

ENCONTRO DA GASTRONOMIA E HOTELARIA DA REGIÃO UVA E VINHO

9 de novembro de 2015

Realizar é o
que nos une



Participe com doações da campanha Bem Estar

O SHRBS E O ASSOCIADO

MISSÃO

Assegurar a representação e defesa dos interesses das categorias e apoiar o desenvolvimento sustentável através do incentivo à inovação e qualificação de produtos e serviços, a gestão eficaz e proativa, integrando e fomentando a cooperação, e atuando também no desenvolvimento e na promoção turística, sempre respeitando a cultura regional.

VALORES

Ética, cooperação, transparência, liderança, democracia, humildade, sustentabilidade e confiança.

VISÃO

Ser uma entidade de referência nacional para os associados e representados.

Representatividade

Conheça as Comissões, Conselhos e Grupos de Trabalho nos quais o SHRBS Região Uva e Vinho tem representação.

- ✓ **Conselho Fiscal FBHA - Delegado Representante da FNHRBS:** Nestor De Carli
- ✓ **Conselho Regional do SESC/RS:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):** João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
- ✓ **Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC/RS):** João Antônio Leidens
- ✓ **Associação de Turismo da Serra Gaúcha (Atuaserra):** Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Film Commission e Destinos Indutores:** Márcia Ferronato
- ✓ **Caxias Film Commission:** Fabíola Bissani e Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Convention e Visitors Bureau:** Márcia Ferronato
- ✓ **Caxias do Sul Convention e Visitors Bureau:** João Antônio Leidens
- ✓ **Comissão de Análise do Impacto sobre Empreendimento do Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Fabíola Bissani e Marcos Rossi
- ✓ **Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas:** Márcia Ferronato
- ✓ **Comitê Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul:** Márcia Ferronato
- ✓ **Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul:** Nestor de Carli
- ✓ **Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC):** Gustavo Sirena
- ✓ **Comitê de Ecoeficiência da Serra Gaúcha:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Comitê de Responsabilidade Social da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Conselho da Fundaparque:** Moysés Luiz Michelin e Márcia Ferronato
- ✓ **Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico de Caxias do Sul:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Municipal da Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (COMSEA):** Márcia Ferronato e Eduardo Farina
- ✓ **Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA):** Agnicayana Posser e Fabíola Bissani
- ✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR)**
 - **Bento Gonçalves:** Márcia Ferronato e Vinícius Sonaglio
 - **Caxias do Sul:**
 - Hotelaria:** Amaury de Almeida Doro e Fabíola Bissani
 - Gastronomia:** Vicente Perini e João Antônio Pezzi Bagoso
 - **Farroupilha:**
 - Hotelaria:** José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro
 - Restaurantes, Bares e Similares:** Rudinei Galafassi e Márcia Ferronato
 - **Flores da Cunha:** Viviane Viápiana e José Ferronato
 - **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
 - **Veranópolis:** Juliano Brandalise e Helena P. Farina Casarin
 - **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Márcia Ferronato

EXPEDIENTE

SEDE - Rua São José, 1814, Bairro Madureira, CEP: 95020-270
Caxias do Sul, RS - Telefone: 54 3221.2666
Site: www.sindiregiao.com.br

SUBSEDE - Rua Henry Hugo Dreher, 227/15, Bairro São Bento, CEP: 95.700-000
Bento Gonçalves, RS - Telefone: 54 3453.8000
E-mail: sindiregiao@sindiregiao.com.br

Coordenação Editorial: Fabíola Bissani
Jornalista responsável: Roberto Hunoff
Diagramação: Viviane Martins
Impressão: Delta Print
Tiragem: 2.500

Créditos Fotografias: SHRBS Região Uva e Vinho, Gilmar Gomes, Tomaz Graciliano, FBHA/reprodução Facebook e site, Sebrae, Caxias do Sul Convention Bureau, Caroline Piersan, Antonio Lorenzetti, SETEL, Alencar Turella, Emanuele Nicola, Prefeitura Veranópolis, SEMTUR Bento, Gabriela Florio, Maisa Marson, SPA do Vinho, Shutterstock, Renata Pozza, Gabriel Lain, Restaurante Arcanjo, SETUR Veranópolis, Imediata Comunicação, Ícaro de Campos, Tiago Fernandes, Edison Vara, Marcia Sapore & Piacere, TRAVEL3, Conceitocom, SETEL, Bento Convention Bureau e Prefeitura de Farroupilha

Diretoria SHRBS 2014/2017

Efetivos

Presidente: João Antônio Leidens
Vice-Presidente: Vicente Homero Perini
Secretário: Antônio Casagrande Sebbe
Tesoureiro: Gladimir José Zanella

Suplentes

Marciano Pedro Zambiasi
Rogério Rizzi
Amauri de Almeida Doro
Marcos Antônio Ferronato

Conselho Fiscal

Efetivos
Euclides Antônio Sirena
Eduardo Vasselai Farina
Maicon Luis Melo de Carvalho

Suplentes

Vinícius Sonaglio Notari
Jamur Bettoni

Delegados Representantes junto a FNHRBS

Efetivos
Nestor De Carli
João Antônio Leidens

Suplentes

Tarcísio Vasco Michelin
Paulo Geremia

Equipe

Diretora Executiva: Márcia Ferronato
Gerente Administrativo Financeiro: Andréia Marchet da Rocha
Auxiliar Administrativa: Fabiane Pellegrini
Auxiliar Administrativa: Fabíola Bissani
Auxiliar Administrativa: Renata Stedile

Proteção de programas de computador

Atualmente, são raros os estabelecimentos comerciais que atuam sem o uso de computadores e, por consequência, de algum software desenvolvido por pessoa física ou jurídica. É importante saber que a pessoa (física ou jurídica) que desenvolveu esse programa de computador tem direitos autorais sobre o mesmo pelo período de 50 anos.

Segundo a Lei 9.609 de 1998, em seu art. 1º, programa de computador "é a expressão de um conjunto organizado de instruções em linguagem natural ou codificada, contida em suporte físico de qualquer natureza, de emprego necessário em máquinas automáticas de tratamento da informação, dispositivos, instrumentos ou equipamentos periféricos, baseados em técnica digital ou análoga, para fazê-los funcionar de modo e para fins determinados."

O uso ou comercialização de programa de computador deve ser objeto de contrato de licença. Essa licença é concedida ao adquirente no momento em que paga pelo produto. Por isso, é que, na hipótese de eventual inexistência de contrato escrito dizendo exatamente isso,

o documento fiscal relativo à aquisição ou licenciamento de cópia servirá para comprovação da regularidade do seu uso (art. 9º da Lei 9.609).

O uso indevido de programa de computador poderá gerar ao infrator um processo penal, cuja pena está estipulada em detenção de seis meses a dois anos ou multa (art. 12 da Lei 9.609), além da indenização pelas perdas e danos ao proprietário do programa. Para fazer a verificação de afronta aos direitos de propriedade, o proprietário do programa poderá buscar autorização judicial para vistoria na empresa, por meio de dois oficiais de justiça, acompanhados de duas testemunhas, além do perito oficial, antes mesmo do ingresso da ação penal e de indenização. Portanto, para não incorrer em problemas desta ordem é importante que a empresa utilize apenas programas licenciados em todos os seus equipamentos, além de manter arquivada (em local de fácil acesso) a comprovação legal de sua aquisição.

Fonte: Varaschin Advogados Associados

Política de cancelamento de reservas

Assunto que levanta muitas dúvidas aos consumidores, bem como aos próprios estabelecimentos hoteleiros, diz respeito à devolução de valores previamente pagos, decorrentes de cancelamento de reserva. Não existem no Brasil regras específicas a respeito do cancelamento de reservas. A matéria é regulamentada pelas normas gerais estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC), com ênfase especial aos artigos 46 e 49.

O artigo 46 do CDC trata dos contratos que regulam as relações de consumo, estabelecendo a obrigatoriedade de que o consumidor seja cientificado do seu conteúdo. Por sua vez, o artigo 49 fala do prazo de arrependimento dos contratos que tenham sido celebrados fora do estabelecimento comercial, especialmente por telefone ou a domicílio.

Assim, é importante que cada estabelecimento crie a sua política de cancelamento de reserva, estabelecendo os percentuais, dentro de critérios razoáveis, que serão retidos a título de multa pelo cancelamento. É essencial, ainda, que o consumidor tome ciência, preferencialmente através de documento escrito, das condições, prazos e percentuais que serão retidos em caso de cancelamento. Aconselha-se que sejam adotados percentuais proporcionais ao tempo entre a data do cancelamento e da reserva.

A política de cancelamento de reservas pode ser estabelecida considerando os períodos de alta demanda, como quando há feiras e eventos, em épocas de férias, festas de final de ano ou feriados prolongados. Nesses períodos, os hotéis anseiam pela segurança de que, no caso de cancelamentos das reservas, os prejuízos sejam minimizados pela multa compensatória.

DIVULGAÇÃO



Por fim, em razão das normas protetivas ao consumidor, vale lembrar que a política de cancelamento de reservas não impede que eventuais situações sejam levadas à discussão administrativa ou judicial, onde serão analisadas as particularidades do caso. Por outro lado, caso os cancelamentos não seja normatizados pelo estabelecimento, o mesmo fica obrigado à devolução integral do valor adiantado.

Fonte: Varaschin Advogados Associados

Turismo é pauta de seminário em Gramado



O município de Gramado sediou seminário que debateu questões que afetam o desenvolvimento do turismo na Serra Gaúcha. O evento, realizado no Centro de Eventos ExpoGramado, teve as presenças de autoridades e representantes do trade turístico local. A iniciativa foi da Comissão de Turismo da Câmara dos Deputados em atenção ao requerimento nº 45/2015, de autoria de seu presidente, deputado federal Alex Manente (PPS/SP), um dos palestrantes da programação.

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) apoiou o evento e o presidente Alexandre Sampaio participou como palestrante. A Prefeitura de Gramado foi representada pela secretária de Turismo Rosa Helena Volk.

Estratégias para fomentar o turismo não só em Gramado como em toda a Serra Gaúcha centralizaram as discussões. Também foram tratados assuntos de âmbito nacional, como a crise econômica e como o turismo pode alavancar a economia no país. “É significativo que a Comissão de Turismo da Câmara realize estes eventos itinerantes em locais onde o turismo é atividade econômica central, como Gramado. Em tempos de crise é preciso discutir alternativas para que o turismo continue se desenvolvendo”, declarou Sampaio. Após o seminário, o deputado Alex Manente visitou outros municípios turísticos da Serra Gaúcha, como Canela, Bento Gonçalves e Caxias do Sul.

FOTOS REPRODUÇÃO FACEBOOK E SITE FBHA



FBHA alerta para impactos do novo Estatuto do Deficiente na hotelaria

O senador Eunício Oliveira recebeu, em Brasília, o presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, o presidente do Sindicato de Hotéis do Ceará (Sindihotéis-CE), Manoel Linhares, e a advogada Lirian Cavalheiro para discutir eventuais constrangimentos à hotelaria em decorrência do Estatuto do Deficiente Físico, que aguarda sanção presidencial. Os representantes do setor ponderaram que a imposição da reserva de 10% de unidades habitacionais nos hotéis para deficientes físicos precisa de revisão, considerando

que a maioria dos hotéis já oferece estruturas adaptadas para esse público. Reforçaram que as alterações propostas no Estatuto apenas criam mais exigências, muitas delas desnecessárias.

O setor trabalha pelo veto da presidente Dilma Rousseff ao trecho do projeto que determina que 10% dos quartos de hotéis devem ser adaptados ao público deficiente. Sampaio explica que, em última instância, recorrerá judicialmente. “Caso o veto não aconteça, vamos trabalhar para provar a inconstitucionalidade desta exigência”, antecipa Sampaio.

FBHA celebra 60 anos de atuação



A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) realizou evento no Dúnia City Hall, em Brasília, para celebrar os 60 anos de sua fundação. O encontro, que reuniu público de 250 convidados, teve as presenças de presidentes dos sindicatos filiados, parlamentares e representantes do governo federal e de entidades parceiras do turismo. Para representar o SHRBS Região Uva e Vinho, estiveram prestigiando o evento de solenidade o presidente João Leidens e o diretor, Nestor De Carli.

Entre as autoridades estiveram o ministro do Trabalho e Emprego, Manoel Dias; o ministro do Tribunal de Contas da União Augusto Nardes; o secretário Nacional de Políticas do Ministério do Turismo, Júnior Coimbra; o secretário de Turismo do Distrito Federal, Jaime Recena; os senadores José Medeiros e Wellington Fagundes; o deputado federal e presidente da Comissão de Turismo da Câmara dos Deputados, Alex Manente; e o deputado federal e presidente da Frente Parlamentar pela Qualidade da Hotelaria Brasileira da Câmara, César Halum, entre outros.

O presidente da federação, Alexandre Sampaio, se mostrou honrado por estar à frente da entidade em data tão importante. “Quero agradecer a todos os presidentes e diretores que passaram pela FBHA desde sua fundação”, declarou. Ressaltou o trabalho desenvolvido nestes 60 anos, mas ponderou que ainda há muito a ser feito, principalmente em um cenário de crise econômica. “A crise não é passageira. Apesar do constante crescimento do setor ainda

há muitos desafios pela frente”, afirmou.

Homenagens - A FBHA aproveitou a data festiva para homenagear, com placas simbólicas, dois parlamentares pelos serviços prestados em favor do turismo no Brasil: Alex Manente e César Halum. Também homenageou dois decanos pelo significativo tempo de trabalho no ramo do sindicalismo patronal: Marco Antonio Fatuch, que tem 42 anos de vida sindical, e Julio Crucho, com mais de 50 anos de trabalho no sindicalismo patronal. Já o presidente da Federação Nacional dos Despachantes Aduaneiros (Feaduaneiros), Daniel Mansano, entregou ao presidente Alexandre Sampaio uma placa simbólica como forma de homenagear a FBHA pelos seus 60 anos.

No dia seguinte ocorreu a reunião do Conselho de Representação da Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (FNHRBS).

Histórico - Fundada em 23 de setembro de 1955, no Rio de Janeiro, a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação é uma entidade sindical patronal constituída com a finalidade de coordenação, defesa administrativa, judicial e ordenamento dos interesses e direitos dos empresários da categoria. São 66 sindicatos filiados e 60 anos de atuação em defesa da classe patronal dos setores de hotelaria e alimentação fora do lar. Ao todo, são 940 mil estabelecimentos representados, que geram mais de 3 milhões de empregos formais.

60 ANOS

PARABÉNS FBHA

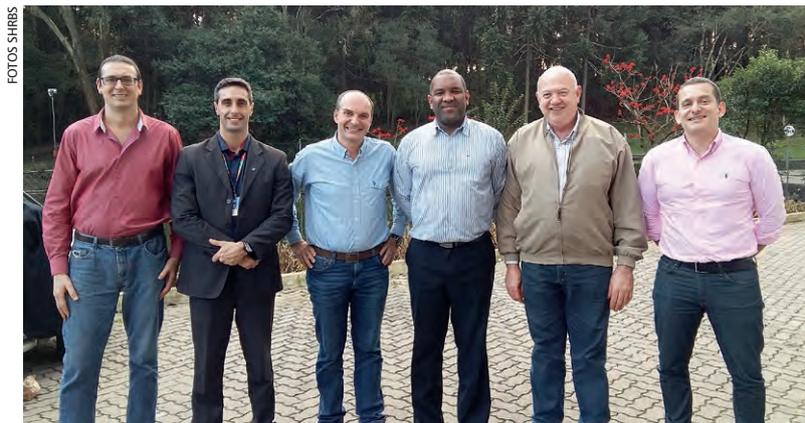
Uma homenagem do
SHRBS Região Uva e Vinho

pelos 6 décadas de atuação em prol do desenvolvimento da hotelaria, da alimentação fora do lar e do turismo nacional.

POLO GASTRONÔMICO SERRA GAÚCHA

Coordenado pelo Sebrae em parceria com o SHRBS Uva e Vinho segue trazendo qualificação e oportunidades para empresários da gastronomia.

Gestão de gastronomia é foco de seminário



Os empreendimentos bem-sucedidos da gastronomia têm um tempero em comum: o cuidado com a gestão. Para potencializar esta característica, o Sebrae/RS realizou, em Caxias do Sul, o Seminário Regional de Gestão para a Gastronomia. O evento faz parte do Programa do Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul e tem o apoio do SHRBS Região Uva e Vinho, Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau, Fecomércio e Senac.

A iniciativa foi criada em 2006 com objetivo de estimular o aprimoramento da gestão de bares, restaurantes, cafés e outros estabelecimentos de Porto Alegre e cidades próximas. “Depois, o projeto foi estendido para atender seis regiões do estado: Vale dos Sinos, Serra Gaúcha, Centro, Sul, Planalto e Região Metropolitana”, detalha Roger Klafke, coordenador estadual do programa pelo Sebrae/RS. Cada um desses locais está recebendo uma edição do seminário

regional com ênfase na gestão para gastronomia.

Em Caxias do Sul, o projeto começou há dois anos. Atualmente tem 32 empresas participantes e está ampliando seu alcance. O gestor do projeto da Serra Gaúcha, Gustavo Rech, afirma que foi criada iniciativa específica para atender ao município de Bento Gonçalves, com 10 participantes, e uma novidade: o projeto de gestão para food trucks, lançada em agosto. “Ao longo de dois anos, os empresários passam por cursos, capacitações e consultorias com atividades focadas no negócio da gastronomia”, explica Gustavo.

Cases de sucesso - Na programação do seminário foram apresentados cases que são referência nacional e de negócios inovadores.

A programação foi encerrada com palestra do consultor Sérgio Molinari sobre o tema “Transformando crise em oportunidades”.

Polo oferece curso sobre líder coach

A sede do SHRBS Região Uva e Vinho sediou a realização do curso líder coach para a alta performance. Com total de 36 horas, das quais 32 para encontros em sala de aula e quatro na forma de consultorias, a atividade propôs aos participantes a compreensão de como obter melhores resultados pela liderança dos talentos humanos na empresa e a importância de assumir comportamento de líder coach, promovendo o desenvolvimento de uma equipe de alta performance. A iniciativa integra o planejamento de ações do Polo Gastronômico de Caxias do Sul, que também realiza reuniões e visitas técnicas sobre temas relacionados à gastronomia.



Encontro Polo de Gastronomia Caxias



FOTOS SHRBS

No dia 26 de agosto, na sede do SHRBS foi realizada a reunião do Polo Gastronômico de Caxias do Sul. Entre os assuntos discutidos aconteceu a devolutiva de indicadores com a consultora do Sebrae, Janine Basso Lisboa.

Polo Gastronômico em Bento Gonçalves

Neste ano uma das novidades foi a ampliação da abrangência de atuação. Em setembro iniciaram trabalhos do polo com empresários de Bento Gonçalves.

Além de seguir com a coleta de dados para indicadores, o Sebrae programa ainda para 2015 encontro de negócios, visitas técnicas e participação de seminário do Polo Gastronômico em Porto Alegre.



Sebrae desenvolve programa piloto

O Programa de Gestão em Varejo de Gastronomia trata-se de uma capacitação com foco diferenciado na gestão dos pequenos negócios. No caso da Serra Gaúcha, seu direcionamento é voltado para empresas do segmento gastronômico. Será desenvolvido com os participantes estratégias em Comunicação, Perenidade e Experiência. Os participantes poderão aplicar conceitos e ferramentas em uma empresa fictícia. Ao mesmo tempo, haverá Workshop's e acompanhamento através de consultoria.

Este é um programa piloto que o Sebrae está desenvolvendo no RS e foram abertas somente turmas em Porto Alegre e Bento Gonçalves.

SEBRAE, DIVULGAÇÃO



Hoteis de Farroupilha visitam atrativos

Por iniciativa de empresários da hotelaria o SHRBS organizou visitas a atrativos, mais uma ação do programa Descubra Farroupilha e Região.

Foram três dias (03, 07 e 12 de agosto) de visitas a atrativos em Farroupilha (Santuário de Caravaggio, shopping, outlet, Roteiro Histórias e Memórias) e Bento

Gonçalves (Caminhos de Pedra e Vale dos Vinhedos) totalizando a adesão de mais de 60 participantes.

A ação contou com a participação dos hotéis Adoro, Bem Te Vi, Di Capri, Farina e Nova Vicenza e SHRBS Uva e Vinho, a parceria da Secretaria de Turismo, MarioTur e empreendimentos visitados.



SERÁ UMA HONRA TÊ-LO CONOSCO

Confirme a participação através do e-mail admin@sindiregiao.com.br ou 54 3221.2666

Realizar é o que nos une

Encontro da Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho

SAVE THE DATE

9 de novembro de 2015 - 18h

Centro de Eventos Samuara Hotel

RS122, Km 69 - Caxias do Sul



Campanha CURTA CAXIAS

Realizada pelo **Caxias do Sul Convention Bureau**, pelo SHBRS Região Uva e Vinho e pela Secretaria Municipal de Turismo, a campanha CURTA CAXIAS foi lançada no dia 22 de setembro como parte da programação da 6ª Semana Municipal do Turismo. Com intuito de despertar o sentimento de pertencimento e o carinho do caxiense por sua cidade, o CURTA CAXIAS é um convite à comunidade e busca envolver diversos setores da economia em torno de objetivo comum.

A estratégia da campanha também pretende reforçar e resgatar o posicionamento de Caxias do Sul como destino atrativo para a realização de feiras, eventos e congressos. Para isso, as entidades organizadoras buscaram valorizar os pontos fortes locais e transformar o cidadão caxiense em um embaixador de

sua cidade, independente de sua área de atuação. "Caxias é muito mais do que uma cidade industrial e nosso turismo não sucumbiu em meio ao crescimento e ao desenvolvimento. Nossa cidade é o HUB da Serra Gaúcha e, além de sermos um polo industrial, de educação e de saúde, temos um comércio, uma gastronomia, uma rede hoteleira e uma estrutura de serviços e entretenimento qualificada. Precisamos nos unir e tirar proveito disso. Vamos vender estes diferenciais junto com os nossos roteiros turísticos e com a localização estratégica na região", assinala Pedro Sehbe, presidente do Caxias Convention Bureau.

Para o presidente do SHRBS, João Leidens "o sindicato sempre apoia ações que gerem visibilidade e renda aos associados".



CAXIAS DO SUL CONVENTION BUREAU, REPRODUÇÃO



Visita técnica apresenta Paraty aos empresários do projeto Tour da Experiência

Organizada pelo Sebrae com o apoio do SHRBS Região Uva e Vinho de 24 a 27 de agosto, empreendedores conheceram algumas experiências de Paraty - RJ.

Segundo os participantes poder vivenciar e trocar experiências com empreendedores de outras regiões, além da troca quanto à gestão do negócio, estimula a criatividade e aproxima o grupo para cada vez mais atuar de forma cooperada.

Na visita empreendedores apresentaram novo material de divulgação.



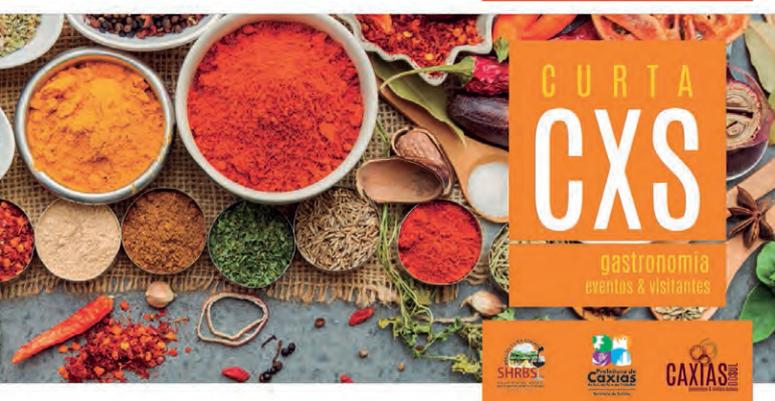
FOTOS SHRBS

Essa é pra você que fazer bons negócios

FAÇA PARTE DO MOVIMENTO COMPRE DO PEQUENO

Cadastre sua empresa no COMPREDOPEQUENO.COM.BR

SHRBS Região Uva e Vinho
ver seus associados fazendo acontecer!



Cadastre-se!

Movimento Compre do Pequeno Negócio

Uma iniciativa do Sebrae que tem como meta estimular as pessoas a comprar do pequeno estabelecimento, melhorando a cidade, gerando empregos e ajudando a economia. Também quer estimular as grandes companhias a ter, cada vez mais, pequenos empresários no rol de fornecedores.

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho apoia a iniciativa, pois a maioria das cerca de 2 mil empresas que representa tem porte de micro e pequena organização. No Brasil há mais de 10 milhões de pequenos negócios, com faturamento máximo de R\$ 3,6 milhões por ano, representando 95% do total de empresas do Brasil.

No turismo, a participação é muito representativa. Por meio do site www.comprepequeno.com.br, os empreendedores podem cadastrar suas empresas para que o consumidor encontre os produtos e serviços perto de sua casa ou trabalho.

O SHRBS E O ASSOCIADO

Convênios e parcerias

Benefícios para os associados



ASSESSORIA JURÍDICA | Dra. Viridiana Sgorla
Rua Pinheiro Machado, 469 - Caxias do Sul - Fone/Fax: (54) 3223.5469 / 3228.8556
E-mail: viridiana@varaschin.adv.br



20% de desconto nos cursos de extensões ofertados



Cursos gratuitos, visitas técnicas e descontos de até 80% nas consultorias a associados que aderirem aos projetos



20% de descontos nos cursos ofertados



Parceria com os cursos de Administração, Gastronomia, Nutrição e Turismo. Suporte à pesquisa



30% de desconto nas mensalidades dos cursos de graduação e 25% de desconto para os cursos de pós graduação



De 7,5% a 10% de desconto nas mensalidades para cursos de graduação e MBA's



Parceria na qualificação das empresas quanto ao serviço de vinho, promoção do enoturismo, enogastronomia e realização do evento integrado Dia do Vinho



Acesso gratuito aos associados que aderirem ao portal para divulgação do estabelecimento, inserindo nome, endereço, e-mail, fotos e informações relevantes de interesse do consumidor



Preços especiais para tradução em inglês, espanhol, e braile. Outros idiomas sob consultas



SERVIÇOS TECNOLÓGICOS
LABORATÓRIO DE ANÁLISES E PESQUISAS
EM ALIMENTOS - LAPA

10% de descontos sobre os valores em análises

» ASSOCIADOS ANIVERSARIANTES

Julho:

Motel Giro D'Água, Norton Hotel Executive, Temperos e Sabores, Intercity Premium Caxias do Sul e Umai-Yoo

Agosto:

Excelsior Hotel, Komilão Lanches, Ristorante e Pizzaria Pirandello, Doce Docê Zaffari Centro, Quinta Estação, MC Donald's Centro, Beth Bellato Gourmet e Kando Temaki e Sushi

Setembro:

Churrascaria Imperador, Cosmos Hotel, Chama Crioula Pizzaria, Hotel Ibis Caxias e City Hotel

» MUNICÍPIOS ANIVERSARIANTES DA BASE

Agosto: Nova Prata | **Setembro:** Carlos Barbosa

SHRBS oferece curso de Boas Práticas

Em parceria com Sebrae e Senai, no mês de setembro o SHRBS realizou em sua sede nos dias 21 a 24 de setembro, e no município de Monte Belo, o curso de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, que contou com a presença em torno de 24 participantes.

Equipes da Lefan também recebem curso de Boas Práticas

Com apoio do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Uva e Vinho, a Lefan promoveu curso de Boas Práticas para equipes de cozinheiras e auxiliares de cozinha dos projetos atendidos pela entidade, como as casas de acolhimento para crianças de zero a 18 anos, Casa Viva Raquel, Centro de Convivência Capuchinhos e residência inclusiva.



FOTOS SHRBS

Os participantes receberam capacitação em boas práticas de manipulação dos alimentos, com certificação pelo Senai. O trabalho foi conduzido pela consultora Andréa Klein Rizzi de acordo com a legislação sanitária RDC 216/2004, da Anvisa, e portaria 78/2009, da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul.

Qualificação na região

Encerra com grande sucesso o projeto de qualificação conforme **convênio 69/2014 entre Atuasserra e Setur RS** com apoio do SHRBS. Foram ofertadas 162

turmas entre cursos, oficinas, palestras e visitas técnicas em diversos municípios da base da Atuasserra e do SHRBS, totalizando mais de 2.800 participantes.



FOTOS SHRBS

» Administração de Conflitos/Farroupilha



» Animação para Hotelaria e Gastronomia/Nova Prata



» Animação para Hotelaria e Gastronomia/Caxias do Sul



» Como Vender meu Produto/Guaporé



» Desenvolvimento de Líderes/Farroupilha



» Gestão em Turismo Rural/Nova Bassano



PREFEITURA VERANÓPOLIS, DIVULGAÇÃO

» Inovação em Turismo, Feevale/Veranópolis



» Marketing On-line e Redes Sociais/Bento Gonçalves



» Oficina de Corte e Preparo de Carnes/Vila Flores



» Oficina de Gastronomia/Garibaldi



Aproveite os descontos para associados



CAXIAS DO SUL

» Gastronomia

» Outubro:

- Boas Práticas em Serviço de Alimentação
- Cozinheiro
- Padeiro

» Novembro:

- Oficina de Bolos e Tortas
- Oficina Culinária de Sushi
- Oficina Ceias Natalinas
- Oficina de Carnes e Molhos
- Oficina de Risotos
- Boas Práticas em Serviço de Alimentação
- Oficina Doces para Festa
- Cozinheiro
- Oficina de Pizzas

» Dezembro:

- Oficina de Lanches Rápidos
- Oficina de Salgados para Festa
- Oficina de Sobremesas Geladas
- Oficina de CupCake
- Oficina de Saladas

 **Mais informações: (54) 3225.1666**
senaccaxias@senacrs.com.br

BENTO GONÇALVES

» Gastronomia

» Outubro:

- Cozinheiro
- Carnes e Vinhos
- Homens na Cozinha

» Novembro:

- Oficina de Frutos do Mar
- Oficina de Panetones
- Doces de Pelotas
- Oficina de Sushi
- Mulheres Gourmet

» Dezembro:

- Workshop de Sushi
- Boas Práticas p/ Ser. Alimentação
- Hamburguer Gourmet

 **Mais informações:**
(54) 3452.4200
senabento@senacrs.com.br



» Outubro:

- Brigadeiros Gourmet
- Culinária Italiana IV
- Doces Sofisticados para Casamento (módulo completo)
- Docinhos para Casamento
- Panificação Clássica
- Panificação Artesanal
- Confeitaria Intensiva
- Análise Sensorial e Serviços de Bebidas
- Panificação e Confeitaria - Viennoiserie

» Novembro:

- Enogastronomia I
- Panificação - Fermentação Natural e Porcionamento e Congelamento dos Pães

 **Mais informações:**
(54) 3292.1188
gastronomia@ucs.br

» **Novembro:**
O **SHRBS** está oferecendo o **Curso de Boas Práticas**

 **Mais informações: (54) 3221.2666**
admin@sindiregiao.com.br

18 de fevereiro a 6 de março

Emoção e beleza na escolha das soberanas

“Comprometo-me a honrar a Festa e a cidade de Caxias do Sul” foram as primeiras palavras de Rafaelle Galioto Furlan, representante da Câmara de Dirigentes Lojistas, Sindigêneros e Sindilojas como rainha da Festa da Uva 2016. Ela e as princesas Laura Denardi Fritz (Prevensistem Sistema de Detecção e Extinção de Incêndios e Guarida Móveis Agência Caxias) e Patrícia Piccoli Zanrosso (Censi Empreendimentos) foram coroadas por volta dos 30 minutos da madrugada de domingo, seis de setembro, após evento que se estendeu por quase cinco horas no Pavilhão 2 do Parque de Eventos da Festa da Uva.

O concurso de escolha das soberanas, conduzido pela Comissão Social, teve 20 participantes. Elas desfilaram de forma coletiva e individual para público estimado em 9,6 mil pessoas, que também se emocionou com a despedida da rainha Giovanna Crosa e das princesas Gabrielle Debastiani e Karina Furlin, da edição de 2014.

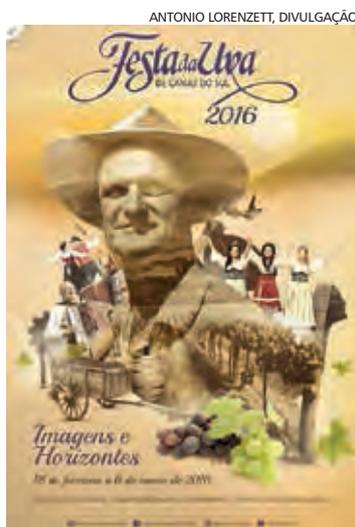
A programação do evento teve apresentação da música tema da festa, *Imagens e Horizontes*, composta por Mario Michelon (letra e música) e José Dambrós (música). Enquanto os jurados se reuniam para a decisão, o palco serviu para apresentações artísticas da Orquestra Municipal de Sopros, do Coro Municipal de Caxias do Sul, dos cantores Tita Sachet, Rafa Gubert e Maicon Cassânego e grupos de dança CTG Campo dos Bugres, Escola de Dança Carla Barcellos, Os Gaudérios, Studio de Danças Camila Oliveira, Escola Oito Tempos Dança de Salão, CTG Heróis Farroupilhas e Grupo de Danças Folclóricas Famiglia Trentina. Em conjunto, apresentaram o espetáculo *Imagens e Horizontes em Sons e Movimentos*. Soberanas de festas de Flores da Cunha, Garibaldi, Guaporé, Antônio Prado e Encantado também desfilaram para o público.

Além da rainha e princesas foram escolhidas e premiadas as melhores torcidas.

Desde a segunda-feira, 7 de setembro, as novas soberanas cumprem intenso programa de atividades para a divulgação da 31ª edição da Festa da Uva, confirmada para o período de 18 de fevereiro e 6 de março, em Caxias do Sul. No final de setembro elas estiveram em São Paulo participando do Congresso da Associação Brasileira de Agências de Viagens (ABAV).

Cartaz

Criado pela agência Fattore, o cartaz da Festa da Uva 2016 está baseado no tema *Imagens e Horizontes*. As imagens retratam o passado e o presente de Caxias do Sul, exaltando a imigração italiana, o trabalho, a diversidade étnica e cultural, a força da indústria e da economia local,



CAROLINE PIEROSAN, DIVULGAÇÃO



impulsionados pela fé, celebrando as realizações da Festa da Uva, com alegria, e convidando as pessoas a participar. Os criadores do cartaz sintetizaram a proposta: “O horizonte de ontem é o nosso presente. E a partir do que estamos vivendo, construímos o imaginário do nosso futuro”. A apresentação foi feita pelo diretor de Marketing da Festa da Uva, Luciano Bado.

Música tema

Organizado pela Diretoria de Cultura e Desfiles da Comissão Comunitária, o concurso de escolha da música tema teve como autores vencedores José Pascual Dambrós e Mário Michelon. A composição tem a interpretação de Andriele Bálico, Criscie Bordin Devens e Rafael Gubert. A comissão recebeu 18 inscrições, número superior à edição anterior.

Coroa

Júri composto por seis pessoas escolheu o trabalho de Elisandro Souza Padilha, dentre 161 inscritos, como o desenho da coroa das soberanas de 2016. Os jurados analisaram criação exclusiva, beleza plástica, soberania, impacto visual e consonância com o tema da festa.

Tiara

A Festa Nacional da Uva recebeu 2.428 trabalhos de autoria de alunos de 78 escolas de Caxias do Sul para o concurso de escolha da tiara das soberanas. A vencedora foi Luísa Diana Valentini, 12 anos, aluna do 7º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Caetano Costamilan. A partir do desenho, a empresa Poli Joias, de Guaporé, confeccionou a peça.

festanacionaldauva.com.br

Semana do Comércio e Serviços completou 10 anos

No ano em que completou sua primeira década de realização, a Semana do Comércio e Serviços teve sua programação ampliada. Também ganhou nova identidade visual e abordou temas que instigaram os profissionais do setor terciário a buscarem ser diferencial no mercado. Dentre as novidades houve celebração de missa de abertura, ações culturais na área central da cidade, blitz em prol do grupo Anjos

da Esperança e reunião-almoço da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul.

A Semana do Comércio e Serviços é realizada anualmente pelo Sindilojas, Câmara de Dirigentes Lojistas e Sindigêneros, com apoio do Sebrae, Seprorgs, SHRBS Uva e Vinho, Sirecom, Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego, e da Fecomércio-RS. Neste ano a semana aconteceu de 12 a 18 de julho.

FOTOS ALENCAR TURELLA, DIVULGAÇÃO



Farroupilha retoma a realização do Feggart

Após 19 anos desde a sua última edição em Farroupilha, o Festival Gaúcho e Gastronômico de Arte e Tradição (FEGGART) retornou ao município em um novo formato. Em clima de nostalgia e emoção, a abertura ocorreu na noite do dia 24 de julho, no Parque Cinquentenário, onde toda a programação foi realizada.

Autoridades municipais, lideranças do meio tradicionalista, prendas e peões de todo o Estado prestigiaram o ato. Dançarinos das invernadas juvenis dos quatro CTGs de Farroupilha executaram uma coreografia que expressou a alegria da população de Farroupilha em ter novamente o festival.

Representando os embaixadores do evento, o vice-prefeito e tradicionalista Pedro Pedrozo, recordou da história do evento. "Prosperou por mais de uma década, esteve aqui em Farroupilha e depois ficou na saudade quando deixou nosso município. Agora, quis o destino trazer uma Edição de Ouro deste maior festival de artistas amadores da América Latina e nós preparamos a sala para recebermos todos os senhores", aduziu.

José Roberto Fischborn, vice-presidente de eventos do Movimento Tradicionalista Gaúcho, que representou o presidente da entidade, ressaltou que esta Edição de Ouro engrandeceria ainda mais a história do Enart. "São 2,5 mil artistas amadores, um dos maiores eventos do mundo, reconhecido pela Unesco. É uma honra estarmos junto com vocês fazendo com que este evento aconteça", ponderou.

O presidente do Feggart, Tiago Ilha, recordou que a quando era criança admirava a realização do festival. "Jamais pensaria que o destino me daria este presente, a missão e confiança de poder trazer de volta o Feggart para Farroupilha. Ele voltou e daqui não sai mais", garantiu.

O prefeito Claiton Gonçalves exaltou a gratidão de estar recebendo os tradicionalistas de todo o estado novamente em Farroupilha. "Estamos todos vibrantes em poder reviver esta história que tanto deixou saudades", afirmou. A Edição de Ouro do Festival Gaúcho e Gastronômico de Arte e Tradição ocorreu de 24 a 26 de julho.

UCS sediou 8º Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul

O Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul (Semin-TUR), promovido e organizado pelo

Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, reuniu pesquisadores de instituições brasileiras e estrangeiras que socializaram o conhecimento produzido sobre turismo e hospitalidade a fim de contribuir para o amadurecimento da atividade como campo de estudo interdisciplinar. A temática escolhida para o 8º Semintur e para o 1º Hospitalidade em Colóquio, realizados no período de 2 a 4 de julho, tratou da

hospitalidade como elemento constitutivo do turismo, um dos eixos fundantes do próprio desenvolvimento turístico.

A programação teve dois momentos de conversação. A primeira com o teólogo Leonardo Boff; a segunda com as presenças dos pesquisadores Isabel Baptista (Universidade Católica Portuguesa, de Porto), Pablo Szmulewicz (Universidad Austral de Chile) e Evaldo Kuiava (Universidade de Caxias do Sul), que abordaram o tema "Hospitalidade, Ética e Turismo". Após as exposições foram realizadas sete rodas temáticas.

Porto Alegre recebe audiência sobre turismo

SETEL, DIVULGAÇÃO



Entraves para o desenvolvimento do turismo no Rio Grande do Sul foi o tema que a Comissão de Turismo da Câmara dos Deputados colocou em debate em Porto Alegre, durante seminário realizado no Plenarinho da Assembleia Legislativa. Organizado pela Secretaria Municipal de Turismo de Porto Alegre, o evento teve o apoio da Secretaria Estadual de Turismo, Esporte e Lazer, do Legislativo Estadual e de entidades do setor.

O seminário foi o quarto de uma série que a comissão, presidida pelo deputado Alex Manente (PPS-SP), realiza desde maio em capitais do país com o objetivo de dialogar com o setor e identificar as demandas regionais. Participaram deputados federais e estaduais, vereadores da capital, representantes de associações e entidades do turismo gaúcho e secretarias municipais de Turismo. Da Serra Gaúcha estiveram presentes representações de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Nova Petrópolis, Garibaldi, Gramado e Canela.

Caxias Film Commission começa a funcionar

O prefeito Alceu Barbosa Velho empossou os membros da Caxias Film Commission, instituída pelo decreto número 17.528, de 5 de maio de 2015. A comissão é vinculada à Secretaria Municipal de Turismo com atribuições de articulação e acompanhamento na captação de produções cinematográficas diversas e outras produções artísticas de interesse do município.

A secretária municipal do Turismo, Drica de Lucena, enfatizou o potencial da cidade no setor. "Hoje é a concretização de um sonho. Lembro que na década de 90 Caxias recebeu as gravações do filme O Quatrilho. Desde lá, percebemos que a cidade poderia ser palco de qualquer filme. A melhor forma de fomento ao turismo é a divulgação e, por isso, surgiu a ideia de mostrar o município como um destino competitivo no setor".

Eficiência energética é pauta de workshop

Com apoio do SHRBS Região Uva e Vinho e da Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves, a ABIH RS (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do Rio Grande do Sul) promoveu workshop sobre eficiência energética. A iniciativa reuniu lideranças locais, empreendedores.

No evento, realizado no Hotel Laghetto Viverone, em Bento Gonçalves, técnicos da Sulgás, empresa de economia mista estadual e federal, apresentaram formas de aproveitamento energético, cotização da eficiência de cada fonte geradora e condições para o fornecimento eficiente do mais sustentável dos combustíveis. Também foram expostas soluções de alta tecnologia de gestão comercial pela empresa Bematech.

Veranópolis apresenta nova safra de vinhos

O Restaurante Mirante da Serra sediou o lançamento dos vinhos safra 2013/2014 elaborados na região de Veranópolis. Os 200 convidados degustaram



TRAVEL3, DIVULGAÇÃO

produtos das vinícolas Simonetto, Mazzarollo, Casa Pessin, da Paz, Don Antônio, Barbarano e Cooperativa Alfredo Chavense. Destaque para a variedade merlot, uma das especialidades da região.

Conforme o secretário de Turismo de Veranópolis, Romeo Mattiello Tedesco, a cada ano o evento cresce e se transforma em atrativo turístico. "Além de divulgar a qualidade dos vinhos da Terra da Longevidade, o evento resulta em divulgação de todo o município, da sua infraestrutura e dos demais atrativos", destacou. A iniciativa é da Associação das Vinícolas de Veranópolis, Secretaria Municipal de Turismo, Emater/Ascar e do Mirante da Serra, com apoio da Câmara de Vereadores e do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho.



Lançada a Tecnovitis 2015

Evento realizado no dia 20 de agosto, no Salão da Comunidade do 8 da Graciema, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, marcou o lançamento oficial da Tecnovitis 2015, que ocorrerá de 2 a 4 de dezembro, no mesmo local. A feira é realizada de forma conjunta pelo Sindicato Rural da Serra Gaúcha, Prefeitura de Bento Gonçalves, Embrapa, Emater, Ibravin, Fetag, Fepagro e Sistema Farsul. De acordo com o prefeito Guilherme Pasin, a Tecnovitis é a salvação da viticultura, pois proporcionará ao produtor e à cadeia produtiva o suporte necessário à modernização do processo de produção.

A solenidade foi antecedida pelo seminário técnico Desafios da Modernização na Viticultura, que reuniu mais de 500 participantes. Além de palestras e painéis, houve

EMANUELE NICOLA, DIVULGAÇÃO



a demonstração de equipamentos nacionais e importados para melhorar a produção de uvas.

Veranópolis qualifica sistema de informações

A Secretaria de Turismo de Veranópolis, em parceria com a Atuaserra (Associação do Turismo da Serra do Nordeste), disponibiliza divulgação gratuita de atrativos, empreendimentos turísticos, comércio, serviços, produtos e eventos para os turistas da cidade e região por meio do SIG (Sistema de Informações Geográficas) Turismo. Trata-se de ferramenta de divulgação dos empreendimentos e informações para quem estiver viajando pela região ou buscando indicações pela internet.

O objetivo é integrar empreendedores, eventos, atrativos e colaboradores da cadeia produtiva do turismo local e regional, como comércio, serviços e indústrias. O sistema que

utiliza diversas plataformas tecnológicas disponibiliza informações úteis on line aos turistas, que facilitam a visitação à Região Uva e Vinho e ao Roteiro Termas da Longevidade, do qual Veranópolis faz parte. O SIG Turismo ainda forma um banco de dados com informações turísticas e serviços essenciais ao turismo.

Para participar do programa, o empreendedor deve solicitar o termo de adesão à Secretaria de Turismo, que deve ser preenchido com informações sobre a empresa, seus produtos e serviços, além de fornecer fotos do empreendimento e dos produtos. Mais informações pelo e-mail turismo@veranopolisrs.gov.br ou no fone (54) 3441 5953.

Rústica em Farroupilha reúne 618 corredores

Organizada pela Associação de Corredores de Rua de Farroupilha e Lyons Clube Imigrante, a 14ª edição da Rústica Coplane reuniu 618 atletas vindos de diversas partes do Brasil. O trajeto teve 7 km, com largada e chegada na antiga Estação Férrea, no Largo Carlos Fetter. Nas categorias infantis o percurso foi de 2,5 km.

A principal atração foi a presença do atleta gaúcho Fabiano

Peçanha, de Santa Cruz do Sul, medalha de bronze na prova de 800 metros dos Jogos Pan-Americanos de Santo Domingo, na República Dominicana, em 2003. Realizada na manhã do dia 19 de agosto, a prova teve o apoio do Departamento Municipal de Desportos, da Afapam, UAB, A. Doro Hotel e SHRBS Uva e Vinho e comemorou os 50 anos do escritório de contabilidade Coplane.

Lançado Documentário À Sombra Das Videiras

Com um olhar etnográfico, focado na relação entre famílias de descendentes de italianos e migrantes que vêm para trabalhar na colheita, o novo documentário do Núcleo Audiovisual Cenecista (NAC), da Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, mostra as vivências entre essas culturas. A visão poética e até mesmo “glamourizada” da produção do vinho dá espaço à busca por sentir as alegrias, mas também as angústias do período. O lançamento foi na noite de 18 de setembro, na Casa das Artes de Bento Gonçalves.

As gravações ocorreram em janeiro, nas linhas Eulália e Paulina, quando a equipe acompanhou a rotina das famílias Dall’Óglio, Zucchi e Moro. O objetivo foi documentar, durante a colheita da uva, a convivência entre as famílias e os safristas, que vêm de diversas regiões do Sul do Brasil para trabalhar nos parreirais. Conforme o diretor Boca Migotto, a ideia é mostrar um lado da colheita geralmente não visto pelos turistas, de trabalho intenso e preocupações, em meio ao intercâmbio cultural.

O documentário tem patrocínio do Fundo Municipal de Cultura, mantido com recursos da Prefeitura de Bento Gonçalves, e do Conselho Municipal de Política Cultural. Tem o apoio das produtoras Epifania Filmes e Majola Pro Vídeo, além do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, Vinícola Aurora e Associação Riograndense Empresa Técnica Extensão Rural de Bento Gonçalves.

Filme da Faculdade Cenecista é premiado no Festival de Gramado

“Consertam-se Gaitas”, projeto desenvolvido pelo Núcleo de Produção Audiovisual (NAC) da Faculdade Cenecista, de Bento Gonçalves, integrou a lista de curtas premiados pelo 43º Festival de Cinema de Gramado. O filme retrata o cotidiano da empresa Arcari Conserto de Acordeões, que mantém viva a tradição de reparos de gaitas no município. No local, Danilo Arcari, Eliz Rachele, Fiorentino Mattevi, Zemiro Zallamena e Alba Segatto Fin compartilham, além do trabalho, histórias e mais de 50 anos de experiência e amizade, que surgiu quando trabalharam na extinta fábrica de acordeões Todeschini.

O NAC assina o filme com a Epifania Filmes e Som de Cinema. O curta foi dirigido pelo professor Boca Migotto e o coordenador do NAC, Felipe Gue Martini, além da ex-aluna Ana Cris Paulus. Tem produção da também ex-aluna, e hoje profissional de mercado, Deise Chagas, e o envolvimento de vários alunos do curso de Documentários da Faculdade Cenecista.



EDISON VARA, DIVULGAÇÃO

Sapore & Piacere Cucina e Altri

Em grande estilo, e merecido, o Sapore & Piacere completa oito anos de deliciosas experiências. Mesma ocasião que a anfitriã Márcia Dalla Chiesa comemora seus 25 anos de carreira. Para celebrar a data com amigos e clientes o jantar foi elaborado com ingredientes locais selecionados e orgânicos, criação assinada em parceria com o chef Vico Crocco que trouxe para Porto Alegre a inusitada proposta de sua Cozinha Container.

A dupla conseguiu superar todas as expectativas criando um cardápio único. A experiência gastronômica começou com a apresentação do cardápio escrito a mão e com todos os pratos ilustrados. Parabéns a Sapore & Piacere.



MARCIA SAPORE & PIACERE, DIVULGAÇÃO

Oficina de Negócios e Fórum de turismo em Bento Gonçalves

BENTO CONVENTION BUREAU, DIVULGAÇÃO



Em parceria com o Sebrae, o Bento Convention Bureau realizou, em 14 de setembro, a **II Oficina de Negócios**, evento que aproximou associados que fornecem serviços e produtos para eventos de empresas organizadoras. A atividade, desenvolvida no Pavilhão A da Fundaparque, teve o apoio do SHRBS Região Uva e Vinho, Fundaparque, Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves, Giordani Turismo, Vale das Vinhas Turismo, Farina Park Hotel, Hotel Vinocap, Hotel Laghetto Viverone Bento, Hotel Villa Michelin e Hotel & Spa do Vinho Caudalie.

O encontro, que reuniu empresas organizadoras de Bento Gonçalves, Porto Alegre, Curitiba e São Paulo, também serviu para o relato de experiências e encaminhamento de negócios. “O compartilhamento de experiências positivas e negativas, tanto na captação quanto na realização de eventos em Bento Gonçalves, foi fundamental para que a cidade continue se fortalecendo como destino turístico e de eventos”,

ênfatiçou a presidente do Bento Convention, Andréia Zucchi. Os participantes ainda realizaram visita técnica a empreendimentos associados ao Bento Convention para conhecer a infraestrutura dos espaços para eventos que a cidade disponibiliza.

Fórum de Turismo - A escolha de 14 de setembro para o evento teve como objetivo criar condições para que as empresas convidadas também participassem do 9º Fórum Municipal de Turismo, realizado no dia seguinte. O tema desta edição foi Inovação na Atividade Turística. Realizado no Dall’Onder Grande Hotel, teve a participação do SHRBS Região Uva e Vinho, representado por sua diretora executiva Márcia Ferronato, que mediou painel sobre Inovação no Enoturismo. Outro painel tratou sobre a Inovação no turismo cultural, rural e de aventura e a palestra de encerramento, com Maurício Schaidhauer, coordenador do curso de Turismo da PUC/RS, de Porto Alegre, versou sobre a importância da inovação na atividade turística.

FOTOS SEMTUR BENTO, DIVULGAÇÃO



Qualificação na região



PREFEITURA DE VERANÓPOLIS, DIVULGAÇÃO

Veranópolis regulamenta Fundo de Turismo

Em iniciativa coordenada pela Secretaria Municipal de Turismo e pelo Conselho Municipal de Turismo, foi regulamentada a lei 6.730, que cria o Fundo Municipal de Turismo de Veranópolis. O projeto foi apresentado ao prefeito Carlos Spanhol pelo secretário de Turismo, Romeo Mattiello Tedesco, e presidente do Conselho Municipal de Turismo, Edemilson Simonatto. Segundo Simonatto, esta é mais uma ação que valoriza o desenvolvimento do turismo no município. “O Conselho está trabalhando intensamente para que possamos melhorar e fortalecer as ações no setor. Estes recursos serão muito bem investidos em nosso desenvolvimento”.

Tedesco explica que os recursos arrecadados por meio do fundo serão investidos em ações que beneficiam diretamente o setor. Como exemplos, citou o financiamento total ou parcial de programas, projetos e serviços de turismo; a promoção, apoio, participação e ou realização de eventos; divulgação das potencialidades turísticas do município na mídia em geral; e em programas e projetos de qualificação e aprimoramento profissional dos serviços turísticos.

A formação do fundo terá origem em diferentes ações. Dentre elas, receitas de concessão de espaços públicos municipais para eventos de cunho turístico e de negócios; cobrança de ingressos e receitas pelo Conselho Municipal de Turismo e dotações orçamentárias consignadas no Orçamento do Município, créditos especiais, transferências e repasses que lhe forem conferidos. Também serão consideradas doações de pessoas físicas e jurídicas, bem como de organismos governamentais e não governamentais; contribuições de qualquer natureza destinadas ao fomento de atividades relacionadas ao turismo; e multas relativas à depredação de patrimônio público ou similar relacionados ao turismo, oriundas de ação judicial. Ainda haverá destinação de valores públicos provenientes dos serviços oferecidos por estabelecimentos ligados ao setor: 20% da taxa de expedição e renovação de alvarás de funcionamento e localização e de 20% do ISSQN arrecadado pelo Município.



Os 340 participantes de 18 turmas de cursos de Qualificação da Oferta Turística Região Uva e Vinho e do Projeto Pulando Janelas receberam os certificados de conclusão em evento realizado no dia 24 de setembro, em Veranópolis. Os projetos foram idealizados pelas secretarias municipais de Turismo e da Educação e Cultura, Atuaserra convênio 69/2014 com o governo do estado, SHRBS Região Uva e Vinho e em parceria com diversas entidades locais e empreendimentos privados.

Foram cinco meses de programação intensa, envolvendo alunos de Veranópolis e cidades vizinhas, que receberam conteúdos sobre gastronomia e bebidas, hotelaria, atendimento, dicção e oratória, vendas, gestão ambiental, gestão de pessoas e inovação, dentre outros.

A formatura integrou a Semana do Turismo em Veranópolis, realizada de 22 a 27 de setembro.

A programação da semana ainda contemplou bate-papos com estudantes para conscientização e informações sobre o turismo no município e região com empreendedores convidados; ações de conscientização e informações com alguns empreendimentos comerciais na região central de Veranópolis; e a comemoração do Dia Mundial do Turismo na Praça, em 27 de setembro, com eventos na Praça XV, junto à Feira do Livro. Vários empreendimentos criaram ações de marketing para atrair visitantes e as comunidades locais.

O SHRBS esteve no evento representado pelo associado, Juliano Brandalise e a diretora executiva, Márcia Ferronato.

SETUR VERANÓPOLIS, DIVULGAÇÃO





GABRIELA FÓRIO, DIVULGAÇÃO

SHBRS é homenageado em Flores da Cunha

Em torno de 500 pessoas participaram, no salão comunitário do distrito de Otávio Rocha, do jantar de divulgação dos melhores vinhos de Flores da Cunha deste ano. No encontro festivo foi apresentado o Guia dos Melhores Vinhos 2015, material que traz a seleção de vinhos, sucos e espumante que obtiveram nota superior a 85 pontos em avaliação realizada às cegas por um grupo formado por enólogos e sommeliers, na Escola de Gastronomia, em julho deste ano.

O jantar também foi marcado pela premiação “Amigos do Vinho de Flores da Cunha”, concedida para

pessoas e veículos de comunicação que trabalham em prol da divulgação do vinho florense. Na segunda edição da premiação receberam congratulações a Diretora Executiva do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, Márcia Ferronato, e o presidente do Instituto Brasileiro do Vinho, Moacir Mazzarollo.

O Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho foi um dos patrocinadores do evento Seleção dos Melhores Vinhos que é realizado pela Prefeitura de Flores da Cunha por meio das secretarias de Turismo, Indústria, Comércio e Serviço e de Agricultura e Abastecimento.

Cotiporã elege soberanas da 7ª Festa In Vêneto

MAÍSA MARSON, DIVULGAÇÃO



Em torno de 1,5 mil pessoas prestigiaram o concurso de escolha das soberanas da 7ª Festa In Vêneto, programada para o período de 12 a 16 de maio do próximo ano, em Cotiporã. Dentre as seis candidatas, o corpo de jurados escolheu Jordana Bergamin Re-

gla como rainha e Patrícia Gabriel e Vanessa Zardo como princesas. No mesmo evento foram eleitas as soberanas infantis: a rainha Manuela Frizon Bessega e as princesinhas Sheyla Cristina Bessega e Sabrina Gabriele.

A 7ª Festa In Vêneto será presidida pelo vice-prefeito Ivaldo Wearich, que respondeu pelo cargo no evento anterior. O tema desta edição será “Que fartura”, apresentado à comunidade durante a escolha das soberanas. “O slogan representa a personalidade do italiano, bem como a sua alegria de receber e festejar as grandes conquistas”, definiu o presidente.

Vila Flores marca presença em encontro na Itália

O 38º Incontro dei Corregionali all Estero, evento realizado nas cidades de Pordenone e Porcia, na Itália, contou com a presença de Zelia Branda Fiori, integrante do projeto turístico Filó de Vila Flores, é presidente do secretariado do Efasce (Ente Friulano Assistenza Sociale, Cultural e Emigranti), o grupo tem por objetivo principal a valorização dos correligionários descendentes de imigrantes da região Friuli-Veneza e Giulia.

Na condição de representante do Brasil foi convidada a participar, ao lado de membros da Argentina, Sul da África, Canadá, Inglaterra e Alemanha, de mesa redonda sobre o tema “Eccellenze pordenonesi del mondo - La Parola ai protagonisti, idee e proposte a sostegno della nuova emigrazione”. A entidade tem o apoio da Provincia e Camara de Comercio de Pordenone.

O encontro foi uma das atividades do programa de encerramento do curso de italiano ministrado para jovens descendentes de pordenoneses de vários pontos do mundo. “O encontro foi um momento de levantar ideias e propostas para reforçar as relações e o desenvolvimento do Efasce na Itália e no mundo”. Zelia esteve acompanhada de Alide Gallina Luzzatto, também integrante do Filó e vice do secretariado do Efasce em Vila Flores.

Hotel Spa do Vinho realiza Baile Imperial

Vivenciar a experiência única de estar em um luxuoso Baile Imperial com direito a banquete, alta gastronomia, figurino típico e trilha sonora original do século XIX. Com essa proposta, o Spa do Vinho realizou em 5 de setembro o seu tradicional Baile Imperial. Inspirado nas grandiosas festas da corte portuguesa, o evento celebra o Feriado da Independência em grande estilo.



SPA DO VINHO, DIVULGAÇÃO

“Resgatamos em detalhes a atmosfera do período imperial para que os convivas se transportassem para o século XIX. É uma experiência absolutamente sensorial, que nos permite conhecer um pouco mais da história e dos costumes daquela época, que apesar de tão importante do ponto de vista da história do país, é pouco celebrada. É história viva, acontecendo diante dos nossos olhos”, define a sócia-diretora

do Spa do Vinho, Deborah Villas-Bôas Dadalt.

Os participantes são presenteados com máscaras em couro características da época, dançaram valsas e minuets ao som da Orquestra Imperial, reviveram acontecimentos marcantes da Independência. Além do espetáculo, os convidados degustaram iguarias autênticas daquele tempo com pratos assinados pelos chefs

Felipe Pinelli e Evandro Comiotto. O banquete foi harmonizado com vinhos nacionais

Em cada edição do Baile Imperial ocorre o lançamento de um novo rótulo Premium. Este ano foi apresentado o legítimo Merlot VE 2011, representante da D.O. Vale dos Vinhedos e elaborado pelo Condomínio Vitivinícola do Spa do Vinho em parceria com a Vinícola Miolo.

Garibaldi é case nacional do sistema Redesim

O município de Garibaldi tornou-se case nacional pela implantação do sistema Redesim (Rede Nacional para Simplificação do Registro e Legalização de Empresas e Negócios), que visa a desburocratizar os processos de abertura de novas empresas. Em julho, uma equipe de publicidade do SEBRAE nacional esteve na cidade colhendo depoimentos para a montagem de um vídeo que detalha o processo de implantação da Redesim em Garibaldi. As filmagens tiveram as partições do prefeito Antonio Cettolin; da secretária da Junta Comercial em Garibaldi, Marcia Bortolini; do presidente da FEMICRO/RS, Leonir Nicaretta; do presidente da APEME, Luciano Frübel; e das servidoras municipais Margarete Agostini e Daniela Cerejo Borsoi.

Conforme a secretária de Planejamento, Indústria e Comércio, Rosangela Bavaresco dos Santos, o vídeo será usado para estimular a implantação da Redesim em outros municípios, ressaltando a parceria e o envolvimento de todos os órgãos envolvidos para dar certo. “O processo de implantação do sistema foi rápido, tornando Garibaldi pioneiro no estado”, reforçou. O vídeo pode ser conferido no endereço eletrônico www.sebrae-rs.com.br/Brasil Mais Simples 2015/Videos.

SOS Comércio Legal e Redesim pautam encontros em Caxias do Sul

A campanha SOS Comércio Legal e a implantação, em Caxias do Sul, da Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios (Redesim) pautaram encontros que tiveram as participações de representantes do SHRBS Região Uva e Vinho. A campanha SOS Comércio Legal objetiva ajudar a combater a ação de ambulantes ilegais, que utilizam também calçadas e praças públicas para seus negócios. Apresentada ao presidente João Leidens, na sede da entidade, pelo seu idealizador, vereador Guila Sebben.

O sistema funciona a partir de denúncias da comunidade por meio do WhatsApp (054.9707.0800). Com dados sobre endereço, data e horário do flagrante, acompanhados de fotos, a denúncia é encaminhada à Polícia Civil e Brigada Militar (BM), que têm feito ações semanais para coibir a venda ilegal.

Já a Redesim foi debatida em reunião da Frente Parlamentar das Micro e Pequenas Empresas da Câmara Municipal também presidida pelo vereador Guila Sebben. Segundo ele, a medida, já adotada em vários municípios, permite abertura, alteração, fechamento e emissão de alvará de funcionamento, com a entrada única de dados e documentos, além da troca de informações entre os órgãos que participam da formalização. “A medida simplifica procedimentos e reduz a burocracia e o tempo para registros de pequenos negócios”, detalhou. Nesta reunião, o sindicato foi representado por seu vice Vicente Perini.

Carlos Barbosa apresenta projeto turístico



Com a missão de profissionalizar a gestão turística, a Prefeitura de Carlos Barbosa elaborou o projeto denominado Turismo em Ação, que foi apresentado à comunidade no final de agosto. Em torno de 100 pessoas acompanharam o evento conduzido pela Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo que contratou a empresa S&S Eventos, especializada nas áreas de cultura e turismo, para colocar o projeto em prática.

A secretária Jéssica Dalcin Andrioli justificou a iniciativa em razão dos muitos potenciais que a cidade tem, mas que precisam ser trabalhados e transformados em produtos turísticos. “Esta ideia vai além de um mandato de governo. Por isso, é importante a participação de todos”, conclamou.

Daniel Bertolucci, da S&S Eventos, explicou como serão realizadas as ações do projeto. Afirmou que Carlos Barbosa tem riquezas fabulosas não presentes em outros municípios. “Vamos usar a experiência que temos em Gramado para adaptar à realidade de Carlos Barbosa. Não vamos copiar, mas seguir a fórmula que

deu certo lá”.

O secretário de Turismo, Esporte e Lazer do Estado, Juvir Costella, elogiou a iniciativa. Comentou que sua visita tinha o objetivo de demonstrar que Carlos Barbosa tem alto potencial de turismo, mas que de nada adianta se não houver o envolvimento do poder público e da sociedade. “Carlos Barbosa tem o desafio de mostrar para todo o Estado que também pode e deve ser um destino turístico”.

O prefeito Fernando Xavier da Silva demonstrou confiança no novo projeto. “Queremos que seja uma atividade que tenha como consequência a qualidade de vida. Visualizo no projeto um plano estratégico definido, com ramificações além do tronco. Isso é um plano para toda comunidade e deve ser ação para além desta gestão. É uma atividade que não é possível ser realizada de forma individualizada, tem que ser um trabalho conjunto”.

ESTRATÉGIAS

O projeto Turismo em Ação contempla ações de revitalização de espaços públicos, infraestrutura urbana, posicionamento do destino no mercado turístico e reestruturação administrativa e institucional. Também tem ações pontuais que objetivam a geração de renda e emprego, o incremento de receitas próprias do Município e a consolidação de Carlos Barbosa como importante destino turístico do Estado, integrado aos demais já existentes na Serra Gaúcha.

Como partes da estratégia ocorrerão cursos de qualificação e profissionalização, estímulos à formação de cooperativas e associações de turismo, promoção de intercâmbios e visitas técnicas, e participação em feiras e congressos. É meta também a implantação da central de informações turísticas e de roteiros de agroturismo e religiosos, entre outras ações.

FOTOS RENATA POZZA, DIVULGAÇÃO



Plastech Brasil 2015 com Circuito Gastronômico

Participantes da Plastech Brasil 2015, realizada na última semana de agosto, em Caxias do Sul, usufruíram de novidades na área gastronômica e de entretenimento. O evento organizado pelo Sindicato das Indústrias de Material Plástico do Nordeste Gaúcho teve como diferencial o Circuito Gastronômico, criado em parceria com o SHRBS Região Uva e Vinho.

Visitantes e expositores que circularam pela cidade puderam escolher entre 12 pratos especiais elaborados para o evento, ou entre as mais de 60 opções de gastronomia e vida noturna com descontos de até 50% ou isenção no ingresso. Para usufruir do benefício bastava apresentar o crachá da Plastech Brasil.



Plastech tem público recorde

A Plastech Brasil 2015 quebrou o próprio recorde de público, com o credenciamento de aproximadamente 25 mil pessoas no período de 25 a 28 de agosto, no Parque de Exposições da Festa da Uva. A sexta edição da feira realizada pelo Sindicato das Indústrias de Material Plástico do Nordeste Gaúcho (Simplás) está marcada para a semana de 29 de agosto a 1º de setembro de 2017, em Caxias do Sul.

Outro êxito se configurou no Fórum Plastech Brasil, que em sua estreia como principal atração da programação paralela atraiu 400 participantes para 12 atividades. Considerando-se a agenda nos turnos simultâneo e contrário ao da feira, realizada das 14h às 21h, foram desenvolvidas 14 ações, incluindo-se as duas rodadas de negócios – uma nacional, gerenciada pelo Sebrae, com 90 encontros, e outra internacional, sob o comando do programa Think Plastic Brazil em parceria com a Agência de Promoção de Exportações e Investimentos, que teve 80 reuniões.

GABRIEL LAIN, DIVULGAÇÃO



Sebrae e Rádio Gaúcha apresentam experiências exitosas

O que há em comum entre os empresários Tarcísio Michelon, do Hotel Dall Onder, Juarez Valduga, da Casa Valduga e Carlos Bertuol, da Meber Metais, todos de Bento Gonçalves? Os três são empreendedores e possuem histórias de sucesso nos negócios. Para compartilhar a trajetória de cada um e estimular que novos empresários prossigam em seus projetos, o SEBRAE/RS, em parceria com a Rádio Gaúcha Serra, realizou o SEBRAE Mais – Encontro Empresarial. O evento ocorreu, em 20 de agosto, no Hotel Dall Onder, e integrou a programação da 2ª Semana Municipal do Empreendedorismo de Bento Gonçalves, realizada de 17 a 22 de agosto.

Para a técnica do SEBRAE/RS, responsável pela organização do evento, Tamara Piazzetta, as histórias dos empresários

convidados são estimulantes para todas as pessoas em seus projetos de vida. “O comportamento empreendedor é o que move a economia e permite que as pessoas realizem seus sonhos. Os empresários convidados demonstraram, por meio de suas experiências, que com planejamento, boa dose de persistência e de coragem, é possível superar momentos de adversidade”, comenta.

A Semana Municipal do Empreendedorismo é uma ação coordenada pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Bento Gonçalves. O objetivo é evidenciar e reforçar a vocação da comunidade local e incentivar o surgimento de novas empresas e ideias de negócios que dão suporte ao crescimento econômico e social do município.

Conferência estadual debate segurança alimentar e nutricional

O Salão da Paróquia Pompéia, em Porto Alegre, recebeu representações de municípios gaúchos para a realização da VI Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Rio Grande do Sul. Nas atividades realizadas entre os dias 9 e 11 de setembro houve avaliação da segurança alimentar e nutricional (SAN) nos municípios gaúchos e apresentadas as propostas para elaboração e implantação de políticas na área.

A conferência nacional, programada para o período de 3 a 6 de novembro, em Brasília, adotou o lema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar” para ser trabalhado sob o enfoque de três eixos. São eles: Comida de verdade: avanços e obstáculos para a conquista da alimentação adequada e saudável e da soberania nacional; Estratégias em andamento para a conquista da comida de verdade no âmbito local, regional e estadual; e

Aperfeiçoamento e ampliação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional: pacto federativo, participação social e intersetorialidade.

A conferência estadual foi antecedida por encontros municipais e regionais, realizados de maio até a primeira quinzena de julho. A orientação foi no sentido de que destas conferências resultassem em demandas e propostas a partir do que foi dito e solicitado pelas pessoas e populações mais desfavorecidas e ou invisibilizadas.

Lucindo Meneguz e Ivani Casagrande delegados governamentais, Artemio Riboldi e Adriana Machado, delegados da sociedade civil representaram Bento Gonçalves na conferência estadual. Caxias do Sul teve Letícia Simon, Susana Córdova Duarte, Alfredo Francisco Rodrigues Paim e Marli Inês Cembrani Mosená como delegados governamentais; e Carolina Rizzon da Silveira, Nives Sirena, Fernanda Stalliviere, Maria de Lourdes de Oliveira, Eduarda Pereira Saraiva e Abigail Pedroso Peçanha como representantes da sociedade civil.

Consea de Caxias do Sul tem nova formação

O prefeito de Caxias do Sul, Alceu Barbosa Velho, empossou os novos membros do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) para a gestão 2015/2017. Na sua manifestação, o prefeito destacou que um dos grandes problemas do mundo é a fome. Para evitar que a situação se instale em Caxias, citou projetos como o Banco de Alimentos, Restaurante Comunitário, Prato Solidário e as Cozinhas Comunitárias, que ajudam os mais necessitados.

Entre outras atribuições, o Conselho avalia o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, organiza a Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, propõe projetos e ações prioritárias de Política de Segurança Alimentar e Nutricional a serem incluídos no Plano Plurianual de Governo e Lei de Diretrizes Orçamentárias do Município, fiscaliza e delibera sobre a destinação de doações, elabora diagnóstico da situação de insegurança alimentar e monitora e afere os resultados obtidos, mediante identificação e acompanhamento de indicadores. O SHRBS é representado por Agnicayana Posser (titular) e Fabíola Bissani Brezolin (suplente).

23ª edição da Avaliação de Vinhos

A Avaliação Nacional de Vinhos é o maior momento do vinho brasileiro. É um local de encontros e reencontros de enólogos, vinhateiros e apreciadores que já participaram de diversas edições do evento e também daqueles que celebram sua estreia na maior degustação de vinhos de uma safra do mundo. Essa experiência foi vivida por 850 admiradores do mundo do vinho, no dia 26 de setembro, no Parque de Eventos em Bento Gonçalves (RS). Das 312 amostras inscritas por 56 vinícolas, 90 (30%) foram classificadas entre os 30% mais representativas. Destas, 16 foram selecionadas e degustadas pelo público.

O presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), Juliano Daniel Perin, ressalta o papel do evento para o setor vitivinícola brasileiro: “A Avaliação Nacional de Vinhos desempenha um papel importante no cenário vitivinícola brasileiro. Ela possibilita o conhecimento em primeira mão do potencial de uma safra. Para isso, traz experts do mundo inteiro para comprovarem *in loco* as características, a qualidade e as potencialidades de nossos produtos”.

CONCEITOCOM, DIVULGAÇÃO



Bento instala totens digitais

A Prefeitura de Bento Gonçalves investiu na instalação de nove totens para fornecimento de informações turísticas. Com tela touchscreen, o aparelho, de 1,38 metro, possibilita a moradores e visitantes acesso a diversas informações e dicas. A maior parte do conteúdo é apresentada em português, inglês e espanhol.

Outra possibilidade é o monitoramento mensal por meio de relatórios individuais de cada totem, que fornecerão informações quantitativas (total de acessos, locais e empreendimentos mais buscados) e qualitativas (avaliações feitas pelos usuários dos totens). Além disso, os equipamentos têm atualização contínua, tanto do conteúdo quanto das formas de apresentação, permitindo a inclusão de novos dados, entre outras funções.

A escolha dos locais que receberam os totens foi definida em função do fluxo de turistas. Eles estão funcionando na Estação Rodoviária, Parque de Eventos, Maria Fumaça/Epopeia Italiana, Fundação Casa das Artes, shoppings Bento e L'América, e nos centros de atendimento ao turista na Pipa Pórtico, Via Del Vino e Aprovale.

O projeto integra as ações do programa de governo denominado Desenvolve Bento.

Senac Bento realiza Jantar de Agradecimento

Com o intuito de reconhecer os apoiadores que auxiliaram na participação de eventos e prospecção de novos negócios na área da Gastronomia, no último dia 24 de setembro, o Senac Bento realizou um Jantar de Agradecimento!

Na ocasião o SHRBS estava representado pelo presidente João Leidens. Entre outros convidados estavam: Sindilojas Jovem, Master Regional de Bento Gonçalves, Casa com Tudo, Ibravin, Orquídea, Duomobile e Claudia Pinto Arquiteta.

Estação Primavera segue até 15 de novembro

Em seu projeto de incrementar o fluxo turístico, a Prefeitura de Bento Gonçalves deu início, em 11 de setembro, à Estação Primavera em Bento. O início efetivo da programação, que segue até 15 de novembro, ocorreu em evento realizado na Via Del Vino. A iniciativa, organizada pela Secretaria do Turismo, tem apoio do Sesc, do SHRBS e do trade turístico. Ao longo dos próximos 90 dias serão realizados mais de 69 atrativos.

O início da programação teve a apresentação da Orquestra Jo-

SEM TUR BENTO GONÇALVES, DIVULGAÇÃO



vem do Instituto Tarcísio Michelon e do Trio de Cordas.

★★★★★
Máximo Sabor
 - rede de restaurantes -

Venha para a Rede que lhe dá os ingredientes para o sucesso do seu negócio!

(54) 3217.6687 - 9987.7840
 www.redemaximosabor.com.br
 contato@redemaximosabor.com.br

f /redemaximosabor
 i /redemaximo

Festival do Moscatel atrai mais de 2 mil participantes

FOTOS IMEDIATA COMUNICAÇÃO



Realizado em dois finais de semana de setembro, de sexta a domingo, o 5º Festival do Moscatel de Farroupilha atraiu público superior a 2,1 mil pessoas, vindas de diversas cidades gaúchas e de outros estados, como Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro e Amazonas. O evento enogastrônomico apresentou ao público visitante bebidas premiadas e cardápio elaborado pela

escola de gastronomia do Senac.

O evento cumpre a proposta de divulgar o posto de maior produtor de uvas da variedade moscato, ocupado por Farroupilha, bem como a recente conquista da Indicação de Procedência focada nos produtos moscatéis, além de aproximar o consumidor dos produtos elaborados pelas vinícolas farroupilhenses.

A 5ª edição do Festival do Moscatel foi uma realização de Prefeitura de Farroupilha, Afavin e Fecomércio RS/Senac, com patrocínio da LNF Latino Americana, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, Sicredi, Ibravin, Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Grendene, Tramontina, Mario Tur, Revista Adega e Cromo Gráfica, e apoio da Atuaserra, Comtur de Farroupilha e Café Três Corações.



Concurso de Vinhos Caxias apresenta premiados

Um evento de degustação realizado em 14 de setembro marcou o encerramento do 18º Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva de Caxias do Sul, uma realização da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em parceria com a Rede de Vinícolas de Caxias do Sul. A degustação comentada por especialistas de vinhos e sucos de uva premiados reuniu mais de 160 pessoas no restaurante Sica da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços.

No evento foram degustadas 14 amostras (12 vinhos e dois sucos), escolhidas segundo critérios de pontuação,

sendo dois vinhos e sucos representativos por categoria.

O concurso teve início ainda no primeiro semestre com inscrições e coleta de amostras. A análise sensorial foi feita em julho por 24 degustadores, dentre eles o diretor do SHRBS, Gladimir Zanella, seguida por análise físico química dos premiados por técnicos do laboratório LAREN. Ainda foi realizado o jantar de premiação dos melhores vinhos e sucos. Na degustação de encerramento o SHRBS foi representado por seu presidente João Leidens e pelo diretor Gladimir Zanella.

Almanaque Divina Cozinha é apresentado à comunidade de Bento Gonçalves

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, juntamente com a Prefeitura de Bento Gonçalves, Dolaimes Comunicação e Eventos, Senac, Sindilojas, Bento Convention Bureau e Ibravin, receberam convidados para o lançamento do Almanaque Divina Cozinha 2015 – Bento Gonçalves, o evento aconteceu no dia 19 de setembro, das 15h às 17h, na Vinícola Miolo. Trata-se de uma publicação inédita no segmento enogastronômico da região, a edição lista, de forma alfabética, os estabelecimentos mais votados na edição do Divina Cozinha Bento Gonçalves – Os Melhores da Cidade, realizado no ano passado, e que servirá de guia para quem deseja encontrar o melhor da gastronomia local.

O almanaque identifica os estabelecimentos informando endereço, telefone e contatos nas redes sociais. Ainda aponta qual a especialidade e serviços oferecidos, com dicas dos proprietários. “O projeto Divina Cozinha segue valorizando o segmento enogastronômico da região. Bento Gonçalves, pela sua tradição histórica e gastronômica, não poderia ficar de fora. O almanaque é um guia para consumidores interessados em frequentar bons restaurantes e degustar pratos tradicionais ou contemporâneos em endereços de Bento”, detalha Fúlvia

SHRBS REGIÃO UVA E VINHO



Stedile Angeli Gazola, diretora da Dolaimes Comunicação e Eventos, que promove o Divina Cozinha. Para João Leidens, presidente do SHRBS, “O Divina Cozinha permite que a comunidade destaque suas preferências, e assim promovemos nossos associados e a gastronomia de Bento Gonçalves”.

No dia 05 de outubro acontece a apresentação do Almanaque Divina Cozinha 2015 - Caxias do Sul, no Salão de Eventos do Café de La Musique.

A chegada dos imigrantes em Farroupilha contada em quadrinhos

Lançada em 22 de setembro, a obra em quadrinhos “Assim na Serra Como No Céu: A Chegada Dos Imigrantes” conta a história das três fa-

mílias de imigrantes pioneiros – Sperafico, Radaelli e Crippa – de 1870 a 1900 e retrata, de forma didática, as causas da imigração e a jornada para o Rio Grande do Sul até o estabelecimento dos imigrantes em Nova Milano. O trabalho de 64 páginas também inclui informações sobre a colônia Sertorina, Nova Vicenza e personagens importantes para o conhecimento da história de Farroupilha, como Feijó Jr.



PREFEITURA DE FARROUPILHA, REPRODUÇÃO

e Luís Bugre.

Contemplada pelo Fundo Municipal de Financiamento à Cultura – Farroupilha Cultural, a obra objetiva reforçar o

título de Berço da Imigração Italiana e os 140 anos da Imigração no município de Farroupilha e região, além de valorizar a ideia de cidadania, pois a obra apresenta a cidade como personagem. A publicação é de autoria de Eduardo Luiz Cardoso, nascido em Farroupilha, que foi responsável pela pesquisa, roteiro, desenhos e projeto gráfico da obra.

Caxias na Semana do Turismo

ÍCARO DE CAMPOS, DIVULGAÇÃO



A Secretaria Municipal do Turismo de Caxias do Sul, em parceria com o Conselho Municipal do Turismo (COMTUR), promoveu a 6ª Semana Municipal do Turismo no período de 21 a 28 de setembro. Com o tema “Crise versus Oportunidade”, a edição deste ano propôs lançar um novo olhar sobre o cenário de crise e apontar alternativas econômicas por meio da atividade turística.

Na abertura oficial, na noite de 22 de setembro, ocorreu o lançamento da campanha “Curta Caxias”. Idealizada pelo Caxias do Sul Convention Bureau, em parceria com o SHRBS e pela Secretaria Municipal de Turismo, a campanha tem o intuito de despertar o sentimento de pertencimento e o carinho do caxiense por sua cidade, o mote CURTA CAXIAS é um convite à comunidade e busca envolver diversos setores da economia em torno de um objetivo comum.

Conforme o presidente do SHRBS, João Antonio Leidens, Caxias do Sul tem muito a oferecer e divulgar. “É uma honra fazer esta parceria com a Prefeitura, por

meio da Secretaria Municipal do Turismo, e o Conselho Municipal do Turismo. Esta campanha vem mostrar a cidade de outras formas. Queremos ser referência também no turismo, por isso vamos abraçar esta ideia e curtir Caxias cada vez mais”.

Na mesma noite aconteceu apresentação do concurso cultural de mesmo nome, bem como a outorga do título embaixadores do Turismo. Foram homenageados Gustavo Luis Susin, diretor executivo da Croasonho Franchising; o músico Allen Campos Lima e o bispo-auxiliar de Porto Alegre, Dom Antônio Brustolin.

A programação também teve o Fórum do Trade Turístico com o tema “O Turismo que Queremos Construir”; o Encontro das Film Commissions da Serra Gaúcha; o lançamento da 6ª edição do concurso Clic Fotográfico Turístico; e um colóquio para debater o tema “Soluções criativas para a comunicação em tempos de crise”. O encerramento da programação teve a presença de Toni Sando, presidente do São Paulo Convention & Visitors Bureau, que palestrou na reunião-almoço da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços sobre o tema “Turismo corporativo e eventos”.

FOTOS TIAGO FERNANDES, DIVULGAÇÃO



ABS instala sede na Serra Gaúcha

Condomínio Vitivinícola Spa do Vinho, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, é a sede oficial da seção gaúcha da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-RS). O evento de inauguração, em 12 de setembro, coincidiu com o início das atividades do curso profissional de sommeliers, ministrado pela ABS-SP em conjunto com a ABS-RS em vinícolas de Bento Gonçalves, com 45 inscritos. Também foi assinado acordo de parceria institucional entre a ABS, com a presidente e vice, Andreia Gentilini Milan e Orestes de Andrade Jr, respectivamente, com o Condomínio Vitivinícola Spa do Vinho, representado por seus diretores Aldemir Dadalt e Deborah Villas-Bôas Dadalt.

O ato teve as presenças dos alunos do curso, enólogos e diretores de vinícolas, bem como de entidades parceiras como o SHRBS Região Uva e Vinho, representado pelo diretor Gladimir Zanella e pela diretora executiva Márcia Ferronato. Entre os principais objetivos da ABS-RS está a formação de profissionais para a cadeia do vinho e da gastronomia. Com sede em Bento Gonçalves e unidade em Porto Alegre, a entidade espera somar forças no desenvolvimento do trade da região.

GILMAR GOMES, DIVULGAÇÃO



Vila Flores tem sessão de cinema

A comunidade de Vila Flores vive a oportunidade de participar de sessões de cinema, organizada dentro do projeto Proiezone de filmi italiani, a produção é da prefeitura, por meio das secretarias da Agricultura, Indústria

e Comércio, do Turismo e da Educação e Cultura, com promoção da Associação Cultural Ítalo Brasileira de Vila Flores e o apoio da Câmara de Vereadores, ANEA Brasil e Atuaserra.

Parque dos Pinheiros passará por reformas

O Parque dos Pinheiros, localizado na área central de Farroupilha, será revitalizado e terá a infraestrutura modernizada. Um dos locais mais frequentados pela comunidade, em especial durante a primavera e o verão para passeios, prática de esportes e lazer, receberá melhorias no quiosque, playground, nos banheiros e na iluminação; recapeamento asfáltico da pista de caminhada, pavimentações de calçadas e instalação de rampas de acessibilidade, bancos e lixeiras.

O valor investido na área de 22 hectares dotada de lago artificial é de R\$ 460 mil, dos quais R\$ 425 mil provenientes do governo federal a partir de emenda parlamentar do deputado Henrique Fontana. O restante entrou como contrapartida do Município.

Homenagem ao Sindilojas de Bento

TOMAZ GRACILIANO, DIVULGAÇÃO



O Sindilojas de Bento Gonçalves foi homenageado pela Câmara de Vereadores por seus 40 anos de história e serviços prestados à comunidade. O evento ocorreu em 10 de setembro, no plenário Fernando Ferrari do Legislativo Municipal.

Foodtrucks realizam workshops

Parceria com Associação Caxiense de Food Truck e do SHBRs Região Uva e Vinho, realizaram desde julho, workshop sobre foodtrucks. Os participantes tiveram acesso a informações sobre legislação e exigências, além de perspectivas para este segmento de mercado.

Casa da Ovelha lança novo queijo

Localizada no Roteiro Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, a Casa da Ovelha inseriu novo queijo ao seu portfólio de produtos. A novidade para o mercado é o Pecorino Toscano 500 dias Premium. Apresentado em agosto, o lançamento já está disponível em redes especializadas e no varejo da empresa.



RESTAURANTE ARCANJO, DIVULGAÇÃO



Arcanjo Restaurante inicia atendimento

Sob o comando de Jeferson Thomazoni e Viviane Smiderle, o Restaurante Arcanjo é uma das novas opções no segmento gastronômico de Caxias do Sul. Em funcionamento desde o final de agosto, trabalha com almoço executivo e jantar a la carte, com sugestões de massas, filés, saladas e frutos do mar, além da sequência de fondue na pedra, incluindo o Fondue Kids, que trabalha com combinações específicas para as crianças.

O evento de inauguração foi prestigiado pelo SHBRs, representado por seu vice-presidente, Vicente Perini.

Homenagem aos que mantêm a tradição do galeto al primo canto

A Secretaria da Cultura de Caxias do Sul e a Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Vereadores promoveram a 1ª Semana Municipal de Valorização do Patrimônio Histórico e Cultural em agosto. Uma das atividades marcantes da programação homenageou os empreendedores e trabalhadores que mantêm a tradição do galeto al primo canto, o primeiro patrimônio imaterial de Caxias do Sul.

A homenagem foi prestigiada por lideranças políticas, como o prefeito Alceu Barbosa Velho, vereadores e representantes de entidades comunitárias que atuam na preservação do patrimônio histórico, além do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho por meio do seu presidente João Leidens e vice-presidente Vicente Perini, também participaram familiares dos homenageados.

Após exibição de vídeo produzido pela TV Câmara sobre a importância do galeto al primo canto para Caxias do Sul, foram homenageados os proprietários da Galeteria Peccini, da antiga Galeteria Peteffi e hoje Galeteria Alvorada, do Restaurante La Vindima, da Galeteria Zanotto, da Galeteria Vêneto e do Galeto Brasile. Também receberam homenagens cozinheiras, assadores e garçons destes estabelecimentos que há anos servem o prato típico caxiense.

A programação da semana ainda incluiu visitas a prédios históricos preservados da cidade, palestra sobre o tema, lançamento do livro São Pelegrino: quem te viu, quem te vê e sessão solene da Câmara para marcar os 100 anos de história e legado de Aldo Locatelli.

RECEITA DE GERAÇÃO PARA GERAÇÃO

O galeto al primo canto constitui-se em um conjunto de pratos composto por sopa de agnolini, pão, espaguete com molho de miúdos de galinha, polenta frita e/ou brustolada (grelhada), salada de radicci com toucinho frito, salada de batata com maionese e o galeto, complementado por sagu com creme como sobremesa. O galeto é um frango com cerca de 25 dias de vida, peso máximo de um quilo vivo e aproximadamente 500 a 700 gramas depois de desviscerado e depenado.

Al primo canto significa primeiro canto, pois se trata de abate do animal ainda jovem, portador de carne diferenciada pela maciez. O sabor destes alimentos traduz receitas e maneiras de fazer transmitidas de geração a geração. À mesa, compartilhamos sabores e saberes baseados na pequena propriedade rural e no trabalho familiar que marcaram a formação social originada da imigração europeia de predominância italiana no último quartel do século XIX.

O cultivo e processamento do trigo estão presentes nas massas, como a que envolve o agnolini, e o próprio espaguete, além do pão. Do milho se faz a polenta. O radicci e a batata compõem as saladas. Dos animais (aves e porcos) são extraídos os ingredientes para o recheio da massa da sopa, para a base do molho, para o complemento das saladas e da sobremesa. Constituiu-se em inovação, em Caxias do Sul, a chamada galeteria, servindo exclusivamente a sequência de pratos citada e os sabores que nos orgulham e nos identificam como grupo social e memória coletiva.

AGENDA

OUTUBRO

NOVEMBRO

DEZEMBRO

» OUTUBRO

Fenachamp – Festa do Espumante Brasileiro - Garibaldi

Data: 1º a 25 de outubro
Local: Parque da Fenachamp
Realização: CEC/Prefeitura de Garibaldi

23º Bento em Dança – Bento Gonçalves

Data: 09 a 17 de outubro
Local: Parque de Eventos

Realização: Associação Cultural Bento em Dança

Fenamassa 4º Festival Nacional da Massa – Antônio Prado

Data: 9 a 12 e 16 a 18 de outubro
Local: Centro Histórico
Realização: CIC Antônio Prado

44ª Festa de Nossa Senhora Aparecida e dos Motoristas – São Marcos

Data: 9 a 18 de outubro
Local: Parque de Eventos
Realização: Associação dos Motoristas

Feira de Tecnologia e Inovação - Carlos Barbosa

Data: 23 a 25 de outubro
Local: Salão Paroquial – Igreja Matriz
Realização: Associação do Comércio, Indústria e Serviços de Carlos Barbosa

II Sparkling Night Run – Bento Gonçalves

Data: 24 de outubro
Local: Via del Vino
Realização: CIC Bento Gonçalves

Estação Gourmet Food Truck – Bento Gonçalves

Data: 24 de outubro
Local: Via del Vino
Realização: Serra Gourmet

» NOVEMBRO

Encontro da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho

Data: 09 de novembro
Local: Centro de Eventos Samuara Hotel
Realização: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS) Uva e Vinho

Jogos Rurais de Integração – Vista Alegre do Prata

Data: 1º de novembro
Local: Estádio Municipal
Realização: Secretaria de Turismo de Vista Alegre do Prata e Emater

Expo Protásio – Protásio Alves

Data: 06 a 08 de novembro
Local: Ginásio Municipal
Realização: Prefeitura Municipal de Protásio Alves

Encontro de Veículos Antigos – Flores da Cunha

Data: 06 a 08 de novembro
Local: Parque da Vindima
Realização: Clube de Veículos Antigos e Prefeitura Municipal de Flores da Cunha

5ª Semana Municipal do Empreendedorismo – Caxias do Sul

Data: 09 a 13 de novembro
Local: Consulte a programação
Realização: Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego de Caxias do Sul

1º Encontro de Turismo Religioso - Farroupilha

Data: 12 de novembro
Local: Hotel e Restaurante Bem-Te-Vi
Realização: Prefeitura Municipal de Farroupilha

8º Seminário Científico – Envelhecimento, Longevidade e Qualidade de Vida – Veranópolis

Data: 13 de novembro
Local: Auditório Arlindo Caser - Soal
Realização: Centro de Pesquisa da Associação Veranense de Assistência em Saúde – AVAES, Centro de Geriatria e Gerontologia do Hospital Comunitário São Peregrino Lazziozi (HCSPL) e Prefeitura Municipal de Veranópolis, por meio da Secretaria da Saúde

1ª Romaria ao Capitel Divino Pai Eterno - Vila Flores

Data: 15 de novembro
Local: Santuário do Divino Pai Eterno
Realização: Paróquia Santo Antônio de Vila Flores

FestFlor - Vila Flores

Data: 19 a 22 de novembro
Local: Centro Municipal de Eventos
Realização: Associação Cultural Ítalo Brasileira

1º Festival do Espumante - Santa Tereza

Data: 21 de novembro
Local: Clube Santa Tereza
Realização: Clube Santa Tereza

Festival de Música - Nova Prata

Data: 21 a 23 de novembro
Local: Praça da Bandeira, CIC e Câmara de Vereadores
Realização: MEL - Produções Artísticas e Culturais Ltda / Eclética – Centro de Música

XXIV Semana Oscar Bertholdo de Poesia – Nova Roma do Sul

Data: 22 a 29 de novembro
Local: Diversos pontos da cidade
Realização: Prefeitura Municipal de Nova Roma do Sul

Mississippi Delta Blues Festival - Caxias do Sul

Data: 26 a 28 de novembro
Local: Largo da Estação Férrea
Realização: Associação Moinho da Estação e Mississippi Delta Blues Bar

Encontro de Carros Antigos - Monte Belo

Data: 29 de novembro
Local: Praça Central Padre José Ferlin
Realização: Prefeitura Municipal de Monte Belo

Natal no Caminho das Estrelas - Carlos Barbosa

Data: 29 de novembro a 06 de janeiro de 2016
Local: Parque da Estação
Realização: Secretaria da Indústria, Comércio e Turismo de Carlos Barbosa

» DEZEMBRO

Abertura das Atividades de Natal - Vila Flores

Data: 03 de dezembro
Local: Igreja Matriz de Vila Flores
Realização: Prefeitura e Paróquia Santo Antônio de Vila Flores

Feira Industrial, Comercial, Agropecuária e Cultural (Bella Festa 2015) – Fagundes Varela

Data: 03 a 06 de dezembro
Local: Ginásio Municipal
Realização: Prefeitura Municipal de Fagundes Varela e Centro Cultural

Rodeio – São Jorge

Data: 04 a 06 de dezembro
Local: Parque Municipal Amélia Nunes da Silva
Realização: CTG Cavalo Branco e Prefeitura Municipal de São Jorge

Sinos de Natal – Flores da Cunha

Data: 06 a 24 de dezembro
Local: A definir
Realização: Prefeitura Municipal

de Flores da Cunha

Natal Bento – Bento Gonçalves

Data: 04 de dezembro a 06 de janeiro de 2016
Local: Bento Gonçalves
Realização: Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves

Natal In Vêneto - Cotiporá

Data: 06, 13 e 21 de dezembro
Local: Praça Maurício Cardoso
Realização: Centro Cultural e Prefeitura Municipal de Cotiporá

18º Natal Borbulhante - Garibaldi

Data: 10 a 20 de dezembro
Local: Praça Loureiro da Silva
Realização: Prefeitura de Garibaldi

Programação de Natal e Chegada do Papai Noel - Nova Prata

Data: 11 de dezembro
Local: Igreja de São Pelegrino
Realização: Escola Estadual André Carbonera

Espectáculo Natalino – Santa Tereza

Data: 12 de dezembro
Local: A definir
Realização: Secretaria Municipal da Educação de Santa Tereza

Chegada do Papai Noel – São Jorge

Data: 12 de dezembro
Local: Centro Cultural
Realização: Prefeitura Municipal de São Jorge

3º Natal na Praça – Nova Roma do Sul

Data: 12 de dezembro
Local: Praça Complexo Municipal
Realização: Prefeitura Municipal de Nova Roma do Sul

Natal Kalino - Nova Prata

Data: 14 de dezembro
Local: Restaurante do Centro Empresarial
Realização: Braspol

Espectáculo Anjos de Natal – Bento Gonçalves

Data: 20, 23, 25, 26, 28 e 30 de dezembro
Local: Dall'Onder Grande Hotel
Realização: Instituto Tarcísio Michelon e Redes de Hotéis Dall'Onder

Chegada do Papai Noel - Monte Belo

Data: 19 de dezembro
Local: Praça Central Padre José Ferlin
Realização: Prefeitura Municipal de Monte Belo

Chegada do Papai Noel – Vista Alegre do Prata

Data: 21 de dezembro
Local: Praça Matriz
Realização: Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Prata

***Mais informações sobre contatar com a Secretaria de Turismo de cada município**



SHRBS REGIÃO
UVA E VINHO
APOSTA NO BEM
ESTAR SOCIAL



Um convite à **SOLIDARIEDADE**

*Venha com
a gente*

*Coleta de roupa
CAMA, MESA e BANHO*

As doações serão entregues a
fundações ou entidades legalmente
constituídas e localizadas nos
municípios da base da entidade



Para doar

contate o SHBRS Região Uva e Vinho através
do e-mail admin@sindiregiao.com.br ou 54 3221.2666