



PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros associados e amigos da Italocam,

Novas eleições serão realizadas... Democracia, assim parece. Só sei que, no final, nada vai mudar.

Estou a 30 anos no Brasil. Esposa brasileira, filha brasileira. Até eu me sinto brasileiro — mas, ainda assim, parece que nada mudou em todos esses anos.

O Brasil continua sendo o país das oportunidades. Oportunidades que, muitas vezes, nunca acontecem.

A China, há 30 anos, era como nós. E agora?

Aqui não é um problema de esquerda ou de direita. O problema é de caráter, ética, valores, amor pelo próximo e, principalmente, vontade.

Vontade de fazer acontecer. Não podemos continuar sendo sempre iguais. Ainda nos resta muita esperança. Em algum momento, vai mudar. Mas quando?

Desejo a todos uma 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

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

Boas vindas ao novo associado!

Cartesio Consulting UK Ltd

GV Medeiros Assessoria Empresarial Ltda.

Eskaton Internacional



INFORMAÇÕES ECONÔMICAS



De acordo com o levantamento da nossa parceria, a Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Paraná (Fecomércio PR), as exportações paranaenses de carne de frango ganharam força nesse último mês. Em agosto, o Paraná exportou US\$ 2,2 bilhões e importou US\$ 1,9 bilhão, resultando em saldo positivo de US\$ 305,5 milhões. A corrente de comércio, que corresponde à soma das exportações e importações, chegou a US\$ 4,2 bilhões no mês.

Além do agronegócio, chama a atenção o desempenho de máquinas e equipamentos. As exportações de pás mecânicas, escavadores e carregadoras cresceram 176,1% na comparação anual

e movimentaram US\$ 28,6 milhões.

Saiba mais a respeito [clikando aqui](#).

03 de julho — La Spezia e Piacenza – Itália



O presidente Francesco Pallaro, participou de encontros institucionais na Confindustria La Spezia e na Confindustria Piacenza, com o objetivo de apresentar ao empresariado italiano as oportunidades que o mercado brasileiro oferece a partir do recente acordo entre a União Europeia e o Mercosul. As reuniões destacaram o potencial do Brasil como destino de investimentos e parceiro estratégico da Itália, além das perspectivas de ampliação das relações comerciais e empresariais entre os dois países. A agenda reforçou o compromisso da Italocam com a aproximação entre empresas e instituições brasileiras e italianas, promovendo diálogo, cooperação e novas oportunidades de negócios e investimentos.

27 de julho — Roma: Itália



O presidente, de forma online, prestigiou a cerimônia de assinatura do Acordo-Quadro entre o MAECI e a Unioncamere, firmado pelo ministro Antonio Tajani e pelo presidente da Unioncamere, Andrea Prete. A iniciativa fortalece a cooperação entre as instituições e amplia o apoio à internacionalização das empresas italianas, aproximando negócios, mercados e oportunidades e promovendo o Made in Italy no cenário internacional.

18 de setembro — Road Show I Love Italian Wines



A primeira edição do Road Show I Love Italian Wines em Curitiba reuniu produtores, importadores, distribuidores, compradores e apreciadores da enogastronomia italiana no Castelo do Batel. Realizado pela ITA – Italian Trade Agency, em colaboração com a Vinitaly e a Wine South America, o evento contou com o apoio da Italocam e reuniu cerca de 60 expositores e 1.000 rótulos, proporcionando um importante espaço para apresentar a diversidade dos vinhos italianos e ampliar as oportunidades de negócios entre empresas dos dois países. Para o presidente da Italocam, Francesco Pallaro, o encontro foi uma oportunidade estratégica para fortalecer relações comerciais e aproximar produtores, importadores e compradores. “Esses encontros B2B são fundamentais para criar novas conexões, fortalecer relações comerciais e ampliar as oportunidades entre Itália e Brasil.” O evento também contou com a participação de representantes da ITA e da Italocam, entre eles Ronaldo Padovani, Maria Del Grosso, Rômulo Trento e Heilton Parisotto.

23 de setembro — Reunião Conselho Italocam



A Italocam realizou a reunião ordinária do Conselho Diretor e Fiscal, em formato híbrido, reunindo conselheiros para tratar de temas relevantes para a atuação e o planejamento da entidade. A pauta contemplou as comunicações da Presidência e da Secretaria-Geral, além da atualização de iniciativas e assuntos estratégicos para o fortalecimento das atividades da Câmara. Entre os destaques esteve o Prêmio Personalità Affari 2026, iniciativa que reconhece personalidades e trajetórias de destaque e sua contribuição para o fortalecimento das relações entre Brasil e Itália. O encontro também foi um importante espaço para o alinhamento entre os conselheiros, a troca de informações e a discussão de novas ações voltadas à aproximação entre empresas, instituições e parceiros dos dois países. A reunião reforça o compromisso da Italocam com uma atuação pautada pelo diálogo, pela participação e pela construção de iniciativas que contribuam para ampliar as relações econômicas, empresariais e institucionais entre Brasil e Itália.



A AECIC realiza, no dia 21 de outubro, mais uma edição do Café das Nações, que desta vez terá como tema uma rodada de negócios dedicada ao Acordo Mercosul–União Europeia.

O encontro reunirá empresários, lideranças e convidados para uma discussão sobre as perspectivas, oportunidades e impactos do acordo para o ambiente empresarial e para o fortalecimento das relações comerciais entre os países do Mercosul e da União Europeia.

Entre os participantes estará Francesco Pallaro, presidente da Italocam, que contribuirá com sua experiência e visão sobre as relações empresariais entre Brasil, Itália e Europa, destacando possibilidades de aproximação, cooperação e expansão de negócios.

Local: AECIC

Data: 21 de outubro

Horário: a partir das 8 horas

Reserve a data e participe deste importante momento de diálogo e conexão empresarial.

As inscrições serão abertas em breve.

Já segue a Italocam?



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.

Siga o nosso perfil no Instagram @italocampr (<https://www.instagram.com/italocampr/>)

Acompanhe as novidades no LinkedIn (<https://www.linkedin.com/company/italocam>)

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

Acesse também o nosso site oficial: www.italocam.com.br

Esperamos por você. E sinta-se à vontade para Curtir e Compartilhar com sua rede!

Pasta e zucca



INGREDIENTI:

- 500 g di zucca gialla
- 320 g di pasta mista corta
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino secco
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 80 g di parmigiano grattugiato (opzionale)
- prezzemolo fresco
- sale
- pepe

Execuzione: Facile

Tempo preparazione: 15 min

Tempo cottura: 30 min

Metodo di esecuzione: In Pentola

Dosi per: 4 persone

Credito: www.cucchiaio.it

COME PREPARARE:

Per preparare la pasta e zucca private la zucca della buccia, eliminate semi e filamenti e poi tagliatela a cubetti. Portate a ebollizione dell'acqua in una pentola di medie dimensioni. In una casseruola, scaldate l'olio con due spicchi di aglio interi e un peperoncino secco e lasciate insaporire a fiamma dolce per pochi minuti.

Aggiungete la zucca e rosolatela a fiamma vivace, mescolando bene. Eliminate l'aglio e il peperoncino, aggiungete circa un mestolo di acqua calda e proseguite la cottura a fuoco basso per circa 10 minuti, aggiungendo altra acqua se necessario, fino a renderla morbida. Poi schiacciate parte della polpa per ottenere una base cremosa.

Versate la pasta mista direttamente nella casseruola e aggiungete due mestoli di acqua calda. Proseguite la cottura, mescolando spesso e unendo altra acqua quando necessario, poca alla volta come per un risotto, finché la pasta sarà completamente cotta. Ci vorranno circa 20 minuti.

Infine, regolate di sale e pepe, aggiungete a fuoco spento il parmigiano grattugiato e mantecate. Servite la pasta e zucca ben calda completando con un po' di prezzemolo fresco tritato finemente e una macinata di pepe.



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

