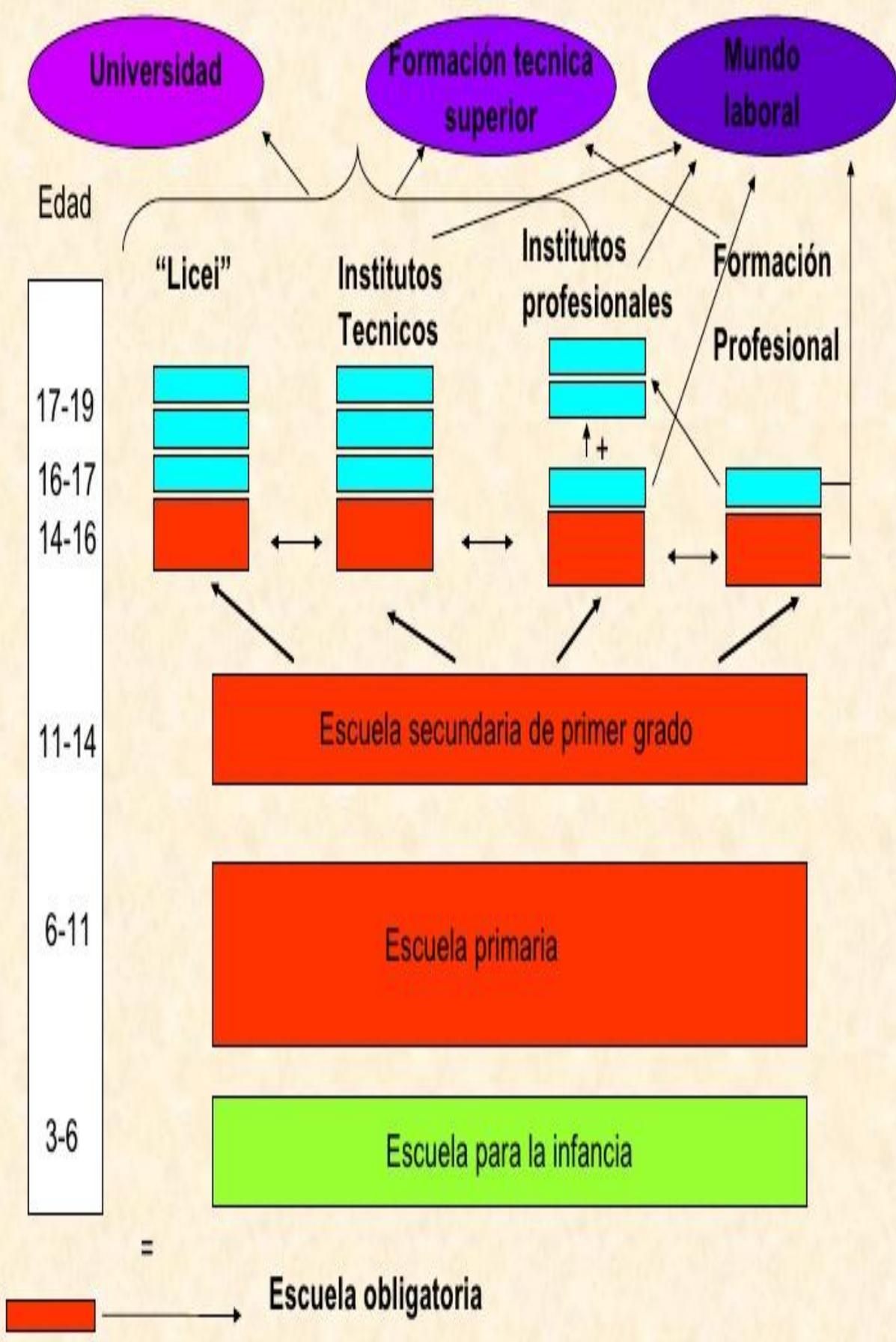
Además, al igual que España, una de las principales actividades económica se encuentra en el sector servicios. El turismo tiene un peso importantísimo y que demanda una gran cantidad de mano de obra, sobre todo en la época estival. El buen tiempo y la cultura italiana son sus principales atractivos turísticos.

### 3. SISTEMA EDUCATIVO EN ITALIA

La educación en Italia es obligatoria de los 6 a los 16 años y se divide en tres etapas fundamentales: primaria, secundaria y superior. El Estado es el responsable de la educación de los italianos, pero permite la formación en escuelas privadas siempre y cuando cumplan con los requisitos exigidos por el gobierno.

A continuación, detallamos las características de cada etapa educativa:

Educación primaria	Educación secundaria	Educación superior
<p>Esta etapa incluye la educación preescolar y la primaria.</p> <p>La <b>educación preescolar</b>, llamada <i>scuola dell'infanzia</i>, es una formación no obligatoria que reciben los niños <b>de 3 a 6 años</b>. Es una etapa caracterizada por los juegos y la socialización del niño.</p> <p>La <b>escuela primaria</b>, llamada <i>scuola elementare</i>, es la primera etapa educativa <b>obligatoria</b>. Va <b>de los 6 a los 11 años</b> y consta de cinco cursos divididos en tres ciclos. Antiguamente, al terminar, los alumnos debían superar un examen para pasar a la escuela secundaria pero actualmente ya no es necesario y simplemente hay que superar las asignaturas durante el curso.</p>	<p>La educación secundaria se compone de la educación secundaria de primer grado y de segundo grado.</p> <p>La de <b>primer grado</b>, antiguamente llamada escuela media, dura tres cursos y va <b>de los 11 a los 14 años</b>. Es una formación generalista con materias como lengua, matemáticas, historia, arte...</p> <p>Al llegar a la <b>escuela secundaria de segundo grado</b> los alumnos pueden <b>elegir</b> por primera vez en su vida educativa. Existen <b>tres tipos de escuelas</b> y cada una de ellas está especializada en un tipo de enseñanza:</p> <p><b>Liceo</b>. Ofrece formación teórica en un área de especialización, que puede ser arte, humanidades o ciencias. Está orientada a crear una base que permita <b>acceder a la educación superior</b> y consta de <b>cinco cursos</b>, que van de los 14 a los 19 años.</p> <p><b>Instituto técnico</b>. Combina la formación práctica y teórica en <b>economía o materias técnicas</b>. Dura <b>cinco años</b>, los dos primeros son comunes a la rama elegida y durante los tres restantes se profundiza en una especialidad. Generalmente incluye un periodo de tres o seis meses de prácticas en el último año. Permite el acceso a la universidad y a estudios superiores.</p> <p><b>Instituto profesional</b>. Ofrece una educación muy práctica y especializada de <b>tres años</b> de duración orientada al <b>mercado laboral</b>.</p>	<p>La <b>educación superior en Italia</b> incluye la <b>formación profesional, formación artística y musical y la universidad</b>. Las <b>universidades</b> italianas están adaptadas al <b>Proceso de Bolonia</b> y siguen un modelo educativo similar al resto de universidades europeas:</p> <p><b>Grado (Laurea)</b>. Son 180 ECTS que se imparten en un programa de tres años de duración.</p> <p><b>Máster (Laurea magistrale)</b>. Son 120 ECTS que se imparten en un programa de dos años de duración. Es necesario tener un grado para acceder a un máster.</p> <p><b>Laurea magistrale a ciclo unico</b>. Son carreras de cinco años cuya finalización conlleva la obtención de un título de grado y uno de máster al mismo tiempo. Solo se pueden estudiar en algunas disciplinas.</p> <p><b>Doctorado</b>. Es el mayor nivel educativo que ofrece la universidad y consiste en una investigación de tres, cuatro o cinco años de duración.</p>



## **“Aprendizaje de formación”**

- Con 16 años acaba la obligatoriedad escolar, pero no la obligatoriedad formativa.
- El joven que quiere trabajar tiene que hacer un contrato de “aprendizaje formativo”. Son obligatorias horas de enseñanza fuera del lugar de trabajo, o sea en un Centro, incluso un centro para la educación de adultos.

## **Otros contratos de aprendizaje**

Hay dos formas más de contrato de aprendizaje:

- Para aprender una profesión y conseguir un título de cualificación profesional, para jóvenes de 18-29 años. Contratos de mínimo 2 años máximo 6 años
- Para conseguir un título de instrucción superior o de alta formación, siempre para personas de 18-29 años, con la posible colaboración de la Universidad.

## **Formación básica de personas adultas**

Se imparte sobre todo en los “C.T.P.”, que en la mayoría de los casos se encuentran en escuelas que pertenecen al primer ciclo de Instrucción.

En estos años muy importante es la oferta de cursos de italiano para extranjeros inmigrantes.

(En el año 2003/24 habían 470.000 matriculados y el 26% eran inmigrantes )

## Cursos para la formación superior de personas adultas

Estos son cursos por la tarde y se imparten en los Institutos superiores (sobre todo “Istituti tecnici” y “Istituti professionali”). Tienen programas un poco simplificados (ej.: Proyecto SIRIO) respecto a los cursos que se hacen por la mañana y es posible el reconocimiento de créditos formativos y la certificación de competencias adquiridas en el trabajo .

**Italia ha realizado reformas en su sistema de educación y formación al darle un mayor valor a la formación profesional y la formación en sistema de alternancia.**

Se ha realizado la integración de la educación y la formación profesional (Sistema di istruzione y sistema della formazione professionale) y se les ha considerado como un deber y un derecho (diritto-dovere) que se ejerce durante 12 años (de los 5 a los 18 años). Este enfoque ha logrado que se dé una imagen positiva de la FP (formación profesional) poniéndola al mismo nivel que la educación general. Asimismo, este enfoque garantiza que cada joven obtenga una cualificación general o profesional antes de entrar en el mercado laboral. A su vez, se ha vuelto a agrupar los programas de la FP, se ha realzado el valor de estos y se han modificado los contratos de formación de aprendices.

Las regiones tienen amplia competencia en la FP (Formación Profesional) y son responsables de la definición de los títulos.

Datos clave:

- En 2012, 22,4 % de los jóvenes entre 20 y 24 años no llegaban a alcanzar el nivel secundario superior. (Eurostat – 2013)
- En 2012, 17,6 % de jóvenes dejaron tempranamente la educación y la formación. En 2002 el porcentaje fue de un 24%. (Eurostat – 2013)
- A partir del año 2010, se reformó la educación secundaria superior técnica (que cuenta con 57% de los jóvenes en la actualidad). Esta se ha vuelto más flexible y responde a las necesidades del mercado laboral. Se ofrecen 19 especialidades en los campos económico y técnico.

## 4. ÁMBITO CULTURAL

### Documentación necesaria para trabajar

Aunque vayas a trasladarte a un país que se encuentra en la Unión Europea, deberás tener en cuenta una serie de documentos en regla para poder vivir en Italia.

Lo primero de todo es que tus documentos como el DNI estén en vigor. Además, en Italia deberás tener una especie de DNI temporal italiano llamado “codice fiscale”. Con este documento se te asignará un número como el de tu DNI español pero que será para poder tener acceso a la Sanidad pública italiana.

Actualmente, todos los ciudadanos de la UE podrán vivir en Italia sin necesidad de pedir ningún documento adicional.

### Cultura y tradiciones

Los italianos son personas agradables y acogedoras a las que les gusta hacer vida social con sus familiares y amigos. La conversación es un arte para ellos y un elemento crucial en su vida diaria. Es frecuente que, andando por la calle, en el transporte público o en los bares, los italianos entablen conversaciones espontáneas. En las plazas de los pueblos, lugar habitual de encuentro para los lugareños, también se pueden encontrar numerosos grupos de italianos charlando.

La mesa es otro lugar predilecto para buenas conversaciones, porque sus comidas van acompañadas de largas sobremesas. Y es que, la vida en Italia gira en torno a la comida y el día se estructura en función de las horas de las mismas, que suelen ser de 12:30 a 14:00 horas para almorzar y de 19:30 a 21:30 para cenar. Generalmente, los comercios cierran al mediodía durante una o dos horas para que los trabajadores puedan ir tranquilamente a su casa a comer.

Son un pueblo muy orgulloso de su gastronomía, que incluye dos platos de fama mundial: la pasta y la pizza. A pesar de que el origen transalpino de ambos está algo cuestionado, como suelen repetir los italianos: en ningún lugar se cocinan como en Italia.

La pasta y la pizza adquieren distintas variedades en función de la región y a estos dos platos se añaden muchas recetas locales o provinciales que otorgan una gran variedad culinaria al país. Los ingredientes principales de la gastronomía italiana son el queso, el tomate, el vino tinto, las olivas, el aceite de oliva y algunos productos procedentes del mar como langostinos, bacalao y atún. Si

antes mencionábamos que la pasta y la pizza son dos de los principales iconos italianos, mención aparte merece el café. Muchos son los que afirman que, en Italia, el café lo llevan “en la sangre” y es que este país vio nacer tipos de café tan populares como el expreso, el macchiato, el capuccino, el ristretto... Para los italianos, el café es un acto social, es decir, un medio por el cual relacionarse con los demás.

La familia es una institución en Italia. Tiene mucho peso en la vida de las personas y se considera una unidad social. Su concepción se extiende más allá de la típica familia nuclear compuesta por padres e hijos, e incluye también tíos, primos y abuelos. Son frecuentes las reuniones familiares y los hijos suelen permanecer con los padres hasta una edad avanzada en la que conforman su nueva familia.

No es casualidad que el Vaticano esté en Roma, los italianos son personas muy creyentes. La religión más importante y extendida en el país es el catolicismo. Aproximadamente el 90% de la población adhiere a la religión católica romana, aunque tan solo un tercio se considera practicante. El 10% restante corresponde a protestantes, judíos y una creciente comunidad musulmana fruto de la inmigración. Las fiestas religiosas tienen gran importancia en el país y las iglesias, santuarios y estatuas religiosas están presentes en todas partes.

## Saludos

Entre las costumbres sociales más características de la colectividad italiana, llama la atención la forma que tienen de saludarse.

El saludo más común consiste en saludarse con las manos y, después, dar un beso en la mejilla de la otra persona sin rozarla con los labios.

Este saludo es similar a la costumbre española de darse dos besos en las mejillas, con la diferencia de que los españoles ofrecen primero la mejilla derecha y los italianos la izquierda.

No obstante, es sabido gracias a varios estudios comparativos que los italianos no se sienten demasiado cómodos cuando realizan este saludo con un español porque, según afirman, éste último muestra demasiada efusividad al hacerlo.

La forma de saludo más informal es el popular *Ciao*, que se usa tanto para decir *hola* como *adiós*.

En cambio, en contextos que requieren algo más de formalidad, las fórmulas más empleadas son *buongiorno* y *buonasera* para decir *buenos días* y *buenas tardes*, respectivamente.

Por su parte, nuestro *buenas noches* equivale a *buonanotte* y se utiliza únicamente cuando la persona en cuestión se va a dormir literalmente. A nivel regional existe una forma muy extendida que es *buondi'* y significa lo mismo que *buongiorno*, salvo que se utiliza en cualquier momento del día.

Por otro lado, cuando se trata de saludar a personas desconocidas o al dirigirse a un grupo, lo habitual es decir *Salve*.

## Defectos y virtudes de los italianos/as:

- Su capacidad de creatividad e innovación.
- El café espresso.
- La mentalidad positiva de ir siempre “avanti” hacia adelante, la palabra “perder” no existe en su vocabulario.
- La pasión y dedicación para hacer sus vinos y comida en general.
- La porchetta (Cocinar cerdo).
- Leonardo da Vinci.
- La actitud emprendedora.
- La libertad de expresión que en general tienen los medios de comunicación.
- Que casi todos siembran alguna fruta o verdura en el jardín de su casa.
- Que todo el tiempo hablan de comida, inclusive cuando acaban de comer.
- Que no temen decir lo que piensan (no tienen pelos en la lengua).
- El vino moscato.
- La 500 FIAT.
- El Spritz de Padova (bebida para el aperitivo)

- El referendun popular que se hace a mitad del mandato presidencial para decidir si sustituirlo o si dejarlo en su puesto para que continúe con su mandato.
- Il prosciutto crudo (jamón italiano).
- El buen gusto por el diseño y la moda.
- El hábito de hacer deporte o de al menos pasear en bicicleta.
- La cultura del ahorro económico (algunos).
- La pizza.
- I tortiglioni.
- Su preocupación y ocupación por el medio ambiente (reciclaje).
- El que “todos por igual” tienen acceso gratuito a los servicios de sanidad (que son de los mejores a nivel mundial).
- La pasión por su cultura y las artes en general.
- La fiorentina (me refiero al corte de carne no a la selección de fútbol).
- La solidaridad que los une sobretodo en los momentos mas difíciles (como cuando ocurrió el terremoto en Abruzzo).
- Las ciudades medievales circundadas por murallas centenarias.
- El cantante Zucchero.
- La ciudad de Roma.
- Los paseos en moto.
- No existen las clases sociales tan marcadas, aquí casi todos son iguales.
- Ferrari.
- Las películas de Toto y Fantozzi.
- Il gelato (el helado).
- La Lamborghini.
- El libro Gomorra del escritor Roberto Saviano, además del valor que tuvo para escribirlo.

- Después de todo... hacen valer la ley con fuertes penas y sanciones.
- El carisma del campeón de motoGP Valentino Rossi.
- La ciudad de Florencia.
- Que mueven las manos y gesticulan todo el tiempo mientras hablan.
- La opera.
- Le ville (las viejas y elegantes villas de los duques).
- La posición pacifista que toman ante los problemas bélicos internacionales.
- Beppe Grillo y su Vaffanculo Day.
- El actor Roberto Benigni y la película "La vita è bella".
- Que cuando les pides ayuda siempre se empeñan en ayudarte y no te dejan a pie.
- El valor que le dan a la familia.
- La separación y distinción entre los italianos del norte y del sur a quienes llaman "terrones".
- Conducen tan rápido que no ceden el paso a los peatones.
- La burocracia.
- Que no hacen cola/fila, y cuando menos te lo esperas ya se meten enfrente de ti.
- La impuntualidad.
- Los largos periodos de lluvia y de frío.
- El cacciucco (una especie de sopa de mariscos con una base de pan).
- La discriminación hacia los extracomunitarios.
- Que no están acostumbrados a decir "con permiso".
- La Mafia, la Camorra, la Ndrangheta.
- Que se toman las cosas demasiado a pecho y no aceptan críticas de ningún tipo.
- La actitud "primero yo y después tu".
- Que todo el tiempo se están quejando sin darse cuenta de los afortunados que son.

- Que la máxima aspiración de muchos niños italianos es de llegar a ser futbolistas y de las niñas de llegar a ser show girls o “velinas” de la TV.
- La gente enfermiza que se autodefine como “fanática del futbol” pero que en realidad confunde la pasión por el deporte con actos vandálicos.
- En un enfrentamiento o discusión nunca les vas a ganar, así tengas toda la razón del mundo.
- La discriminación sexual o machismo italiano.
- Que hablen en voz muy alta, casi gritando.

## El sistema de salud

Calidad del servicio de salud.

El Servicio Sanitario Nacional (SSN) italiano es un sistema público universal e igualitario. Esto significa que garantiza la asistencia a todos los ciudadanos sin distinción. En el sistema público, lamentablemente, hay que esperar mucho tiempo para ser atendido (en ocasiones hay que esperar meses para obtener una cita, aunque se trate de una urgencia).

Hospitales internacionales  <a href="#">Hospital Internacional Salvator Mundi</a>  <a href="#">iThe Milan Clinic</a>
Sistema de cobertura de salud -> Sí
Acceso al sistema de cobertura de salud para los extranjeros -> Posible
Organismo de cobertura de salud  <a href="#">Web del Instituto Nacional Italiano de Seguro contra Accidentes de Trabajo</a>
El ministerio de la salud  <a href="#">Web del Ministerio de Sanidad</a>

## Actividades turísticas y culturales. Diferentes formas de turismo:

### Histórico

Italia es famosa mundialmente por sus numerosos puntos turísticos de interés. Una gran parte de los monumentos históricos más famosos y más visitados está en Roma, algunos de ellos son el Coliseo, La Fontana di Trevi y el Vaticano. Hay otras ciudades que reciben muchos turistas, por ejemplo Venecia con sus célebres canales, Florencia con la galería de los Uffizi o Pisa con su torre inclinada.

### Cultural

En Italia se puede pasear por los centros históricos de ciudades como Roma, Nápoles o Florencia. También se pueden visitar las ciudades de la Toscana o Umbría. También son muy conocidas la Reggia de Caserta (Palacio Real de Caserta), la Villa de Este, la Villa Adriana y las Necrópolis Etruscas.

La vida nocturna italiana ofrece una amplia variedad de actividades: ópera y teatro o bares y discotecas.

### Natural

Los destinos más populares para los turistas que buscan disfrutar de la belleza natural del país incluyen: las islas Eolias, la isla de Asinara, el archipiélago de la Magdalena y el Estrecho de Bonifacio, las Cascadas de la Marmore, las viñas de Langhe, de Monferrato y de la Valtellina. El Etna en Sicilia es uno de los volcanes más grandes del mundo.

### Religioso

Aunque uno puede encontrar iglesias hermosas por toda Italia, el corazón de la religión italiana se encuentra en el Vaticano, con sus numerosas iglesias y basílicas.

### Termal

Italia cuenta con numerosas estaciones termales, de las cuales algunas ya eran famosas en la antigüedad. Las estaciones termales y terapéuticas más importantes y mejor equipadas son Abano Terme y Montegrotto Terme (Véneto), Acqui Terme (Piamonte), Chianciano y Montecatini Terme (Toscana), Fiuggi (Lacio), Porreta Terme y Salsomaggiore.

## Aire libre

En Italia el golf se practica bastante. Las actividades al aire libre que se pueden realizar son la escalada, la vela y el trekking.

## De compras

Los productos italianos son reconocidos en todo el mundo por su clase y buena calidad; algunos están hechos artesanalmente y se venden a precios atractivos.

Florenia, Milán y Roma son los centros de la moda, y tienen una gran variedad de centros de compra. Algunos lugares son conocidos por sus productos: Como (Lombardía) por la seda, Prato (Toscana) por los productos textiles, Empoli (Toscana) por la producción de botellas y vidrio verde, Deruta (Umbría) y Faenza (Emilia-Romaña) por la cerámica, Carrara (Toscana) por el mármol, Torre Annunziata (Campania) y Alguero (Cerdeña) por la artesanía de coral, Cremona (Lombardía) por los violines, Castelfidardo (Marche) por los acordeones, guitarras y órganos, Valenza (Piamonte) por la orfebrería, Vietri sul Mare (Campania) por los azulejos de cerámica y Rávena (Emilia-Romaña) por los mosaicos.

## Coste de la vida

El Norte y el Centro, sobre todo las grandes ciudades, son zonas más caras. El coste de la vida es menos alto en el Sur. Milán se encuentra en la 38ª posición y Roma en la 42ª en la clasificación de las ciudades más caras del mundo (Mercer Consulting 2012).

## Calidad de vida

La calidad de vida en Italia cambia mucho del Norte al Sur. Las grandes ciudades han mejorado progresivamente. Milán se encuentra en la posición 49 en la clasificación de las 50 ciudades del mundo con la mejor calidad de vida.

## Condiciones sanitarias

Las ciudades italianas no son reconocidas por tener buenas condiciones sanitarias debido al alto nivel de contaminación.

Para mayor información

[Clasificación 2015 de Mercer sobre la calidad de vida](#)

[Clasificación 2015 de Mercer sobre el coste de la vida](#)

## 5. AREZZO

Situada en la parte oriental de Toscana y rodeada por los Apeninos, la provincia de Arezzo se extiende entre las zonas del Casentino, Valdarno, Valtiberina y Val di Chiana.

Cada uno de estos ambientes presenta paisajes particulares en los que la belleza natural se funde armoniosamente con con testimonios históricos y obras de arte.

En Arezzo se saca pecho diciendo que cuando Roma era todavía un valle vacío entre colinas, Arezzo ya era una de las principales ciudades de la Liga Etrusca de “las 12”. Más allá de los localismos egocéntricos, bien es cierto que la ciudad toscana posee una larga historia. Y ciudadanos insignes como el poeta Petrarca o Giorgio Vasari, arquitecto, pintor y sobre todo célebre por las biografías de ilustres figuras italianas. Arezzo sigue teniendo un espíritu especial y sigue siendo una ciudad donde las tiendas y los restaurantes están pensados para los aretinos y no para los turistas. De hecho, la ciudad sigue ofreciendo excelentes lugares donde comer a precios asequibles.

Arezzo es también una de las ciudades más importantes en la Toscana por su tradición de anticuariado. La ciudad aparte de tener muchísimas tiendas dedicadas al anticuariado ofrece un importante mercado el primer sábado de cada mes.

Reconocida por la orfebrería y la producción cerámica.



Piazza Grande, centro del casco histórico de Arezzo

## 6. VICENZA

Es una ciudad de 113.946 habitantes (o hasta 227.226 considerando la franja suburbana), capital de la provincia homónima ubicada en la región del Véneto (al norte de Italia, a 60 km al oeste de Venecia y 200 km al este de Milán), sede episcopal católica, una de las capitales mundiales de la joyería de oro y ocupa el tercer puesto entre las ciudades industriales del país.

Es conocida también como la Ciudad de Palladio (Città del Palladio, en italiano), pues el famoso arquitecto Andrea Palladio, ejecutó numerosas obras en ella. En efecto, Vicenza es también un centro arquitectónico de primer orden en el Véneto y en Italia, así como centro turístico y cultural al que acuden personas de todas las regiones italianas y del mundo entero. Este status tan especial fue avalado en 1994 con la declaración de la Unesco por la que fue inscrita entre el Patrimonio de la Humanidad. En 1996 la Unesco añadió también las Villas palladianas a dicha declaratoria, por lo que actualmente es Patrimonio de la Humanidad la «Ciudad de Vicenza y las villas palladianas del Véneto».3

Vicenza es una ciudad industrial, cuyo desarrollo empieza durante los años sesenta y que presenta hoy un tejido productivo y comercial dinámico y bien estructurado. En el territorio es preciso destacar la presencia de industrias metalúrgicas, textiles, químicas, farmacéuticas y sobre todo en el ámbito de joyería y ropa. La Exposición del Oro es famosa internacionalmente y tiene lugar en Vicenza tres veces al año (enero, junio y septiembre). Este conjunto de empresas casi exclusivamente pequeñas y medianas es lo que permite a la ciudad de ponerse tercera a nivel italiano para el export (año 2005).



## 7. NICOTERA

Es un municipio sito en el territorio de la provincia de Vibo Valentia, en Calabria (Italia). Vibo Valentia (en italiano Provincia di Vibo Valentia) es una provincia de la región de Calabria, en Italia. Su capital es la ciudad de Vibo Valentia.

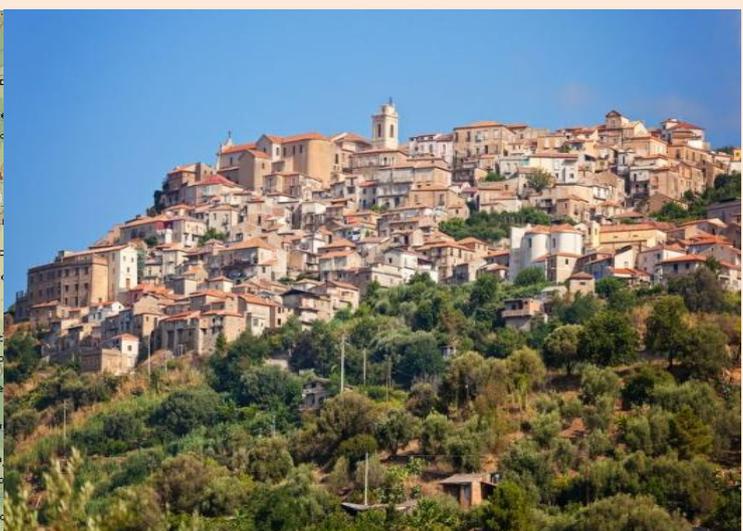
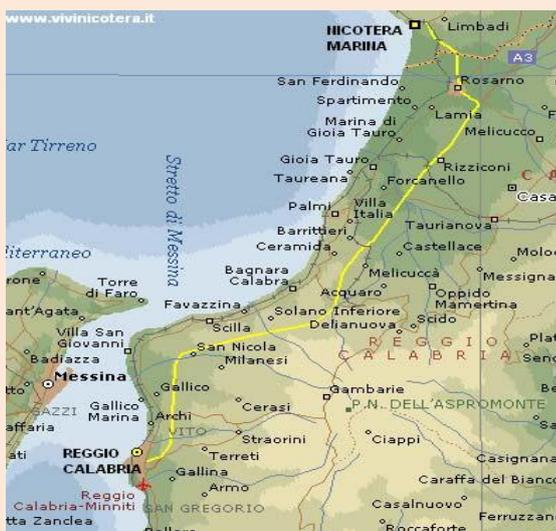
Tiene un área de 1.139 km<sup>2</sup>, y una población total de 170.541 hab. (2001). Hay 50 municipios en la provincia

Nicotera es una pequeña población en la Provincia de Calabria, al fin de "la bota italiana". Está situada sobre la costa del Tirreno, costa maravillosa, con muchas curvas y pendientes no demasiado peligrosas si conduces con cuidado.

Nicótera Paese, es la pequeña villa en lo alto de la montaña y también está Nicótera Marina, al pie de la misma, adonde como dice su nombre puedes acceder a sus playas junto a un pequeño poblado costero que en temporada alta se llena de amantes del sol y la playa.

Hay mucho turismo extranjero, especialmente alemanes que bajan en busca de calor y buen tiempo. Hay Villaggios (alojamientos más económicos) que tienen cuartos, semejantes a pequeñas casitas individuales y también cabañas y espacio para casas rodantes, piletas y playa propia, como el que yo paré que se llama Sayonara.

La gente es muy amable y los costes son moderados. Es un lugar muy recomendable para hacer excursiones desde allí pues tiene todo tipo de actividades sociales y de playa.



## 8. VOCABULARIO BÁSICO

ESPAÑOL	ITALIANO	PRONUNCIADO
Hola	Buon giorno	Buon yiorno
Hola (informal)	Ciao	Chiao
Buenos días	Buon giorno	Buon yiorno
Buenas tardes	Buon pomeriggio	Buon pomeriyio
Buenas noches	Buona notte	Buona notte
¿Cómo estás?	Come stai?	Come estai?
Bien, gracias	Bene, grazie	Bene, grazie
¿Cómo te llamas?	Come ti chiami?	Come ti quiami?
Me llamo ...	Mi chiamo ...	Mi quiamo
Encantado de conocerlo (usted)	Piacere di conoscerLa	Piachere di conosserla
Por favor	Per favore	Per favore
Mucha gracias	Grazie mile	Gratzie mile
De nada	Di niente	Di niente
Si / No	Si / No	Si / No
Perdón	Scusa	Escusa
Adiós	Arrivederci	Arrivederchi
Adiós (informalmente)	Ciao	Chiao
No entiendo	Non capisco	Non capisco
No hablo italiano	Non parlo italiano	Non parlo italiano
¿Hablas español?	Parli lo spagnolo?	Parli lo español?
¡Ayuda!	Aiuto!	Aiuto!
¿Dónde está el baño?	Dov'è il bagno	Dove e il baño

## NUMEROS EN ITALIANO

ESPAÑOL	ITALIANO	PRONUNCIADO
¿Cuánto cuesta?	Quanto costa?	Cuanto costa?
1	uno	uno
2	due	due
3	tre	tre
4	quattro	cuattro
5	cinque	chínque
6	sei	sei
7	sette	sette
8	otto	otto
9	nove	nove
10	dieci	diechi
11	undici	undichi
12	dodici	dodichi
13	tredici	tredichi
14	quattordici	quatordichi
15	quindici	quindichi
16	sedici	sedici
17	diciassette	diciasette
18	diciotto	diciotto
19	diciannove	diciannove
20	venti	venti
21	venti uno	ventiuno
22	venti due	ventidue
...	...	...
30	trenta	trenta
40	quaranta	cuarenta
50	cinquanta	chínquanta
60	sessanta	sesanta
70	settanta	settanta
80	ottanta	ottanta
90	novanta	novanta
100	cento	chento
200	duecento	duechento
1.000	mille	mile
2.000	due mille	due mile

## TRANSPORTE Y ALOJAMIENTO

ESPAÑOL	ITALIANO	PRONUNCIADO
hoy	Oggi	Oyi
ayer	Ieri	Ieri
mañana	Domani	Domani
Cuanto cuesta un billete a ... ?	Quanto costa un biglietto a ... ?	Cuanto costa un biglietto a . ?
Un boleto a ... , por favor	Un biglietto, per favore.	Un biglietto, per favore.
Taxi!	Taxi!	Taxi!
Gasolina	Benzina	Benzina
Gasoil	Diesel	Diesel
¿Tiene habitaciones libres?	Ci sono le camere libere?	Chi sono le camere libere?
¿Cuánto cuesta?	Quanto costa?	Cuanto costa?
¿Cómo llego a ... ?	Come poso arrivare a ... ?	Come poso arrivare a ...?
Estación de trenes	Stazione ferroviaria	Estazione ferroviaria
Estación de autobuses	Stazione dell'autobus	Estazione delautobus
Aeropuerto	Aeroporto	Aeroporto
Hotel	Albergo	Albergo
Calle	Strada	Estrada

## EN UN RESTAURANTE

ESPAÑOL	ITALIANO	PRONUNCIADO
Desayuno	Colazione	Colazione
Almuerzo	Pranzo	Pranzo
Cena	Cena	Tzena
Quisiera ...	Vorrei ...	Vorrei ...
Una/dos cervezas	Una birra/ due birre	Una Birra / due birre
Una copa de vino rojo/blanco	Un bichiere di vino rosso/	Un biquiere di vino rosso /
		bianco
Agua	Acqua	Acqua
Zumo de naranja	Succo di arancia	Succo di aranchia
Coca-Cola	Cocacola	Cocacola
Pescado	Pesce	Pesse
Jamón	Prosciutto	Prossutto
Salchicha	Salsiccia	Salsichia
queso	Formaggio	Formayio
huevos	Uova	Uova
ensalada	Insalata	Insalata
fruta	Frutta	Frutta
pan	Pane	Pane
La cuenta, por favor	Il conto, per favore	Il conto, per favore

## Italiano comercial

En esta sección encontraréis material y ejemplos útiles en el mundo del trabajo y los negocios.

<https://hablaitaliano.com/italiano-comercial/>

### TRABAJAR EN ITALIANO:

- [El currículum en italiano](#)
- [La carta de presentación](#)
- [La entrevista de trabajo](#)
- [La carta de dimisión](#)
- [Vocabulario extra sobre el mundo laboral](#)

### COMUNICACIÓN FORMAL EN ITALIANO:

- [Cómo se escribe un email formal – ejemplos](#)
- 20 frases para [concertar una cita de negocios](#)
- 35 frases para [reuniones de trabajo o negocios](#)
- [Un día en la oficina](#)
- [Comunicar con clientes y proveedores](#)
- [Marketing online](#)