



CÂMARA ÍTALO BRASILEIRA DE  
COMÉRCIO E INDÚSTRIA DO PARANÁ  
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



## PALAVRA DO PRESIDENTE

Estimado(a) associado(a),

...estamos chegando. Com muito esforço e dedicação, a nossa Italocam vai entrar no ar, nas próximas semanas, com a nova plataforma digital, SPAZIO ITALOCAM Latino América.

A plataforma tem a participação de todas as câmaras italianas da América Latina. O conteúdo da plataforma, contará com uma Rede social, Market Place, E-Learning e Webinar, assim como Rodada de Negócios.

Nossos associados receberão os códigos de acesso gratuitamente, da plataforma, também nas próximas semanas.

Confira essa e outras novidades acompanhando nossos meios de comunicação.

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.**

**ITALO  
CAM**



**CÂMARA ÍTALO BRASILEIRA DE  
COMÉRCIO E INDÚSTRIA DO PARANÁ**  
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



[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!**

**Antonio De Nes**

**Rumo Negócios e Serviços Empresari-  
ais Ltda**

**Rumo Negócios**



## Biesse é a mais nova associada da Italocam



A Italocam tem o prazer de anunciar a nova associada Biesse. Uma empresa internacional que projeta, fabrica e distribui sistemas e máquinas para processamento de madeira, vidro, pedra, metal, plástico e materiais compósitos destinados aos setores de móveis, habitação e construção, automotivo e aeroespacial.

Seja bem-vinda Biesse! Saiba mais a respeito da nova associada da Italocam [clcando aqui](#).

# Como o mercado vê a proposta de Fernando Haddad de acabar com os JCP



Na tentativa de aumentar a arrecadação do governo e viabilizar o novo arcabouço fiscal, o ministro da Fazenda, Fernando Haddad (PT), avança sobre benefícios tributários. Depois de falar em taxar fundos exclusivos, pode ter chegado a vez de cercar os famosos Juros Sobre Capital Próprio (JCP).

Confira a contribuição do nosso associado e conselheiro da Italcam, Dalton Luiz Dallazem, ao E-Investidor do Estadão dando o seu recado ao Ministro Haddad quanto ao “abuso” dos juros sobre o capital próprio [clikando aqui](#).

A afirmação do ministro não faz sentido para Dalton Luiz Dallazem, advogado e sócio-fundador da Perin & Dallazem Advogados. “Não considero abuso a empresa se utilizar de um mecanismo legal de dedução tributária”, afirma. “O que pode ocorrer é a divergência de interpretação de conceitos contábeis para se mensurar as contas do patrimônio líquido que

são computadas para o cálculo dos JCP.” Leia e compartilhe, divulgue!

---

## INFORMAÇÕES ECONÔMICAS



Conhecer as tendências do mercado é fundamental para o futuro dos negócios. A nossa parceira a Federação do Comércio do Paraná (Fecomércio-PR) conta com um Departamento de Pesquisas que elabora uma série de pesquisas econômicas e sondagens em datas comemorativas do comércio, com o propósito de produzir indicadores que permitam ao empresário acompanhar e avaliar o desempenho do comércio, além de traçar um perfil histórico dos resultados alcançados pelo varejo paranaense. Além disso, o Departamento Econômico da instituição desenvolve relatórios, boletins e análises sobre econômica brasileira e paranaense, que norteiam as estratégias empresariais em níveis micro e macro econômicos.

**Leia aqui** as informações feita a queda na intenção de consumo e que segundo as pesquisas as famílias paranaenses estão na quarta posição entre as mais propensas a comprar. Famílias com renda superior a 10 salários mínimos registraram maior intenção de adquirir produtos e serviços, desde o início da pandemia.

## 31/03 - Título Patrimonial da Associação Giuseppe Garibaldi



O presidente da Italocam, Francesco Pallaro recebeu, no dia 31 de março, o Título Patrimonial da Associação Giuseppe Garibaldi, instalada no Palácio Garibaldi. A entrega foi feita pela presidente da Associação Cida Borguetti. A Associação realizou a entrega de mais de 100 títulos patrimoniais aos seus sócios e sócias. Um processo que começou em 2016 e foi coroado neste ano em que completam 140 anos de fundação. As certidões garantem os registros oficiais, benefícios, proteção jurídica e preservação da história e do patrimônio. Entre os sócios que participaram do evento estava o prefeito de Curitiba, Rafael Greca, que reforçou a importância histórica do Palácio para a capital.

| Fotos e informações da assessoria do Palácio Garibaldi |

## 19/04 - CCIE | Guatemala

A Italocam participou da reunião das Câmaras de Comércio Italiano da Área da América Latina que aconteceu na Guatemala de forma híbrida. O presidente Francesco Pallaro esteve presente na atividade que contou com a presença do presidente da Assocamerestero, Mario Pozza, e do secretário-geral Domenico Mauriello. E o secretário-geral da Italocam, Dario Galloni participou da reunião de forma online.

*\*Na foto abaixo o presidente da Italocam, Francesco Pallaro com o presidente da Assocamerestero Mario Pozza; o presidente da Câmara de Guatemala, Giovanni Musella; e o presidente da Câmara de Rosário e da Área Mercosul, Jorge Fittipaldi.*



## 27/04 - Biesse inaugura filial

A associada da ItaloCam, a empresa italiana Biesse abriu a sua primeira filial em Curitiba. O presidente Francesco Pallaro e o secretário-geral Dario Galloni participaram da solenidade. “Estamos muito orgulhosos em fazer parte desse marco na história do Paraná, uma empresa italiana ter escolhido Curitiba, para ampliar o seu negócio. Desejamos que a Biesse cresça e que possa aqui encontrar todos os objetivos que tem em vista. Parabéns! Que este seja apenas o primeiro de muitos passos de sucesso de vocês”, diz Francesco Pallaro. A empresa está presente no Brasil desde 1987, mas somente agora inaugurou um escritório no Brasil, escolhendo a capital paranaense como ponto de partida. Saiba mais **lendo aqui** a matéria completa.

*\*Foto do brinde da Móveis de Valor e a outra foto é do fotógrafo Ari Dias da AEN*



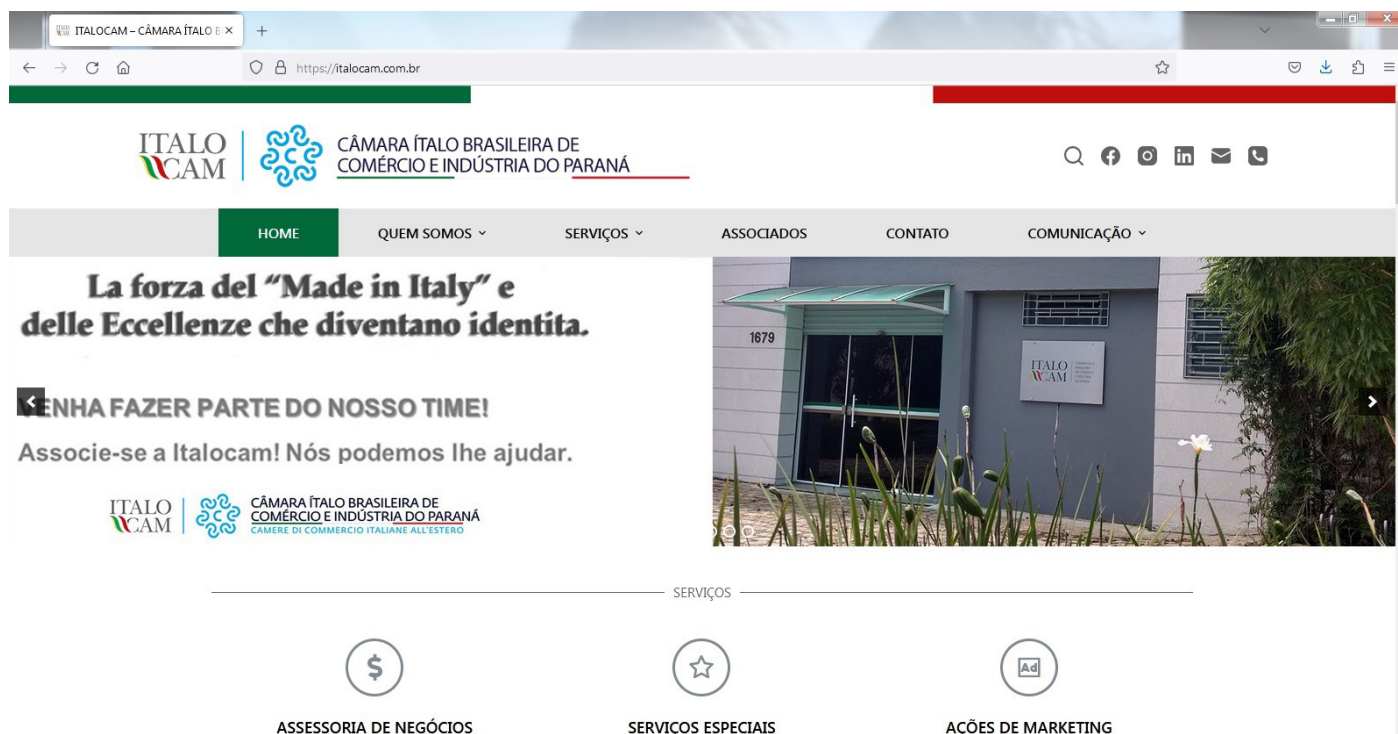
## 03/05 - “Café e Negócios”



“Comex e Investimento Internacional” foram os temas do “Café e Negócios” da Itolocam em parceria com o associado Abrão Filho Banking & Câmbio realizado no dia 03 de maio, na sede da Câmara. A palestra ministrada pelo CEO – Abrão Filho, Leonardo Abrão e pelo executivo de câmbio, Gabriel Gattiboni explicaram sobre começar a fazer vendas externas e investir no comércio exterior, utilizando, por exemplo, o financiamento Comex que traz vantagens ao importar ou exportar melhorando as entregas, ampliando parcerias e garantindo um fluxo de caixa.

# NOVIDADE!!!

No ar... O site da Italocam está de cara nova.  
Confira!



O site da Italocam mudou e estreia novo logotipo... Mais moderno e leve tudo isso para acompanhar as tendências e as inovações tecnológicas para melhorar a comunicação com os associados e parceiros.

Teve o layout reformulado, com informações escritas de uma maneira mais didática, deixando a leitura mais dinâmica, para isso, foi dado mais destaque às imagens. O novo site está adequado para os meios utilizados por todos para navegar na web. Seja por computador, tablete ou smartphones.

Com visual renovado e conteúdo mais bem organizado, a página [www.italocam.com.br](http://www.italocam.com.br) facilita a navegação deixando mais “à mão” notícias, informações, associados e todos os demais assuntos diretamente ligados ao relacionamento Paraná – Brasil – Itália.

Para o presidente Francesco Pallaro o novo site segue uma nova concepção de comunicação dentro da Italocam que preza pela facilidade e agilidade da interação.

#ItalocamNasRedes

Facebook: <https://www.facebook.com/camaraitalocam>

Instagram: <https://www.instagram.com/italocampr/> (@italocampr)

Linkedin: <https://www.linkedin.com/company/italocam/>





## INGREDIENTI

- 2 melanzane seta
- 1 cipolla grande di Tropea
- 3/4 pomodorini privi di semi e sfilettati
- 1 peperone rosso
- 40 g di uva passa
- una costa di sedano
- la scorza di mezza arancia
- 100 g di olive verdi snocciolate intere
- 30 g di pinoli
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- olio extravergine di oliva
- 3-4 cucchiaio di aceto bianco
- 1 cucchiaio di miele di Zagara
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- Marsala
- sale

Esecuzione Ricetta: *Media*

Tempo Cottura: *1h40min*

Tempo Preparazione: *50min*

Dosi: *4 - 6 porzioni*

Credito: *www.cucchiaio.it*

## COME PREPARARE

Per preparare la caponata per prima cosa mettete a mollo i capperi nell'acqua per 10 dieci minuti e l'uvetta nel Marsala per 30 minuti. Poi tagliate le melanzane e fette, cospargetele di sale e lasciate riposare per 30 minuti, così che perdano l'acqua in eccesso. Una volta passato il tempo, tamponate e riducetele a dadini. Sbucciate e tritate la cipolla. Tagliate a tocchetti la costa di sedano e a listarelle e poi a quadrati il peperone. Dedicatvi a questo punto alla frittura dei peperoni e delle melanzane, da fare separatamente. In una padella versate tre cucchiai d'olio e unite i peperoni, lasciateli andare per circa 10 minuti. Toglieteli dalla padella e metteteli su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso. Nella stessa padella frigate le melanzane, poche alla volta, assicurandovi che la fiamma sia alta e girandole poco, al fine di formare una crosticina croccante. Trasferitele man mano su un foglio di carta assorbente. A questo punto procedete con il soffritto di sedano e cipolla, versando nella padella dell'olio e poi aggiungendo i due ortaggi. Fate andare e due minuti prima che siano soffritti aggiungete i pinoli. Mescolate, così da far tostare i pinoli e poi unite i capperi dissalati, l'uva passa ben strizzata e le olive. Spegnete il fuoco. A questo punto unite anche i pomodori, i peperoni e le melanzane. Mescolate, regolate di sale e fate insaporire. Intanto in una ciotolina unite: 3 o 4 cucchiaini di aceto di vino bianco, uno di miele di Zagara e uno o due di cacao amaro, girando per far sciogliere il miele. Versate il composto ottenuto nella padella con le verdure, accendete il fuoco e cuocete per 3/4 minuti, il tempo di far evaporare l'aceto. Trasferitela in una ciotola capiente, magari quella che porterete in tavola e aggiungete a piacere qualche fogliolina di basilico spezzettata. Potete anche completare con una spolverata di mandorle tritate o cioccolato fondente grattugiato. Lasciate riposare la caponata per qualche ora, o meglio ancora servitela il giorno dopo.



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

**Internet:** [www.italocam.com.br](http://www.italocam.com.br)

**Facebook:** [camaraitalocam](https://www.facebook.com/camaraitalocam)

**Instagram:** [italocampr](https://www.instagram.com/italocampr)

**Linkedin:** [italocam](https://www.linkedin.com/company/italocam)

**Presidente:** Francesco Pallaro

**Editora Responsável (fotos, diagramação e edição):** Allora Assessoria

**Distribuição exclusiva pela Internet**

**Para enviar sugestões, pedir inclusão ou exclusão do e-mailing envie um e-mail para [contato@italocam.com.br](mailto:contato@italocam.com.br)**

**Agrimaster**

**PLAENGE**  
INDUSTRIAL

**GME**  
AEROSPACE

**meccanica umbra group**  
INDIA

**CNI**  
INDUSTRIAL

**MARTINELLI**  
ADVOGADOS

**Hübner**  
GRUPO

**10**