



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



PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros associados e amigos da Italocam,

Estamos chegando ao final de 2025, um ano cheio de desafios, mas também de grandes aprendizados e realizações que nos fortaleceram ainda mais como comunidade e instituição.

No dia 4 de novembro, teremos o prazer de realizar o evento Personalità Affari 2025 — um momento especial para celebrarmos juntos tudo o que conquistamos até aqui.

Já estamos entusiasmados com os projetos e programas que estamos preparando para 2026, certos de que o novo ano trará novas oportunidades para crescer, inovar e surpreender todos vocês.

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
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



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

Boas vindas ao novo associado!

Édipo Pinheiro Machado

CRS International SRL

Ferper Springs SRL



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

Já está no ar a 2ª temporada do Pod.IR!



O podcast da nossa associada FS4You retorna com uma nova jornada repleta de insights valiosos, trocas de experiências e convidados especiais, que tornam esta temporada ainda mais inspiradora.

O POD.IR é um programa que tem como propósito trazer conhecimento e informações sobre as Leis de Incentivo no Brasil, fomentando a adesão, compreensão e desenvolvimento de projetos que utilizam esses mecanismos. A iniciativa busca informar e educar empresas sobre as oportunidades

existentes e como o imposto pode ser transformado em ações concretas, gerando impacto social, transformação e novos negócios.

Voltado para empresários e profissionais do mundo corporativo, o programa se propõe a ser um canal de esclarecimento e popularização dos conceitos e boas práticas do mercado, apresentando conteúdos de alta qualidade que exploram as principais dúvidas, curiosidades e desafios sobre como — e por que — se beneficiar desses incentivos.

Confira os episódios clicando no link: <https://www.youtube.com/@POD.IR.FS4YOU>

Não deixe de curtir, comentar e compartilhar com sua rede.
Vamos juntos impulsionar essa conversa e gerar transformação!

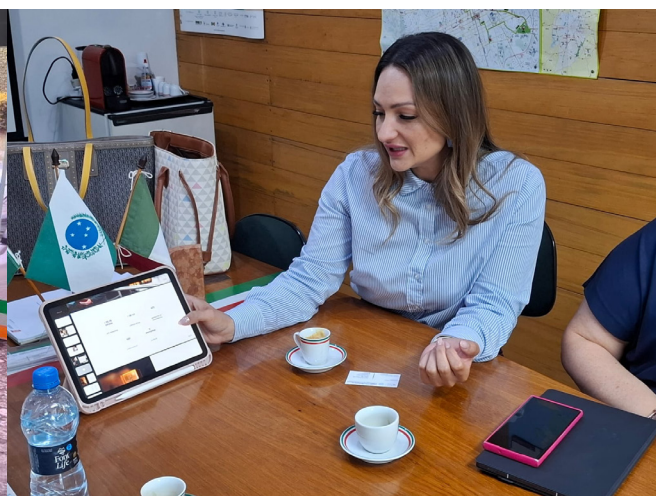
01 a 05 de setembro — Meu Tomatì



A Italocam teve o orgulho de contar com representantes do Paraná na comitiva do projeto Meu Tomatì, que realizou uma missão no sul da Itália. O empresário Celso Gusso e o jornalista Jean Feder participaram dessa imersão exclusiva, dedicada a conhecer de perto as peculiaridades e a excelência do tomate italiano da região sul — desde os processos de produção até a rica cultura que envolve esse símbolo da gastronomia italiana. A iniciativa fortaleceu os laços entre o Brasil e a Itália e ampliou as oportunidades de cooperação e novos negócios entre os dois países.

18 de setembro — Conexões

Recebemos na Italocam as gerentes Flavia e Daniela, da SVN Investimentos. Durante o encontro com o presidente Francesco Pallaro e o tesoureiro Giancarlo Mina, foram discutidas e alinhadas parcerias estratégicas 360°, voltadas tanto para pessoas físicas (PF) quanto para pessoas jurídicas (PJ). Associada à Italocam desde 2022, a SVN Investimentos tem como propósito caminhar lado a lado com seus clientes, oferecendo uma assessoria financeira personalizada, acessível e segura.



18 de setembro — Brasil à Itália em Milão

Nosso conselheiro Patrizio Greco marcou presença no Go International, onde visitou o estande da Assocamerestero e se reuniu com Francesco, Lidia, Giacomo e o diretor da ICIndi São Paulo. A participação da Italocam no evento reforçou seu compromisso em aproximar empresas italianas e brasileiras, promovendo novas oportunidades de cooperação e negócios internacionais.



25 de setembro — Novas oportunidades



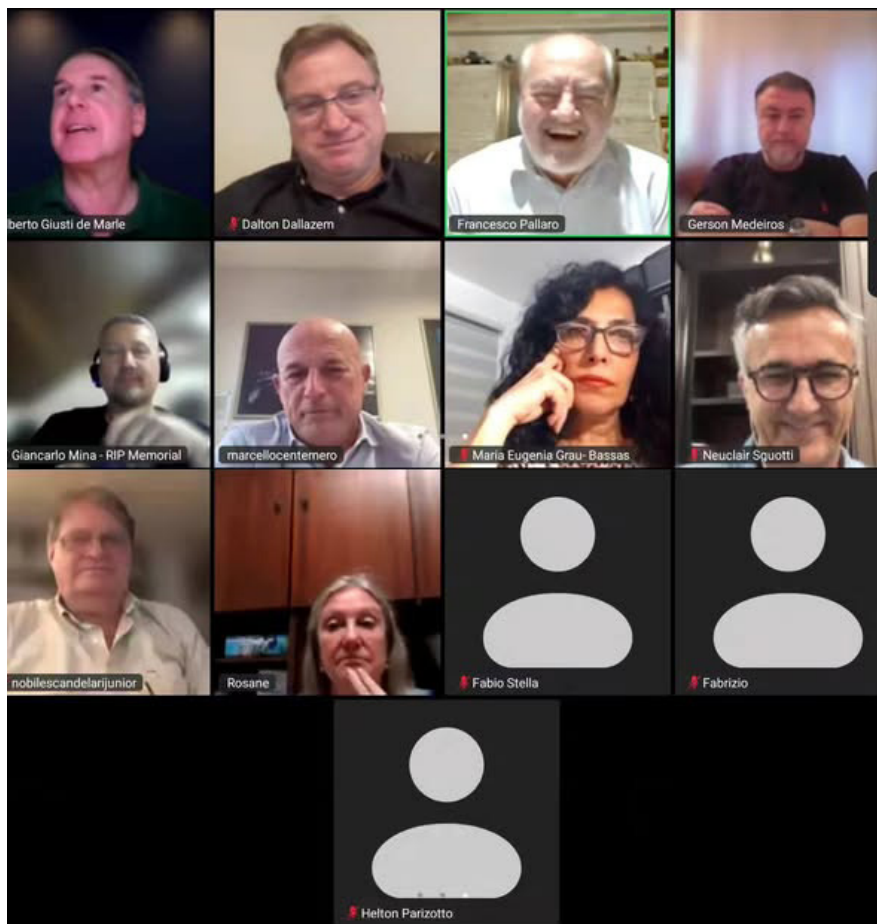
Nosso presidente Francesco Pallaro participou de um almoço especial com o enólogo Édipo Pinheiro Machado, associado da Italocam. Durante o encontro, conversaram sobre cooperação e novas oportunidades de negócios no setor de vinhos italianos. Além das pautas empresariais, aproveitaram o momento para degustar o menu especial do Meu Tomatì, elaborado pela nossa parceira Cantina do Délio, em uma celebração à tradição e aos sabores autênticos da gastronomia italiana.

13 e 14 de outubro — Fiera Mirabilia

A Italocam esteve presente em Catanzaro, na Calábria, representada pelo conselheiro Patrizio Greco, que acompanhou as atividades e destacou a importância do evento. A feira reuniu o XIII International Turismo Culturale Exchange e a IX edição do Mirabilia Food & Drink, iniciativas voltadas à promoção do turismo cultural e das excelências agroalimentares italianas. Ao longo de dois dias, foram realizadas mais de 1.300 reuniões B2B entre empresas italianas e compradores internacionais, proporcionando uma oportunidade única para fortalecer o selo Made in Italy e fomentar novas parcerias comerciais. A participação da Italocam reforça seu compromisso em aproximar Brasil e Itália, estimulando negócios, intercâmbio e cooperação entre empresas e instituições dos dois países.



17 de outubro — Reunião Ordinária do Conselho Diretor e Fiscal da Italocam



Os membros se reuniram online para a reunião ordinária, que contou com a presença dos conselheiros e abordou pautas estratégicas, como: comunicações da presidência, atividades realizadas no segundo semestre, Personalità Affari 2025, planejamento das próximas ações e outros assuntos relevantes. A participação ativa de todos é essencial para fortalecer as decisões coletivas e reforçar o compromisso da Italocam com a transparência, o planejamento e a excelência.

INFORMAÇÕES ECONÔMICAS



De acordo com as análises econômicas realizadas em parceria com a Fecomércio-PR, o Paraná registra superávit de US\$ 105,5 milhões na balança comercial em setembro. O superávit de US\$ 105,5 milhões decorre de uma corrente de comércio de US\$ 3,9 bilhões, resultado que reforça o desempenho consistente das exportações paranaenses ao longo do ano. As importações paranaenses também apresentaram crescimento expressivo em vários segmentos, acompanhando o ritmo de reabastecimento da indústria e do agronegócio.

[Clique aqui](#) para ler completo o boletim de comércio exterior.

SAVE THE DATE!



A Italocam estará presente no Café da Manhã com as Câmaras de Comércio do Paraná, no dia 04 de novembro, das 9 às 12 horas. O presidente Francesco Pallaro participará como palestrante neste encontro que conecta o Paraná ao mundo dos investimentos internacionais.

O evento, que será realizado na Sala Curitiba – Campus da Indústria, oferecerá aos participantes a oportunidade de conhecer ferramentas, programas e oportunidades concretas para atrair e conectar investidores internacionais ao Paraná, além de promover networking com os principais atores do ecossistema de negócios internacionais.

Garanta sua participação e seja protagonista na internacionalização da indústria paranaense!

Inscreva-se no link: <https://forms.office.com/r/76M0wAZt2e>



Quer experimentar o verdadeiro sabor da Itália?

De 21 a 26 de novembro, a Italocam, em parceria com o Oi Pomodoro Sud, realiza degustações especiais em Curitiba, apresentando dois produtos incríveis: a passata italiana e o pomodoro pelati — tomates selecionados, inteiros e sem pele, preservados em seu próprio suco para manter toda a autenticidade e o sabor da culinária italiana.

Pontos de degustação:

Festval Itupava — R. Itupava, 1235, Alto da XV

Super Muffato Portão — R. Eduardo Carlos Pereira, 3605, Portão

Não perca a oportunidade de degustar o melhor da tradição europeia com o Meu Tomatì.

Venha nos visitar e descubra o sabor que conquistou os brasileiros!

Sabores da Itália conquistam Curitiba: a 3ª edição da Semana Gastronômica “Meu Tomati” é um sucesso



A capital paranaense encerrou com chave de ouro a terceira edição da Semana Gastronômica “Meu Tomati”, um evento que levou o autêntico sabor do tomate do sul da Itália para a mesa dos curitibanos. Realizado na última semana, o festival gastronômico mobilizou três renomados endereços italianos da cidade: as unidades Itupava e Batel da Cantina do Délío e o Italy Gourmet.

Esta já é a terceira vez que a capital paranaense recebe o projeto, sempre contando com o apoio essencial da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria do Paraná (Italocam), que visa fortalecer as relações comerciais e culturais entre os dois países.

O projeto “Meu Tomati” é uma iniciativa da Associação Oi Pomodoro Sud da Itália, que iniciou em 2023, cujo objetivo principal é expandir a importação do tomate italiano oriundo da região vulcânica do sul da Itália para o mercado brasileiro. Segundo Francesco Pallaro, presidente da Italocam, eventos como este oferecem uma oportunidade única: permitir que a população deguste os produtos italianos e, ao mesmo tempo, avaliar a aceitação desses sabores autênticos pelo público local.

E o resultado não poderia ter sido melhor. A Semana Gastronômica “Meu Tomati” foi um sucesso de público e crítica, reforçando o paladar apurado dos curitibanos por ingredientes de alta qualidade. Com a aceitação massiva dos produtos, a Oi Pomodoro Sud já planeja os próximos passos: em breve, a passata italiana estará disponível para degustação em supermercados curitibanos, permitindo que os clientes conheçam um pouco mais do sabor inconfundível da culinária da região sul da Itália. A iniciativa promete enriquecer ainda mais o projeto.

Fique de olho: Em breve, você poderá encontrar o sabor da região vulcânica italiana na sua cozinha!

RICETTE: Pasta con fiori di zucca e zucchine



INGREDIENTI

- 280 g riso Carnaroli
- 3 o 4 porcini freschi e sodi
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 150 cl di brodo (di carne o vegetale)
- 50 g di burro
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- un ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine di oliva

- sale
- pepe

Execuzione: Facile

Tempo preparazione: 10 min

Tempo cottura: 15 min - 20 min

Porzioni: 4

Credito: www.cucchiaio.it

COME PREPARARE

Per realizzare il risotto ai funghi porcini dedicatevi per prima cosa alla pulizia dei funghi. Con un coltellino raschiate il gambo e tagliate accuratamente la parti più legnose. Con una spazzolina o un panno pulito eliminate tutti i residui di terra (ricordate che i funghi freschi non vanno lavati). Tagliate i funghi a fettine per la lunghezza lasciandoli interi o, se di dimensioni eccessive, separando i gambi dalle cappelle. Tritate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere in poco olio. Quando lo scalogno sarà diventato trasparente aggiungete il riso e fate tostare per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco, tenendo ancora la fiamma alta e mescolate fino a quando il vino sarà evaporato del tutto. Proseguite dunque la cottura come di consueto, bagnando con un mestolo di brodo caldo alla volta aggiungendo il successivo quando il precedente sarà evaporato. Per cuocere il risotto saranno necessari 16-18 minuti. Verso metà cottura unite i funghi, mescolate delicatamente e procedete. Quando il riso risulterà cotto ma appena al dente spegnete il fuoco e aggiungete il burro e il formaggio grattugiato. Mantecate mescolando e fatelo riposare per un paio di minuti coperto. Completate con il prezzemolo tritato e una macinata di pepe, quindi suddividete il risotto ai funghi porcini nei singoli piatti e servite.



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

