

# ITALOCAM NEWS

A NEWSLETTER DA CCIE DO PARANÁ  
E DE SANTA CATARINA

Número 82  
Janeiro 2020

ITALO  
CAM



## PALAVRA DO PRESIDENTE

Estimado(a) associado(a),

Tenho um amigo que, em seu blog, escreveu algumas considerações sobre o Brasil. Ele reporta o diagnóstico da poetisa norte americana, Elizabeth Bishop (já falecida), da década dos anos 50 e 60, sobre o Brasil.

Ela diz: “o Brasil é um país letárgico, egoísta, autocomplacente e meio maluco. Até parece que, os mais de 60 anos que passaram, não tenham mudado muito”.

Meu amigo, ainda assim, é otimista e eu concordo com ele. Estamos entrando, com certeza, em uma nova fase. Teremos eleições municipais esse ano. Eles são os políticos mais próximos dos eleitores que podem fazer a diferença e nos tirar desse estado letárgico e autocomplacente.

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.



CÂMARA ITALO  
BRASILEIRA  
DE COMÉRCIO  
E INDÚSTRIA  
DO PARANÁ



[www.italocam.com.br](http://www.italocam.com.br) - [contato@italocam.com.br](mailto: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](mailto:contato@italocam.com.br)

**Boas vindas aos novos associados!**

**Paulo Eduardo Magnani**

**Mara Laser**



**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.

# Associada Mozzarellart fatura R\$ 1 milhão com queijos feitos à moda da Itália e estuda abrir franquias



O italiano Angelo Martiriggiano foi um dos fundadores da empresa Mozzarellart, especializada na produção de queijos italianos, em Praga (República Checa) no ano de 2014. Entre os onze queijos produzidos da casa, o destaque é a burrata, recheada com fios de queijo, misturados ao creme de leite e envoltos em uma bolsa de mozzarella.

Casado com uma brasileira, Renata Bueno, Martiriggiano teve o primeiro contato com a burrata feita no Brasil... E percebeu a grande oportunidade que tinha.

Renata, que foi a primeira brasileira eleita deputada no parlamento italiano, e o marido resolveram trazer a Mozzarellart para Curitiba (Paraná) em 2018, para mostrar como se faz uma burrata italiana. “Nenhum lugar no Brasil produz queijo de forma legítima como na Itália e, justamente por isso, nos destacamos”, afirma Renata. O casal se tornou sócio dos empresários Bruna e Ricardo Bueno e deram início aos negócios.

Para estudar e adequar a produção ao mercado local, eles trouxeram o casaro (queijeiro) Giuseppe Pellicoro diretamente de Puglia, cidade italiana onde

surgiu a burrata, para ser o responsável pelas criações da Mozzarellart.

No processo da empresa, todas as manhãs, o leite é retirado das vacas, tratado e transformado artesanalmente. Para tornar esse método possível, eles investiram cerca de R\$ 1 milhão em matéria prima, aluguel dos pontos durante o primeiro ano e licenças que precisaram obter na Prefeitura para colocar o negócio em pé. Ao longo desses doze meses, a empresa produziu mais de 30 mil unidades da burrata e 10 mil quilos de queijo. O faturamento bruto foi de R\$ 1 milhão.

Hoje, existem cinco pontos de venda próprios em Curitiba e um novo deve ser aberto, em breve, no bairro Batel. O plano agora é estruturar o modelo de franquias para expandir a Mozzarellart para outras regiões. O modelo ainda não está fechado, pois depende das licenças locais para produção dos queijos.

“Estamos trabalhando há pelo menos seis meses na extensão das licenças. Temos de Curitiba e região, mas precisamos para vender para fora. A partir disso, entenderíamos se seria franqueada toda a produção, só a última fase de montagem ou só o produto embalado para revenda”, explica Renata.

Santa Catarina e Brasília são as praças com negociações mais adiantadas com potenciais franqueados na modalidade de envio de matéria-prima.

Atualmente, o público da marca é dividido entre consumidor final e estabelecimentos comerciais. A venda diária gira em torno de R\$ 10 mil. “Temos também a parte do empório na revenda, como toda loja italiana. Tem a produção na vitrine e, ao lado, vendemos os produtos”, explica a empreendedora.

Ela não esconde que o principal objetivo é levar as burratas para São Paulo. A cidade é o polo gastronômico do Brasil e sede de grandes eventos de culinária italiana, como a Festa da Achiopita.

## Mozzarellart

Conheça mais sobre a nossa associada através do site [www.mozzarellart.com.br](http://www.mozzarellart.com.br). A casa prepara queijos artesanais com 100% de leite de vaca fresco – a forma legítima de produzir queijos à moda Itália. A loja fábrica, sediada no bairro Juvevê, Rua Rocha Pombo nº 384, Curitiba, permite ao público assistir ao casaro produzir queijos como burrata, nodino, ricota, pampanella, scamorza e primo rolle, entre outras delícias.



## 13/01 - Conttato Affari



A Italomac recebeu a visita do associado Francisco Rocha e seu filho, da empresa Animus Consultoria e Negócios. Foram recebidos pelo presidente Francesco Pallaro, o vice-presidente Dario Galloni e Patrizio Greco, assessor da Italomac em assuntos Consigliere/Promozione Rapporti na Itália.

## 24/01 - Lançamento do livro “Dalla Manualità alla Rivoluzione Digitale”

O presidente da Italomac, Francesco Pallaro prestigiou o lançamento do livro “Dalla Manualità alla Rivoluzione Digitale”, escrito pelo italiano Raffaele Bonanni. O evento que contou com o apoio da Italomac, aconteceu no Ópera de Arame, em Curitiba, e teve um debate descontraído sobre a importância da manualidade e os desafios do mundo digital na vida das pessoas, tanto na vida pessoal como profissional.

O livro é uma jornada, entre autobiografia e reflexões sobre as experiências amadurecidas pelo ex-secretário Geral da CISL, sobre as transformações do seu trabalho. “Quando criança, eu costumava construir brinquedos com minha mão, agora eu trabalho em smartworking”, relata Bonanni.

Também estiveram presentes no lançamento do livro, o vice-presidente, Dario Galloni e o 2º tesoureiro, Marcello Centemero.



## 25/01 - Encontro com a italiana Anna Serova

Em Curitiba, Francesco Pallaro, presidente da Italocam se encontrou com a violista italiana Anna Serova. Uma figura única na cena internacional tanto como solista e musicista de câmara, a violista tem várias composições dedicadas a ela nos últimos anos por alguns dos mais importantes compositores contemporâneos. Anna é violista Solo do “Ensemble Punto It”. E oferece sua arte para a caridade, tem sido a figura principal em dois projetos humanitários, “Polio Plus” (2002) e “ Aiutiamoli a vivere “(2004), fortemente apoiado pelo Rotary Club de Cremona.



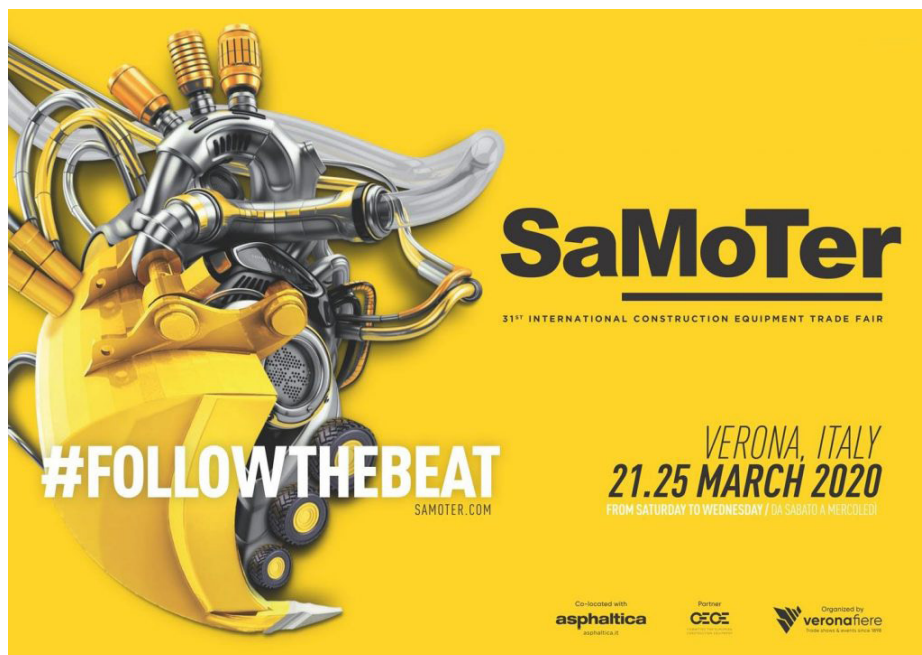
## Confira o calendário de feiras e exposições da Itália para este ano



A Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria do Paraná (Italocam) disponibiliza em seu site o Calendário de Feiras e Exposições da Itália do ano de 2020, produzido pela Regione da Emilia Romagna. **Veja aqui** o calendário completo e fique por dentro!



## Visite a Feira Samoter!



A Italocam, em parceria com a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, está organizando uma viagem para a Feira SAMOTER de Verona, na Itália. O convite é somente para associados, caso tenha interesse e não seja associado, pode participar, basta se associar a Italocam. Para maiores informações através do e-mail contato@italocam.com.br ou pelo telefone (41) 3503-9947.

A 31ª edição da Samoter acontece em março, de 21 a 25, e será um grande polo do setor de máquinas pesadas da Itália e um dos mais importantes de toda a Europa. E é na Samoter, uma das maiores e

mais importantes exposições internacionais do setor no mundo, que tecnologia, sustentabilidade e tradição se encontram para dar vida a uma feira única e inovadora.

Se tiver interesse, aproveite essa oportunidade única e imperdível, e entre em contato pelo e-mail natalia.brina@italiabrasil.com.br ou telefone (31) 3287-2211 - ramal 205.

Conheça mais a respeito da feira no site [www.samoter.it/it](http://www.samoter.it/it).

## INFORMAÇÕES ECONÔMICAS



O conteúdo desta “Análise da Economia do Paraná” é publicado mensalmente pela nossa parceira a Federação do Comércio do Paraná (Fecomércio-PR).

Esta pesquisa buscou quantificar as expectativas dos empresários do comércio de Bens, Serviços e Turismo do estado do Paraná, para o 1º semestre de 2020.

As expectativas para o 1º semestre de 2020 atingiram, apresentando uma melhoria de em relação ao 2º semestre de 2019, quando havia atingido 59,3%. As expectativas desfavoráveis atingiram 11,4%.

Saiba mais sobre o resultado da pesquisa [aqui](#).

# Francesco Azzarello é anunciado como novo embaixador da Itália no Brasil



“Itália e Brasil estão unidos por séculos de riqueza humana e extraordinárias oportunidades econômico-industriais, científicas-tecnológicas e linguísticas-culturais a serem consolidadas”. Essas foram as primeiras palavras de Francesco Azzarello como novo embaixador da Itália no Brasil.

Anunciado pelo Ministério das Relações Exteriores da Itália no dia 07 de janeiro de 2020, o diplomata, de 61 anos, substitui Antonio Bernardini, que estava no cargo desde julho de 2016 e foi nomeado como representante permanente da Itália nas organizações internacionais sediadas em Paris, França.

## Trajetória de Azzarello

Nascido em Palermo em 1958, Francesco Azzarello se formou em economia e comércio pela Universidade “Luiss” de Roma e em 1986 iniciou carreira diplomática.

Seu primeiro encargo no Ministério de Relações Exteriores foi na Direção Geral de Assuntos Políticos, no qual ficou até 1988, quando foi transferido para ser o primeiro secretário comercial em Teerã. Em 1991, foi cônsul em Adelaide, até 1995, quando retornou à Direção Geral de Emigração em Roma. Em 1997, foi conselheiro em Tirana e, três anos depois, na Direção Geral de Cooperação Econômica e Financeira Multilateral.

Em 2003, Azzarello foi o primeiro conselheiro da

Representação Permanente na ONU em Nova York, onde foi confirmado como conselheiro ministerial. Em 2008, de fato, foi promovido ao cargo de ministro plenipotenciário. No mesmo ano, ele estava no secretariado do subsecretário de Estado e, em 2011, se reportou diretamente ao chefe do Serviço de Assuntos Jurídicos, litígios e tratados diplomáticos. Em 2012, assumiu o papel de embaixador em Haia, credenciado, com o título e o cargo de embaixador, na OPAC (Organização para a Proibição de Armas Químicas).

Azzarello retornou a Roma em 2016, reportando-se diretamente ao Diretor Geral para a Promoção da Sistema nacional. Também em 2016, foi nomeado diretor da Autoridade Nacional – UAMA (Unidade para autorizações de materiais de armamento), onde operava na Secretaria-Geral até ser nomeado como o novo Embaixador da Itália no Brasil.

## Itamaraty

Em uma mensagem no Twitter, o Itamaraty disse que Azzarello teve uma conversa com o secretário-geral do Ministério das Relações Exteriores, Otávio Brandelli na qual falaram “sobre temas de interesse comum”, como o acordo comercial entre Mercosul e União Europeia, além de “investimentos e possíveis visitas bilaterais de alto nível”.

Fonte: *ComunitàItaliana*

## Workshop “Debates sobre Recuperação de Empresas”



A Câmara Italiana de Comércio e Indústria de Santa Catarina (CCIE-SC), com apoio do Conselho das Federações Empresariais de Santa Catarina (COFEM), organizou em dezembro do ano passado, dia 05, na sede da Fecomércio em Florianópolis, o evento denominado “Debates sobre Recuperação de Empresas”, para discutir mudanças na legislação brasileira que trata de recuperação judicial.

Com mais de 150 inscritos, dentre os quais empresários, membros do Poder Judiciário, advogados e administradores de empresas, o evento foi uma ótima oportunidade para discutir temas relevantes sobre a Lei de Recuperação de Empresas e as mudanças que estão sendo debatidas na Câmara e no Senado.

Os debates forneceram uma visão especializada sobre os impactos da Lei no dia-a-dia das empresas, e iniciou uma discussão sobre as mais relevantes propostas de mudanças.

O evento foi planejado em um momento em que há interesse crescente dos italianos em identificar oportunidades para aplicar recursos no Brasil.

Dados do Boletim de Investimentos Estrangeiros, produzido pela Secretaria Executiva de Comércio Exterior (Camex), mostram que no segundo trimestre de 2019 foram identificados 36 projetos de Investimento Estrangeiro Direto (IED) provenientes de cinco países selecionados (Itália, Estados Unidos, Japão, França e China) no Brasil.

A França lidera a lista, com estimativa de aplicações de US\$ 8,6 bilhões. A Itália ocupa a segunda posição no levantamento, com previsão de gastos de US\$ 4,2 bilhões. E o Japão está na terceira posição, com US\$ 2,0 bilhões.

Em 2017 a Itália foi responsável por 3% do valor total dos investimentos confirmados pelos cinco países selecionados. Em 2018 o percentual pulou para 31%.

A CCIE-SC é reconhecida pelo Governo Italiano e tem a atribuição de aproximar empresários italianos e catarinenses.



Segundo o advogado Tullo Cavallazzi Filho, presidente da CCIE-SC, “o Brasil está definitivamente no radar de empresas italianas e tornou-se destino importante de investimentos em áreas como energia, telecomunicações, aço, rodovias e produção de automóveis”.

Neste contexto, “a Embaixada da Itália organizou uma série de encontros entre autoridades do Governo Brasileiro e empresas italianas nos últimos meses e lançou um guia chamado Doing Business in Brasile, cuja a tradução é Fazendo Negócios no Brasil”.





Em dezembro de 2019, os escritórios da UNIONCAMERE em Roma, na Itália, sediaram o curso para secretários-gerais delle Camere di Commercio Italiane all'Estero, tendo a presença do vice-secretário-geral da Câmara Italiana de Comércio e Indústria de Santa Catarina (CCIE-SC), Fernando Cascaes.

Os principais objetivos do encontro foram: desenvolver conhecimentos específicos para a elaboração de projetos e atividades a fim de torna-los co-financiados

pelo Governo Italiano e por outras estruturas do Sistema Itália; e fortalecer as ações de apoio profissional e de treinamento por meio do envolvimento ativo da Câmara, especialmente nas ações de mentoring.

Fernando Cascaes disse “ter sido oportunidade única para estreitar laços e ampliar o networking com outras Câmaras Italianas no exterior, algo positivo para expandir os horizontes de atuação da CCIE de Santa Catarina e desenvolver novos negócios com empresas italianas. Enfim, são estratégias e conhecimento com o objetivo de aprimorar a atuação da Câmara de Santa Catarina”.

## Descubra o que é o projeto “True Italian Taste”: origem genuína e autêntica da Itália



THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

O True Italian Taste é promovido e financiado pelo Ministério do Desenvolvimento Econômico da Itália e implementado pela Associação de Câmaras de Comércio Italianas no Exterior (Assocamerestero), em colaboração com as Câmaras de Comércio Italianas no Exterior, para promover e salvaguardar os autênticos produtos agroalimentares italianos.

O True Italian Taste faz parte do programa “The Extraordinary Italian Taste”. A iniciativa é uma grande campanha, em escala global, para aumentar a conscientização sobre a autenticidade e procedência dos alimentos italianos em outros países.

Lançado desde 2016 nos Estados Unidos, Canadá e México; desde 2017 na Bélgica, França, Alemanha, Luxemburgo, Holanda, Reino Unido, Espanha e Suíça; e agora também se estende para China e Hong Kong, Coreia do Sul, Japão, Cingapura, Tailândia, Vietnã, Austrália, Brasil, Índia, Polônia e Rússia.



Saiba mais do projeto [clikando aqui!](#)

Un gustoso primo piatto di pasta fresca e verdure che ritroviamo nella tradizione di buona parte delle regioni del Sud Italia



## INGREDIENTI

- 320 g di cavatelli freschi
- 400 g di cime di rapa
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino fresco
- 100 g di mollica di pane fresco
- olio extravergine d'oliva e sale

Tempo Cottura: 15min

Preparazione: 15 min

Livello: Facile

Dosi: 4 porzioni

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

## COME PREPARARE

Per preparare i cavatelli con cime di rapa iniziate a pulire le cime eliminando i gambi troppo grossi. Sciaquatele sotto l'acqua corrente quindi separate le foglie dai gambi. Tagliate a strisce le foglie più grosse e a pezzettini i gambi. Riducete la mollica in grosse briciole. Tagliuzzate il peperoncino e mettetene metà in una padella con un filo d'olio. Unite la mollica e fatela tostare.

Quando avrà preso un bel colore dorato fatela raffreddare quindi tritatela nel mixer. Tenete da parte. Nel frattempo avrete posto sul fuoco una capiente pentola con acqua salata per far cuocere la pasta. In una padella sufficientemente larga, fate rosolare gli spicchi d'aglio, interi e incamiciati ma leggermente schiacciati, con l'altra metà del peperoncino e un generoso giro d'olio. Quando anche l'aglio ha preso colore aggiungete le cime di rapa.

Fate cuocere le cime di rapa per circa 10 minuti, a fine cottura eliminate gli spicchi d'aglio e aggiustate di sale. Nel frattempo lessate i cavatelli freschi per 5 minuti e scolateli tenendo un po' dell'acqua di cottura. Trasferiteli nella padella con le cime e fate saltare il tutto su fiamma vivace, unendo qualche cucchiata d'acqua per mantecare se necessario.

Porzionate i cavatelli con cime di rapa nei singoli piatti, completate con la mollica tostata ed eventualmente con un giro d'olio e servite.





## 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

