



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



PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros associados e amigos da Italocam,

Convido todos a lerem este boletim, repleto de novidades! No último dia 27 de maio, celebramos o lançamento da 3ª edição do programa Meu Tomatì, uma iniciativa que reforça a excelência dos produtos agroalimentares italianos, com destaque para o tomate em conserva, símbolo do terroir e da tradição italiana.

A Italocam está engajada em ações que valorizam a qualidade e a sustentabilidade do tomate italiano, conectando empresários, importadores e consumidores por meio de eventos, degustações e networking para que conheçam a autenticidade e a excelência do “Made in Italy”.

Essas ações não apenas promovem o tomate italiano, mas também fortalecem as pontes comerciais e culturais entre o Paraná, o Brasil e a Itália.

Boa leitura e até breve!

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**
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



www.italocam.com.br - contato@italocam.com.br - +55 (41) 3503-9947 / (41) 98768-6015

**Você sabia que a Italocam 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.**

**A nossa sede fica localizada na Rua Simão Bolívar nº 1679, no bairro Hugo Lange,
em Curitiba, e conta com uma estrutura adequada para melhor atender os associados e os parceiros, e
desenvolver suas atividades.**

Venha conhecer o que oferecer para você e a sua empresa.

**Aguardamos a sua visita, maiores informações é só entrar em contato conosco pelo telefone +55 (41) 3503-9947
ou pelo e-mail contato@italocam.com.br.**

Mas, você também pode acessar o nosso site www.italocam.com.br para nos conhecer melhor!

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

INFORMAÇÕES ECONÔMICAS



A balança comercial do Paraná registrou superávit de US\$ 126 milhões em abril de 2025, impulsionada por uma corrente de comércio que movimentou US\$ 3,9 bilhões no período. No acumulado de janeiro a abril, as exportações somaram US\$ 7,4 bilhões, enquanto as importações totalizaram US\$ 6,5 bilhões.

Confira aqui o Boletim do Comércio Exterior, elaborado em parceria com a Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Paraná (Fecomércio PR).

07/05 - Café da manhã da Italocam

A Italocam recebeu associados e convidados para um encontro especial com João Pedro Dallazem, da DVS Multi Family Office, que compartilhou sua expertise em Wealth Management e Planejamento Patrimonial. DVS é pioneira no Paraná como consultoria patrimonial independente, planejadores financeiros certificados (CFP®), oferecendo soluções estratégicas e personalizadas para a gestão de patrimônio familiar e empresarial. Foi uma excelente oportunidade para aprofundar conhecimentos, trocar experiências e fortalecer conexões entre membros da nossa comunidade de negócios.



27/05 - Meu Tomati



O projeto Meu Tomati realizou sua 3ª edição consecutiva na capital paranaense, reunindo importadores e especialistas do setor agroalimentar para uma verdadeira imersão na excelência do tomate italiano. O evento foi organizado pela Italocam. Em breve, o projeto continua com degustações em supermercados e restaurantes.

30/05 - Jantar Dia da República Italiana

O presidente da Italocam, Francesco Pallaro, prestigiou a celebração oficial da Festa della Repubblica Italiana, promovida pelo Consulado Geral da Itália no Paraná e Santa Catarina. O evento, realizado no restaurante Italy Gourmet, contou com a presença da cónsul-geral Eugenia Berti, do vice-governador do Paraná Darci Piana, além de membros da comunidade italiana. A ocasião foi marcada por um jantar especial e homenagens à história e aos laços de amizade e cooperação entre Brasil e Itália.



Já segue a Italocam?

Encontre a gente no Instagram, LinkedIn e Facebook!

Siga o nosso perfil no Instagram [@italocampr](https://www.instagram.com/italocampr/) (<https://www.instagram.com/italocampr/>), acompanhe as novidades no LinkedIn (<https://www.linkedin.com/company/italocam>) e no Facebook (<https://www.facebook.com/camaraitalocam>), acesse também o nosso site oficial: www.italocam.com.br.

Curta, compartilhe e fique por dentro das nossas ações e projetos!
Você terá acesso direto à Italocam e poderá acompanhar conteúdos relevantes voltados ao comércio exterior, parcerias B2B e relações entre empresas italianas e brasileiras.

Nossa comunicação é voltada ao universo corporativo, com foco em promover oportunidades, conexões e informações estratégicas sobre o mercado europeu.

Esperamos por você. E sinta-se à vontade para compartilhar com sua rede!

Gastronomia com raízes italianas:

Meu Tomatì conquista o setor agroalimentar em Curitiba



No dia 27 de maio, Curitiba foi palco da terceira edição consecutiva do projeto Meu Tomatì, que teve início com uma coletiva de imprensa e um seminário especialmente direcionado a importadores e profissionais do setor agroalimentar. O evento que ocorreu no restaurante Italy Gourmet destacou os processos produtivos e a excelência do tomate italiano, desenvolvido na fértil terra vulcânica da região de Napoli, no sul da Itália.

Durante o seminário, a chef Gabriella Kerber conduziu uma apresentação detalhada sobre as qualidades do tomate italiano, ressaltando suas características únicas como cor vibrante, frescor e alto valor nutricional. Os convidados puderam conhecer melhor as etapas da produção, desde a colheita até o processamento que resulta em molhos, passatas e tomates pelados em conserva — produtos reconhecidos mundialmente pela sua autenticidade e sabor.

O evento superou as expectativas dos participantes, que destacaram a relevância das informações apresentadas e a oportunidade de aproximação direta com os produtores italianos. O presidente da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria do Paraná (Italocam), Francesco Pallaro, reforçou a importância de iniciativas como essa para fortalecer os laços comerciais e culturais entre os dois países.

“O Meu Tomatì vai além da promoção de um produto. Ele promove cultura, tradição e qualidade. É uma oportunidade única de mostrar ao público brasileiro o valor de um alimento com origem controlada, produzido com rigor e paixão. Esses encontros aproximam mercados e abrem portas para novas parcerias comerciais”, destacou Pallaro.

Entre os convidados estava também a influenciadora e especialista em marketing Jéssica Fontana, que compartilhou sua experiência de conhecer de perto a origem e o verdadeiro sabor do tomate italiano. “Foi uma

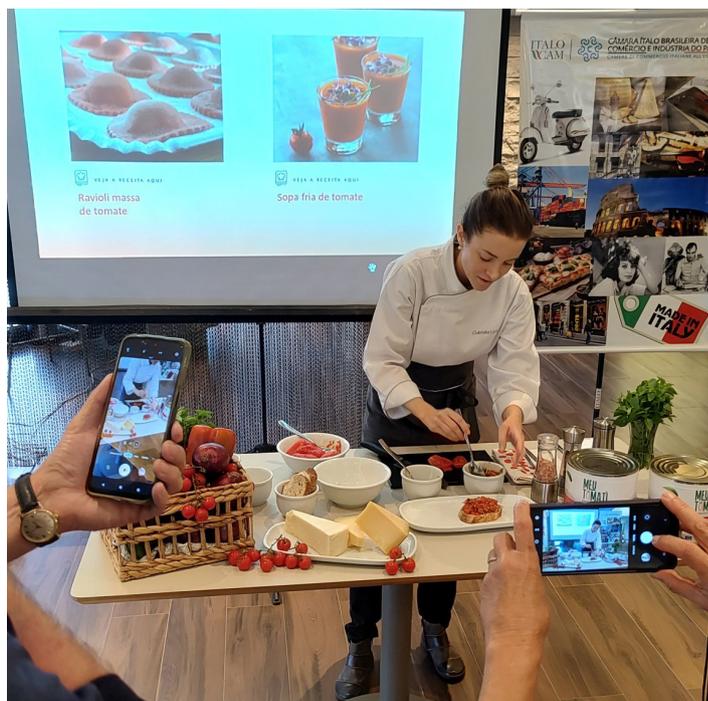
experiência sensorial e informativa. A gente ouve falar da qualidade dos ingredientes italianos, mas provar um tomate pelado diretamente ligado à sua origem, com explicações sobre cada etapa do cultivo e da transformação, é algo transformador. Agora entendo por que esse produto é tão valorizado na gastronomia mundial”, afirmou Jéssica.

A realização do evento neste período do ano acompanha o verão europeu, estação em que os tomates italianos atingem sua plenitude: vermelhos, vistosos e saudáveis. Após serem colhidos no auge da maturação, os frutos são imediatamente encaminhados para unidades de processamento próximas, onde são transformados em produtos que conservam o sabor e a qualidade ao longo de todo o ano.

Nos próximos meses, o projeto Meu Tomati seguirá com uma série de ações promocionais e de divulgação em território brasileiro. Estão previstas degustações especiais em supermercados e restaurantes selecionados, com foco na valorização do tomate pelato e da passata, reforçando o compromisso com a autenticidade e a excelência dos produtos italianos.

A iniciativa é promovida pela OI Pomodoro Industria Bacino Centro Sud, um dos maiores players italianos na produção de conservas de tomate, e conta com o apoio das Câmaras Ítalo-Brasileiras de Comércio e Indústria do Paraná, São Paulo, Santa Catarina, Rio de Janeiro e Belo Horizonte. O objetivo é estreitar os laços entre o Brasil e a Itália por meio da gastronomia e da valorização dos produtos agroalimentares de origem controlada.

Veja mais registros fotográficos do evento [clikando aqui](#).



100% Italiano e com a Chancela da União Europeia!

Leve o sabor da autêntica Itália diretamente para sua cozinha! Na Meu Tomati, os tomates são cultivados nas melhores regiões da Itália, com todo o cuidado e respeito pelas tradições italianas.

E mais: eles possuem a chancela da União Europeia, garantindo que você tenha em sua mesa o verdadeiro sabor da Itália.

Se você é apaixonado por gastronomia de qualidade, o tomate do Meu Tomati é a escolha certa para elevar seus pratos a um nível superior.

Seja para uma pizza irresistível, uma pasta deliciosa ou qualquer receita que peça um toque especial, a qualidade do tomate italiano mediterrâneo transforma o seu dia a dia!

Qualidade, frescor e tradição, tudo em um único produto. Transforme suas receitas com o melhor do sabor italiano. Sinta a diferença do sabor genuíno, com a confiança de quem tem excelência em cada grão!

CONEXÃO
ITALIA
Missão Empresarial para o Norte da Itália

VENETO

21 a 27
setembro 2025

Inscrições abertas:
APENAS 20 VAGAS

Realização: ITALO VCAM | CÂMARA ITALO BRASILEIRA DE COMÉRCIO E INDÚSTRIA DO PARANÁ
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

Patrocínio: VICENZA MULTICREDITO

Save the Date!

Missão Empresarial para a Região Norte. Uma oportunidade inédita em Setembro!

A Italocam convida você para uma jornada transformadora de conexões, aprendizado e novos negócios!

[Confira aqui](#) o vídeo exclusivo com todos os detalhes desta missão empresarial que promete ampliar a visão e abrir caminhos para o crescimento de empresas brasileiras no cenário internacional.

Será uma experiência única, que une cultura, inovação e oportunidades.

Prepare-se para explorar novos mercados, fortalecer parcerias estratégicas e impulsionar o futuro da sua empresa.

Fique atento! Essa missão pode ser o próximo passo para o seu sucesso global!

Paraná e Itália: Juntos, conquistando mercados globais!

A FIEP e o CIN, em colaboração com o Consulado Geral da Itália em Curitiba, a ITALOCAM e a GAIANET como parceiro tecnológico, convidam você para a 1ª Conferência Paraná e Itália: Fortalecendo Parcerias, Conquistando Mercados.

Por que participar?

- :: Painéis estratégicos: Descubra oportunidades no mercado italiano;
- :: Rodada de Negócios B2B: Conecte-se com líderes de setores como Moda, Alimentos e Automotivo;
- :: Cases de sucesso: Inspire-se com histórias de internacionalização;
- :: Momento cultural: Celebre com apresentações de soprano, pianista e um almoço exclusivo.

Posicione sua empresa no cenário global!
Inscrições serão abertas em breve, fique atento!
Não perca!

SAVE THE DATE

**1° CONFERENZA PARANÁ-ITÁLIA:
OPPORTUNITÀ E PARTNERSHIP PER
L'INDUSTRIA.**

**AZIENDE ITALIANE ESPANDETE I VOSTRI
ORIZZONTI VERSO IL BRASILE.**

SETTEMBRE
MERCOLEDÌ 24 08H / 18H
2025

UBICAZIONE: CAMPUS DA FIEP - CURITIBA
AV. COMENDADOR FRANCO, 1341 - GIARDINO BOTÂNICO

Sistema Fiep | FIEP | CIN | CÂMARA ITALO BRASILEIRA DE COMÉRCIO E INDÚSTRIA DO PARANÁ | ITALO VCAM | CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

RICETTE: Bucatini all'amatriciana



INGREDIENTI

- 320 g di bucatini (oppure spaghetti)
- 300 g di pomodori pelati
- 150 g di guanciale di Amatrice
- 50 g circa di pecorino grattugiato
- peperoncino (facoltativo)
- sale
- pepe

Tempo preparazione: 20 min

Tempo cottura: 20 min

Porzioni: 4

Credito: www.cucchiaio.it

COME PREPARARE

Per preparare i bucatini all'amatriciana per prima cosa eliminate la cotenna e la parte superficiale del guanciale e tagliatelo a fettine. Riducetele a listarelle e rosolatele in una padella capiente a fiamma media, avendo cura che non diventino troppo croccanti.

In una ciotola rompete a mano i pomodori pelati. Trasferiteli nella stessa padella del guanciale, aggiungete un po' di peperoncino se gradito, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per circa 10 minuti, finché il pomodoro avrà preso corpo e si noterà un "anello" di grasso di guanciale sui bordi della padella.

Nel frattempo, cuocete i bucatini al dente e scolateli. Trasferiteli nella padella con il sugo e mescolateli lasciandoli insaporire per un paio di minuti a fiamma vivace. Servite i bucatini all'amatriciana con del pecorino grattugiato a piacere, buon appetito!



Expediente

Italocam News é um informativo da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria do Paraná (Italocam)

Presidente: Francesco Pallaro

Endereço: Rua Simão Bolívar nº 1679 - Hugo Lange - CEP: 80040-140 - Curitiba-PR

Telefone: +55 (41) 3503-9947

E-mail: contato@italocam.com.br

Site: 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)

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

