

ITALOCAM NEWS

A NEWSLETTER DA CCIE DO PARANÁ
E DE SANTA CATARINA

Número 96
Novembro
e Dezembro
2022

ITALO
CAM



CÂMARA ÍTALO BRASILEIRA DE
COMÉRCIO E INDÚSTRIA DO PARANÁ
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



PALAVRA DO PRESIDENTE

Estimado(a) associado(a),

O Brasil é um grande país.

Um país com as maiores riquezas naturais que ainda existem no planeta. Explorada ou ainda sem explorar.

Sua dimensão territorial, sua população, suas reservas, não irão desaparecer. Com essas premissas, o povo brasileiro deveria sentir-se orgulhoso, mas nem sempre e nem todos pensam assim.

Com sorte o Brasil está acima de tudo, também de muitos brasileiros e todas essas riquezas ficarão para as novas gerações.

Boa leitura!

Francesco Pallaro
Presidente

**La forza del "Made in Italy" e
delle Eccellenze che diventano identità.**

VENHA FAZER PARTE DO NOSSO TIME!

Associe-se a Italocam! Nós podemos lhe ajudar.

ITALO
CAM



CÂMARA ÍTALO BRASILEIRA DE
COMÉRCIO E INDÚSTRIA DO PARANÁ
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



www.italocam.com.br - contato@italocam.com.br - +55 (41) 3503-9947 / (41) 98768-6015

Boas vindas aos novos associados!

TGM Advogados

**UN CALOROSO
BENVENUTO**

Conheça o espaço dos Nossos Associados!

Aproveite a nossa newsletter e divulgue informações a respeito de sua empresa ou do seu trabalho.

Participe! Envie a sua sugestão para o e-mail contato@italocam.com.br

TGM Advogados é o mais novo associado da Italocam



É com alegria e satisfação que a Italocam dá boas vindas ao nosso novo associado, o escritório TGM Advogados que possui profissionais especializados nas mais diferentes áreas do Direito, satisfazendo a demanda de pessoas físicas e de empresas.

TGM Advogados promove um serviço diligente e personalizado para cada um de seus clientes, ao atuar de maneira interdisciplinar e sistematizada na prestação de serviços que abrangem a consultoria jurídica e o atendimento em contenciosos administrativos e judiciais.

A sua localização é privilegiada. Fica em Londrina, próximo ao Centro Cívico, ao Fórum e à OAB, facilitando o trabalho do Advogado para entregar os melhores resultados ao Cliente.

As instalações do escritório contam com sala de reunião, sala de espera, arquivo e outros espaços destinados à atividade e ao bom atendimento, que sempre são pautados nos princípios éticos, na seriedade e celeridade. Conheça mais acessando o site www.tgmadvogados.com

18/11 - Settimana Della Cucina Italiana nel Mondo

O presidente da Itolocam, Francesco Pallaro esteve no Restaurante-escola do Senac num workshop sobre a gastronomia italiana no mundo. A data foi escolhida em comemoração à VII Semana da Gastronomia Italiana no mundo. O menu especial foi elaborado pelo chef italiano, Gianluca Pardini, da Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

O evento que teve como objetivo o intercâmbio cultural entre chef, alunos, instrutores e professores, contou com a presença do cônsul geral da Itália PR/SC, Salvatore Di Venezia, do vice-governador do Paraná, Darci Piana, e do sócio-fundador do Casillo Advogados, João Casillo.

**Fotos de Bruno Tadashi*



19/11 - Settimana Della Cucina Italiana nel Mondo

O nosso associado, o restaurante italiano, foi o responsável pelo jantar de encerramento da Settimana Italiana Nel Mondo. O jantar contou com chef Gianluca Pardini. O evento teve o apoio da Itolocam. O presidente Francesco Pallaro, o secretário-geral Dario Galloni e o tesoureiro Giancarlo Mina prestigiaram o jantar que contou com a presença do cônsul geral da Itália PR/SC, Salvatore Dia Venezia.



01/12 - O panorama econômico italiano e as oportunidades para as empresas paranaenses



O presidente Francesco Pallaro falou em nome da Italocam no evento “O Panorama Econômico Italiano e as Oportunidades para as Empresas Paranaenses” realizado na sala de convenções do Campus da Indústria, em Curitiba.

O secretário-geral Dario Galloni também participou da atividade que abordou como funciona a economia na Itália e deseja estabelecer um fluxo recíproco de informações por meio de uma rede de contatos empresariais.

O encontro realizado pela Fiep contou com o apoio do Consulado Geral da Itália PR/SC, da Italocam, da Promo Brasile-Italia e da Invest Paraná, e teve como objetivo fomentar negócios no mercado internacional e mostrou formas de expandir suas atividades no continente europeu.

03/12 - B2B

A Italocam, representada pelo presidente Francesco Pallaro e secretário-geral Dario Galloni, esteve tratando de negócios com Domenico Poggiali e Francesco Montanari representantes da Setramar, e com o Giuseppe Musella ceo da BrasPine, nosso associado, sobre as relações Paraná e Itália.



12/12 - Conselho Italcam

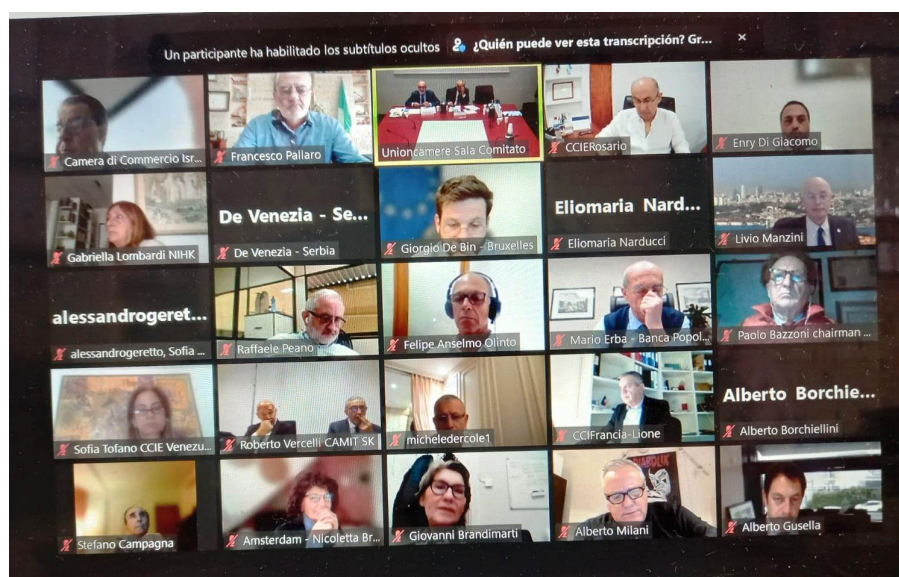
Os membros do Conselho Diretor e Fiscal da Italcam se encontram para a última reunião ordinária do ano. Os presentes trataram a respeito da pauta: atividades desenvolvidas no último semestre, novos associados, plataforma digital, previsão para 2023, entre outras questões administrativas.

O encontro ocorreu na associada Cantina do Délio. O presidente agradeceu a participação de todos nas atividades da Câmara neste ano, e desejou boas festas e um próspero ano novo a todos os conselheiros.



15/12 - Assocamerestero

O presidente da Italcam, Francesco Pallaro participou da Assembleia da Assocamerestero que foi realizada de forma híbrida, presidida pelo presidente Mario Pozza, com a participação do vice-presidente Ronni Benatoff, Domenico Mauriello secretário-geral, alguns membros da diretoria da Assocamerestero, Andrea Prete presidente da Unioncamere e Giuseppe Tripoli secretário-geral da Unioncamere. Também participaram os presidentes das Câmaras de Comércio Italianas no Exterior.



ITALOCAM HOMENAGEIA PERSONALIDADES QUE SE DESTACARAM EM 2022 COM O PRÊMIO “PERSONALITÀ AFFARI”

O jantar organizado pela Italocam fez parte da Semana da Cozinha Italiana no Mundo



Uma grande festa aconteceu no Palácio Giuseppe Garibaldi no dia 17 de novembro, onde a Italocam promoveu mais uma edição do Prêmio “Personalità Affari”. O evento foi organizado nos mínimos detalhes com muito carinho, valorizando àqueles que receberam a merecida homenagem por haverem colaborado para o desenvolvimento do trabalho realizado pela Italocam e, na sua contribuição e suporte nas relações entre Itália e Paraná-Brasil no ano de 2022. A cerimônia teve sua abertura com os hinos nacionais da Itália e do Brasil e contou com a participação de mais de 130 pessoas.

A 8ª edição contou com o patrocínio das empresas Grupo Risotolândia, Grupo EBCW, New Agro, Methal Company, GVM Solutions Brasil, Tratorcase e Tratornew, e o apoio do Consulado Geral da Itália PR/SC e Pgl Comunicação. O troféu, esculpido pelo artista plástico italiano Luiz Gagliastri, entregue todos os anos nessa época, foi entregue aos que se destacaram nos méritos: Destaque Cultura Julianna Rocha Podolan Martins, Destaque Pedagógico Humberto Fogassa Medeiros, Destaque Empresarial Claudio Stabile e Destaque Associativo Camilo Turmina.

Segundo o presidente da ItaloCam, Francesco Pallaro, após dois anos que nos impediram de realizar este grande evento, o Personalità Affari voltou com tudo. “O Prêmio Personalità Affari é uma homenagem da comunidade ítalo brasileira do Paraná para pessoas, associados ou não, com objetivo de valorizar os profissionais de origem paranaense e italiana que mais se envolveram com ações da ItaloCam neste ano”.



O Consulado Geral da Itália PR/SC aproveitou a solenidade e entregou à pedido do presidente da República, S.E. Sergio Mattarella, ao nosso associado Carlos Rodolfo Sandrini, a honra da Ordem da Estrela da Itália na categoria Ufficiale. A entrega foi realizada pelo cônsul Salvatore Di Venezia.

Após, Pallaro cumprimentou os presentes, traçou um relato das atividades deste ano da Câmara e destacou o trabalho que vem sendo realizado para aumentar a sua participação no setor comércio exterior, através de parcerias que proporcionam um incentivo aos negócios entre empresas italianas e brasileiras. Em seu discurso, ressaltou a importância da ItaloCam

em manter relações com parceiros que ajudam proporcionar as pequenas e médias empresas, condições ideais para prosperarem seu negócio e, contornar qualquer barreira cultural e desafios.

No jantar foi servido um cardápio preparado pelo nosso associado, o restaurante italiano, Cantina do Délio. O jantar organizado pela ItaloCam fez parte da Semana da Cozinha Italiana no Mundo, promovida globalmente pelo Governo Italiano.

O evento contou com a presença da representante no Brasil da Tiramisù World Cup 2022/2023, Roberta Gonçalves que proporcionou aos presentes um sorteio de dois kits personalizados. Este ano, o Brasil recebeu a pré-seleção do Tiramisù World Cup em três estados: São Paulo, Paraná e Santa Catarina. As edições paranaense e catarinense contaram com o apoio institucional do Consulado Geral da Itália e da ItaloCam.

Confira aqui as fotos do evento com crédito do fotógrafo Márcio Fausto que se encontram em nosso face.





Você sabia?

Que a Câmara oferece importantes serviços para incrementar e viabilizar negócios para os seus associados. E que a sua missão é realizar iniciativas voltadas ao desenvolvimento nas áreas: comerciais e industriais entre a Itália e o Paraná, fornecendo assistência e consultoria às empresas italianas e brasileiras. Então [clique aqui](#) e conheça os serviços oferecidos pela Italocam.

ITALO
CAM



CÂMARA ÍTALO BRASILEIRA DE
COMÉRCIO E INDÚSTRIA DO PARANÁ
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



Nós da Italocam desejamos a você que nos ajudou a fazer de 2022 um ano cheio de conquistas, um ano de 2023 ainda melhor.

Assim, que nesse ano novo possamos continuar juntos em busca de um mundo melhor, cheio de paz, saúde, compreensão e amor.

A Italocam estará em 2023 a sua disposição com a energia renovada e o mesmo compromisso com a qualidade em nosso atendimento.

Boas festas e um ano repleto de muitas realizações.

São os nossos votos para você e sua família.

INFORME

A Italocam comunica que não haverá expediente presencial na semana entre natal e ano novo, do dia 26 de dezembro de 2022 a 01 de janeiro de 2023, somente atendimento online, retornando a suas atividades normais no dia 02 de janeiro de 2023 a partir das 8h30.



INGREDIENTI

PER LA MOUSSE ALLA NOCCIOLA

- 500 g crema pasticcera
- 50 g pasta nocciola
- 250 g panna montata
- 15 g gelatina

PER L'INSERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE

- 120 g cioccolato fondente extra
- 50 g cioccolato al latte
- 70 g panna

PER LA GLASSA

- 250 g cioccolato al latte
- 200 g burro di cacao

- 80 g di granella di nocciole tostate

PER LA BASE

- 80 g di granella di nocciole tostate

PER LA DECORAZIONE

- 8-10 nocciole intere / 1 g colorante oro in polvere

Tempo Cottura: 15 min

Preparazione: 40 min

Tempo Riposo: Freezer 8h

Esecuzione Ricetta: *Impegnativa*

Dosi: 6 - 8 porzioni

Credito: www.cucchiaio.it

COME PREPARARE

Per cominciare preparate l'inserto di cioccolato fondente: con l'aiuto di un coltello, riducete in scaglie il cioccolato fondente e il cioccolato al latte. In un pentolino, versate la panna e portate a ebollizione. Aggiungete il cioccolato fondente e quello al latte, mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Adagiate uno stampo rettangolare di circa 20x8 cm su un tagliere rivestito di carta forno e versate il composto al cioccolato ancora caldo. Con l'aiuto di una spatola, livellate la superficie e fate solidificare in freezer per 2 ore. Per la mousse alla nocciola: preparate 500 grammi di crema pasticciera, seguendo la ricetta base. A cottura quasi ultimata, aggiungete la pasta di nocciola e mescolate a fuoco basso. Scioglietevi la gelatina reidratata, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Trasferite la crema in una ciotola, incorporate la panna montata e mescolate. Trasferite la mousse in un sac à poche. Assemblate ora la vostra torta: rivestite un tagliere con la carta forno e posizionate al centro uno stampo rettangolare, di dimensioni maggiori rispetto al precedente (circa 26x12 cm). Con l'aiuto del sac à poche, stendete il primo strato di mousse. Aggiungete l'inserto di cioccolato, che avrete estratto dal suo stampo. Coprite con abbondante mousse e livellate con una spatola la superficie. Completate con uno strato granella di nocciole, che diventerà la base della torta. Fate raffreddare in freezer per 6 ore. Preparare la glassa: fate fondere a bagnomaria il cioccolato al latte e il burro di cacao. Versate nel composto la granella di nocciola tostata, poi togliete dal fuoco e fate raffreddare fino a 45°. Capovolgete la torta e posizionala sopra una teglia rivestita di carta da forno o su una gratella. Ricopritela con la glassa di cioccolato e nocciole tostate, modellatela con una spatola. Lasciate riposare 1 ora in frigorifero, per portare il dolce alla temperatura di servizio ottimale. In una ciotola versate il colorante oro, aggiungete le nocciole e miscelate fino a quando avranno preso il colore. Prima di servire, completare la torta decorandola con le nocciole oro.



Expediente

Italocam News é um informativo da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria do Paraná (Italocam)

Endereço: Rua Simão Bolívar nº 1679 - Hugo Lange - CEP: 80040-140 - Curitiba-PR

Telefone: +55 (41) 3503-9947 e (41) 99638-1413

E-mail: contato@italocam.com.br

Internet: www.italocam.com.br

Facebook: [camaraitalocam](https://www.facebook.com/camaraitalocam)

Instagram: [italocampr](https://www.instagram.com/italocampr)

Linkedin: [italocam](https://www.linkedin.com/company/italocam)

Presidente: Francesco Pallaro

Editora Responsável (fotos, diagramação e edição): Allora Assessoria

Periodicidade mensal - Distribuição exclusiva pela Internet

Para enviar sugestões, pedir inclusão ou exclusão do e-mailing envie um e-mail para contato@italocam.com.br

Agrimaster

PLAENGE
INDUSTRIAL

GME
AEROSPACE

Mecatronica Umbra Group
M
INDIA

Grupo
Risotolândia

CNH
INDUSTRIAL

MARTINELLI
ADVOGADOS

Hübner
GRUPO

10