

ITALOCAM NEWS

A NEWSLETTER DA CCIE DO PARANÁ
E DE SANTA CATARINA

Número 75
Abril 2019

ITALO
CAM



PALAVRA DO PRESIDENTE

Estimado(a) associado(a),

A palavra, ASSOCIADO, diz tudo.

Mas sabemos mesmo o que quer dizer ser associado?
Porque precisa associar-se?

O associativismo é a forma mais clara de expressar a união e a força.

O homem se caracteriza por sua inclinação em juntar-se, compartilhar e, contribuir no crescimento e desenvolvimento cultural, social e econômico. Isso não é somente o pensamento de Aristóteles, mas de todos aqueles que acreditam no associativismo, entre eles, o nosso presidente da Assocamerestero, Gian Domenico Auricchio.

Em outras palavras, associar-se não é somente uma contribuição financeira, associar-se significa fazer parte de uma rede que existe e que trabalha para o bem comum, e que pode contribuir com os seus objetivos.

Boa leitura!

Francesco Pallaro
Presidente

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

VENHA FAZER PARTE DO NOSSO TIME!

Associe-se a Italocam! Nós podemos lhe ajudar.



CÂMARA ÍTALO
BRASILEIRA
DE COMÉRCIO
E INDÚSTRIA
DO PARANÁ



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

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

Boas vindas aos novos associados!

**Carlos Ítalo
Michelangeli**



Lembra do restaurante La Scuderia, localizado na Av. Jaime Reis nº 216, bairro São Francisco, em Curitiba, agora se chama Il Sogno di Mamma Nunzia. Mas, associada da Italocam, garante que se mantém fiel à gastronomia italiana. Conheça o local que está aberto de segunda à sábado, das 12 às 14h30, e das 19 às 23 horas.

Il Sogno di mamma Nunzia é um restaurante italiano localizado no centro histórico de Curitiba, em uma casa centenária que tem uma das mais lindas decorações da cidade. Ambiente tranquilo e agradável, seu menu preza pela qualidade e simplicidade da cozinha italiana. Com a direção do Chef Italiano Maurizio Drago, com experiência internacional há mais de 30 anos, junto a uma motivada equipe profissional, o cardápio passou a ter pratos focados no Sul da Itália, como a famosa berinjela parmegiana, tagliatelle alla norma, cannolo siciliano, etc... Também serve deliciosas pizzas às noites. A carta

de vinhos também foi atualizada, dando destaque aos rótulos do Sul da Italia.

Maiores informações no site www.ilsogno.com.br

Conselheiros da Italocam tomam posse para o triênio 2019-2022



A Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria do Paraná (Italocam) realizou, no dia 26 de abril, a solenidade de posse dos conselheiros diretivos e fiscais para o mandato de 2019 a 2022. O presidente, reeleito, Francesco Pallaro entregou os diplomas aos conselheiros titulares e suplentes, e destacou a importância da atuação do Conselho. “Que vocês tenham compromisso em desempenhar as atribuições do cargo e que juntos possamos ampliar o trabalho da Italocam. Sejam bem vindos”, disse Pallaro aos novos conselheiros.

O presidente além de demonstrar orgulho e satisfação, parabenizou toda a equipe e disse que mais uma vez, está assumindo o compromisso de transparência com os associados e parceiros.

O pleito, realizado em Assembleia Geral Ordinária no dia 25 de março, elegeu os novos conselheiros. Sendo eles:

Conselho Diretor

Presidente: Francesco Pallaro

Vice-Presidente: Carlos Alexandre Perin

Vice-Presidente: Dario Galloni

Vice-Presidente: Isadora Savazzi Rizzi

Vice-Presidente: Marcia Sprada Rossetim

1º Tesoureiro: Giancarlo Mina

2º Tesoureiro: Marcello Centemero

Conselheiro Setor Primário: Carlo Remondini

Conselheiro Setor Secundário: Paolo Ceresa

Conselheiro Setor Terciário: Dario Beccari

Conselheiros suplentes: Patrizio Greco, Gerson Medeiros, Valerio Mazzocco e Roberto Coliva.

Conselho Fiscal

Celso Gusso

Maria Eugencia Grau-Bassas

Gioio Ridolfi

Conselheiros suplentes: Carlos Nigro e Henrique Cavazotti Coelho.

As fotos da solenidade de posse podem ser vistas na fanpage da Italocam aqui.

AGENDE!!!

21/05- Business Forum Italia-Paraguay

BUSINESS FORUM



ITALIA - PARAGUAY

21 MAGGIO ASUNCIÓN & **22** MAGGIO C. DEL ESTE

*Opportunità d'affari e
investimenti nel Paese che più
cresce in Sud America*

INFRASTRUTTURA - FINANZA - ENERGIA
DIFESA E SICUREZZA - TECNOLOGIA E INNOVAZIONE
AGROBUSINESS - COSTRUZIONI - LOGISTICA



organizzano:



per info:

✉ commerciale.assunzione@esteri.it

☎ (+595) 21 615 620



CONVITE

A Italocam tem a satisfação de convidar Vossa Senhoria para a cerimônia de premiação dos finalistas do *Concurso Fotográfico "Itália por trás da lente"*, a ser realizado no dia 23 de maio, às 19 horas, no Centro Europeu (Rua Benjamin Lins nº 999, Batel, Curitiba-PR).

Realização:



Patrocínio:



Apoio:



29/05 - Mia Cara Curitiba 2019



O Mia Cara 2019 chega com uma grande novidade este ano! O evento foi criado em Curitiba e agora chega a sua nona edição. A Mia Cara irá acontecer simultaneamente em três cidades: Curitiba, Florianópolis e Joinville. Será realizado de 29 de maio e 9 de junho, com programação cultural totalmente gratuita – o único evento com cobrança de ingresso será a Feira Gastronômica. Nesta edição contempla eventos de música, artes visuais, moda, fotografia, dança e patrimônio histórico.

A abertura acontece em Curitiba, com o violinista Francesco D’Orazio e o pianista Giampaolo Nuti se apresentando na Capela Santa Maira dia 29 de maio.

A programação completa será divulgada em breve no site www.miacara.com.br.

05/04 - Assocamerestero



O presidente da Itolocam, Francesco Pallaro esteve na sede da Assocamerestero, em Roma. Na foto, Pallaro com o diretor da área network CCIE, Fundos Europeus e Relações com Feiras, Antonio Romano.

12/04 - Conselho de Jovens Empresários

A cientista política e ativista do “libertarismo”, Glória Alvarez, foi a convidada do Conselho de Jovens Empresários para fazer uma palestra na Associação Comercial do Paraná (ACP). O vice-presidente da Itolocam, Dario Galloni esteve prestigiando o evento.

| Na foto: Dario Galloni, Glória Alvarez e Pedro Ezequiel Marotta, cônsul da Argentina |



23/04 - Domenico De Masi



A Itolocam esteve prestigiando a palestra do sociólogo italiano, Domenico De Masi, no Teatro Positivo. De Masi é um dos mais influentes pensadores do século 21 e falou sobre o tema “Tempo, Trabalho e Ócio na Sociedade Pós-Industrial”.

O evento que contou com o apoio da Itolocam, foi organizado por Phi I Encontros de Conhecimento é o mais novo projeto cultural do MAC (Um programa cultural criado em 2015 por Marcelo Almeida, figura pública paranaense).

30/04 - Missão Empresarial

Missão Empresarial na Sanepar, em Curitiba, com os representantes da empresa italiana Sace.

| Na foto: presidente da Itolocam, Francesco Pallaro; Claudio Stabile, diretor-presidente da Sanepar; Pauline Sebok da Sace, gerente da Sanepar, Leura Conte de Oliveira; Abel Demetrio, diretor financeiro da Sanepar; e Thiago da Sace. |



O presidente da Itolocam, Francesco Pallaro esteve acompanhando a empresa Sace em visitas a grupos empresariais paranaenses. Após, Pauline Sebok e Thiago Tair da Sace conheceram a sede da Câmara.

Câmara Italiana de Indústria e Comércio de Santa Catarina visita CCIE de Lisboa



No dia 17 de abril, o presidente da Câmara Italiana de Indústria e Comércio de Santa Catarina, Adv. Tullo Cavallazzi Filho, esteve em Lisboa e visitou a Câmara Italiana de Lisboa CCIE, encontrando o presidente Dr. Santi Cianci.

Nesta oportunidade, eles trataram sobre a aproximação das Câmaras de Florianópolis e Lisboa e das possíveis atuações em conjunto, tendo em vista a possibilidade de incrementar o fluxo de operadores econômicos brasileiros, interessados em

negócios com empresas da União Européia.

Existe, a respeito, a possibilidade de participar de projetos da UE, quais por exemplo “Erasmus plus”, que admitem candidatos de países terceiros, quais o Brasil. Isso teria aspectos positivos seja em nível operacional, com incremento de operadores brasileiros atraídos em países UE, prospectando novos negócios; seja institucional, pela possibilidade de mais Câmaras Italianas serem partes destes projetos, criando sinergias de sistema.

Na reunião, o presidente Tullo Cavallazzi Filho deu ciência de seu board na Câmara de Santa Catarina, eleito para o próximo triênio, que foi apreciado pela qualificação de seus integrantes na área de atuação comercial, foco das CCIE; e ainda pelo novo impulso do próprio presidente neo eleito.

O presidente da Câmara de Lisboa anunciou o evento “Imprese Italiane in Portogallo” que terá lugar, no Centro de Congressos de Lisboa, entre 28 e 30 de junho. Será uma exposição de produtos italianos nos vários sectores da atividade econômica, com uma verdadeira seleção do que de melhor se faz em Itália e que suscita a admiração do mundo inteiro. Com ainda um espaço dedicado à gastronomia, o Appetitalia, para a degustação de produtos típicos das regiões italianas.

O presidente Santi Cianci prometeu retribuir a visita ao Brasil para consolidar esses laços de amizade e prometedora colaboração.

Urussanga se prepara para a festa Ritorno Alle Origini

Urussanga se prepara para vivenciar de 24 a 26 de maio a XVI edição da Festa “Ritorno Alle Origini”. O evento que celebra a tradição trazida pelos imigrantes italianos que colonizaram o município, terá uma programação que evidencia a cultura, o vinho, os artistas locais.

Com entrada gratuita durante todos os dias, o evento será realizado no Parque Municipal Ado Cassetari Vieira.

Nestas datas, também será celebrado os 141º ano de fundação de Urussanga lembrado no dia 26 de maio. E nos dias de 7 a 11 de agosto, Urussanga entra novamente em clima de festa, com a realização da XIX Festa do Vinho, um evento que valoriza o produto típico urussanguense, a uva e o vinho Goethe.



Gli gnocchi alla sorrentina sono un primo piatto della tradizione campana. Una ricetta facile realizzata e sapori mediterranei semplici che diventano squisiti grazie alla cremosità filante del condimento

INGREDIENTI

- 800 g di gnocchi di patate
- 500 g di passata di pomodoro
- 2 mozzarelle fiordilatte da 125 g ciascuna
- parmigiano reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- basilico fresco

- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- pepe

Tempo Cottura: 25 min

Preparazione: 10 min

Dosi: 4 porzioni

Credito: www.cucchiaio.it

COME PREPARARE

Tagliate a dadini la mozzarella che servirà per condire gli gnocchi alla sorrentina e fateli scolare in un colino a maglie sottili. Nel frattempo lasciate insaporire l'olio con l'aglio in una capiente padella antiaderente e, quando sarà diventato dorato, eliminatelo.

Unite la passata di pomodoro, lo zucchero, il basilico, sale e pepe fresco di mulinello. Portate la salsa a bollore quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo lessate gli gnocchi in una capiente casseruola con acqua bollente salata e scolateli con un mestolo forato quando saranno venuti a galla. Uniteli alla padella con la salsa di pomodoro e mescolate delicatamente. Trasferite il tutto in una pirofila, unite i dadini di mozzarella e cospargete con il parmigiano grattugiato.

Trasferite in forno e fate gratinare, con modalità grill a 250°, per 5-8 minuti. Sfornate gli gnocchi alla sorrentina, completate con una macinata di pepe fresco a piacere e servite subito.



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) 98768-6015

E-mail: contato@italocam.com.br

Internet: www.italocam.com.br

Facebook: camaraitalocam

Presidente: Francesco Pallaro

Editora Responsável (fotos, diagramação e edição): Pâmela Mendes Leony – jornalista profissional diplomada – Mtb 5480-PR

Colaboração: Câmara Italiana de Comércio e Indústria de Santa Catarina

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

