

# ITALOCAM NEWS

A NEWSLETTER DA CCIE DO PARANÁ  
E DE SANTA CATARINA

ITALO  
CAM



## PALAVRA DO PRESIDENTE

Estimado(a) associado(a),

O início de 2019 começou com a nomeação do novo conselho da Assocamerestero e a reconfirmação de Gian Domenico Auricchio, como presidente para o triênio 2019-2021.

No Brasil, estamos esperando os resultados dos primeiros 100 dias, desse nosso novo governo.

Sempre com otimismo, o empresário, sabe que tem que consolidar seu negócio tradicional, mas tem que saber também, que sem inovação e tecnologia, o risco de que seu negócio, que parece consolidado, pode ter impactos negativos.

Boa leitura!

Francesco Pallaro  
Presidente

Precisa gerar negócios?  
Quer ampliar seu networking?  
Divulgar a sua empresa e negócio?

**VENHA FAZER PARTE DO NOSSO TIME!**

Associe-se a Italocam! Nós podemos lhe ajudar.



CÂMARA ÍTALO  
BRASILEIRA  
DE COMÉRCIO  
E INDÚSTRIA  
DO PARANÁ



Telefone: +55 (41) 3503-9947 ou (41) 98768-6015

E-mail: [contato@italocam.com.br](mailto:contato@italocam.com.br)

## 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](mailto:contato@italocam.com.br)

**Boas vindas aos novos associados!**

**Lovato Móveis**



## Saiba um pouco a mais sobre a Lovato Móveis

**LOVATO**  
MÓVEIS



COMBINE COM O  
VERÃO. USE MÓVEIS  
**LOVATO!**

Especializada na fabricação de Mobiliário de Decoração, a Lovato Móveis encanta seus clientes através de produtos feitos a partir de Madeira, Alumínio, Fibra Sintética, Tela Sling, Corda Náutica, Fita Náutica e o Tricô, este último com fabricação própria e exclusiva no Brasil.

A empresa fica em Campo Magro, no Paraná, e é de lá que sai toda a sua criativa e sofisticada produção de móveis. Valorizando pessoas, materiais e a vida útil de seus produtos, a Lovato Móveis investe em sustentabilidade e exclusividade.

Parcerias com designers que pensam fora da caixa resultam em peças que não só dão vida a projetos arquitetônicos e ambientes, mas trazem consigo uma história de amor e dedicação de toda a equipe envolvida. Em cada etapa, da idealização, passando pela produção e pela destinação futura de materiais, a Lovato Móveis reafirma o seu compromisso com os clientes, entregando móveis que carregam uma visão de mundo mais moderna, artística e conectada ao meio ambiente.

Acesso ao site [www.lovatomoveis.com.br](http://www.lovatomoveis.com.br) e conheça os seus mais diversos produtos.

# ENTREVISTA

Confira aqui a primeira entrevista do ano, onde a nossa parceira Pg1 Comunicação, conversou o representante da associada EBCW, Eugenio Ienk Ferreira.

Veja o bate-papo completo!



## Confira os calendários de feiras e exposições do Brasil e da Itália de 2019



A Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria do Paraná (Italocam) disponibiliza o Calendário Brasileiro de Exposições e de Feiras 2019 elaborado pelo Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e Serviços e Ministério das Relações Exteriores; e o Calendário de Feiras e Exposições da Itália do ano de 2019 produzido pela Regione da Emilia Romagna.

Clique aqui para visualizar o calendário do Brasil e aqui para ler o da Itália.

# AGENDE!!!

## 05/02- Celebrating 10 years of SACE in Brazil | São Paulo

**sace simest**  
•gruppo cdp•

**Celebrating  
10 years of  
SACE in  
Brazil**



On the occasion of the 10<sup>th</sup> anniversary of SACE São Paulo  
**SACE SIMEST**, the Italian export and internationalization hub of CDP Group,  
is delighted to invite you to celebrate together our partnership in the Country

**Celebrating 10 years of SACE in Brazil:**  
growth opportunities and collaboration between Italy and Latin America

Guests will be greeted by  
H.E. Antonio Bernardini, Italian Ambassador to Brazil  
Beniamino Quintieri, Chairman of SACE  
Alessandro Decio, Chief Executive Officer of SACE

with a special address by:  
José Roberto Mendonça de Barros, Brazilian Economist and Main Partner of MB Associados

*Buffet dinner to follow*



Rooftop 5  
Tomie Ohtake  
Rua Coropé, 88  
Pinheiros, São Paulo

**RSVP**

eventosaopaulo@sace.it  
+55 11 3171-2138



**Tuesday February 5<sup>th</sup>  
6 p.m.**

# 13/02 - Seminário: L'Italia e la rivoluzione del sistema elettrico in Brasile / A Itália e a revolução energética no Brasil



## SEMINARIO

### **L'Italia e la rivoluzione del sistema elettrico in Brasile**

Un seminario per discutere su reti di trasmissione, energie rinnovabili e smart grids, oltre presentare le opportunità di investimento nel settore e di collaborazione tra aziende italiane e brasiliane.

**13/02 - 09h00 alle 16h00**

- ✦ pianificazione, quadro regolatorio comparato, caratteristiche del sistema e opportunità di finanziamento nel settore dell'energia elettrica;
- ✦ *case studies* delle energie rinnovabili, delle reti di trasmissione e della distribuzione;
- ✦ incontri di networking.

### **FIRJAN Sede**

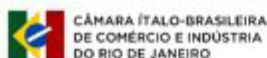
Av. Graça Aranha, 1 - Centro  
Rio de Janeiro | RJ

**Partecipazione gratuita – Iscrizione obbligatoria**

Informazioni ed iscrizioni:

T. +55 11 2148.7250 – [sanpaolo@ice.it](mailto:sanpaolo@ice.it) c/ Flavia o Ronaldo

**Con la collaborazione di:**



## 12 a 15/02- Vitória Stone Fair 2019



Está chegando a hora!

Faltam apenas alguns dias para a 47ª edição da Feira Internacional do Mármore e Granito - Vitoria Stone Fair | Marmomac Latin America 2019 e você não pode ficar de fora.

Referência para o setor de rochas ornamentais na América Latina e no mundo, a feira reúne grandes empresas de extração e beneficiamento de pedras naturais, equipamentos, maquinários e tecnologias de todas as partes do mundo.

O evento é uma oportunidade para realizar negócios presenciais, avaliar os produtos e serviços, trabalhar

ferramentas de marketing, ampliar as ações e lançamentos de produtos, fortalecendo parcerias e prospectando novos mercados.

Se ainda não fez seu credenciamento, acesse: <http://bit.ly/VSF2019-Credenciamento>

## 21 a 22/03 - Smart City Expo Curitiba



Smart City Expo Curitiba 2019 irá incluir rodadas de negócios e reunir 6 mil participantes em torno de urbanistas consagrados novos mercados. Empresas do mais alto nível estarão apresentando seus produtos, serviços e projetos inovadores na segunda edição brasileira do maior evento do mundo de Cidades Inteligentes com a chancela iCities e FIRA Barcelona.

O evento reunirá grandes especialistas nacionais e internacionais para discutirem a temática “Planning the cities we want”, no Expo Barigui, em Curitiba, nos dias 21 e 22 de março.

A expectativa é de receber pelo menos seis mil pessoas, representantes de 80 cidades brasileiras e de 25 cidades do exterior, durante os dias 21 e 22 de março de 2019, no Expo Barigui, em Curitiba.

O prefeito Rafael Greca e Victor Moreno, dirigente da FIRA Barcelona, que veio à cidade especialmente para a ocasião, destacaram a importância de Curitiba ter sido escolhida cidade sede para o evento e incentivaram a participação no Smart City, tanto nos debates sobre a transformação

inteligente da sociedade quanto na disseminação das práticas inovadoras que o evento é capaz de reunir.

A área de exposições conta com mais de quatro mil metros quadrados e promete trazer um público altamente qualificado. Participe! Insira a sua marca!

Maiores informações pelo e-mail [contato@icities.com.br](mailto:contato@icities.com.br), mas acesse o site [www.smartcityexpocuritiba.com](http://www.smartcityexpocuritiba.com) e fique por dentro.



CAMERA DI COMMERCIO  
VENEZIA ROVIGO

La **Camera di Commercio di Venezia Rovigo** è lieta di presentare **Venicexport**, il *portale degli importatori/esportatori delle province di Venezia e di Rovigo*, consultabile, sia in italiano che in inglese, all'indirizzo [www.venicexport.com](http://www.venicexport.com).

Venicexport, promosso e gestito dall'Ufficio Certificazioni Estero, è un'**importante vetrina per le aziende delle province di Venezia e di Rovigo** che operano sui mercati esteri, **offrendo particolare visibilità a tutte le piccole e medie imprese che formano il tessuto dell'economia provinciale**.

Lo **scopo è favorire l'attivazione di nuovi rapporti commerciali con partners esteri**, anche in collaborazione con i principali attori istituzionali che promuovono opportunità ed iniziative mirate su predefiniti mercati obiettivo.

Diverse sono le **opportunità offerte alle imprese** che si registrano nel data base, tra cui:

- **Contatto diretto e veloce**: gli **operatori esteri che visitano Venicexport** contattano direttamente le singole imprese attraverso il collegamento ai siti web e agli indirizzi di posta elettronica presenti nel data base;
- **Creazione di elenchi di aziende**: possibilità di **scaricare dal data base l'elenco di aziende per settore merceologico o per altri criteri di ricerca disponibili**;

Venicexport rende, inoltre, disponibili:

- **dati di sintesi sull'economia**, sui prodotti tipici, sul commercio con l'estero e sulle infrastrutture delle province di Venezia e Rovigo
- **indirizzi degli organismi locali** preposti all'internazionalizzazione.

Oltre a questa importante vetrina, la promozione delle aziende venete all'estero è supportata dal **Nuovo Centro Estero**, braccio operativo della Camere di Commercio di Venezia Rovigo e della Camera di Commercio di Treviso Belluno, diretto a fornire un servizio associato al sostegno del sistema economico produttivo per le due Camere di Commercio e la Regione del Veneto, in forza di un Accordo di Programma triennale per la promozione economica e l'internazionalizzazione delle imprese venete.

L'obiettivo del Nuovo Centro Estero Veneto, inaugurato il 6 novembre 2018, è divenire un punto di riferimento per lo sviluppo della promozione internazionale delle realtà imprenditoriali venete nell'approccio ai mercati esteri, ponendo particolare attenzione a quelli più dinamici e strategici, affinché il Veneto continui ad essere una delle più importanti regioni economiche d'Europa, a fronte del rilevante tasso di imprenditorialità territoriale.

Il Nuovo Centro Estero rappresenterà il Veneto e più specificatamente le province di riferimento camerale nelle principali fiere di settore, organizzerà missioni imprenditoriali all'estero ed eventi formativi per gli imprenditori.

Contatti



NUOVO CENTRO ESTERO  
DELLE CAMERE DI COMMERCIO DEL VENETO

Via delle Industrie, n. 19/D - 30175 Venezia Marghera  
Tel. 041 0999700; e-mail: [promozione@centroesteroveneto.it](mailto:promozione@centroesteroveneto.it)  
Pec: [nuovocentroestero@pec.it](mailto:nuovocentroestero@pec.it) - P.I./C.F.: 04482450279  
sito web [www.centroesteroveneto.it](http://www.centroesteroveneto.it)

# Colheita da uva e Enoturismo em Santa Catarina



A história da uva Goethe é rica e centenária. Foi na região sul de Santa Catarina, entre o mar e a serra, que a variedade de uva Goethe encontrou seu lugar há 120 anos, inclusive pela forte ligação com a imigração italiana.

Solo, clima, altitude e relevo fazem este território ser conhecido como o Vales da Uva Goethe, a primeira e única Indicação de Procedência do setor vinícola do Estado.

Os solos são predominantemente arenosos,

com subsolo rico em minerais e também argila. O clima é subtropical úmido com estações bem definidas. Uma perfeita combinação de fatores naturais que, resulta em vinhos Goethe, frisantes e espumantes leves, muito frescos e aromáticos.

O território Vales da Uva Goethe compreende os municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara.

Em 2018, centenas de turistas de diversos estados do Brasil visitaram a região. Neste ano, o período foi comemorado com a realização da 11ª edição da Vindima Goethe, a tradicional celebração da colheita da uva, nos dias 18 e 20 de janeiro, no município de Urussanga.

O enoturismo é evidenciado com atividades como a colheita nos parreirais e piquenique, esmagamento das uvas com os pés, visitação e degustação nas vinícolas, além de uma imersão na praça central com venda de artesanatos e produtos coloniais, exposições e manifestações artísticas.

Os turistas procuram vivenciar experiências diferentes e apreciar os típicos vinhos brancos, frisantes e espumantes elaborados com a rara variedade de uva, reconhecida inclusive pelo movimento internacional Slow Food.

A Câmara Italiana de Comércio e Indústria tem vários associados destes importantes segmentos da economia do estado. E disponibiliza seus serviços para fomentar o intercâmbio comercial.

Fonte: Eliana Maria Maccari, 3 de janeiro de 2019 “Colheita da uva promete aquecer o enoturismo em SC”.





Ideali come contorno, ma ottimi come antipasto o secondo piatto vegetariano, vengono cotti in tegame e poi appena gratinati in forno. Carciofi mammole o romaneschi che così realizzati regalano un sapore insuperabile.

## INGREDIENTI

- 4 carciofi romaneschi (mammole)
- 10 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo

- sale
- pepe nero

Tempo Cottura: 35 min

Preparazione: 30 min

Livello: Facile

Dosi: 4 porzioni

Credito: [www.cucchiaio.it](http://www.cucchiaio.it)

## COME PREPARARE

Iniziate la preparazione dei carciofi ripieni pulendo gli ortaggi. Privateli delle foglie esterne più dure e rimuovete anche i gambi avendo cura di lasciare la base intatta. Allargate un pochino le foglie e quindi con uno scavino, o un cucchiaino, pulite la parte centrale per eliminare il “fieno” interno e ricavare lo spazio che andrà farcito. Immergete le calotte così preparate in una ciotola piena di acqua acidulata. Dedicatevi al ripieno riunendo in una ciotola il pangrattato e il parmigiano grattugiato con l'aglio e il prezzemolo tritati finemente.

Aggiungete una presa di sale e un giro d'olio e mescolate fino a ottenere un composto amalgamato ma dalla consistenza ancora piuttosto sabbiosa. Riempite con questa farcia i carciofi, dopo averli ben scolati dall'acqua, fino all'orlo dell'incavo premendo infine lievemente con il dorso di un cucchiaino.

Disponeteli in una casseruola e versatevi una quantità d'acqua sufficiente a coprire il fondo di circa un dito. Aggiungete un filo d'olio e un pizzico di sale. Coprite le tegame e fate cuocere a fiamma bassa per 30 minuti circa, facendo attenzione che non si asciughino troppo e valutando la cottura con una forchetta. Quando sono teneri trasferiteli in una pirofila e spolverateli con una macinata di pepe.

Passateli quindi sotto al grill per 5 minuti, fino a doratura. Servite i carciofi ripieni tiepidi.



## 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

