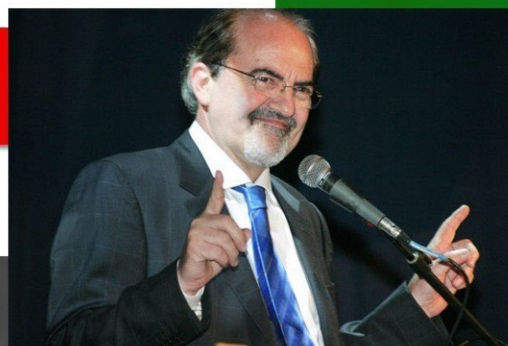


# ITALOCAM NEWS

A NEWSLETTER DA CCIE DO PARANÁ  
E DE SANTA CATARINA

Número 76  
Maio 2019

ITALO  
CAM



## PALAVRA DO PRESIDENTE

Estimado(a) associado(a),

No dia 23 de maio, tivemos o evento de premiação da segunda edição do Prêmio Fotográfico “Itália por trás da lente”. Nesse ano o tema foi LUXO e DESIGN. Design é uma excelência Italiana. Quando se fala de design, imediatamente se pensa na Itália.

Os participantes transmitiram o conceito nas fotografias apresentadas com sucesso. A participação foi numerosa e a escolha dos ganhadores difícil, por parte da comissão avaliadora. Tivemos abrangência de participantes dos três estados do Sul. Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Ao felicitar os ganhadores, aproveitamos para comunicar que as fotografias estarão expostas no Palácio Garibaldi, em Curitiba, durante o mês de junho.

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](http://www.italocam.com.br) - [contato@italocam.com.br](mailto:contato@italocam.com.br) - +55 (41) 3503-9947 / (41) 98768-6015

## AGENDA

### 10/05 - Contato Affari



O presidente da Italocam, Francesco Pallaro se reuniu na sede, com Francesco Cavicchi, da Agrimaster e com Almiro Costa e seu time, da Methal Company.

### 28/05 - Bate-papo Rete Giovane

A Italocam, representada pelo seu vice-presidente Dario Galloni, participou, no restaurante e associado Il Sogno di Mamma Nunzia, do evento realizado pela RGI PR - Rete Giovane Italocam. Na oportunidade, os presentes conversaram sobre a Indústria 4.0 e seus impactos no cotidiano. O palestrante foi o professor Pablo D. Valle, com know how internacional no assunto.



# 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)

## Conheça a Cl4udia, IA da paranaense Agres



Com uma história bem-sucedida ao longo dos últimos 15 anos, a Agres se consolidou de vez entre os grandes players da agricultura de precisão. Prova disto é o investimento recente do grupo italiano Tecomec, adquirindo 30% da empresa.

A empresa, que está decolando para uma jornada global, investe agora na agricultura inteligente, suportada por uma imensidão de dados, de clima, imagens de satélite, mapas de aplicação, histórico de produção, características de solo, dentre outras.

Esta aposta já atraiu parceiros de peso, dentre os quais NVidia e The Weather Company, e foi batizada com o nome Cl4udia – uma alusão a Cloud + IA, dois pilares da quarta revolução industrial, a famosa Indústria 4.0, que deve mudar, completamente, o manejo das lavouras e os índices de produtividade.

Os dados serão aplicados de forma verdadeiramente inteligente, e não apenas em relatórios descritivos ou diagnósticos. É o que explica o cientista da computação e diretor de tecnologia da Agres, Ezequiel Kwasnicki, que por mais de dezessete

anos trabalhou na IBM, empresa referência em inteligência artificial, com o Watson, plataforma de Inteligência Artificial reconhecida e utilizada amplamente no mercado.

Conforme Ezequiel, a tecnologia demanda elevado poder de processamento, sensores rápidos e câmeras de altíssima resolução, que podem ser instaladas, por exemplo, na barra de pulverização do implemento ou autopropelido. Com este nível de precisão é possível enxergar a saúde da planta.

“Com apoio de um sistema de visão embarcada e processadores de última geração, associados a uma IA especializada em selecionar plantas, um sistema de pulverização tradicional se torna capaz de deixar a aplicação mais efetiva, atuando onde é realmente necessário. Esta pulverização seletiva traz um enorme potencial de economia, hoje de até 60% em insumos, além de ser ambientalmente mais responsável”.

Para desenvolver sua inteligência artificial milhões foram investidos, mas a Agres aposta num retorno rápido e forte aceitação: “A indústria nacional de implemento agrícola já está percebendo que precisa se reinventar para não virar dinossauro. A competição só aumenta, e sobreviverão somente os mais preparados. Então, apostamos bastante que ela será nossa parceira na difusão desta revolução”, finaliza Rafael Klein, diretor comercial da empresa.

A tecnologia é proprietária e estará disponível, inicialmente, nas soluções de pulverização e fertilização seletivas. A Agres disponibilizará, também, sua plataforma de Inteligência Artificial para todas as empresas de implementos que queiram embarcar nessa jornada, com produtos de catálogo ou com desenvolvimento de projetos personalizados, aplicando deep learning, machine learning e computer vision.

*Informações da Agres:*

R. Jaguariaíva, 67 - CEP 83327-076

Pinhais-PR - Brasil

(41) 3132-3300

e-mail: [comercial@agres.com.br](mailto:comercial@agres.com.br) / site: [www.agres.com.br](http://www.agres.com.br)

# Italocam entrega premiação aos vencedores da 2ª edição do Concurso Fotográfico



A cerimônia de premiação dos vencedores do 2º Concurso Fotográfico “Itália por trás da lente” aconteceu no dia 23 de maio, no Centro Europeu, em Curitiba.

Com o tema “Luxo e Design”, o concurso é uma iniciativa da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria do Paraná (Italocam) para estreitar o relacionamento com a sociedade, de modo que as pessoas pudessem oferecer sua visão a respeito

da italianidade, oportunizando o reconhecimento de talentos, o fomento das diversas formas de expressão artística e a real cultura italiana, dentro do contexto “Eccellenza Italiana”.

O presidente da Italocam, Francesco Pallaro, destacou a importância da parceria de todos os envolvidos no andamento do concurso. “São ações coletivas que fortalecem essa Entidade”, afirmou.

Participaram pessoas que admiram a cultura italiana do Estado do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. As fotografias premiadas foram escolhidas pelos critérios de criatividade, italianidade e qualidade fotográfica.

Os vencedores do concurso foram: 1º lugar: Joel Rocha, onde ganhou uma Bolsa de estudo integral para qualquer um dos 10 cursos de Design oferecida pelo Centro Europeu; 2º lugar: Ieda Funari, recebeu a quantia de dois mil reais; e em 3º lugar: Brígida Adele Menegatti, que ganhou o prêmio no valor de mil reais.

Esse prêmio só foi possível graças ao patrocínio do Centro Europeu, Grupo EBCW, GVM, Methal Company, NGC e ao apoio da Câmara de Comércio Italiana do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, Consulado Geral da Itália de Curitiba e de Porto Alegre, PG1 Comunicação.

**Confira aqui** as 10 primeiras fotos selecionadas e **veja aqui** as fotos de como foi o evento de premiação, ambas se encontram em nossa fanpage (<https://www.facebook.com/camaraitalocam/>)



# MIA CARA

29 de maio a 09 de junho de 2019

O Mia Cara já começou! O festival que celebra a cultura italiana conta com eventos em Curitiba, Florianópolis e Joinville, e vai até o dia 09 de junho. São espetáculos de dança, mostra de cinema, shows e apresentações musicais, exposições, bate-papo sobre arte e uma feira gastronômica.

Confira a programação completa no site [www.miacara.com.br](http://www.miacara.com.br)



Mediador Dr. Dalton  
Luiz Dallazem

## WORKSHOP - PROCESSOS TRIBUTÁRIOS



O nosso associado, escritório jurídico Perin & Dallazem, convida você para o Workshop sobre: Processos Tributários com potencial impacto econômico para as empresas, no dia 04 de julho, das 10 às 12 horas.

O evento contará com a mediação do sócio fundador, Dr. Dalton Luiz Dallazem, Advogado, Mestre (PUC-SP) e Doutor (UFPR) em Direito Tributário Brasileiro, Mestre e Doutorando em Tributação Internacional pela Universidade da Flórida (EUA).

Serão apenas 08 vagas. Então corra e inscreva-se, pois as vagas são limitadas. Inscrições e informações através do e-mail [contato@ped.adv.br](mailto:contato@ped.adv.br).

# Curitiba terá o sabor da Calábria em junho



Foto: Reggio Calabria Turismo

A Calábria é a ponta da Bota formada por uma região rica de história e de tradições. Os vários povos que viveram na Calábria não deixaram somente riquezas culturais, mas também muitas tradições culinárias – sabores intensos e genuínos da cozinha local. A autenticidade e o sabor inconfundível dos seus produtos são reconhecidos no mundo todo.

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.

Os sabores da Calábria é a principal aposta para a expansão da gastronomia italiana no Brasil em 2019. E foi atribuído à Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria e Agricultura de São Paulo, na qualidade de coordenadora, junto a outras Câmaras Ítalo-Brasileiras do Rio de Janeiro, de Curitiba e de Porto Alegre, um projeto da Região da Calábria no âmbito do Plano de Implementação para a Internacionalização de empresas da Calábria.

A promoção acontece em junho, quando a Italocam realizará em Curitiba, a degustação das iguarias com público especializado no dia 14 de junho. Ao todo, serão cerca de 20 empresas calabresas de pequeno ou médio porte que participarão do evento. Trata-se de uma oportunidade muito interessante tanto para as empresas calabresas quanto para importadores, distribuidores e donos de restaurantes brasileiros para o setor da agroindústria, de conhecerem produtos nunca vistos no Brasil.

## A 5ª edição da Campanha de Agasalho da Italocam já começou



Assim como nas quatro edições anteriores, a ação tem o slogan “Aqueça quem precisa neste inverno” e é coordenada pela Italocam. A arrecadação dos doativos, como: roupas, calçados, agasalhos e cobertas vai até o dia 14 de junho.

O inverno ainda não começou, mas os dias e noites já estão ficando gelados. Enquanto alguns mal sentem os efeitos dessa brusca mudança pelo fato de poderem se agasalhar dignamente, outros necessitam de ajuda para enfrentar a adversidade do clima. É por esse motivo que hoje solicitamos sua contribuição. Você pode colaborar doando e promovendo uma campanha de arrecadação coletiva em sua empresa ou condomínio.

“Temos como objetivo visar e conscientizar os associados e suas famílias a serem parceiros e divulgadores da nossa campanha”, ressalta o presidente da Italocam, Francesco Pallaro.

A arrecadação será destinada a nossa parceira a Rede Esperança, para repassar às famílias carentes que fazem parte da comunidade da ONG.

O ponto de coleta é na Câmara mesmo, localizada na Rua Simão Bolivar nº 1679, Bairro Hugo Lange. As doações devem ser depositadas na caixa da campanha. Maiores informações a respeito da campanha através dos telefones (41) 3503-9947 / (41) 98768-6015 ou pelo e-mail contato@italocam.com.br.

# Encontro do Presidente do BNDES com empresas italianas



O presidente da Câmara de Comércio e Indústria de Santa Catarina, Tullo Cavallazzi Filho participou, no dia 13 de maio, do “Incontro con il Presidente del BNDES”, Joaquim Levy, em evento realizado pela Embaixada Italiana no Brasil, na sede do Consulado da Itália no Rio de Janeiro.

Além do embaixador da Itália, Antonio Bernardini; do conselheiro comercial chefe, Carlo Jacobucci e do cônsul geral da Itália no Rio de Janeiro, Paolo

Miraglia Del Giudice; estiveram presentes ainda empresas italianas, entre elas: Generali, Terna, Tecnimont, FCA Group, Tim, Alitalia, Pirelli, UniCredit, além de representantes de bancos do governo brasileiro e do BNDES.

Em sua palestra, o presidente do BNDES destacou os desafios da infraestrutura nacional, que apresenta boas perspectivas de investimento para as empresas italianas, nas áreas do setor energético, energias renováveis, saneamento, iluminação pública, alimentação, biocombustíveis e ferroviário.

Segundo o presidente Tullo Cavallazzi o encontro foi muito produtivo. Eventos como este proporcionam o ambiente propício para que as empresas italianas possam investir no Brasil com mais segurança, tendo mais claro o contexto econômico e as perspectivas de negócios, podendo contar ainda com forte suporte institucional.

Neste intuito, as Câmaras Italianas de Comércio Indústria no Brasil (CCIE) podem oferecer todos os serviços úteis para enfrentar o desafio de ingressar no mercado brasileiro e, a tal fim, auxiliar as empresas italianas no start up dos investimentos, nos vários âmbitos.

No final das palestras houve a possibilidade de desenvolver um amplo networking entre os participantes.



La zuppa di fave secche è un gustoso primo piatto e un ottimo modo per gustare le fave anche quando non sono in stagione. In questa ricetta la proponiamo con l'aggiunta di pancetta affumicata e scaglie di pecorino.

## INGREDIENTI

- 500 di fave secche
- 1 spicchio d'aglio
- 100 g di pancetta affumicata
- 1 cipollotto
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- pecorino
- timo fresco

- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe nero

Tempo Cottura: 2h40min

Preparazione: 15 min

Livello: Facile

Dosi: 6 porzioni

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

## COME PREPARARE

Per preparare la zuppa di fave secche lasciate i legumi in ammollo in acqua per 12 ore. Trascorso questo tempo sgocciolatele, trasferitele in una pentola, copritele con acqua fredda e ponetele sul fuoco.

Fatele lessare per circa 2 ore dal momento dell'ebollizione, mescolando ogni tanto. In alternativa, per velocizzare, potete cuocerle nella pentola a pressione, con 1 litro e mezzo d'acqua, calcolando 15 minuti dal fischio. Ritiratele, sgocciolatele e tenetele da parte.

In una casseruola scaldate l'olio e aggiungete la pancetta a dadini. Fatela rosolare insieme allo spicchio d'aglio sbucciato.

Aggiungete il cipollotto tritato finemente e fatelo appassire. Eliminate l'aglio e unite il concentrato di pomodoro diluito in un mestolo d'acqua calda. Mescolate e portate a cottura: ci vorranno 25-30 minuti.

Quando le fave sono quasi disfatte regolate il sale. Versate la zuppa di fave secche nei piatti da portata, completate con il pecorino a scaglie, un giro d'olio a crudo, una macinata di pepe nero e il timo fresco.





## 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

