

# ITALOCAM NEWS

A NEWSLETTER DA CCIE DO PARANÁ  
E DE SANTA CATARINA

Número 70  
Outubro 2018

ITALO  
CAM



## PALAVRA DO PRESIDENTE

Estimado(a) associado(a),

Estamos chegando ao final do ano de 2018.

Nesse mês de novembro, teremos nosso encontro anual de fim de ano com as homenagens do Personalità Affari 2018. E como no ano passado, o nosso jantar faz parte do calendário da 3ª Settimana Gastronomica Italiana nel Mondo.

Independente dos acontecimentos deste ano que acaba, é sempre uma boa oportunidade para nos encontrarmos e desfrutarmos esse momento junto com a família.

A família continua sendo o pilar dessa nossa sociedade e da economia. Devemos preservar fortemente esse ativo, para podermos enfrentar todas as dificuldades.

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

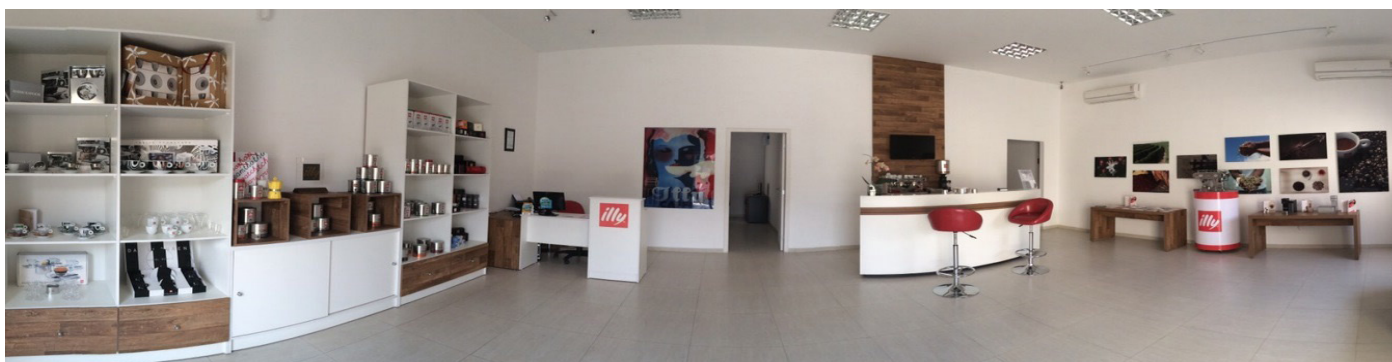
E-mail: [contato@italocam.com.br](mailto:contato@italocam.com.br)

## 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)

## Café segundo “illy”, Partenope, a associada da Italocam, é a única distribuidora autorizada no PR



Fundada em 1933 em Trieste (Itália) por Francesco Illy, a illycaffé fabrica e vende em todo o mundo uma única mistura de cafés de altíssima qualidade composta por nove tipos de Arábica pura. Do equilíbrio desses ingredientes, provenientes da América do Sul, da América Central, da Índia e da África nasce o inconfundível sabor illy, sempre constante, em todas as milhares de xícaras servidas diariamente em mais de 140 Países ao redor do mundo.

O sabor illy é sempre reconhecido: uma sensação tátil aveludada, um sabor doce que logo se percebe, um diálogo equilibrado entre notas ácidas e amargas, de flores e fruta, caramelo, pão torrado, chocolate, toques de amêndoa e mel, que se unem numa sensação doce. Perfeito principalmente para os baristas em café que não adicionam açúcar.

A distribuidora **Partenope Comércio e Importação Ltda** dispõe de toda a linha illy de: Máquinas para café expresso profissionais e domésticas, café em capsulas, em grãos e moído, xícaras “illy Art Collection” e o último lançamento “illy crema” o frozen de café com todo o sabor illy. É a única autorizada a revender “illy” no Paraná, e está localizada na Rua Itatiaia nº 425, no bairro Portão, em Curitiba. Maiores informações pelo telefone (41) 3311-1000 ou pelo e-mail [cafe@partenope.com.br](mailto:cafe@partenope.com.br).

# Saiba mais sobre a nova associada da Italocam, capim limão

A Climao é a melhor fábrica e distribuidora de produtos de perfumaria do Brasil. Ao perceber o sucesso que os produtos Capim Limão vinham alcançando, os proprietários enxergaram a possibilidade de levar a qualidade da marca para mais longe. Como técnicos que dominam a arte do desenvolvimento de produto, expandiram o mix de perfumes e fragrâncias. Se já tinham os melhores aromas, agora a Capim Limão leva para a sua casa, suas roupas e sua higiene pessoal. “Sempre estamos em busca de novidades e acompanhando as tendências de mercado, a Climao traz sempre novos produtos, para perfumar sua casa e seu banho. Com toda delicadeza, amor e carinho”.

As fragrâncias passam por um rigoroso teste de qualidade para podermos garantir perfumes que durem por, pelo menos, quatro horas. O processo de expansão de público, para eles, não vem de tentativas desesperadas de alcançar o maior número de pessoas e, sim, aumentar o alcance por meio dos produtos e atendimento personalizado.

Assim como nas lojas Capim Limão, a fábrica e distribuidora Climao preza pelo cuidado extremo com o cliente. Desde o atendimento até a qualidade final do produto, tudo que fazem é para entregar o que tem de melhor para aqueles que possibilitam o vosso trabalho.

Para garantir toda essa qualidade, os funcionários de todos os setores da Climao recebem um treinamento especial. A Climao tem uma equipe enxuta e muito bem preparada para proporcionar o melhor serviço e atendimento do mercado. Sem esquecer, é claro, dos produtos, que são produzidos por três parceiros localizados em Curitiba que apresentam a melhor qualidade de fabricação e embalagem.

E, agora, a Climao tem alcance nacional. São 18 representantes levando a marca e todos seus produtos para satisfazer e conquistar consumidores refinados em todo o Brasil. Para saber por que ela tem tanta confiança nisso é só conhecer a sua história. Acesse o site [www.climao.com.br](http://www.climao.com.br), onde poderá ver os produtos da Capim Limão.



## 10/10 - Encontro Consulados e Câmaras



O presidente da Itolocam, Francesco Pallaro esteve participando do IV Encontro de Consulados e Câmaras do Comércio e Indústria do Paraná. O evento, organizado pela Fecomércio-PR, tem por objetivo de fomentar o comércio internacional. “Esses encontros estão sendo um sucesso porque reúnem empresários de diversas entidades e fortalecem as relações bilaterais com países importantes no cenário mundial”, afirma o diretor da Câmara de Relações Internacionais da Fecomércio-PR, Rui Lemes.

| Na foto o presidente Francesco saudando o novo vice-governador do Paraná, Darci Piana pela sua nova caminhada. A Itolocam dá parabéns pela vitória e deseja uma grande gestão à frente do nosso Estado. |



Foto: Bruno Tadashi Remza/Fecomércio-PR

## 15/10 - Consultoria empresarial



O presidente da Itolocam, Francesco Pallaro recebeu a visita de representantes da empresa italiana Mara Laser. Na foto estão Anna Delsignore, Pallaro, Gianmario Delsignore e Ottavio.



O consultor da Italocam, Patrizio Greco esteve na sede da Italocam tratando de assuntos relacionados ao comércio exterior com o presidente Francesco Pallaro e o vice Dario Galloni. Patrizio vem realizando várias assessorias em nome da Câmara na Itália.

## INFORMAÇÕES ECONÔMICAS

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

Os candidatos que tivemos esse ano à Presidência da República, por intermédio dos respectivos assessores ou coordenadores da área econômica, demonstraram especial atenção às questões relacionadas às contas públicas, às alternativas para enfrentamento do déficit público e a busca de maior eficiência da máquina pública. As questões fiscais-tributárias se destacaram em um momento em que o déficit público do corrente ano fiscal atinge quase R\$ 140 bilhões.

No entanto, outras questões também surgiram, vinculadas a outras categorias de políticas econômicas, tais como: políticas monetário-financeiras, política cambial, políticas de controle, políticas de regulação e políticas de alteração institucional, e as diferentes alternativas de utilização dos instrumentos necessários à viabilização dessas categorias de políticas.



**Confira aqui** o estudo que aborda as alterações conjunturais verificadas, internas e externas.

# GF Aspirazioni apresenta suas tecnologias para o mercado industrial paranaense



No dia 19 de outubro, a Italocam realizou o “Jantar e Negócio” com apresentação da associada, empresa italiana GF Aspirazioni, na Casa Lia Eventos, em Curitiba. Na ocasião, o time executivo da GF mostrou aos empresários paranaenses soluções tecnológicas ambientais para tratamento de ar, desempoeiramento, aspiração, pintura, green building e depuração.

O foco da GF Aspirazioni é ajudar a melhorar a condição atmosférica do

nosso ambiente, proporcionando concepção e implementação de soluções adequadas para as indústrias ou empresas, em plena conformidade com a legislação.

O tema é importante, porque hoje o conceito de cidade inteligente, trazendo soluções que o acesso à tecnologia trazem na vida urbana, instrumentos para as adequar as leis ambientais, surge trazendo o desafio de se manter a qualidade de vida da população. Portanto, a importância de se adequar as novas leis a respeito do ar, como por exemplo, a Resolução SEMA nº 016/2014 que define critérios para o Controle da Qualidade do Ar como um dos instrumentos básicos da gestão ambiental para proteção da saúde e bem estar da população e melhoria da qualidade de vida, com o objetivo de permitir o desenvolvimento econômico e social do Estado do Paraná de forma ambientalmente segura.

A ideia do evento foi mostrar que um projeto de climatização bem realizado traz ganhos imensos quando se fala em bem estar físico e financeiro às empresas. “Além de resolver esses problemas, as nossas soluções, sejam preventivas ou corretivas, geram melhorias na qualidade do ar, trazem redução no consumo de energia, e podem gerar aumentos na produtividade”, destaca o proprietário da GF Aspirazioni, Davide Gerbaudo.

Para o presidente da Italocam, Francesco Pallaro essa oportunidade ajuda os empresários a entender melhor de que forma podem contribuir na qualidade do ar, mas também como serem recompensados.

*Veja aqui em nossa fanpage (facebook) mais fotos do evento.*





*Na foto estão,  
juntamente com Pallaro,  
Davide Gerbaudo, Elena  
Zapia, Daniele Romano  
e Ana Luiza Nery.*



# L'Italia si colloca al primo posto tra le destinazioni mondiali del turismo di lusso

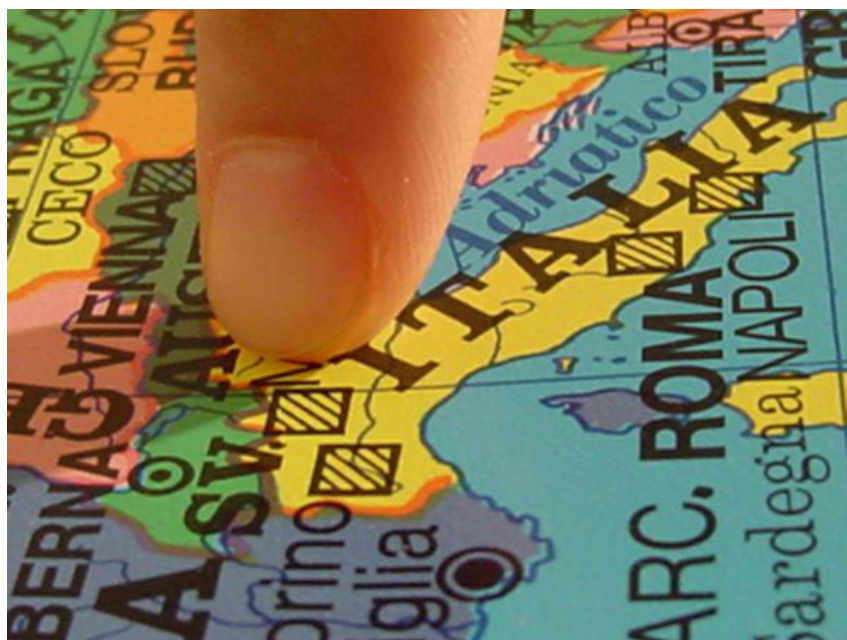
Il settore del lusso nel nostro Paese viene identificato come «bello e ben fatto in Italia» e comprende prodotti che spaziano dalla moda e design alla gioielleria, dall'alimentare e auto-motive al wellness, passando per ospitalità ed enogastronomia.

Tutti settori che si rivolgono al mercato globale dei beni di lusso hanno fatto alzare le stime per l'intero anno. Si tratta di un trend crescente: nel 2017 il mercato del lusso ha raggiunto un valore di 915 miliardi di euro (330 miliardi di lusso personale, 585 miliardi di lusso esperienziale) e si stima che il valore possa raggiungere 1.260 miliardi di euro nel 2024 (410 miliardi di lusso personale, 850 miliardi di lusso esperienziale), crescendo di 5% l'anno.

Promuovere le eccellenze del made in Italy è da sempre il main task delle 78 Camere di Commercio italiane in 55 Paesi del mondo, che grazie anche alle loro 18.000 imprese associate (88% delle quali costituite da aziende locali) generano annualmente circa 300.000 contatti d'affari.

Le attività di promozione realizzate annualmente raccontano un'Italia fatta di prodotti ed esperienze di alto profilo qualitativo; quell'Italia insomma che vive costantemente nell'immaginario del consumatore estero.

Uno dei settori di punta di questa promozione è quello che coinvolge l'incoming turistico verso luoghi esclusivi in Italia, dove le CCIE insieme con i soggetti territoriali, individuano percorsi e strutture di eccellenza dove poter gustare il buon vivere italiano. E l'Italia infatti si colloca al primo posto tra le destinazioni mondiali del turismo di lusso, aumentando così anche la domanda di altre eccellenze, quali quelle enogastronomiche.



Fonte: - Filo Diretto n. 135 - settembre 2018





## Quiche alla zucca

La quiche alla zucca è una squisita torta rustica che si può facilmente preparare in anticipo e farcire con tanti ingredienti diversi. Questa versione di quiche alla zucca è veloce da realizzare ed è dedicata all'autunno, ai suoi colori e alle sue verdure di stagione.



### INGREDIENTI

- 1 rotolo di Pasta sfoglia tonda
- 4 Uova
- 400 g di Zucca
- 200 g di Funghi pioppini
- 150 g di Spinaci
- 100 g di Robiola
- 70 g di Parmigiano grattugiato

- Olio extra vergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Tempo Cottura: 50 min

Preparazione: 20 min

Livello: Facile

Dosi: 6 porzioni

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

### COME PREPARARE

Per preparare la quiche alla zucca, srotolate delicatamente la pasta sfoglia e usatela per rivestire uno stampo per crostate di 26 cm (lasciando la carta forno alla base). Bucherellate il fondo e cuocete in forno statico a 180° per 10 minuti, finché non sarà leggermente dorata in superficie. Intanto, pulite i funghi pioppini e saltateli 2-3 minuti in padella, a fiamma alta, con pochissimo olio, sale e pepe. Devono cuocersi ma restare molto al dente.

Pulite anche gli spinaci, tagliateli a listarelle e saltateli un minuto, non di più, nella stessa padella calda. Frullate la zucca a crudo, strizzatela bene per far scolare l'acqua in eccesso, quindi mischiatela con le uova e il parmigiano. Aggiustate di sale e di pepe. Unite anche gli spinaci.

Versate il composto di uova e zucca nel guscio di pasta sfoglia, quindi posizionate i funghi e la robiola a ciuffetti in cima. Cuocete per 40 minuti, poi sfornate e servite tiepida.



## 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

