

ITALOCAM NEWS

A NEWSLETTER DA CCIE DO PARANÁ
E DE SANTA CATARINA

Número 77
Junho 2019

ITALO
CAM



PALAVRA DO PRESIDENTE

Estimado(a) associado(a),

... que fazer para sair dessa inercia? Quando nosso país vai funcionar?

O Brasil precisa exportar mais. Em especial, como agora, que o mercado interno está como em um compasso de espera. Espera das reformas.

Conhecemos as nossas debilidades. A competitividade continua sendo o desafio. Até com o câmbio favorável, não conseguimos ser suficientemente competitivo.

Adicionalmente, hoje, em todo o mundo, as tendências das políticas internacionais, estão criando obstáculos e protecionismo nos mercados nacionais.

Os países do G20, tem introduzido, desde o 2009, mais de 1600 medidas de restrições e barreiras tarifárias.

As necessidades de uma participação ativa, do país, nas negociações bilaterais ou multilaterais, é evidente.

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 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!

**M-Braz Equipamentos para Tratores
LTDA**



ENTREVISTA

Nesta edição, a Pg1 Comunicação
apresenta a história da
associada Paola Macedo Giacomini,
sócia da PWB Consultoria.

Confira aqui!



04/06 - Embaixada da Itália



O presidente da Italocam, Francesco Pallaro esteve, em Brasília, prestigiando a Festa da República em comemoração ao Dia da República Italiana, que completou 73 anos, celebrado no dia 2 de junho na Itália.

| Na foto: Francesco Pallaro e sua esposa, Claudia Pallaro; o embaixador da Itália no Brasil, Antonio Bernardini; e o cônsul geral da Itália em Curitiba, Raffaele Festa |

06/06 - Conselho de Jovens Empresários

O associado Trajano Neto & Paciornik, em parceria com a Italocam, realizou o evento Law & Vino. Uma oportunidade onde os presentes puderam debater as novidades trazidas pela recém-criada Agência Nacional de Proteção de Dados (ANPD), política e programas de compliance e seguro D&O.



Empresas calabresas apostam no Brasil



Uma delegação com representantes de mais de 12 empresas italianas, da região Sul da Itália, Calábria, estiveram em junho, no dia 14, na capital paranaense, Curitiba, apresentando os seus produtos a importadores, distribuidores, restaurantes e supermercados paranaenses, produtos nunca vistos no Brasil. Objetivo do evento com o tema “Wine & Food Tasting” foi reforçar a capacidade e interesse dos empreendedores italianos em fomentar negócios no Brasil.

A gastronomia calabresa é um dos maiores destaques da Itália e do

Mediterrâneo. A região tem alta produtividade em azeites de qualidade, vinhos com denominação de origem, queijos, vinagres, pastas, cogumelos e pimentas típicas. Seus tradicionais salames e linguiças têm fama internacional, além da conhecida bergamota. E os empresários calabreses estão apostando na expansão da gastronomia italiana no Brasil.

Hoje, as empresas italianas estão num forte processo de internacionalização. E o Brasil vem apresentando grandes oportunidades a vários países, e com o governo dando a importância da participação nesse processo, principalmente com a Itália, através das Relações Internacionais e a grande cultura italiana existente no país, vem ajudando a fortalecer essa intenção de importação das pequenas indústrias italianas.



O evento Wine & Food Tasting – Calabria realizado pela Italocam, juntamente com as Câmaras Ítalo Brasileiras do Rio de Janeiro e de São Paulo, mira a integração de empresas calabresas com o mercado brasileiro.

O presidente da Italocam, Francesco Pallaro, ressaltou o entusiasmo dos empresários italianos em estabelecer parcerias comerciais e de investimentos no Brasil.

Os italianos finalizaram as atividades no Brasil, em Curitiba, com vários diálogos sobre investimentos nos setores citados anteriormente.

Confira aqui em nossa Fanpage algumas fotos de como foi o evento.



Visita oficial do Embaixador da Itália à Câmara Italiana de Santa Catarina

A Câmara Italiana de Comércio e Indústria de Santa Catarina recebeu a visita do Embaixador da Itália no Brasil, o excelentíssimo Antonio Bernardini, em missão oficial em Santa Catarina, acompanhado do cônsul Raffaele Festa e do vice-cônsul Attilio Colitti. O evento aconteceu no dia 30 de maio, na belíssima biblioteca Norberto Ungaretti, que também funciona como “Italian Chamber Hub”.

Em sua apresentação, o presidente da Câmara, Tullo Cavallazzi Filho, ressaltou os diferenciais de Santa Catarina, que tornam o estado atrativo para negócios e investimentos e a missão da Câmara Italiana, órgão oficial reconhecido pelo governo italiano, voltada a proporcionar oportunidades para cooperação bilateral Itália - Brasil.

O Embaixador destacou a singular riqueza e identidade econômica-empresarial do Estado. Bernardini também reconheceu a importância da Câmara para fomentar a ampliação de negócios entre Santa Catarina e a Itália.

O Secretário da Articulação Internacional do Estado de Santa Catarina, Derian Campos, salientou a autonomia deferida pelo Governo Estadual, visando desenvolver o meio empresarial da região.

Em nome da SCPAr, Ramiro Zinder falou sobre o Programa de Parcerias em Investimentos (PPI-SC), que busca a iniciativa privada para promover investimentos em infraestrutura, citando projetos para centros turísticos, parques tecnológicos e centros de inovação, que poderão representar boas oportunidades para as empresas italianas do setor.

O evento também contou com a presença dos empresários Guillermo Arturo Vieira, da empresa Pronutra e Giorgio Rodrigo Donini, da empresa Tiger, bem como do consultor internacional Mauro Beal, que manifestaram intenções de impulsionar o progresso econômico de Santa Catarina, mediante iniciativas de promoção comercial para as PMEs.

Por Fernando Morales Cascaes / A.Muratore





È una ricetta tipica della cucina sarda. Occorrono vongole freschissime e un po' di pazienza per pulirle, e in meno di un'ora otterrete un primo piatto di mare saporito e adatto a ogni occasione

INGREDIENTI

- 1 kg di arselle
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- prezzemolo fresco tritato
- 1 l e 1/2 di acqua
- 6 cucchiaini di fregola o fregolina

Esecuzione Ricetta: *Media*

Tempo Cottura: *35 min*

Tempo Amollo: *60 min*

Preparazione: *15 min*

Dosi: *4-6 porzioni*

Credito: www.cucchiaio.it

COME PREPARARE

Per realizzare la fregola con arselle è necessario far spurgare i molluschi in maniera adeguata. Lavate quindi le arselle e mettetele in una ciotola capiente con acqua e sale. Lasciatele almeno un'ora. Al termine di questo tempo sciacquatele nuovamente molto bene sotto il getto dell'acqua corrente e trasferitele sul fuoco, in un tegame abbastanza largo dove farle aprire al calore. Man mano che si aprono estraetele con una schiumarola e posatele su un piatto. Quando sono tutte aperte, separate i gusci serbandone la parte di valva che contiene il mollusco attaccato. Raccogliete in una ciotolina il liquido rimasto nel tegame, facendolo passare attraverso le maglie di un colino fine rivestito con una garza o un telo sottile. A questo punto fate scaldare l'olio in un tegame a parte, largo e dai bordi alti. Aggiungetevi i due spicchi d'aglio sbucciati e fate insaporire bene; quando l'aglio è cotto toglietelo e unite il concentrato di pomodoro. Rimestate con un cucchiaio di legno fino a quando la salsa sarà completamente intrisa d'olio, quindi unite l'acqua molto calda e portate a ebollizione. Quando il liquido, bollendo, si sarà leggermente ristretto unite le mezze arselle preparate, la loro acqua salata e una manciata di prezzemolo tritato. Riportate a ebollizione quindi unite la fregola e lasciate cuocere a fiamma media per una ventina di minuti. Saggiate la cottura e, se necessario, unite un pizzico di sale. Versate la fregola con arselle nei piatti da portata e servitela subito, ben calda.



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

