



seghem revista

Edição 37^a
Abr - Mai - Jun
2016

Dia do Vinho supera expectativas

**Qualificação pelo
SEGH. Agende-se**

Páginas 04 e 05

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

[fb/seghuvaevinho](https://www.facebook.com/seghuvaevinho) • www.seghuvaevinho.com.br

Filiado a  

ASSOCIADO •

VALORES

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

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.

VISÃO

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

REPRESENTATIVIDADE

Conheça as Comissões, Conselhos e Grupos de Trabalho nos quais o SEGH 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 Comission:** 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 e Renata Stedile

✓ **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 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):** Agni-cayana Posser e Fabíola Bissani

✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR)**

- **Bento Gonçalves:** Márcia Ferronato e Elaine Michelin

- **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 Viapiana e José Ferronato

- **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin

- **Veranópolis:** Juliano Brandalise e Helena P. Farina Casarin

- **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Marcia Ferronato

EXPEDIENTE

SEDE - Rua São José, 1814 - Bairro Madureira
CEP: 95020-270 - Caxias do Sul - RS
Telefone: 54 3221.2666

SUBSEDE - Rua Henry Hugo Dreher, 227/15
Bairro Planalto - CEP: 95703-200
Bento Gonçalves - RS - Telefone: 54 3453.8000

fb/seghuvaevinho
www.seghuvaevinho.com.br
segh@seghuvaevinho.com.br

Coordenação Editorial: Fabíola Bissani
Jornalista responsável: Roberto Hunoff
Projeto Gráfico: Rafael Frozi e Paula Quintas
Diagramação: Viviane Martins
Impressão: Gráfica Nordeste Ltda.
Tiragem: 3.100

Créditos Fotografias: SEGH, Divulgação, Cléber Rezzadori, Pousada Casa Tasca, Edmilson de Arruda, Juliano Mengatto, Sebrae, Pousada Piccolo Refuggio, Alexandra Ungaratto, Maurício Concatto - SINDJORS, Mayara Vasques, COMSEA Bento Gonçalves, Consea Caxias do Sul, Envase Brasil, Edson Menegat, Marcelo de Gregori, Prefeitura de Veranópolis, Kart Gaúcho, Assessoria de Imprensa Prefeitura de Farroupilha, Icaro de Campos, Bárbara Lipp, Assessoria de Comunicação Prefeitura de Pinto Bandeira, Marco Nedeff, Prefeitura de Bento Gonçalves, Ismael Toigo, Parque da Ovelha, Prefeitura de Cotiporã, Greice Mattiello, Prefeitura de Monte Belo Do Sul, Prefeitura de Flores da Cunha, Croasonho, Shutterstock, Reprodução Facebook Vinicola Zanella, Paula Nora, Jornal Dupla Notícia, Willian Sigognini, Fabiano Bryce, Restaurante Cavalinho Branco, Secretária de Turismo de Bento Gonçalves, Martha Caus, Jornal New Prado, Prazeres da Mesa, Giovanni Boito, Reprodução Facebook Festiqueijo, Bonamigo Consultoria, Eduardo Benini, Hotel Spa do Vinho, Marcelo Henzel, Conceitoccom

Diretoria SHRBS 2014/2017

Efetivos
Presidente: João Antônio Leidens
Vice-Presidente: Vicente Homero Perini
Secretário: Antônio Casagrande Sehbe
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
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

TRANSFERÊNCIA DE EMPREGADA GESTANTE OU LACTANTE

O adicional de insalubridade objetiva indenizar o trabalhador por ele ter sido exposto a um local ou condição de trabalho que tenha prejudicado a sua saúde. Local insalubre significa local “que não é bom para a saúde”.

A identificação do local insalubre deve ser feita por engenheiro ou médico do trabalho, a partir da análise de cada local e função, e enquadrando em algum artigo legal, pois não existe condição insalubre sem definição legal. Portanto, não cabe ao empresário, ao trabalhador, ao contador ou ao advogado dizer se uma atividade é insalubre ou não.

Identificado que o local ou atividade é insalubre, a legislação também determina que o empregador deva tomar todos os cuidados para que passe a ser salubre. Caso o local ou atividade não tenha, realmente, como ser alterado, o trabalhador deverá receber equipamento de proteção individual (EPI) para protegê-lo. Somente se essas duas alternativas (proteção coletiva ou individual) não puderem ser realizadas é que o adicional de insalubridade deverá ser pago ao trabalhador. Portanto, o pagamento do adicional de insalubridade significa que o trabalhador está exposto a alguma



A empregada gestante ou lactante deve ser afastada de atividades, operações ou locais insalubres

condição que prejudica a sua saúde.

Por esse raciocínio, várias consequências podem surgir, além do pagamento do adicional propriamente dito. Em 11 de maio de 2016, por exemplo, foi publicada a Lei 13.287, acrescentando o art. 394-A a CLT, que determina: “A empregada gestante ou lactante será afastada, enquanto durar a gestação e a lactação, de quaisquer atividades, operações ou locais insalubres, devendo exercer suas atividades em local salubre”.

Esse afastamento da empregada

gestante ou lactante do local de trabalho insalubre objetiva proteger o nascituro e, no caso da amamentação, a própria criança, pois estudos comprovam que produtos químicos ou condições bacteriológicas podem ser transferidos para a criança pelo leite materno. Assim, alertamos aos empresários de que o ambiente de trabalho e a saúde do trabalhador devem ser estudados de forma ampla, não apenas focada no pagamento do adicional.

Fonte: Dra. Viridiana Sgorla

Mudanças no Simples

Desde o dia 1º de julho, as empresas optantes pelo regime tributário do Simples Nacional, que empreguem mais de cinco pessoas, são obrigadas a usar o certificado digital para que possam prestar

informações trabalhistas, fiscais e previdenciárias por meio da GFIP e do eSocial.

A adequação segue cronograma previsto em dezembro do ano passado, quando empresas do

regime simplificado com mais de 10 funcionários foram obrigados a adotar o certificado. A partir de 2017 a obrigatoriedade será estendida às organizações com mais de três funcionários.

ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •



DESCONTOS

CAXIAS DO SUL

■ Julho

- Carnes e Molhos
- Bolos Artísticos
- Culinária Kids
- Hamburguer Gourmet
- Sopas e Cremes
- Boas Práticas para Serviço de Alimentação

■ Agosto

- Confeiteiro
- Bolos e Tortas
- Carnes e Vinhos
- Doces para Festas
- Pizzas
- Boas Práticas para Serviço de Alimentação
- Risotos
- Risotos Gourmet
- Massas e Molhos
- Cupcake
- Macarrons
- Brigadeiro Gourmet
- Doces de Vitrine

■ Setembro

- Doces para Casamento
- Drinks e Serviços de Mesa (Mixologia)
- Elaboração de Manual de Boas Práticas e POP's
- Decoração para Festas Básico
- Montagem de Mesas para Festas



Mais informações:
(54) 3225.1666

senaccaxias@senacrs.com.br

BENTO GONÇALVES

■ Julho

- Padeiro
- Massas e Molhos
- Boas Práticas
- Cozinheiro
- Mulheres Gourmet
- Homens na Cozinha

■ Agosto

- Cupcakes
- Confeiteiro

■ Setembro

- Harmonização de Cervejas
- Doces para Festas
- Risotos
- Cozinheiro



Mais informações:
(54) 3452.4200

senacbento@senacrs.com.br



■ Julho

- Confeitaria Artística
- Panificação Intensivo
- Master em Sommellerie Internacional UCS / FISAR e IWTO
- Chef de Cozinha Internacional UCS / ICIF
- Introdução à Gastronomia e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos
- Chef de Cozinha Internacional UCS / ICIF



Mais Informações:
(54) 3292.1188
gastronomia@ucs.br

■ Agosto

- Habilidades Práticas de Cozinha
- Doces de Vitrine
- Noções de Gastronomia
- Confeitaria Sem Glúten e Sem Lactose
- Princípios Básicos de Culinária
- Confeitaria Funcional
- Confeitaria Diet e Light
- Métodos de Conservação
- Técnicas Aplicadas com Chocolate
- Chocolate e Caramelo
- Técnicas Aplicadas com Caramelo
- Confeitaria Diet e Light (Caxias do Sul)
- Garde Manger
- Panificação Internacional
- Master em Gastronomia Internacional UCS / ICIF

■ Setembro

- Técnicas de Confeitaria
- Cardápios Funcionais
- Confeitaria Internacional
- Entremets;
- Tortas Clássicas
- Panificação Clássica
- Produtos Sem Glúten e Sem Lactose (Caxias do Sul)
- Panificação Artesanal
- Molecular Avançado
- Juiz Internacional UCS / FISAR

MAIS CURSOS

■ Julho
VERANÓPOLIS

Saladas e Massas Italianas
SEGH em parceria com Projeto Salada@ e Artigiano Pasta



Mais Informações:
(54) 3441.6295 / 9619.0014

■ Agosto
CAXIAS DO SUL

Finanças para Bares e Restaurantes
SEGH em parceria com SEBRAE



Mais Informações:
(54) 3221.2666
adm1@seghuvaevinho.com.br

■ Setembro
BENTO GONÇALVES

Finanças para Bares e Restaurantes
SEGH em parceria com SEBRAE

O SEGH possui parcerias com descontos para associados se qualificarem.



■ **Julho**
CAXIAS DO SUL

Curso Boas Práticas de Segurança Alimentar em parceria com Sebrae e Senai



Mais Informações:
(54) 3221.2666
adm1@seghuvaevinho.com.br

■ **Agosto**
BENTO GONÇALVES,
CARLOS BARBOSA E
VERANÓPOLIS

Curso Boas Práticas de Segurança Alimentar em parceria com Sebrae e Senai



Mais Informações:
(54) 3453.8000
adm3@seghuvaevinho.com.br

■ **Setembro**
CAXIAS DO SUL

Curso Boas Práticas de Segurança Alimentar em parceria com Sebrae e Senai



Mais Informações:
(54) 3221.2666
adm1@seghuvaevinho.com.br



Mais Informações:
(54) 3453.8000
adm3@seghuvaevinho.com.br

CURSO PARA CIPAS. OFERTA VIA SESI

O Sesi realizará, ao longo do segundo semestre, 14 edições do curso de preparação para as Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (Cipas). As atividades podem ocorrer na sede da instituição, durante a semana, pela manhã ou tarde, ou na própria empresa, caso haja 15 ou mais participantes, num total de 20 horas. Pela manhã, as atividades ocorrem das 8h às 12h; à tarde, das 13h15 às

17h15.

As empresas não industriais têm custo de R\$ 1.916,20 nos cursos in company e de R\$ 143 no aberto, realizado nas dependências do Sesi. O conteúdo programático segue as determinações da NR 05. O Sesi funciona na Rua Pinheiro Machado, 3251, em São Pelegrino.

Para mais informações entre em contato com o SEGH pelo fone (54) 3221-2666.

BOAS PRÁTICAS



Em parceria com o Sebrae e Senai, o SEGH realizou em sua sede de 16 a 19 de maio o Curso de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, ministrado pela nutricionista Andréia Rizzi.

O curso está de acordo com a legislação sanitária RDC 216/2004, da Anvisa, e portaria 78/2009, da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul.

SOMMELIER INTERNACIONAL UCS / FISAR

Aconteceu no mês de maio o curso Sommelier Internacional UCS / FISAR, ministrado por Roberto Rabachino, Edegar Scortegana e Roberta Boscato com coordenação de Mauro Cingolani.

Através do convênio entre Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho e Universidade de Caxias do Sul - Escola de Gastronomia, associados do sindicato participaram do curso.

A FISAR é uma associação estrangeira com o reconhecimento para a certificação de Sommelier Básico Internacional, Sommelier Profissional e Degustador de Vinhos,



de acordo, portanto, com a Lei Nº 12.467/2011 - que regulamenta o

exercício a profissão de Sommelier no Brasil.

HOTEL UMA SOMA DE DETALHES

Processos e atendimentos na hotelaria, este foi o foco do curso ministrado pela consultora Ana Paula

Soliman através do SEGH, no dia 18 de maio no Hotel Princesa dos Vales, em Veranópolis.



CONVERSANDO SOBRE BOAS PRÁTICAS



No dia 29 de junho, em Monte Belo do Sul, aconteceu à palestra Conversando Sobre Boas Práticas com a nutricionista Andréia Rizzi, na ocasião Andréia abordou temas relevantes como, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, legislação, contaminantes e doenças alimentares.

Realizado pelo SEGH e Prefeitura de Monte Belo do Sul, o evento foi gratuito e logo após os participantes receberam certificados.

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS

Como organizar eventos técnicos e científicos, este foi o tema abordado pelo ministrante Rodrigo Cordeiro, diretor de Congressos da MCI Brasil, nos dias 17 e 18 de junho, no Dall'Onder Grande Hotel, em Bento Gonçalves.

No cronograma Rodrigo focou nos assuntos atuais como o impacto da crise econômica no setor e a tendência do mercado de eventos.

De forma prática o curso propiciou debates entre empresários, organizadores de eventos, e fornecedores.

O curso foi realizado pela Bonamigo Consultoria com o apoio do



Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho e demais entidades e capacitou 35

profissionais organizadores de eventos do Estado do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

HOTÉIS RECEBEREM QUALIFICAÇÃO TÉCNICA



O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho realiza visitas técnicas aos roteiros turísticos de Bento Gonçalves. Este trabalho envolve hoteleiros e equipes da cidade visando aperfeiçoar o atendimento ao turista. A programação foi realizada nos dias 6, 20 e 27 de junho.



ASSOCIADO •

CONVÊNIOS E PARCERIAS

Benefícios para os associados



Assessoria jurídica e registro de marca | 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 à vista nos cursos de extensão 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



A GarantiSerra é um facilitador para a obtenção do crédito de sua empresa.
O associado terá condições especiais junto as Instituições Financeiras



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



SERVIÇOS TECNOLÓGICOS
LABORATÓRIO DE ANÁLISES E PESQUISAS
EM ALIMENTOS - LAPA

10% de descontos sobre os valores em análises

*Para o associado usufruir dos descontos e ou parcerias é preciso estar com as contribuições em dia.



Semana do Meio Ambiente mobiliza escolas de Farroupilha

Ancorada no tema “Semeando Atitudes”, a programação da Semana do Meio Ambiente de Farroupilha teve apresentações, palestras, premiações e campanhas de recolhimento de diversos tipos de resíduos, como recicláveis, óleo de cozinha, pilhas e baterias, medicamentos e lixo eletrônico. Realizadas na Praça da Emancipação, as atividades tiveram apoio do Adoro Hotel por meio de seu diretor Amauri de Almeida, também dirigente do SEGH.

O descarte de resíduos pela população somou 200 litros de óleo, 50 quilos de pilhas e baterias e 11.180 quilos de materiais eletroeletrônicos. O material foi encaminhado para empresa especializada na separação

e destinação correta dos resíduos. O lixo reciclável, como plásticos, vidros, papéis, embalagens e metais, foi destinado à Associação dos Recicladores. O próximo recolhimento será em 3 de dezembro.

Reconhecimento – A Secretaria Municipal do Meio Ambiente recebe até o dia 5 de setembro inscrições ao Prêmio Ação Sustentável, que reconhece o mérito de iniciativas de empresas, instituições de ensino, da sociedade civil organizada e cidadãos que promovem ações voltadas à preservação ambiental em Farroupilha. O Adoro Hotel é um dos apoiadores da iniciativa.

Jornalistas realizam Congresso em Caxias

O jornalismo ativista e engajado foi o centro do debate no 37º Congresso Estadual dos Jornalistas do Rio Grande do Sul. O evento, realizado nos dias 24 e 25 de junho em Caxias do Sul, teve a participação de dezenas de profissionais, estudantes e professores de comunicação de todo o Estado.

Um dos debates abordou a crescente presença de novos canais de interação, especialmente as redes sociais, na rotina dos profissionais da comunicação. O painel com Lucio Uberdan, diretor da IntPolitics, microempresa com foco em inteligência política a partir da análise de dados da comunicação pública em ambiente online, tratou sobre como a mídia se coloca nesse cenário da instantaneidade da informação. “A pessoa não espera mais o jornal impresso para saber as notícias do dia. A internet está cada vez mais presente na rotina da população”, afirmou. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, juntamente com o City Hotel e Restaurante Zanuzzi, apoiou o congresso.



*Associado,
parabéns
pela data
especial!*

Estamos muito felizes de poder dar PARABÉNS a sua empresa, que com trabalho e dedicação vem colhendo bons frutos. É uma honra tê-la como associada. Queremos celebrar não apenas o aniversário de fundação, mas todas as conquistas alcançadas. Desejamos que venham mais e mais anos de vida, sucesso e muitas realizações.

185 aniversariantes abril
158 aniversariantes maio
156 aniversariantes junho

segh Filiado a **FBHA** **CNC**



ASSOCIADO •

Reconhecimento à sustentabilidade. Hotel Pousada Casa Tasca

Atendimento feito pelos proprietários que dedicam atenção diferenciada logo na chegada. Localizado no município de Bento Gonçalves, o Hotel Pousada Casa Tasca recebe os hóspedes com café, chimarrão e quitutes da Dona Dirce, nos meses de junho e julho, em que se registram baixas temperaturas ao entardecer é servido pinhão.

Priorizar as boas práticas de sustentabilidade e hospitalidade é o



lema na Casa Tasca que sempre tem a visão e o cuidado de se relacionar com os hóspedes e a comunidade em que está inserida de maneira a respeitar os bons costumes e promover e incentivar o desenvolvimento sustentável.

No último dia 30 de junho, o Hotel Pousada Casa Tasca foi homenageada pela Câmara Municipal de Bento Gonçalves com a Portaria de Louvor e Agradecimento. A empresa recebeu o reconhecimento do Poder Legislativo por suas práticas de sustentabilidade e por ser a primeira pousada do município a se tornar ecossustentável, segundo a TripAdvisor.

O hotel pousada recebeu do site de viagens TripAdvisor o selo EcoLíderes



Nível Ouro, reconhecimento pela adoção de práticas de preservação ambiental. Dentre os investimentos do estabelecimento estão painéis fotovoltaicos, já em funcionamento, para a geração de energia limpa.

Pousada Piccolo Reffugio

Pequena pousada familiar, localizada no interior da pequena Cotiporã, conquistou o principal reconhecimento de sustentabilidade do Trip Advisor, o maior site de viagens do mundo. A Pousada Piccolo Reffugio tem agora o selo Ecolíderes Nível Platina.

Com o reconhecimento, o empreendimento entra para o seleto time de certificados no Brasil. São apenas 11 hotéis ou pousadas com o nível Platina no País e dois no Rio



Grande do Sul.

Desde sua fundação, há 14 anos, a pousada sempre teve preocupações

ambientais. A sócia Edaci Maria Paludo recorda que, no início, o foco estava na reciclagem do lixo, com separação do orgânico e doação do que poderia ser aproveitado. Atualmente, o aquecimento solar é prática na pousada, assim como o tratamento de efluentes, que libera água limpa ao ambiente após a utilização.

Também são priorizados fornecedores sustentáveis e há incentivo à cultura local e conscientização ambiental.

Os Ecolíderes do Trip Advisor é um selo criado com a consultoria do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente e da organização internacional Rainforest Alliance. As empresas que mantêm práticas sustentáveis preenchem um questionário detalhado que avalia ações relacionadas à economia de água, energia, destino de resíduos e educação ambiental, entre outros. As participantes recebem uma pontuação e são classificadas em categorias, que vão do EcoParceiro, Bronze, Prata, Ouro e Platina.

Associadas do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, as pousadas **Casa Tasca** e **Piccolo Reffugio** também participam de projetos, como o promovido pelo SEBRAE/RS para a conquista da NBR 15.401, que certifica meios de hospedagem sustentáveis e do projeto Tour da Experiência que é uma parceria do SEGH com o Sebrae.

SEGH avalia ações para a hotelaria



A diretoria do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria reuniu os associados da área hoteleira de Caxias do Sul para um encontro de avaliação da situação atual do setor. O encontro, realizado na sede da en-

tidade, tratou do panorama atual da hotelaria regional; da formatação de projeto com foco no turismo de lazer e calendário de eventos; da parceria com a Fimma 2017; e das atividades e ações do SEGH.

Croasonho totaliza 72 franquias

Após o Distrito Federal, o estado do Espírito Santo foi alvo da expansão da Croasonho, rede de franquias especializada em croissants. Desde 19 de abril, a capital Vitória tem uma unidade da rede, localizada no Shopping Vitória. Agora, são 72 pontos de venda no país. A loja oferece aos clientes mais de 40 opções de croassantos doces e salgados que compõem o cardápio da marca; diversas bebidas, como cafés tradicionais e especiais, chás, milk shakes e sucos; saladas e a opção da caixa de 24 minis croassantos, com duas opções de sabores: presunto e queijos e chocolate preto e branco.



www.multiaquecimento.com.br

LAREIRAS A PELLET

REQUINTE E ECONOMIA

O aquecimento de ambientes com base em pellets de biomassa está entre as tecnologias para o conforto de melhor relação custo-benefício.

Além do alto potencial calorífico, o pellet gera altas taxa de economia no consumo de energia.

Entre em contato e solicite uma projeção de investimentos sem compromisso.

m@multiaquecimento.com.br

(54) 3451-7777

ASSOCIADO •

Super 8 abre unidade em Bento

A rede Super 8, a maior do segmento de hotéis econômicos do mundo, inaugurou unidade de Bento Gonçalves, a quarta no Brasil. Com construção total em 16 meses, a rede funciona em formato de condo-hotéis. Isso significa que investidores de todas as partes do país podem comprar unidades habitacionais e receber parte dos lucros líquidos gerados pela operação.

Em Bento Gonçalves, o projeto e as relações com investidores estão a cargo da Fisa Incorporadora, de Caxias do Sul, que deve construir 40 unidades Super 8 dentro da parceria com os grupos Wyndham Hotel Group (administradora mundial da marca) e Latinn Hotels (administrador no Brasil), que têm como meta contar com 200



hotéis no país até 2022. Dan Fonseca, presidente da Latinn Hotels, explica que a demanda de expansão hoteleira no Brasil para os próximos anos é grande, mesmo com a crise econômica atual. Segundo ele, estudos apontam que o país precisará abrir 200 mil novas unidades habitacionais nos próximos 15 anos.

No Brasil os hotéis Super 8 são padronizados. Eles possuem o mesmo nível de qualidade construtiva e de atendimento. Com layout também padronizado, têm quatro andares, sendo 25 apartamentos de 18 m² por andar, somando 100 unidades habitacionais. “Todo o projeto dos hotéis Super 8 no Brasil foi cuidadosamente pensado. Os locais de construção foram pesquisados profundamente, para que demandas atuais e futuras fossem compreendidas. Racionalizamos investimentos por meio de formatos padrão e qualidade construtiva que conta com tecnologia de ponta”, destaca o diretor da Fisa Incorporadora, Everton De Boni Santos. Para a construção do hotel foram investidos cerca de R\$ 20 milhões.

NOSSOS SERVIÇOS



 <p>CARGO ENTREGAS DE MÉDIO PORTE FEITAS DE CARRO/UTILITÁRIO.</p>	 <p>MOTO-FRETISTA CONTRATAÇÃO DE UM MOTO-FRETISTA TOTALMENTE DEDICADO PARA A SUA EMPRESA.</p>
 <p>EASY ENTREGA DE DOCUMENTOS EM QUANTIDADES MAIORES.</p>	 <p>COMBO PACOTES DE ENTREGAS DE 15, 30, 50 OU 100 CORRIDAS MENSAIS. QUANTO MAIOR O COMBO MAIS BARATO FICA CADA ENTREGA.</p>
 <p>HALF VALOR OTIMIZADO PARA ENTREGAS PROGRAMADAS COM UM TURNO DE ANTECEDÊNCIA.</p>	 <p>ONE VALOR OTIMIZADO PARA ENTREGAS PROGRAMADAS COM UM DIA DE ANTECEDÊNCIA.</p>

NOSSAS UNIDADES:

MATRIZ: Novo Hamburgo | RS
FONE: (51) 3593-1950
 Rua Dr. Magalhães Calvet, 810,
 B. Operário, CEP 93315-010

FILIAL: Caxias do Sul | RS
FONE: (54) 3537-6270
 Rua Botafogo, 1505,
 B. Universitário, CEP 95040-150



A IMPORTÂNCIA DA SINDICALIZAÇÃO. PORQUE ME SINDICALIZAR?

Os sindicatos criam e oferecem produtos e serviços indispensáveis às empresas

No exercício do seu papel representativo, os sindicatos empresariais defendem, junto aos sindicatos laborais ou diretamente aos empregadores, as conquistas obtidas por suas ações nos órgãos públicos e privados na defesa de temas de interesse da categoria. Os 940 mil estabelecimentos dos segmentos de hotelaria e gastronomia existentes no país atualmente são representados pela Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação e por seus 65 sindicatos em todo o Brasil, nas suas mais diversas abrangências.

Os sindicatos, além de realizarem a negociação coletiva, atuam nas Casas Legislativas, em todas as esferas de governo, visando à regulamentação dos setores representados, minimizando ou,

até mesmo, anulando os efeitos de políticas públicas desfavoráveis à categoria. Da mesma forma, lutam pela redução da carga tributária, com racionalização de tributos, e pela flexibilização da legislação trabalhista.

Sindicalizar-se é mais do que participar da sua entidade representativa de classe, é exercer plenamente a sua cidadania

Os sindicatos ainda criam e oferecem produtos e serviços indispensáveis às empresas, proporcionando assistência jurídica aos associados, qualificação profissional e recolocação no mercado de trabalho, dentre outros.

São necessárias estruturas sindicais fortes, capazes de negociar com realismo e sensatez. Sindicalizar-se é mais do que participar da sua entidade representativa de classe, é exercer plenamente a sua cidadania, é lutar para manter os direitos já conquistados e ampliá-los.

O ato da sindicalização é um exercício democrático e de conscientização. Somos forte!

Fonte: Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA)

ATIVIDADES MOVIMENTAM POLO GASTRONÔMICO DA SERRA GAÚCHA

Parceria entre Sebrae/RS e SEGH realizou nos meses de maio e junho eventos importantes para os empresários do setor da gastronomia

Redução no consumo de energia é tema de oficina

O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria foi parceiro na realização de oficina sobre como reduzir a conta de energia, dedicada aos empresários da alimentação fora do lar. A iniciativa do Projeto Polo Gastronômico teve encontros em Bento Gonçalves e em Caxias do Sul, no mês de maio.

A oficina apresentou um conjunto de soluções técnicas e operacionais que auxiliarão o empresário a compreender sua conta e a implantar a eficiência energética em seu negócio. Os temas tratados



versaram sobre os fundamentos da eficiência energética; gestão de energia: entendendo e controlando sua conta de energia; a instalação elétrica: evitando perdas e fugas de corrente; e aplicações comerciais e residenciais: como reduzir o consumo de máquinas e equipamentos.

Rodada de negócios mobiliza setor gastronômico

O Polo Gastronômico da Serra Gaúcha promoveu, durante a Envase Brasil, feira realizada em Bento Gonçalves, rodada multissetorial, que reuniu 90 representantes de restaurantes, bares, lanchonetes, indústria fornecedora de



equipamentos para alimentação, agroindústrias, vinícolas e demais empresas interessadas no segmento. Gustavo Angelo Rech, gestor do projeto do Sebrae/RS, destacou que o encontro estimulou bons resultados. “Um dos principais objetivos do trabalho que desenvolvemos, especialmente em tempos de crise, é alavancar as vendas e contribuir com o melhor faturamento das empresas”, acrescentou. Parte dos participantes das rodadas foi formada por empreendedores de alimentação fora do lar de Caxias do Sul e Bento Gonçalves, que participam do projeto.

SEGH apoia missão aos Estados Unidos

Comer com os olhos de aprendizes diante dos mestres. Essa é a figura de linguagem que mais se aproxima da realidade quando empresários do mundo todo chegam ao NRA Show Chicago, um dos maiores encontros internacionais do setor de alimentação e gastronomia. Coordenada pelo Sebrae/RS, que acompanhou os representantes de micro e pequenas empresas selecionadas via edital, a missão empresarial ocorreu de 19 a 24 de maio, em Chicago, nos Estados Unidos.

Depois da participação, os estabelecimentos terão acompanhamento por aproximadamente cinco meses para implantar novidades e serviços que qualifiquem ainda mais sua atividade, além de disseminar o aprendizado adquirido para os demais associados da categoria. Para João Leidens, presidente do SEGH, “a participação no evento significa oportunidade para observar tendências e qualificar o setor”.



Alimentação fora do lar é tema de workshop

Com apoio do SEGH, o Sebrae/RS, por meio de sua unidade regional da Serra, promoveu workshop sobre o tema “Desafio e o futuro da alimentação fora do lar”, apresentado pelo consultor Sérgio Molinari. Realizada na sede do sindicato, em Caxias do Sul, em 8 de junho, a atividade reuniu empresários do Polo Gastronômico de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Farroupilha.

Molinari abordou assuntos relevantes para o setor, como relacionamento com consumidor – hábitos e atitudes, preferências e fidelização; oportunidade ampliada – day part’s, share of



wallet e promoções; cardápio eficiente; análise, gestão dos resultados e cálculo do ponto de equilíbrio; custo da mercadoria vendida; ampliação da receita de tráfego, frequência, ticket médio e promoção; e concorrência direta e indireta, oportunidades e referências. O segundo módulo está programado para outubro.

Palestra orienta a formação de preços

Mesmo em crescimento, o setor de alimentação fora do lar também passa por momentos de dificuldades, o que requer permanente atualização. Nesta linha, o Polo Gastronômico RS do Sebrae, em parceria com o SEGH Região Uva e

Vinho, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) Hortênsias e a Fecomércio, promoveu palestra sobre gestão de bares e restaurantes em tempo de crise.

Realizada na sede do SEGH, a atividade foi conduzida pelo cheff Felipe Sica, que expôs caminhos para uma boa administração que podem ajudar na sustentabilidade dos negócios,



trabalhou também o relacionamento interpessoal e a liderança com os empresários presentes.

Sica destaca que o dono do restaurante precisa sentir-se responsável pela equipe, em dar segurança para as pessoas desempenharem suas funções. Todo o conteúdo foi apresentado com cases de sucesso, acompanhados pelo cheff no Brasil e no exterior.

Fispal atrai 1,5 mil marcas expositoras

A Fispal Food Service (Feira Internacional de Produtos e Serviços para a Alimentação Fora do Lar) chegou à sua 32ª edição, reafirmando sua posição de principal encontro do setor. O evento reuniu, no Expo Center Norte, em São Paulo, entre os dias 14 e 17 de junho, mais de 1.500 marcas, que expuseram novidades, tendências e soluções em máquinas, equipamentos, alimentos e bebidas, cozinhas profissionais, ingredientes, acessórios, utensílios, móveis, decoração, higiene e limpeza profissional, refrigeração, logística e transporte, aditivos e insumos, automação comercial, embalagens, EPIs, uniformes e serviços.

Além do espaço para networking e negócios, a feira criou área exclusiva para o compartilhamento de informação e conhecimento, com palestras, debates e apresentação cases de sucesso das mais diversas áreas do setor. O objetivo foi fornecer informações de alto valor agregado para a gestão de restaurantes, padarias, bares, lanchonetes e similares. Na foto, associados em visita a FISPAL



PROJETOS/PARCEIRIAS •

Osteria della Colombina completa 15 anos



Propriedade da família de Odete Bettú Lazzari comemorou 15 anos com lançamento de selo comemorativo e passeio autoguiado

Neste ano a Osteria está debutando e a data merece ser comemorada.

Empresários do Tour da Experiência e convidados acompanharam o lançamento do selo comemorativo e o passeio autoguiado “os Caminhos da Colombina”, que tem por objetivo oferecer experiências transformadoras e aproximar as pessoas da natureza.

O visitante tem duas possibilidades

um caminho de aproximadamente 1 hora e o outro reduzido de 30 minutos.

Emocionada Dona Odete falou da sua caminhada e agradeceu o incentivo e assessorias da Secretaria de Turismo e Cultura de Garibaldi, Atuaserra, Sebrae e do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

A Osteria della Colombina iniciou suas atividades em 26 de novembro



de 2001 e integra o roteiro Estrada do Sabor e deste 2006 o empreendimento também faz parte do projeto Tour da Experiência.

ASSOCIE-SE AO SEGH

São muitos benefícios para seu crescimento. Representatividade e desenvolvimento para o associado!



ANUNCIE AQUI

Divulgue sua empresa e aumente a visibilidade da sua marca.

Veiculação trimestral

Informe-se: 54 3221.2666 | 54 3453.8000

Filiado a **FBHA** **CNC**

SAUDÁVEIS CONSEQUÊNCIAS DO TRABALHO COLETIVO

Em sua linha do tempo, a Região Uva e Vinho registra a introdução das políticas públicas em nível estadual e nacional. O primeiro Comtur surgiu em Garibaldi, em 1954. Na sequência veio o de Nova Prata, em 1960. Atualmente, os demais municípios associados têm seu organismo e o estabeleceram em leis.

Com o advento da metodologia dos destinos indutores, tornaram-se realidade os planos municipais de turismo. A expectativa é que até ao final de 2016 todos os municípios associados cumpram com mais essa política pública.

A partir desses feitos, atuar coletivamente e, tendo o turismo como vetor de economia local a ser desenvolvida ou implantada nas comunidades e, conseqüentemente, no Destino Uva e Vinho, passou a ser a tarefa do cotidiano da associação. Para isto, faz-se necessário somar, multiplicar e dividir ações com parceiros.

A primeira parceria de sempre da Atuaserra é com o SEGH Região Uva e Vinho, com o qual divide as ações para a qualificação e o estímulo aos equipamentos, aos eventos, às capacitações, aos aconselhamentos e às dinâmicas harmônicas no território. Outra parceria é com o Sebrae, com quem se relaciona desde 1998. Inicialmente com olhares na formação do APL do Turismo e da Agroindústria, bem como no design do artesanato, criando duas coleções até hoje lembradas: Mão Gaúcha e a Coleção Videiras.

O Ministério do Turismo, como grande apoiador da regionalização, dá visibilidade à região, tendo-a como modelo no País. A Secretaria de Turismo do Estado apoia, inclusive financeiramente, projetos de capacitação e de

As condições para o turismo instalar-se como premissa de desenvolvimento depende, sobretudo, da capacidade de atuarmos juntos

infraestrutura, especialmente a sinalização regional. Por meio do Corede Serra se introduz conceitualmente na economia que o turismo é mais um setor a compor o desenvolvimento. Entidades como o Iphan, Iphae, Unesco, OMT, Consulado Italiano e Anea Brasil aportam conhecimentos e diretrizes para o desenvolvimento endógeno e promovem intercâmbios para novos saberes e fazeres.

Empreendimentos privados âncoras auxiliaram efetivamente na instalação da Atuaserra e com apoios difíceis de hoje dimensionar economicamente. Muitas instituições de ensino superior deram apoio e várias firmaram convênios para estágios, pesquisas e diagnósticos locais, como a UCS, Fisul, PUC, Unisinos e Universidade de Passo Fundo, dentre outras. Hoje há parcerias em dimensão nacional, envolvendo as universidades Federal Fluminense e do Paraná, além da Feevale.

A Atuaserra dá o testemunho da necessidade de alianças, da formação de redes, do estímulo aos macro roteiros e aos empreendimentos solidários para, conjuntamente, promover o desenvolvimento. As condições para o turismo instalar-se como premissa de desenvolvimento depende, sobretudo, da capacidade de atuarmos juntos. Que assim seja sempre em nosso Destino Uva e Vinho.

Jorge Capelari

Presidente da Atuaserra



PROJETOS/PARCEIRIAS •

Caxias CVB realiza rodada de negócios

Em parceria com o Sebrae e Senac, o Caxias do Sul Convention & Bureau Visitors (CVB) realizou rodada de negócios para fomentar o comércio local e possibilitar aos participantes



novas oportunidades de negócio. O evento reuniu mais de 80 empresas, representantes dos setores da hotelaria, alimentação e de agências de comunicação, entre outros fornecedores e prestadores de serviços. Todos tiveram

a oportunidade de oferecer seus produtos e serviços, bem como de conhecer novos potenciais fornecedores. Diante do resultado satisfatório do encontro, a diretoria do Caxias CVB já programa novas edições.

Consea capacita conselheiros

Em parceria com a Diretoria de Segurança Alimentar e Inclusão Social (SAIS), o Conselho Municipal de Segurança Alimentar Nutricional de Caxias do Sul (Consea/Caxias) promoveu uma capacitação de seus conselheiros. A nutricionista Juracema Ana Daltoé, integrante do Projeto SI-SAN, desenvolvido pela Universidade Federal de Santa Catarina em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social, orientou a atividade, que teve o objetivo de orientar e esclarecer dúvidas dos conselheiros acerca da temática da segurança alimentar. Houve

abordagem sobre a legislação vigente, o funcionamento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e o papel do Consea como órgão de controle social.



Palestra alerta sobre o uso dos agrotóxicos

Durante plenária do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves, a coordenadora da Vigilância da Saúde do Trabalhador da Secretaria de Saúde de Bento Gonçalves, Neice Muller Xavier Faria, palestrou sobre



BCB apresenta novo site

O Bento Convention Bureau desenvolveu novo site, mais moderno e dinâmico, construído com design responsivo, permitindo a adaptação a diferentes plataformas e navegadores. Também foi planejado de forma a valorizar as imagens e chamadas, atraindo a atenção dos internautas com fácil navegação e rápido acesso às informações, salientando as prioritárias.

Conforme a presidente do Bento Convention, Andréia Zucchi, a ferramenta é eficaz e muito utilizada pelos organizadores de eventos. “Embora muitas pessoas pensem que os sites estão caindo em desuso, no nosso caso, esta ferramenta traz excelentes resultados”, frisa.

Outra preocupação da diretoria do Bento Convention foi manter e destacar o espaço do associado, onde o mesmo acessa e tem as informações completas dos eventos, com respectiva ficha técnica. Atualmente, o novo site está disponível apenas em português, mas, brevemente, todas as informações estarão também nas línguas inglesa e espanhola.

o impacto dos agrotóxicos na saúde. Também foi eleita a nova diretoria do Conselho. A presidência será exercida por Ivani Casagrande. A vice é Odinei Louzada dos S. Correa e as secretárias são Adriana Poletto Razia e Eronilce Fernandes.

SEGH PARTICIPA DO JANTAR BENEFICENTE HOMENS NA COZINHA 2016

Um prato elaborado especialmente para ocasião, o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, representados pelo presidente João Antônio Leidens, vice-presidente, Vicente Perini e diretores, Gladimir Zanella e Jamur Bettoni, participaram da 15ª Edição do jantar beneficente “Uomo na Cucina – Homens na Cozinha 2016”, realizado pela Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) de Caxias do Sul.

Com um resultado superavitário a 15ª edição do evento distribuiu R\$ 240 mil para 31 projetos de entidades assistenciais da cidade. O relatório com a discriminação dos valores obtidos com patrocínios e venda de ingressos e as despesas para a organização do evento foi apresentado durante encontro da comissão organizadora e cozinheiros voluntários no Restaurante Di Paolo.

Os projetos beneficiados foram



Vicente Perini, Gladimir Zanella, João Antônio Leidens e Jamur Bettoni representaram o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho

apresentados e avaliados pela Fundação Caxias.

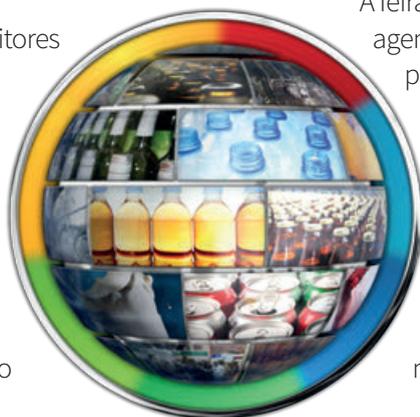
A edição deste ano do Homens na

Cozinha teve a participação de 148 cozinheiros em 37 cozinhas, e reuniu cerca de 2 mil pessoas.

Feira de bebidas e alimentos movimentou economia regional

O SEGH foi uma das entidades parceiras da 12ª edição da feira Envasa Brasil | Brasil Alimenta que teve como lema “O encontro que faz seu negócio girar”, a feira atraiu 10 mil pessoas ao Pavilhão E do Parque de Eventos, em Bento Gonçalves, no período de 26 a 29 de abril.

Os quase 200 expositores e as mais de 30 palestras à disposição e a qualidade dos palestrantes e do público visitante surpreendeu a organização do evento. Tecnologia, produtos e serviços nos segmentos de vinho



e espumante, suco, refrigerante, cerveja, água mineral, cachaça e destilados, laticínios e derivados puderam ser confeccionados nos quatro dias de feira. A próxima edição está confirmada para o período de 24 a 27 de abril de 2018, no Parque de Eventos, em Bento Gonçalves.

A feira também focou em agendas setoriais e prospecção de eventos paralelos. Exemplo disso foi o 3º Encontro Latino-americano de Pymes Lácteas, que reuniu representantes de diversos países, assim como o lançamento da Safra 2016 do

Azeite Gaúcho pela Câmara Setorial de Oliveiras.

Diariamente foi realizada degustação temática de queijos e produtos dos laticínios gaúchos no Espaço Queijos & Cia com o objetivo de mostrar a riqueza de oferta de produtos do Rio Grande do Sul a profissionais da cadeia de abastecimento e da gastronomia, compradores de vários segmentos da área de A&B, hotéis, restaurantes, pizzarias, cozinhas industriais e outros. A cada dia, empresas integrantes da Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul harmonizaram seus produtos com bebidas distintas: vinhos, drinks e destilados, cervejas e vinhos espumantes.

REGIÃO UVA E VINHO •

Veranópolis atualiza material de divulgação

A Prefeitura de Veranópolis remodelou e lançou um novo folder de divulgação turística do município e da marca turística. A publicação manteve o formato de livreto e imagem de capa, com a alteração da frase destaque, priorizando a qualidade de vida atrelada à longevidade.

O material tem uma breve história do município, explicações dos títulos de Terra da Longevidade e Berço Nacional da Maçã, divulgação dos atrativos materiais e imateriais, empreendimentos turísticos e novo mapa turístico, além da marca turística, atualizada e remodelada, priorizando um dos pilares da longevidade e símbolo da região: o vinho. O folder, que será distribuído em todas as ações de promoção turística do



município, é uma iniciativa da Secretaria de Turismo, com apoio do Conselho Municipal de Turismo.

Com design remodelado e placas em produção o mapa turístico de Veranópolis será distribuído para uso interno de empreendimentos e atrativos. O mapa nas duas versões e o folder do Roteiro foram desenvolvidos pelo Roteiro Turístico Termas e Longevidade por meio de convênio com a Atuaserra.

Os materiais estão disponíveis na Secretaria de Turismo de Veranópolis. Os empreendedores dos municípios do setor turístico, comércio e serviços podem retirar os mesmos sem custo de segunda a sexta-feira, das 8h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h, e aos sábados e domingos, das 10h às 16h. O mapa pode ser conferido em <http://www.veranopolis.rs.gov.br/secretarias/28/turismo/142/veranopolis>.

Farroupilha sedia 19º Sul-Brasileiro de Kart

Em novo formato, o Campeonato Sul-Brasileiro de Kart reuniu 81 pilotos em sua 19ª edição, realizada em Farroupilha no dia 21 de maio. Desde sua criação, em 1998, pelas três federações de automobilismo do Sul do Brasil, a competição era disputada em três etapas, uma em cada estado. Esta edição teve etapa única, com três baterias, todas somando pontos. Ao fim das disputas e de um descarte, o piloto que mais somou pontos foi declarado campeão em cada uma das 11 categorias. As provas tiveram transmissão de imagens e locução pela internet, outro avanço desta edição.

O Rio Grande do Sul foi o estado com maior número de títulos, seis, seguido por São Paulo com três.



Paraná e Santa Catarina tiveram uma conquista cada. Houve premiação para cinco categorias e a mais importante ficou para Gabriel Sereia e Alain Sisdeli, que dividiram a pilotagem de um carro da Sprint Race em uma de suas etapas.

O evento é promovido pelo empresário e piloto Thiago Marques

e utiliza carros construídos em chassi tubular e motores V6, de 3.6 litros e 270cv. A edição teve o apoio da Prefeitura de Farroupilha, SEGH e de empresas da região, com destaque para os hotéis Adoro Hotel, Bem Te Vi Hotel, Concatto Hotel, Di Capri Hotel, Farina Park Hotel e Nova Vicenza Hotel

COMÉRCIO ILEGAL VOLTA À PAUTA DE ENCONTROS

O movimento SOS Comércio Legal retomou suas atividades, a maratona de visita aos órgãos que têm função fiscalizadora sobre o comércio ilegal. Foram visitadas a Polícia Federal, a Secretaria Municipal da Agricultura e o Ministério do Trabalho e Emprego.

O vereador Guila Sebben argumenta que levar a iniciativa ao conhecimento das autoridades é, principalmente, uma forma de cobrar ações e conhecer a competência de cada órgão.

Os encontros foram acompanhados por representantes da CIC Jovem, CDL, SEGH e Sindigêneros.

Encontro das entidades – O movimento também reuniu entidades parceiras e órgãos fiscalizadores



Movimento retomou suas atividades com maratona de visitas aos órgãos que têm função fiscalizadora sobre o comércio ilegal

do comércio ilegal em encontro na Câmara de Vereadores de Caxias do Sul. Representantes das entidades expuseram a realidade de seus associados e destacaram que as apreensões de itens pelos órgãos públicos se assemelham a “enxugar gelo”. Ainda questionaram sobre a legislação dos food trucks, das feiras itinerantes, da pirataria e das competências de fiscalização de cada órgão.

Ao final da reunião ficou acertado

que as entidades e órgãos públicos articularão ações em conjunto. Dentre as entidades representadas estava o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

Desde o seu surgimento, o movimento SOS Comércio Legal recebeu e encaminhou mais de 150 denúncias aos órgãos competentes. O recebimento de denúncias se dá por meio do gabinete digital pelo Whatsapp (54) 9707.0800.

Serra Gaúcha desponta no mapa do ciclismo mundial

A 3ª Volta Ciclística Internacional do Rio Grande do Sul, evento América Pro Tour, evento classificatório para os Jogos Olímpicos RIO2016, que aconteceu de 6 a 10 de abril, teve início em Novo Hamburgo e final em Farroupilha. O percurso superior a 800 km incluiu passagem por 10 municípios, totalizando cinco etapas.

Organizado pela Federação Gaúcha de Ciclismo, o evento teve arbitragem da União de Ciclistas Internacional



e Federação Brasileira de Ciclismo. Reuniu 18 equipes de 10 países e atletas

de 22 nacionalidades. O Brasil teve representações de seis estados.

REGIÃO UVA E VINHO •

CIC promove seminário sobre turismo e enogastronomia

Mostrar a força do turismo na geração de novos negócios e a importância de se investir no setor foi o objetivo do 1º Seminário de Turismo e Enogastronomia, evento promovido pela CIC de Caxias do Sul, por meio de sua Diretoria de Política Turística e Enogastronomia. A programação teve palestras da diretora da Brocker Turismo, Adriana Brocker; do diretor e enólogo da Boscato Vinhos Finos, Clóvis Boscato; e do fundador e diretor da Rede de Hotéis Dall'Onder, Tarcísio Michelin, também dirigente do SEGH.

O evento se encerrou com a palestra da secretária de Turismo e Cultura de Garibaldi, Ivane Fávero, na reunião-almoço da entidade. A atividade teve o patrocínio da Boccati, Caxias do Sul



Diretoria do SEGH prestigia o evento. Ao meio, a palestrante Adriana Brocker, diretora da Brocker Turismo

Convention & Visitors Bureau, Sebrae-RS e Senac, com apoio do Sindicato Empresarial de Gastronomia e

Hotelaria Região Uva e Vinho, Secretaria Municipal do Turismo de Caxias do Sul Batuca e Eletrola Som e Luz.

Settimana Italiana movimentata Bento

A Settimana Italiana di Bento, realizada em maio, atraiu em torno de 20 mil pessoas para Bento Gonçalves, no período de 16 a 22 de maio. Para promover os 19 eventos programados, as secretarias municipais de Turismo e da Cultura

tiveram a parceria de 20 entidades e empreendedores.

O Festival de Corais Italianos de Bento teve cinco grupos participantes; o Campeonato de Quatrilho somou 65 competidores; e o espetáculo Raízes de Bento foi

apresentado por 40 atores e atrizes. A programação ainda teve sessão de Cinema Italiano e o V Caixa Wine Run, que contou com 1.400 corredores. O evento foi prestigiado por uma delegação de Belluno, da Itália, com 25 integrantes.

Farroupilha ganha destaque por preservar cultura italiana

O Consulado-Geral da Itália no Rio Grande do Sul comemorou os 70 anos da atual República Italiana com uma série de eventos. Durante a Festa della Repubblica Italiana, realizada no Grêmio Náutico União, em Porto Alegre, o prefeito de Farroupilha, Claiton Gonçalves, recebeu condecoração por manter viva a história do povo italiano no Brasil. A homenagem foi entregue a instituições e pessoas, sendo



Farroupilha a única cidade gaúcha distinguida.

A história da atual Itália

republicana começou em 1946, após o final da Segunda Guerra Mundial, com a queda do governo de Benito Mussolini. Em junho daquele ano, os italianos puderam votar em um referendo para decidir se o país permaneceria como monarquia ou se passaria a ser uma república. Em 2 de junho de 1946, o povo italiano foi chamado às urnas para decidir qual seria o regime político vigente após o fim do fascismo.

FESTIVAL DO MOSCATEL TERÁ VINHOS E ESPUMANTES COM SELO DE IP

De 2 a 11 de setembro, aos finais de semana, o requinte da enogastronomia, em ambiente aconchegante e com boa música, será opção de entretenimento para moradores e visitantes de Farroupilha. A sexta edição do Festival do Moscatel ocorrerá nas sextas-feiras e nos sábados, das 19h às 23h, e, aos domingos, das 11h às 15h, no Centro de Eventos do Parque Cinquentenário. A proposta é servir à vontade cardápio diferenciado e bebidas de excelência, muitas premiadas internacionalmente, e elaboradas pelas vinícolas da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin).

O presidente da entidade, João Carlos Taffarel, destaca que o objetivo é promover em âmbito nacional o posto ocupado por Farroupilha de maior produtor brasileiro de uvas da variedade moscato, utilizadas na elaboração de vinhos finos e espumantes, e a Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência (IP), conquistada no ano de 2015, aproximando os produtos farroupilhenses dos consumidores. “Estamos trabalhando para que no festival sejam servidos os primeiros rótulos de vinhos e espumantes com o



Presidente do SEGH, João Antônio Leidens, prestigiou o lançamento oficial do festival

selo”, anunciou.

A carta de vinhos do festival terá 40 rótulos entre espumantes e frisantes moscatéis, vinhos moscato, espumante brut, vinhos tintos finos, sucos de uva (tinto e branco) e água. O cardápio gastronômico, disposto em ilhas, terá mais de 50 opções de pratos, preparados sob a supervisão do chef Laércio Vesterlund, especialista em resgate de saberes e sabores locais. “Serão pratos para um momento de convivência e confraternização e que evidenciam aromas e sabores para

obtermos harmonizações diversificadas com os produtos servidos”, comenta.

Os ingressos serão comercializados em dois lotes com valores diferenciados. O primeiro lote, ao preço de R\$ 95, já foi todo comercializado. O segundo lote terá com ingressos a R\$ 115.

O Festival do Moscatel é uma realização de Prefeitura de Farroupilha e da Afavin. O patrocínio é do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, LNF Latino Americana, Tramontina, Mario Tur e Estudio NES, Cromo Gráfica e Revista Adega.

*Parabéns pelo
aniversário
de emancipação!*

- Protásio Alves, Pinto Bandeira / abril
- Cotiporã, Flores da Cunha, Vila Flores,
Vista Alegre do Prata / maio
- Caxias do Sul / junho

É uma honra comemorar
com os municípios da
*Região Uva
e Vinho* as conquistas.

segh Fillado a FBHA CNC



REGIÃO UVA E VINHO •

Caxias inicia organização da Semana do Empreendedorismo

A Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego de Caxias



do Sul iniciou os preparativos para a 6ª Semana Municipal do Empreendedorismo, marcada para o período de 7 a 11 de novembro. A primeira reunião teve 55 entidades representadas.

No encontro foi apresentado o plano de trabalho com orientações para a organização do evento. Já são 1.130

indicações de empresas, sindicatos e instituições de ensino, entre outras entidades, para serem

homenageadas. Os representantes das entidades parceiras apresentaram sugestões de tema para a edição, bem como de assuntos a serem abordados nos eventos, nas palestras e ações. O SEGH participará da semana com o evento em homenagem aos associados que completam em 2016 mais de 15 anos.

Farroupilha conquista prêmio do Sebrae/RS

Com o projeto Participe das Contas do Município, Farroupilha recebeu o Prêmio



Sebrae Prefeito Empreendedor, na categoria Compras Governamentais de Pequenos Negócios. A cerimônia de premiação, realizada no Teatro do Sesc, em Porto Alegre, reuniu 250 convidados representantes de 40 municípios finalistas da etapa Rio Grande do Sul.

De acordo com o prefeito Claiton Gonçalves, a distinção é resultado do trabalho feito a muitas mãos, envolvendo várias secretárias, que resultou em um projeto que ensina como vender para o poder público. Segundo ele, é importante o Município ter o controle do que irá adquirir e porque o fará.

O projeto é composto por um con-

junto de ações que visam fomentar o pequeno e microempresário local nos processos de compras

públicas. Os procedimentos existentes foram melhorados e, ampliado, o acesso dos microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte nas licitações públicas, assim como a participação das organizações locais. “Dando preferência às pequenas empresas, incentiva-se o desenvolvimento econômico do município, gerando empregos, tributos e melhorias sociais”, expôs o prefeito. Entre os setores beneficiados estão o moveleiro, imobiliário, contábil, comércio de veículos e de materiais de construção, os prestadores de serviço de construção civil, pintores e a indústria.

Revista em quadrinhos mostra o turismo de Farroupilha

Resultado de oito meses de produção, a revista Conhecendo Farroupilha já está em circulação, com tiragem de 10 mil exemplares, distribuídos de forma gratuita. A história retrata a passagem de um jovem casal por Farroupilha, que conhece os principais pontos turísticos da cidade. Explora do turismo religioso de Caravaggio ao ecoturismo do Parque Salto Ventoso, além de prestigiar o Festival do Moscatel.

A iniciativa do Estúdio NES é apresentada no formato de história em quadrinhos. O diretor Noroel Souza adiantou, durante o lançamento, que uma próxima edição está sendo planejada com o intuito de continuar retratando as melhorias que Farroupilha está tendo no polo turístico.



Veranópolis encerra programação dos 140 anos da imigração italiana



Diversas atividades marcaram o encerramento das comemorações pelos 140 Anos da Imigração Italiana em Veranópolis

No dia 21 de maio, a comunidade de Veranópolis encerrou a programação comemorativa aos 140 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul. Os festejos foram promovidos pelo Centro Cultural, com apoio da

Prefeitura, Câmara de Vereadores e Paróquia São Luiz Gonzaga.

A programação teve missa e apresentações de coros da região na Igreja Matriz São Luiz Gonzaga. No Salão da Gruta foram prestadas

NOVA DIRETORIA

Presidente: Anete Scarton Owens

1º vice: Geraldo Tedesco

2º vice: Leônia Lazzarotto Anzolin

1ª secretária: Liane Lazzarotto Simioni

2º secretário: Gilberto Tonial

1ª tesoureira: Tais Generali Cargnin

2º tesoureiro: Amarildo Benetti

Conselho Fiscal

Titulares: Osório Tomasi, Marco Aurélio Nappi e Nilton Simioni

Suplentes: Maurílio Arcari e Marcelino Costella

homenagens aos italianos vivos. No final foi servido jantar típico italiano e realizado concerto com o tenor Dirceu Pastori. No evento foi empossada a nova diretoria do Centro Cultural de Veranópolis.

Parque da Imigração Italiana é reinaugurado

Reivindicadas há anos pela comunidade, as obras de revitalização do Parque da Imigração Italiana, em Nova Milano, foram entregues pela Prefeitura de Farroupilha. O projeto conduzido pela Secretaria Municipal do Planejamento teve custo de R\$ 600 mil, valor que teve origem em programa de apoio a projetos de infraestrutura turística do Ministério do Turismo por meio de emenda parlamentar do então deputado federal Assis Melo e contrapartida do Município.

Houve manutenção do monumento e recomposição da réplica do Leão Alado de São Marcos e de outros elementos danificados, cercamento do açude, colocação de rampas e piso tátil visando à acessibilidade em todo o pavimento, criação de playground para as crianças com pista de bicicleta e recolocação dos mastros para as bandeiras de 25 municípios considerados pioneiros da colo-



nização italiana no estado. A prefeitura ainda investiu em placas, iluminação, bancos de concreto e lixeiras. A gôndola, que estava na praça, voltou ao parque sob a redoma de vidro, em um espelho d'água. O prefeito Claiton Gonçalves anunciou que o local ainda receberá zeladoria e cuidado especial noturno.

O Cônsul Geral da Itália no Brasil, Nicola Occhipinti, falou sobre a importância de aproximar as pessoas das suas raízes culturais. "Agradeço pela oportunidade de assistir a esse ato de

revitalização, uma grande obra construída com trabalho coeso, de equipe, que permitirá que muitas famílias passem seu tempo com a natureza e também com a sua identidade cultural", disse. Em nome da comunidade, a presidente da Associação de Moradores de Nova Milano, Bianca Rombaldi, agradeceu as obras feitas e conclamou para que usufruam e preservem a área.

Na cerimônia foram entregues placas alusivas às comemorações dos 140 anos da Imigração Italiana aos municípios de Carlos Barbosa, Bento Gonçalves, Flores da Cunha e Serafina Correa. Os descendentes das primeiras três famílias – Radaelli, Sperafico e Crippa – a chegarem ao atual distrito de Farroupilha descerraram novas placas réplicas dos passaportes dos imigrantes. O espaço foi oficialmente inaugurado em 1975, no Centenário da Imigração.

REGIÃO UVA E VINHO •

Flores da Cunha debate fortalecimento do turismo



Fórum Municipal de Turismo reuniu lideranças ligadas ao segmento turístico

Organizada pela Prefeitura de Flores da Cunha, a primeira etapa do Fórum Municipal de Turismo reuniu lideranças políticas e empresariais ligadas ao segmento turístico. A iniciativa da Secretaria de Turismo, Indústria, Comércio e Serviços teve o apoio do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH), que foi representado por sua diretora executiva Márcia Ferronato.

Bruna Cristófoli, Fernandes Muraro e Toni Formaiari relataram seus casos de sucesso nos segmentos vinícola, de roteiro turístico e de empreendedorismo. Também exemplificaram ações conjuntas desenvolvidas em suas comunidades, que resultaram em um efeito de ganhos para o trade turístico local.

Divididos em grupos, os participantes discutiram ações para alavancar o segmento, indicando

medidas que devem ser tomadas para posicionar o destino Flores da Cunha. A partir das proposições, a Secretaria de Turismo avaliará quais podem ser mais rapidamente implantadas e quais necessitarão de análise mais criteriosa e nova consulta ao trade turístico. Após será agendada uma segunda reunião com os interessados para a divisão de tarefas. O prefeito Lídio Scortegagna reafirmou o compromisso da administração com o segmento.

Pinto Bandeira comemora 20 anos

A inauguração da primeira creche de Pinto Bandeira marcou a abertura oficial das comemorações do aniversário de 20 anos de emancipação política e administrativa do município.

A 2ª Rústica de Pinto Bandeira foi outra atração da programação de aniversário. Organizada pela Prefeitura e pelo Sesc, teve como diferencial o cenário do trajeto, cercado por vinhedos, árvores nativas e vinícolas. Os competidores infantis percorreram um quilômetro e os adultos, sete quilômetros. Durante os dias 15, 16 e 17 de abril foram realizadas mais de 15 atividades, incluindo curso



de degustação organizado pela Associação dos Produtores de Vinhos de Pinto Bandeira, apresentações

artísticas, show musicais, missa de encerramento da colheita e exposição de carros antigos.

Nova Prata cria roteiro para vivenciar a fé

Visitar Nova Prata pode ser uma grande oportunidade para vivenciar a história de fé construída pelos imigrantes alemães, poloneses e italianos que colonizaram o município. Neste sentido, a Prefeitura desenvolveu um roteiro turístico religioso.

O roteiro inclui a Igreja Matriz; seis capelas de madeira, representativas dos primórdios das colonizações italiana, alemã e polonesa; quatro de alvenaria de estilos diversos; uma capela e uma gruta construídas de pedras de basalto; e diversos capitéis ao longo do caminho, além de uma iconografia variada e rica em simbologismo. Para fazer o passeio é preciso agendamento prévio junto à Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo pelo telefone (54) 3242.8212, pois alguns pontos precisam de acompanhamento de guia ou condutor local. Mais detalhes estão disponíveis em <http://www.youblisher.com/p/1437782-Roteiro-Religioso-de-Nova-Prata-RS/>.



Primeira capela da imigração italiana passará por restauro

A Prefeitura de Farroupilha assinou contrato com a empresa LMC Construções ME, vencedora da licitação para realizar as obras de restauro da Capela São José, conforme projeto aprovado na Lei de



Incentivo à Cultura. Construída no final do século XIX, a capela está localizada no 1º distrito, sendo conhecida por ser a primeira edificada pelos imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, em 1886.

As empresas patrocinadoras são Confeitaria Q' Delícia, Cenci & Cia Ltda, Tramontina Farroupilha, Indústria Metalúrgica Multinova e Cooperativa

Vinícola São João. O projeto, que terá custo de R\$ 292.332, visa adequar o patrimônio aos tempos atuais para manter viva sua missão de acolher pessoas, ser um espaço de lazer, integrar a comunidade e compartilhar cultura e conhecimento. Também objetiva fortalecer a rota turística na qual se localiza.

PUCRS apresenta projetos turísticos para Veranópolis

Um grupo de formandos do curso superior de Tecnologia em Gestão de Turismo da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS) apresentou, para integrantes da Administração Municipal, representantes de organizações sociais e empresários do setor turístico, projetos para serem desenvolvidos em Veranópolis. Os alunos trabalharam projetos abrangendo três temas específicos: Evento Gastronômico, Evento da Longevidade e um Plano de Marketing de Turismo. A iniciativa é uma parceria entre a Prefeitura



e a PUCRS, que visa apresentar projetos que possam contribuir com o desenvolvimento social e econômico do município, usando o turismo como vetor deste processo.

REGIÃO UVA E VINHO •

Bento ganha Rua Coberta



Com 53 metros de extensão, o novo espaço faz parte do futuro Complexo Cultural e Turístico

Com festa, a Prefeitura de Bento Gonçalves entregou à comunidade e aos visitantes um novo espaço de lazer e cultura, localizado junto à Fundação Casa das Artes, na Rua Rolando Gudde. Com 53 metros de extensão, a Rua Coberta tem cobertura metálica, feita com telhas click translúcidas de policarbonato, composta de painéis auto encaixáveis para aproveitamento da iluminação natural. Também

dispõe de módulos comerciais.

O novo espaço faz parte do futuro Complexo Cultural e Turístico, que inclui ainda a Fundação Casa das Artes, o Museu do Imigrante e a Praça Ismar Scussel, junto aos empreendimentos gastronômicos e de compras das proximidades. O investimento foi de R\$ 760.878,82, com verba captada pela Prefeitura junto ao Ministério do Turismo.

Encontro difunde alimentação vegana

Com a participação do ativista e nutricionista George Guimarães, foi realizado, na Câmara Municipal, o 3º Encontro Vegano/Vegetariano de Caxias do Sul e região. Considerado um dos pioneiros no Brasil a difundir o veganismo, Guimarães palestrou sobre direito dos animais, meio ambiente, fome mundial e saúde humana.

O objetivo do encontro foi informar as pessoas sobre o mal que o consumo de produtos de origem animal representa para o meio ambiente, aos próprios animais e seres humanos. Também buscou mostrar que existem alternativas de consumo. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi um dos apoiadores da atividade.



Entrai recebe 28 mil visitantes

Nos períodos de 13 a 15 e 20 a 22 de maio, Farroupilha sediou o XVII Encontro das Tradições Italianas (Entrai), evento em homenagem aos imigrantes e seus costumes, que estão enraizados na região. Realizada em Nova Milano, 4º distrito de Farroupilha, a programação constou de música,



dança e gastronomia típica, shows, artesanato e agroindústrias, dentre outras atividades. Mais de 20 mil pessoas passaram pelo evento, organizado pela Prefeitura e pelo Ministério da Cultura, e que teve, dentre seus apoiadores, o Hotel Di Capri.



No Parque da Ovelha o visitante entra em contato direto com falcões, gaviões e corujas

Parque da Ovelha amplia atrações

Com intenção de agregar cada vez mais novidades e vivência original ao Roteiro Caminhos de Pedra, a nova atração do Parque da Ovelha destina-se ao convívio com aves de rapina. Neste caso, falcões, gaviões e até corujas fazem o entretenimento de quem visita o espaço.

Com o apoio da equipe da Hayabusa (palavra japonesa para Falcão-peregrino, pássaro que é capaz de velocidades superiores a 320 km/h), o visitante entra em contato direto com as aves e tam-

bém pode ver seus voos dentro de uma arena. Outras novidades no quesito aves estão sendo preparadas ainda para este ano, garantindo mais possibilidades de agregação turística e diversão.

As apresentações ocorrem nos finais de semana e em alta temporada. O parque abre às 9h e a falcoaria tem duas apresentações: 10h e 14h. Além destas, o visitante ainda tem como atrativos a amamentação de filhotes e pastoreio com cão Border Collie, que ocorrem diariamente.

Tramontina abre loja conceito em Farroupilha

A Tramontina ampliou sua atuação no varejo com a abertura da quarta loja própria no país. Depois de abrir duas unidades no Rio de Janeiro e uma em Salvador, a empresa apresenta, em Farroupilha, sua primeira T store no Rio Grande do Sul. O novo ponto de vendas exclusivo foi planejado para valorizar e apresentar os produtos da empresa.

São mais de 10 mil itens da marca, divididos nos segmentos festejar, reparar, infantil, preparar, cortar, mobiliar, servir, temáticos, equipar e Tramontina Design Collection. “A partir desta nova T store, que será uma espécie de laboratório

para todos nós, queremos recriar a experiência de compra de quem passa por lá”, declara Clovis Tramontina, presidente do Conselho da empresa.

Localizada próxima à fábrica de Farroupilha (RS 122, Km 60), a loja segue a mesma identidade visual e o mesmo projeto arquitetônico das outras três unidades. Com cerca de 3.400 m², o espaço utiliza recursos como projeto arquitetônico inovador e tecnológico, e setorização de produtos por ambientes. A loja trabalha ainda com os sentidos dos consumidores, a partir de serviços diferenciados de DNA olfativo e auditivo.

Festa In Vêneto atrai 30 mil visitantes

Realizada em Cotiporã, a 7ª Festa In Vêneto superou as expectativas dos organizadores e dos visitantes. Quando chegavam ao local do evento, eles eram convidados a entrar em um navio e refazer o caminho dos imigrantes italianos para ao chegar ao Brasil. Mais de 30 mil pessoas visitaram os pavilhões cultural e comercial, onde também foi montada a mostra do gado leiteiro, além da Casa da Mamma, que serviu mais de 200 quilos de capeletti e vendeu mais de 1.100 pães feitos na hora.

Presidida por Ivaldo Wearich, a festa teve Jordana Bergamin Regla como rainha e Patrícia Gabriel e Vanessa Zardo como princesas. O evento ainda contou com a simpatia das soberanas infantis: a rainha Manuela Bessega e as princesinhas Sabrina Gabrielle e Sheyla Cristina Bessega.

No encerramento da programação, o prefeito José Carlos Breida anunciou a data da 8ª Festa In Vêneto: 10 a 13 de maio de 2018. O evento é realizado pelo Centro Cultural com apoio da Prefeitura e Câmara de Vereadores.



DIA DO VINHO REPERCUTE EM HOTÉIS, RESTAURANTES E VINÍCOLAS

Ocupação hoteleira atingiu picos de 90% nos fins de semana do evento.

No próximo ano, Vale Central do Estado se somará à programação

Desenvolvido para apresentar ao público atrações de enoturismo e gastronomia que podem ser aproveitadas ao longo do ano inteiro em três regiões distintas do Brasil, a despeito da comemoração oficial no primeiro domingo de junho, o Dia do Vinho 2016 deu indicativos de resistência ao cenário econômico e aceno de nova expansão territorial para o próximo ano. Entre as quase 300 atrações da programação que se estendeu de 20 de maio a 5 de junho por mais de 250 estabelecimentos, considerando-se apenas alguns dos destaques, o público superou a marca de 45 mil pessoas. Nos três fins de semana alcançados pelo Dia do Vinho, a ocupação da rede hoteleira na região Uva e Vinho da Serra Gaúcha atingiu picos acima de 90%. Nas duas semanas de evento, a venda na gastronomia superou a expectativa de alta de 10%.

A programação de 2016 ganhou o acréscimo de Vila Flores, que se tornou o 10º município participante na região Uva e Vinho da Serra Gaúcha. O mapa completo do evento inclui também as vinícolas da Campanha Gaúcha, o roteiro de São Roque, no interior paulista, e a Feira do Vinho, em Porto Alegre.

A expectativa agora fica por conta da possibilidade do ingresso de novo municípios e empreendedores



em 2017. Santa Maria está na lista. Nesta edição, a unidade local da Casa Di Paolo organizou um circuito de degustação apenas com rótulos do Vale Central do Rio Grande do Sul, com a participação direta dos produtores. Uma programação especial ocupou o Salão Nobre da Sede do Governo Municipal. Também foi elaborada e lançada a Carta Vinhos Coração do Rio Grande, agora disponível nos bares e restaurantes de Santa Maria. “É mais uma região do Estado que vai percebendo como todos ganham com os setores trabalhando juntos, oferecendo programas diferentes e uma bela vantagem no preço para o cliente. Quem chega à nossa casa, conhece a nossa culinária e prova nosso vinho,

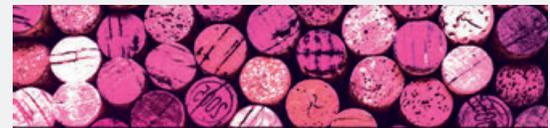
se torna o próximo e mais forte divulgador do trabalho”, comemora o presidente do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, João Leidens, entidade realizadora do Dia do Vinho em parceria com o Instituto Brasileiro do Vinho e Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul.

A edição 2016 teve apoio das prefeituras de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Veranópolis e Vila Flores. Também participaram as associações Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (AfaVin) e dos Produtores de Vinhos de Pinto Bandeira (Aprovinhos); Sindicato da Indústria do Vinho, do Mosto de Uva, dos Vinagres e Bebidas Derivados da Uva e do Vinho do Rio Grande do Sul, Roteiro dos Vinhos de São Roque (SP), Vinhos da Campanha Gaúcha, Atuaserra, Aenotur, Bento Convention Bureau, Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau, Phoenix Eventos e Oxford Cristais, além da Verallia como patrocinadora máster.





REGIÃO UVA E VINHO • DIA DO VINHO •



DESTAQUES

- **Meia Maratona Wine Run**, 2 mil pessoas
- **Festival Emoções no Vale**, 1,6 mil pessoas
- **Mesa ao Vivo Serra Gaúcha**, 1 mil inscritos
- **Filó do Dia do Vinho**, no Hotel Villa Michelon, lotação máxima de 80 pessoas
- **Feira na Praça Dante Alighieri de Caxias** - 25 mil pessoas e 20 mil litros vendidos
- **Feira de Vinhos da Afavin em Farroupilha**, 1,6 mil pessoas





• **Feira de Vinhos dos Altos Montes e Orquestra em Flores da Cunha:** mais de 800 garrafas vendidas cerca de cerca de 1,6 mil lanches vendidos e mais de 3 mil pessoas

• **Festival Colonial,** 3 mil pessoas

• **Abertura do Dia do Vinho** com Orquestra mais de 500 pessoas

• **Pedal da Longevidade,** com percursos de 20 e 45 quilômetros e até 1,2 mil metros de altimetria, 119 inscritos

• **Vinhos e Sabores em Vila Flores,** lotação máxima com 350 pessoas

• **Feira de Vinhos em Porto Alegre,** 21.660 garrafas vendidas e 7 mil pessoas

• **Ocupação hoteleira:** atingiu picos de 90% nos fins de semana do evento.

• **Superou a expectativa** dos 10% no incremento das vendas para o setor de gastronomia nas duas semanas de realização do evento.



REGIÃO UVA E VINHO •



MESA AO VIVO REÚNE 1,1 MIL PARTICIPANTES



A segunda edição do Mesa ao Vivo Serra Gaúcha, realizada no início de junho, em Bento Gonçalves, teve 1.120 inscritos, além do público que circulou pelo local. Os visitantes apreciaram 14 aulas com 16 chefs regionais e nacionais. Durante três dias, os profissionais deram um show e conciliaram os pratos ao tema deste ano: Tradição x modernidade: por uma cozinha afetiva, criativa e moderna.



O evento foi uma realização conjunta entre a ExpoBento 2016, o CIC/BG e a Revista Prazeres da Mesa. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi um dos patrocinadores.



- CHEF'S CONVIDADOS**
- Dalton Rangel
 - Flavia Quaresma
 - Juarez Campos
 - Marcos Livi
 - Mônica Rangel

- CHEF'S LOCAIS**
- Altemir Pessalli
 - Adriano Farina
 - César Brandelli
 - Charlie Tecchio
 - Felipe Biondo
 - Luis Yughi e Jamur Bettoni
 - Odete Bettú
 - Rodrigo Bellora
 - Vicente Lovera e Laércio Vesterlund

Festiqueijo segue até 31 de julho

Até 31 de julho, visitantes poderão desfrutar de delícias enogastronômicas durante a 27ª edição do FestiQueijo, em Carlos Barbosa. Para melhor atender aos visitantes, a organização investiu em melhorias na infraestrutura do evento. Os banheiros foram reformados e os espaços ganharam acessibilidade. Ainda foi criado um ambiente diferenciado para a recepção. O salão tem capacidade para 1.603 pessoas e o controle de acesso é feito por catracas eletrônicas. O objetivo é respeitar a lotação para garantir a qualidade dos serviços prestados.

O Festiqueijo ocorre nos finais de semana, de sexta a domingo com a participação das melhores queijarias e vinícolas da região. Com o pagamento de ingresso único, o visitante pode saborear as delícias típicas da culinária

italiana, incluindo mais de 40 tipos de queijo, galeto, salsichão, polenta brustolada, pastel de queijo, pizzas doces e salgadas, cuca, grostoli, pepino, bolinha de queijo, pão caseiro e espetinho de frango com queijo coalho, acompanhados de suco de uva, refrigerante, água, café, vinhos e espumantes.

A programação paralela contempla atrações artísticas, espaço para as crianças, a Feira de Compras da Associação Comercial e Industrial e o Varejo do FestiQueijo, com a venda dos produtos disponíveis no festival. No dia 21 ocorrerão o 19º Seminário Nacional e Internacional de Queijos e Leite e o 2º Curso de Juízes de Queijos. Nas sextas, o horário é das 18h às 22h; aos sábados, das 10h às 22h; e aos domingos, das 10h às 17h. Os ingressos custam R\$ 100 nas sextas e domingos e R\$ 110 nos sábados.



Mais de 1,3 mil jovens atendidos pelo PROERD

Em 9 de julho, nas instalações do Complexo Esportivo do Sesi, em Caxias do Sul, ocorreu a formatura de 1331 alunos, de 16 escolas municipais, estaduais e particulares, que participaram das atividades do PROERD - Programa Educacional de Resistência às Drogas e à Violência, no primeiro semestre. Baseado em programa americano desenvolvido desde 1983 como estratégia na prevenção à violência e ao uso indevido de drogas, a iniciativa estadual teve início em 1998 por meio da Brigada Militar. Neste período, no Rio Grande do Sul, já foram sensibilizadas mais de 1 milhão de crianças e adolescentes. Em Caxias do Sul, o 12º BPM pratica o PROERD há cerca de 10 anos.

Policiais militares são capacitados a ministrar as lições em sala de aula para turmas do 5º ao 7º ano do ensino fundamental durante 10 encontros ao longo do semestre. Cada aluno recebe uma cartilha com o conteúdo a ser desenvolvido. Atualmente, nove policiais militares atuam como instrutores do programa na cidade.

Tocha Olímpica passa pela Serra

Acesa em 21 de abril, e depois de passar por vários estados, a Tocha dos Jogos do Rio 2016 chegou ao Rio Grande do Sul no domingo, dia 3 de julho. No total, 28 municípios gaúchos receberam o símbolo das Olimpíadas. Dentre eles, Caxias do Sul, no dia 8, e

Bento Gonçalves, no dia 9.

Nas duas cidades ocorreram atividades para marcar a passagem. Em Caxias do Sul, a partir do Monumento ao Imigrante, a tocha percorreu ruas centrais da cidade, culminando com programação nos Pavilhões da Festa

da Uva. Dezenas de autoridades e convidados conduziram a tocha. Na manhã de sábado, 9, a tocha seguiu para Bento Gonçalves, onde foi levada por 25 convidados pelas principais ruas, culminando no espaço da Maria Fumaça.



SEGH REGIÃO UVA E VINHO APOSTA NO BEM ESTAR SOCIAL



Coleta de roupa
CAMA, MESA e BANHO

DOAÇÃO e GRATIDÃO,
dois sentimentos nobres que
caminham lado a lado. Para nossos
parceiros que nos apoiaram nesta
campanha queremos deixar o nosso

MUITO OBRIGADO!

