



65 ANOS DE CONQUISTAS

CONHEÇA GRUPOS DE TRABALHO, COMISSÕES E ENTIDADES EM QUE PARTICIPAM DIRETORES DO SHRBS REGIÃO UVA E VINHO.

- Atuaserra: Tarcísio Michelin
- Bento Convention Visitors & Bureau: Márcia Ferronato
- Caxias do Sul Convention Visitors & Bureau: João Antônio Leidens
- Comissão de Análise do Impacto sobre Empreendimentos do Comércio e Serviços de Caxias do Sul (COMEC): Luciane Lopes Perez e Marcos Rossi
- Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas: Márcia Ferronato
- Comitê Bento Copa 2014: Débora Villas Bôas e Hermes Basso
- Comitê Executivo Caxias na Copa 2014: João Antônio Leidens e Luciane Lopes Perez
- Conselho da Fundaparque: Moisés Michelin e Márcia Ferronato
- Conselho do Desenvolvimento de Bento Gonçalves: Moisés Michelin e Márcia Ferronato
- Conselho Regional do SENAC/RS: João Antônio Leidens
- Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA): Agnicayana Posser e Luciane Lopes Perez
- Conselho de Turismo de Farroupilha (COMTUR)
- Hotelaria: José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro
- Restaurantes, Bares e Similares: Rudinei Galafassi e Márcia Ferronato
- Conselho Municipal de Turismo de Bento Gonçalves (COMTUR): Márcia Ferronato e Evandro Agatti
- Conselho do Turismo de Caxias do Sul (COMTUR)
- Hotelaria: Amaury de Almeida Doro e Luciane Lopes Perez
- Gastronomia: Ivo Posser e Gladimir Zanella
- Conselho de Turismo de Flores da Cunha (COMTUR): Viviane Viapiana e José Ferronato
- Conselho de Turismo de São Marcos (COMTUR): Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
- Conselho de Turismo de Veranópolis (COMTUR): Juliano José Brandalise e Marli Lazzatto
- Conselho de Turismo de Vila Flores (COMTUR): Antônio Brandalise e Márcia Ferronato
- Conselho de Turismo Fecomércio-RS: João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
- Diretoria de Política Turística e Enogastronômica da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul: João Antônio Leidens
- Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul: Nestor De Carli
- Grupo Gestor do Observatório de Turismo e Cultura do Rio Grande do Sul: Márcia Ferronato e Cláimir Basso
- Grupo Gestor Bento Film Comission: Márcia Ferronato
- Grupo de Trabalho Gastronomia Regional do Estado do Rio Grande do Sul: Márcia Ferronato
- Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul: Gustavo Sirena
- Projeto Implantação da Escola Técnica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS – Campus Caxias do Sul: João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
- SENAC Nacional/FBHA
- Delegado representante da FBHA: Nestor De Carli

ASSOCIADOS ANIVERSARIANTES



JULHO: Verona Hotéis, Motel Giro D'Água e Norton Executive Hotel

AGOSTO: Excelsior Hotel, Restaurante Zanotto, Cosmos Hotel, Komilão Lanches, Pizzeria Pirandelo, Doce Docê, Mac Donalds Caxias do Sul e Elizabeth Hermoza

SETEMBRO: Churrascaria Imperador, Chama Crioula Pizzaria, Ibis Hotel, City Hotel e Cafeteria Ferronato

EXPEDIENTE Informativo do SHRBS

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 São Bento, CEP: 95.700-000
Bento Gonçalves, RS - Telefone: 54 3453.8000. Site: www.sindiregiao.com.br

Coordenação editorial: Luciane Lopes Perez

Jornalistas responsáveis: Roberto Hunoff

Diagramação: Arcwork

Impressão: Gráfica Hipergrafe

Tiragem: 3.000 exemplares

DIRETORIA

EFETIVOS

Presidente - João Antônio Leidens

Vice-Presidente - Gladimir José Zanella

Secretário - Antônio Casagrande Sehbe

Tesoureiro - Gustavo Sirena

SUPLENTES

Nestor De Carli

Jorge Capelari

Amaury de Almeida Doro

Alexandre Ruzzarin

CONSELHO FISCAL

EFETIVOS

Marciano Pedro Zambiasi

Cláimir João Basso

Rudimar Romeu Corso

SUPLENTES

Paulo Fernando do Amaral Fontana

Leandro Paulo Celso

Pedrinho Agostinho Corso

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO A FBHA

EFETIVOS

Nestor De Carli

João Antônio Leidens

SUPLENTES

Tarcísio Vasco Michelin

Paulo Geremia

EQUIPE

Diretora Executiva - Márcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro - Márcia Dall'Alba Mengatto

Gerente Operacional - Luciane Lopes Perez

Auxiliar Administrativa - Andréia Marchet da Rocha

Auxiliar Administrativa - Suelén Matias da Silva

A partir desta edição, a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) passa a contar com espaço no jornal SHRBS Região Uva e Vinho para falar diretamente aos empresários de Caxias do Sul e região. Será muito proveitoso abrir mais este canal de comunicação e trazer informações de interesse nacional ou regional dos setores de hotelaria e alimentação fora do lar.



DIREITOS AUTORAIS: FBHA EXIGE REGULAMENTAÇÃO

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) é contra a cobrança de direitos autorais de som e imagem (rádio, TV de canal a cabo ou por assinatura) oferecidos para os hóspedes. A FBHA lidera junto ao Governo Federal o pedido para que sejam regulamentados os direitos autorais de execução musical na hotelaria. E já entregou aos ministérios do Turismo e Cultura documento propondo a edição de Instrução Normativa sobre o assunto.

Líder sindical patronal dos setores de hospedagem e alimentação fora do lar no País, a FBHA, junto a outras instituições, pede para que seja determinado o recolhimento dos direitos autorais apenas das execuções musicais nas áreas úteis de hotéis, pousadas e

motéis, como recepção, saguão, salões de eventos, piscinas e restaurantes, dentre outros. "A Lei Geral do Turismo, de 2008, acaba com a polêmica ao afirmar que os quartos de hotéis são locais de frequência individual e uso exclusivo do hóspede. E a lei que trata do recolhimento para o Ecad, a nº 9.610/98, prevê somente a obrigatoriedade do pagamento das taxas pela execução de música coletiva. Esse não é o caso dos quartos", explica o presidente da FBHA, Alexandre Sampaio. A expectativa é que o direito autoral musical seja normatizado o mais rapidamente possível, considerando que o Brasil se prepara para sediar a Copa do Mundo de 2014, quando receberá milhares de turistas de todo o mundo.

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) adotou nova marca institucional. O design reforça a liderança nacional da FBHA nos dois setores que representa e a sinergia com a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), instituição a qual a Federação está associada.

A FBHA integrou-se ao projeto de unificação visual da CNC. Recentemente, a Confederação também desenvolveu uma nova marca que está sendo incorporada por todos os sistemas Fecomércio. A asa de Mercúrio, ícone do comércio, ficou mais moderna. A

Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação pretende que os seus 65 sindicatos patronais associados, que reúnem cerca de 980 mil estabelecimentos nos setores, também adotem a nova marca da asa de Mercúrio.

A partir da nova marca da FBHA foi desenvolvida uma programação visual para a papeleria institucional e as ferramentas de comunicação. A fan page da FBHA também ganhou novo design e conteúdo. Confira no endereço www.facebook.com/fbha.

ENTIDADE TEM NOVA MARCA

ATUALIZAÇÃO NO SEGS

A Diretora Executiva do SHRBS, Márcia Ferronato, e a Gerente Administrativa Financeira, Márcia Mengatto, participaram de mais uma etapa do Sistema de Excelência em Gestão Sindical (SEGS) uma ação promovida pela FBHA. O encontro, realizado em São Paulo, oportunizou visita a ABAV, maior feira de turismo das Américas, que teve a presença de diversos municípios da Serra Gaúcha.



Mais de **60** cursos à sua escolha

DATAMais[®]
CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

empresa parceira
SHRBS
empresa parceira

Venha conferir as vantagens da nossa parceria.

Informática, Idiomas e Profissionalizantes.

COMISSÃO APROVA SEPARAÇÃO NA FATURA DO CARTÃO DE CRÉDITO

A Comissão de Finanças e Tributação da Câmara Federal aprovou projeto que obriga operadoras de cartão de crédito ou débito a separar em fatura específica a parte das gorjetas (PL 6787/10). A regra vale para clientes de bares, restaurantes, hotéis e semelhantes.

De acordo com o relator, deputado Jerônimo Goergen (PP-RS), a medida não implica aumento de despesa, uma vez que a separação das faturas ficará a cargo das operadoras

de cartão.

Quanto ao mérito, ele defendeu o projeto do deputado Glauber Braga (PSB-RJ) que facilitará o controle das gorjetas. “Com a fatura própria ficará mais fácil o controle pelos trabalhadores do que realmente lhes cabe”. Em caráter conclusivo, o projeto segue para a Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania (Fonte: FBHA).

GORJETA

TRIBUTAÇÃO GANHA NOVO TRATAMENTO NO SENADO

A cobrança de impostos sobre a tradicional gorjeta oferecida aos garçons dos estabelecimentos de alimentação e turismo foi retirada da pauta de discussões do plenário e voltou para análise da Comissão de Justiça e Cidadania do Senado após forte mobilização da assessoria parlamentar da Confederação Nacional do Comércio (CNC) e da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA). De acordo com Alexandre Sampaio, presidente da FBHA, o assunto precisa de mais debates.

Em conjunto com outras entidades representativas dos setores impactados, a FBHA tem se reunido regularmente com o senador Lindbergh Farias para discutir e alinhar uma proposta alternativa para a questão, que atenda aos interesses do setor. “A complementação na aposentadoria a partir dessa gratificação e a aplicação de desonerações tributárias são os pontos principais”, segundo o senador. Para o parlamentar, essas medidas, juntamente com a desoneração do PIS e da Cofins sobre a gorjeta, vão assegurar a renda dos garçons.

Segundo o Projeto de Lei da Câmara 57/2010, aprovado em 13 de maio pela Comissão de Assuntos Econômicos do Senado, pode ser considerada como gorjeta

tanto a quantia dada espontaneamente pelo cliente, como as taxas de serviço cobradas pelas empresas. A proposta estabelece ainda que o empresário tem o direito de reter, no máximo, 20% do valor recolhido; que passa a ser obrigatória a anotação na carteira de trabalho, além da incorporação de uma média das gorjetas ao salário, após um ano, se a contribuição não for mais cobrada.

Esse projeto tramitou em regime de urgência e ficou, durante algumas semanas, na pauta do plenário do Senado Federal. Entretanto, por força de acordo fechado entre a FBHA e outras entidades do setor, o senador Lindbergh Farias (na época relator do PLC) e os sindicatos laborais, a apreciação estava sobrestada, aguardando posicionamento do Governo Federal sobre algumas questões que compensariam os ônus decorrentes dessa regulamentação, tais como a desoneração da folha de pagamento da alimentação fora do lar para 2%.

As reuniões do trade, laboral e patronal, vinham ocorrendo desde então de forma a tentar minimizar os impactos sociais e econômicos, seja para os empresários e ou para os trabalhadores, no sentido de regulamentar a taxa de serviço de 10%. Enquanto isso, a CNC e a FBHA atuaram fortemente para que o projeto fosse retirado de pauta para

exame preliminar da Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania, o que ocorreu em 8 de agosto.

Texto único - Diante do novo fato, o setor voltou a se reunir com a entidade representativa laboral, a Contratuh, e encaminhou texto único para apreciação do senador Lindbergh Farias. Em resumo, o texto que será trabalhado na MP 615 prevê que as gorjetas ou taxas de serviços definidas não integrarão o preço de venda do produto ou do serviço comercializado, não havendo incidência tributária, beneficiando todo o segmento empresarial.

Outro ponto importante é a obrigatoriedade de declaração diária do empregado, por escrito, via Convenção Coletiva, de qualquer recebimento de importância paga direta e espontaneamente pelo cliente, sem o conhecimento da empresa. “Caso não haja declaração do empregado em relação aos valores recebidos, consideram-se quitados os respectivos reflexos trabalhistas e previdenciários. Outro avanço é a constituição da Comissão de Acompanhamento da regularidade da cobrança e distribuição das gorjetas ou taxa de serviço por entidade sindical laboral e patronal nos termos das normas coletivas”, finalizou Alexandre Sampaio.

CARTÕES-BENEFÍCIOS SÃO DISCUTIDOS EM AUDIÊNCIA PÚBLICA NA CÂMARA

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) participou de audiência pública na Comissão de Desenvolvimento, Indústria e Comércio na Câmara Federal sobre a questão dos cartões-benefícios, como o vale-alimentação e o vale-refeição, meio de pagamento que vem sendo empregado cada vez mais no Brasil. A audiência contou ainda com representantes da Associação Brasileira das Empresas de Cartões de Crédito e Serviços, da Secretaria Nacional do Consumidor e da Associação Brasileira de Supermercados.

Os cartões-benefícios têm sido tema permanente de discussão devido às altas taxas de administração e os prazos longos de reembolso, que causam prejuízos ao empresariado, diminuindo a competitividade e causando aumento de preços aos consumidores. Um dos pontos ressaltados na audiência pelos participantes foi a necessidade de eliminação dos intermediários por meio de normatização do governo federal, o que beneficiaria o consumidor e ainda ajudaria a diminuir a inflação, pois haveria redução de preços.

REGULAMENTAÇÃO - Na audiência foi debatido o PL 254/2013 que dispõe

sobre o uso do cartão-benefício/vouchers como meio de pagamento. O projeto de lei visa à regulamentação deste segmento de cartões que ficou à margem da reestruturação do mercado ocorrida em 2010. Esta lacuna jurídica levou o segmento a uma situação de quase monopólio devido à forte verticalização de sua estrutura, a exemplo do que era praticado por outros tipos de cartões de crédito antes da Resolução nº 3.919/10 do Banco Central. A MP 615, editada em maio deste ano, também foi citada pelos participantes, pois indica a necessidade de normatização dos sistemas de pagamento móvel e a criação de moedas eletrônicas pelo Banco Central.

Pela medida, os diferentes sistemas de pagamento móvel deverão conversar entre si ao determinar entre seus princípios a “interoperabilidade ao arranjo de pagamento e entre arranjos de pagamentos distintos”, bem como a “promoção da competição” e a “previsão de transferência de saldos em moeda eletrônica, quando couber, para outros arranjos ou instituições de pagamento”.

PRESIDENTE DO SHRBS PARTICIPA DE ENCONTRO COM DEPUTADOS

O Presidente do SHRBS Região Uva e Vinho, João Antônio Leidens, participou, em junho, do 38º Encontro dos Sindicatos da Hotelaria e Gastronomia do Rio Grande do Sul e do almoço com os deputados estaduais gaúchos. O evento aconteceu na sede do Sindpoa e teve a presença de 15 parlamentares, que ouviram as demandas do setor.



Arquivo SINDPOA

SINDICATO SEDIA REUNIÃO DE CONSELHEIROS DA FBHA



Créditos: FBHA

Representantes da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) estiveram em Caxias do Sul no período de 22 a 25 de agosto participando de encontro itinerante. No evento, realizado no Personal Royal Hotel, representantes de 50 sindicatos debateram assuntos de interesse do setor da hotelaria e alimentação.

Para o presidente da FBHA, Alexandre Sampaio, além da fundamental importância de tratar de forma coletiva os assuntos da categoria para

a saúde das empresas, o encontro é também uma oportunidade de divulgar cada território visitado e conhecer a realidade de cada membro da Federação. Segundo João Antônio Leidens, presidente do SHRBS Região Uva e Vinho, a união dos sindicatos é fundamental para a sustentabilidade e defesa dos seus associados. "Estes momentos reforçam a ação em rede", afirma o dirigente. Aproveitando para encantar as diversas Diretorias presentes ao evento foi organizado um roteiro enogastronômico pela região.



Sua empresa precisa de crédito?
Faltou garantia? Procure a **Garantiserra**.

Até **80%** de aval para
o seu **empréstimo**. *
* mediante aprovação
nos bancos parceiros.

- Orientação sobre a linha de crédito adequada
- Condições especiais nos bancos parceiros
- Recursos próprios como parte da garantia
- Atendimento a micro, pequenas e médias empresas

www.garantiserra.org.br • (54) 3021.0400


Garantiserra-RS
Associação de Garantia de Crédito

SHRBS COMEMORA 65 ANOS

O mês de agosto foi de comemorações para o Sindicato. A mais antiga entidade patronal do Município de Caxias do Sul completou 65 anos. Dentre as atividades, destaque para a Sessão Solene realizada na Câmara de Vereadores de Caxias do Sul, o Jantar de Confraternização, a inauguração da cozinha escola e o Encontro dos presidentes da Federação de Hotéis e Alimentação, que reuniu mais de 70 líderes de todo o Brasil.

EMOÇÃO NA SESSÃO SOLENE

A Sessão Solene em homenagem ao SHRBS aconteceu no dia 2 de agosto na Câmara de Vereadores de Caxias do Sul. A homenagem foi proposta pelo vereador Guila Sebben por meio da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Fiscalização e Controle Orçamentário, também composta pelos vereadores Edi Carlos, Flávio Cassina, Henrique Silva e Jaison Barbosa.

A sessão foi marcada por depoimentos emocionados do vereador proponente, do Presidente do SHRBS, João Antônio Leidens, e da representante do Executivo, a Secretária de Turismo, Drica de Lucena. Dentre os convidados mais ilustres estavam o secretário fundador da entidade, Adelino Dalla Rosa, e o mais longevo presidente, Flávio Ioppi. Autoridades e convidados dos municípios da base do sindicato também prestigiaram a solenidade.



Nestor De Carli e Gladimir Zanella



João Flávio Ioppi, Antônio Casagrande Sehbe, Valmor Peccini e Adelino Dalla Rosa



Secretária de Turismo Drica de Lucena e João Antônio Leidens



Da esquerda para direita: vereador Flávio Cassina, Presidente João Antônio Leidens, vereador Edson da Rosa, Secretária de Turismo Drica de Lucena e representante 3º GAAAé, capitão Jaime Tomazzini



João Antônio Leidens e vereador Guila Sebben



Presidente do Bento Convention & Visitors Bureau, Maria Alice Farina, e Presidente João Antônio Leidens



Da esquerda para direita: Presidente João Antônio Leidens, representante do Sindilojas de Caxias do Sul, Idalice Manchini, Diva e Ivo Posser



Presidente João Antônio Leidens e vice-presidente Gladimir Zanella



Da esquerda para direita: presidente Caxias Convention & Visitors Bureau, Valmor Peccini; presidente Bento Convention & Visitors Bureau, Maria Alice Farina; presidente Rede Máximo Sabor e Tesoureiro SHRBS, Gustavo Sirena; presidente Sindercol, Euclides Sirena; vereador Guila Sebben; Secretária de Turismo Drica de Lucena; Vereador Jaison Barbosa dos Santos; vereador Neri – O Carteiro; Presidente do SHRBS, João Antônio Leidens; vereador Kiko Girardi; vice-presidente do Conselho de Cidadãos Honorários, Luis Pizzeti; vice-presidente SHRBS, Gladimir Zanella; vereador Mauro Pereira; ex-presidente SHRBS, Nestor De Carli; vereador Zoraido Silva; e presidente SHRBS Região das Hortências, Francisco Adelar Padilha



Da esquerda para direita: Nestor De Carli, Cladimir Basso, Presidente João Antônio Leidens, Secretária do Turismo Drica de Lucena, Amaury Doro, vice-presidente Gladimir Zanella e vereador Guila Sebben



Plenário da Câmara com convidados



Presidente João Antônio Leidens em seu discurso



Foto coletiva com homenageados e vereadores presentes



Presidente João Antônio Leidens e Presidente SINTRAHTUR, Jair Ubirajara da Silva

Da esquerda para direita: presidente do Caxias Convention & Visitor Bureau, Valmor Peccini; ex-presidente SHRBS, João Flávio Ioppi; Presidente SHRBS, João Antônio Leidens; e vice-presidente SHRBS, Gladimir Zanella



créditos SHRBS



Alunos da Turma de Organizador de Eventos – Pronatec Copa na Empresa, realizado por SENAC, SETUR/RS E SHRBS

Equipes do gabinete do vereador Guila Sebben e do SHRBS



MUITAS HOMENAGENS NO JANTAR FESTIVO

O jantar festivo foi realizado em 8 de agosto com a presença de mais de 200 convidados. Foi marcado por homenagens e muita emoção. Estiveram presentes presidentes de sindicatos do Rio Grande do Sul; Presidente da FBHA, Alexandre Sampaio; do Convention & Visitors Bureau de Bento Gonçalves e Caxias do Sul, secretários de Turismo da Região, vereadores, prefeitos e demais autoridades.

A abertura foi feita pela soprano Siane Salvador e tenor Dirceu Pastore que cantaram músicas italianas e animaram o público. Os ex-presidentes das gestões do SHRBS receberam placa das mãos do atual, também homenageado. Após a homenagem os convidados jantaram embalados ao som de Siane e Roberto Niederauer, que apresentaram repertório em homenagem as diretorias.



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56



57



58



59



60



61



62



63

- 1) Presidente SHRBS, João Antônio Leidens, e Dilema Leidens
- 2) Foto panorâmica do evento
- 3) Presidente SHRBS, João Antônio Leidens, e Secretária de Turismo do Estado, Abigail Pereira
- 4) Siane Salvador e Dirceu Pastore
- 5) Fundador e primeiro secretário do SHRBS, Adelino Dalla Rosa, e Presidente SHRBS, João Antônio Leidens
- 6) Mário Guilherme Sebben, que representou a gestão do seu pai, Mário Ângelo Sebben, e Presidente João Antônio Leidens
- 7) João Flávio Ioppi, ex-presidente SHRBS, e João Antônio Leidens
- 8) Cláudio Basso, representante gestão 1986 a 1989, e João Antônio Leidens
- 9) Valmor Peccini, presidente SHRBS gestão 1988 a 1989, e João Antônio Leidens
- 10) Euclides Sirena, representando a gestão 1989 a 1994, e o Presidente do SHRBS, João Antônio Leidens
- 11) Antônio Casagrande Sehbe, presidente SHRBS gestão 1994 a 1998, e João Antônio Leidens
- 12) Nestor De Carli, presidente SHRBS gestão 2000 a 2009, e João Antônio Leidens
- 13) Alexandre Sampaio, Presidente FBHA, entrega homenagem ao Presidente do SHRBS, João Antônio Leidens
- 14) Getúlio Fonseca, Presidente do SIMECS, entrega placa em homenagem ao SHRBS
- 15) Caxias Convention & Visitors Bureau, por meio do seu presidente Valmor Peccini, entrega placa em homenagem aos 65 anos do SHRBS
- 16) Marciano Zambiasi, vice-presidente da Rede Máximo Sabor, entrega troféu em homenagem à entidade
- 17) Famílias Peccini e Sebben entregam homenagem histórica ao SHRBS. Da esquerda para a direita: Valmor Peccini, Rosana Peccini, João Leidens e Mário Guilherme Sebben
- 18) Da esquerda para direita: Marciano Zambiasi, Marcos e Neure Ferronato,

- 19) Presidentes e Diretores Homenageados
- 20) Vice-prefeito de Caxias do Sul, Antônio Feldmann
- 21) Daniela Luchese, Patrícia Castilhos e Fúlvia Stedile Angeli Gazola, da Dolaines Comunicação e Eventos, organizaram o jantar
- 22) Siane Salvador e Roberto Niederauer
- 23) Secretário de Esporte e Lazer do Estado, Kalil Sehbe Neto
- 24) Emerson Spadetto, diretor SENAC Caxias do Sul
- 25) Celestino Loro, vice-presidente de Serviços da CIC Caxias do Sul
- 26) Equipe do SHRBS (da esquerda para direita): Márcia Ferronato, Luciane Lopes Perez, Andréia Marchet da Rocha, Márcia Dall'Alba Mengatto e Suelén Matias
- 27) Da esquerda para direita: secretário Francisco Spianorello, vereador Guila Sebben, vereador Zoraido Silva, vereador Rafael Bueno, João Antônio Leidens, vereador Jaison Barbosa dos Santos, vereador Flávio Cassina, vereador Flávio Dias e vereador Mauro Pereira
- 28 – Presidentes de Sindicatos Patronais de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do RS, diretoria do SHRBS Presidente da FBHA.
- 29) Diva e Ivo Posser - Baita Kão
- 30) Eda e Ênio Paludo - Pícolo Refúgio
- 31) Secretário do Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego, Francisco Spianorello
- 32) Secretária de Turismo de Garibaldi, Ivane Fávero e Rômulo de Jesus Dieguez de Freitas
- 33) Frederico Dalla Rosa e esposa - Conselheiro Fiscal SHRBS Gestão 1977
- 34) Tatiana Weber e esposo - IFRS Campus Caxias
- 35) Joelson Gheller e esposa – Cosmos Hotel
- 36) Ivanir Nichetti - Churrascaria Gaudério
- 37) Presidente da Garantisserra, Ângelo Mestriner
- 38) Presidente Bento Convention & Visitors Bureau, Maria Alice Farina, e Jaime Farina
- 39) Secretária de Turismo de Antônio Prado, Lis Caberlon, e esposo

- 40) Cecília Pozza, vice-presidente Fecomércio/RS
- 41) Idalice Manchini - Diretora do Sindilojas e Luiz Carlos Brunetto
- 42) Luiz Guilherme Mazzola, SEBRAE, e namorada
- 43) Jair Ubirajara da Silva, presidente SINTRAHTUR, e esposa
- 44) Pedro Regalin e esposa - Churrascaria Imperador
- 45) Greicy Casonatto, executiva Caxias Convention & Visitors Bureau, e esposo
- 46) Rudimar Romeu Corso, diretor SHRBS
- 47) Secretário de Turismo de Bento Gonçalves, Gilberto Durante, e esposa
- 48) Marjorie Balbinot e Vanessa Maria Rech, do Blue Tree Towers
- 49) Vicente e Simone Perini, do Quinta Estação
- 50) Jamur Bettoni e esposa, do Umaiyoo
- 51) Paulo Geremia, diretor SHRBS e proprietário da Casa Di Paolo
- 52) Secretário de Turismo de Flores da Cunha, Everton Scarmin, e esposa
- 53) Emerson Monteiro, SEBRAE e esposa
- 54) Rogério da Silva Rodrigues e esposa - Sebrae
- 55) Integrantes da Rede Máximo Sabor e Presidente SHRBS Região Uva e Vinho, João Antônio Leidens
- 56) Alexandra Mazzochi Scopel, da Rede Máximo Sabor; Carine Verza, do Convention & Visitors Bureau Caxias do Sul; e Graziela Canônica, da Rede Máximo Sabor
- 57) Adelar Zanotto e esposa - Galeteria Alvorada
- 58) Afonso Golin e namorada - Empório Per Mangiare
- 59) Mônica Leigue Delatorre e Jacson Papi, vice-presidente COMTUR Caxias
- 60) Alexandre Bec, Amaury Doro e Ademir Andrighetti
- 61) Gládimir Zanella, vice-presidente SHRBS; Drica de Lucena, Secretária do Turismo de Caxias do Sul; Dilema Leidens e João Leidens, Presidente SHRBS
- 62) Elaine e Sandra Borges - Pizzaria Serra e Sabores e Sabor do Sul
- 63) Decoração do evento

Fotos crédito: Julio Foto Objetiva



**Você procura um sistema que controle totalmente o seu restaurante!?
E que, acima de tudo seja simples!?**

Contate-nos: **54 2621 5261**
Bento Gonçalves - RS

www.sonaglioautomacao.com.br

Automatiza:

- Restaurantes
- Pizzarias
- Lanchonetes
- Bares
- Casas Noturnas

Venha conhecer:

- Simplicidade
- Rapidez
- Mobilidade
- Touch-screen

PAF-ECF
Homologado
conforme
legislação
em vigor

sonaglio
soluções inteligentes

comercial@sonaglioautomacao.com.br

COZINHA ESCOLA É ENTREGUE À CATEGORIA

Em 22 de agosto, o SHRBS Região Uva e Vinho inaugurou a sua Cozinha Escola. A inauguração contou com a presença de presidentes de sindicatos patronais do setor de hotelaria, gastronomia e entretenimento do Brasil e Diretoria do FBHA. O espaço foi equipado com apoio da empresa Souza Cruz, representada no ato de inauguração por seu diretor Humberto Conte.

créditos das fotos: SHRBS



FIMTUR

Em Bento Gonçalves foi realizada a primeira edição do FIMTUR Business Serra Gaúcha de 15 a 19 de setembro, evento técnico e comercial que aproximou município, operadoras, hotéis, e companhias aéreas de agentes de viagens. O evento e visitas servem para manter e ampliar o potencial de vendas, divulgação e negócios.

Segundo o organizador Álvaro Paes "Cremos haver de suma importância aos Agentes de Viagens, Conhecer e Vivenciar Bento Gonçalves, ficando claro a todos, que o Destino comporta programações de 4 a 5 dias para seus clientes, tal a diversidade que possui de atrações, passeios, gastronomia, enoturismo, tradições, hospedagem e eventos. A ação foi uma iniciativa da Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves, através do Secretário Gilberto Durante em parceria com o trade.

Saiba mais em: www.fimtur.com.br

crédito FOTO FIMTUR



TOUR DA EXPERIÊNCIA - VILA FLORES

O projeto Tour da Experiência, que possui empreendimentos que oportunizam experiências aos visitantes, teve uma oficina de planejamento no dia 15 de agosto, na Casa do Artesão de Vila Flores. Participaram os proprietários dos empreendimentos e apoiadores, como as secretarias de Turismo dos municípios de Nova Prata, Veranópolis, Bento Gonçalves, Cotiporã, Caxias do Sul e Garibaldi.

Após apresentação do diagnóstico do ambiente turístico pelos consultores do Sebrae, os participantes trabalharam em grupos um novo planejamento baseado em estratégias e posicionamento dos empreendimentos envolvidos no destino. A oficina foi promovida pelo Sebrae e SHRBS, com apoio da Casa do Artesão.



créditos fotos: Prefeitura de Vila Flores



ENTRAI

A 16ª edição do Encontro das Tradições Italianas (Entrai) foi realizado nos dias 9 e 17 de agosto no distrito de Nova Milano, em Farroupilha. O SHRBS divulgou seus hotéis associados no espaço destinado a hotelaria local.



NO Nadir

www.menonatacadista.com.br
Caxias do Sul (54) 3535-7200

menon
DISTRIBUIDOR ATACADISTA
Mais do que produtos, a gente distribui sorrisos.

CAXIAS DO SUL CRIA PLANO MUNICIPAL DE TURISMO

O prefeito Alceu Barbosa Velho sancionou a Lei 7.637 que aprova as políticas públicas e o Plano Municipal do Turismo de Caxias do Sul. A solenidade ocorreu no Salão Nobre do Centro Administrativo. O Plano Municipal do Turismo foi elaborado pela Secretaria do Turismo com aprovação e considerações do Conselho Municipal do Turismo. O objetivo é criar um instrumento de planejamento e gestão do turismo local para tornar Caxias do Sul e região um destino turístico cada vez mais qualificado, consolidado e respeitado.

Estavam presentes o procurador-geral do Município, Victório da Costa; a secretária do Turismo, Drica de Lucena; o secretário de Obras e Serviços Públicos, Adiló Didomenico; o secretário do Urbanismo, Fábio Vanin; os subprefeitos Paulo Ballardin (Ana Rech), Luiz dos Reis (Criúva), Velocino Uez (Galópolis) e Oscar Marchesi (Vila Seca); os vereadores Gustavo Toigo, Jaison Barbosa, Edi Carlos Pereira de Souza, Guila Sebben, Raimundo Bampi e Zoraido Silva; e o presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, João Leidens, além de representantes de entidades, empreendedores do setor e integrantes do COMTUR (Conselho Municipal do Turismo).



ANDREIA COPINI

REDE MÁXIMO SABOR ENGAJADA EM PROMOÇÃO E SOLIDARIEDADE

Créditos Rede Máximo Sabor



A Rede Máximo Sabor é instituição que busca fortalecer e qualificar os serviços prestados na gastronomia da Serra Gaúcha. Desenvolve, de forma cooperada, o aumento da qualidade e credibilidade no ramo de alimentação da

região. E, assim, com seus valores calcados na cooperação e solidariedade mútua, a Rede Máximo Sabor participou novamente do jantar denominado Tá na Mesa.

O jantar foi promovido pela Associação dos Dirigentes Cristãos de Empresas da Serra Gaúcha (ADCE), entidade que estuda, vive e divulga os princípios e aplicações dos valores cristãos nas atividades econômica e social por meio da educação e da formação do meio empresarial. O evento gastronômico levou empresários e autoridades da região para a cozinha, onde prepararam os pratos que foram servidos ao público presente.

A iniciativa tem cunho social, com arrecadação revertida para instituições filantrópicas da região selecionadas e cadastradas. Os projetos atendidos pelo evento são voltados à educação e relacionados à infraestrutura das entidades.

Neste ano serão beneficiadas mais de 800 crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social.

O evento teve como tema central "Solidariedade: uma receita simples de fazer". Foi realizado em 3 de agosto, no Tulipa Restaurante (associado da Rede Máximo Sabor), localizado no Parque de Eventos da Festa da Uva. Em suas 14 cozinhas foram preparados deliciosos e variados pratos para mais de 750 pessoas.

A Rede Máximo Sabor, em parceria com a Dália Alimentos, serviu o seguinte cardápio: espaguete ao molho Máximo Sabor e picanha suína Dália aromatizada com ervas finas. Neste prato constaram ingredientes típicos e característicos da região serrana, procurando enaltecer as raízes italianas.

BENTO CONVENTION BUREAU ELEGE NOVA DIRETORIA

Em assembleia realizada no dia 20 de agosto, no CIC de Bento Gonçalves, o Bento Convention Bureau elegeu a diretoria para o mandato 2013-2015, que se iniciou em 1º de setembro. A presidente eleita é Maria Alice F. Farina, que terá como vices Estela P. Nilsson, Hermes Basso e Neusa F. dos Santos. Como tesoureira foi eleita Andréia Zucchi e, como secretária, Sabrina S. Cardos. Os titulares do Conselho são Moysés Michelon, Márcia Ferronato e Deyvi Santarosa, e os suplentes são Ana Paula Soliman, Gilmar Durante e Adriana Bentes da Silva.



Créditos Bento Convention

3ª RODADA DE NEGÓCIOS DO CAXIAS CONVENTION FECHA COM SALDO POSITIVO

A 3ª Rodada de Negócios do Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau, que aconteceu no último dia 19 de setembro, encerrou com saldo positivo segundo os associados. No total, 35 empresas participaram da atividade, entre associadas e convidadas.

“O objetivo do evento é promover uma interação do associado com o trade. Essa edição foi bastante concorrida e obtivemos um bom número de participantes. Esperamos que a adesão dos associados aumente nas próximas rodadas”, declara o presidente do

Caxias Convention, Valmor Peccini.

A pesquisa de satisfação foi respondida por 26 associados e convidados. Para a maioria das pessoas, a sistemática da rodada possibilitou a troca positiva de experiências e parcerias futuras. Todos foram unânimes na decisão de participar novamente desse evento. A avaliação final apontou nota dez para o evento que também oportunizou a concretização de dois negócios.

MUNICÍPIOS TURÍSTICOS ATUAM DE FORMA COOPERADA

A Serra Gaúcha participou em julho da **LIGA NETWORKING**. O evento é de extrema importância para divulgação dos destinos turísticos do Sul do País e visa estreitar o relacionamento com as empresas organizadoras de eventos e viagens de negócios e lazer. Foram realizados congressos, simpósios, workshops, premiações, lançamentos de produtos e viagens de incentivo.

A **LIGA NETWORKING** foi um momento marcante, onde foi iniciado um novo momento na promoção do turismo da Serra Gaúcha e da Capital. Pela primeira vez, seis secretários das principais cidades turísticas do Estado (Porto Alegre, Gramado, Bento Gonçalves, Canela, Caxias do Sul e Nova Petrópolis) atuaram de forma unificada.

WORKSHOP BROCKER TURISMO: A Brocker Turismo, agência de viagens e receptivo, realizou em agosto o 2º Workshop Brocker Turismo – Eu amo vender a Serra Gaúcha, que congregou 240 participantes do trade turístico nacional. O encontro reuniu no

destino as 15 operadoras de turismo de maior destaque do Brasil e que receberam o Troféu Infinito Brocker Turismo em 2012, relativo ao melhor desempenho nas vendas para a região.

O 2º Workshop a Brocker contou com o patrocínio de Marcopolo, Snowland, Hollywood Dream Carros, Harley Motor Show, Super Carros e Museu de Cera. Apoio institucional da Secretaria do Turismo do Estado do Rio Grande do Sul, Prefeitura de Canela, Prefeitura de Gramado, Prefeitura de Nova Petrópolis, Prefeitura de Bento Gonçalves e Prefeitura de Caxias do Sul.

ABAV 2013: No mês de outubro, a ABAV também teve a participação dos municípios, que aproveitaram o momento para divulgação de seus atrativos turísticos e festas locais. A ABAV 2013 encerrou com números satisfatórios para os expositores.

PATRIMÔNIO IMATERIAL ENVOLVE A COMUNIDADE

O secretário da Cultura de Caxias do Sul, João Tonus, recebeu abaixo-assinados de setores vinculados à gastronomia, turismo e preservação histórica, demonstrando interesse no registro do Galeto al Primo Canto como Patrimônio Imaterial da cidade. Participaram do encontro, no Arquivo Histórico, o presidente do SHRBS Região Uva e Vinho, João Leidens; o presidente da Associação dos Ecologistas de Caxias do Sul, Orlando Michelli; e o presidente da Associação dos Amigos da Memória e do Patrimônio Cultural de Caxias do Sul, Rafael Campagnolo, além de integrantes das equipes de trabalho da Divisão de Proteção ao Patrimônio Histórico e Cultural e do Arquivo

Histórico Municipal João Spadari Adami.

Segundo a coordenadora da Divisão de Proteção ao Patrimônio Histórico e Cultural, Liliansa Henrichs, o pedido se constitui em etapa importante para encaminhar o primeiro registro do Patrimônio Imaterial, que segue a metodologia do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, e foi desenvolvido pela servidora Rosana Peccini. A valorização do Patrimônio Imaterial foi introduzida pela Lei Municipal nº 7.495, de 19 de outubro de 2012 (Capítulo IV – artigos 33 a 41). Seu objetivo é ampliar as perspectivas de manutenção da identidade cultural de uma sociedade.



Crédito: Antonio Lorenzetti



Crédito: Antonio Lorenzetti

PROJETO COCAP APRESENTA RESULTADOS



Crédito: SHRBS

A sede do SHRBS Região Uva e Vinho foi o local de apresentação dos resultados da pesquisa da Cadeia do Vinho e da Enogastronomia realizada pelo projeto COCAP. O evento reuniu Diego Vecchiato, diretor de Relações Internacionais do Governo Veneto – Itália; Tarson Nuñez, coordenador da Assessoria de Cooperação e Relações Internacionais do Governo do Rio Grande do Sul e representante do Estado, sócio do projeto COCAP; Carlos Paiva, da Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul; e o professor Mario Volpe, coordenador do Comitê dos Experts COCAP - Fondazione di Venezia Itália, além de integrantes dos dois segmentos.

Na ocasião foram entregues os resultados da pesquisa realizada com empresários, trabalhadores do setor, além de fornecedores e clientes, foram mais de 600 entrevistas.

E a União Européia/Região do Vêneto entregou uma publicação com detalhamento e resultados do trabalho.

Para o SHRBS este projeto incentivou a pratica de ações em rede e a partir da pesquisa percebeu-se que o setor tem claro os desafios e as oportunidades, assim em parceria com o governo do RS e FEE o Sindicato pretende seguir com estudos e analises com o intuito de fomentando a competitividade e coesão social levando em conta a Carta produzida com reivindicações históricas da (eno) gastronomia na Região Uva e Vinho - Serra Gaúcha



Crédito: SHRBS



Crédito: SHRBS

NELLA PIETRA INAUGURA FRANQUIA EM BENTO

A Pizzaria Nella Pietra inaugurou, em agosto, sua franquia em Bento Gonçalves. A nova pizzaria está instalada na Rua 15 de Novembro, no Bairro São Bento. O SHRBS Região Uva e Vinho deseja vida longa ao estabelecimento.

ASSOCIE-SE AO SHRBS

São mais de 20 benefícios para seu crescimento.

Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000.

2º maior Sindicato da categoria no Estado e 13º do país.

Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

ANUNCIE NO INFORMATIVO DO SHRBS

Veiculação trimestral com tiragem de 3000 unidades

Informe-se: 54 3221 2666 ou 54 3453 8000

PLASTECH

Em agosto, no Parque de Eventos da Festa da Uva, aconteceu a Plastech Brasil 2013, Feira de Tecnologias para Termoplásticos e Termofixos, Moldes e Equipamentos. O evento atraiu 23,8 mil visitantes e 250 expositores ao Parque da Festa da Uva.

SOM & LUZ

Quem visitar Caxias do Sul pode conhecer um pouco da história da colonização italiana e se emocionar com o Som & Luz. Trata-se de espetáculo promovido pela Secretaria do Turismo e Festa da Uva, e realizado na Réplica de Caxias de 1885, localizada junto ao Parque de Exposições da Festa da Uva.

O espetáculo começa com escuridão absoluta. Aos poucos, vozes, ruídos, trovões e relâmpagos invadem o belo cenário: a réplica da Avenida Júlio de Castilhos e da rua Dr. Montauray, principais ruas de Caxias do Sul de 1885, formada por 18 casas, incluindo capela e coreto, rodeadas por um bosque de mata nativa.

Diálogos, narrativas, música e jogo de luzes cortando a mata e cobrindo as casas mantêm o público em suspense por 45 minutos. No centro da réplica da Caxias antiga, ele viaja levado pela magia do texto de José Clemente Pozenato, autor de O Quatrilho.

Completamente remodelado e com arquibancadas que abrigam 350 pessoas, o novo Som & Luz apresenta uma mistura de cinema e teatro ao ar livre. Desde setembro é apresentado nas quintas e nos sábados, às 20h. Os ingressos custam R\$ 30. Mais informações pelos telefones 54.3207.1166 e 54.3222-1875.



crédito foto Luis Chaves

PREFEITO DE FARROUPILHA PRESIDE COMITÊ TREM REGIONAL

O prefeito de Farroupilha, Claiton Gonçalves, foi eleito presidente do Comitê Trem e Desenvolvimento Regional da Serra Gaúcha em reunião realizada no Campus 8 da Universidade de Caxias do Sul. “Essa indicação veio para integrar Farroupilha ainda mais nesse processo e também para descentralizar as decisões regionais,” destacou o prefeito. A vice-presidência ficou a cargo do diretor de infraestrutura da CIC de Caxias do Sul, Nelson Sbabo.

O vice-prefeito de Caxias do Sul, Antônio Feldmann, coordenador da Comissão Especial do Trem Regional; o secretário de Gestão Integrada e Mobilidade Urbana de Bento Gonçalves, Mauro Moro; e a secretária do Comitê, Claudete Travi, formam a secretaria executiva do Trem Regional. Também participaram representantes do Aglomerado Urbano do Nordeste do RS, do Corede Serra, da Secretaria da Infraestrutura e Logística do Estado e da Metroplan.

ANTÔNIO PRADO ADERE AO CISGA

O prefeito Nilson Camatti assinou consórcio para integrar Antônio Prado ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha (CISGA). A entidade existe desde 2011 com a finalidade de promover economia na compra de forma coletiva, bem como implantar iniciativas na promoção do desenvolvimento sustentável, visando garantir a

melhoria da qualidade de vida dos cidadãos. O consórcio já era integrado pelos municípios de Bento Gonçalves, Campestre da Serra, Carlos Barbosa, Coronel Pilar, Fagundes Varela, Flores da Cunha, Garibaldi, Nova Roma do Sul, Santa Tereza, São Marcos e Veranópolis.

TERMAS DA LOGENVIDADE GANHA FILME PARA DIVULGAÇÃO

O curta metragem “Termas e Longevidade – Viva, sinta e experimente” conta a história de duas pessoas em busca de inspiração e arte. Ele foi rodado nos municípios de Vila Flores, Nova Prata, Veranópolis, Cotiporã e Protásio Alves, que formam o roteiro turístico Termas e Longevidade.

Disponível na internet, pelo facebook e youtube, o filme de 10 minutos foi lançado em evento realizado no mês de julho no Restaurante Mascaron, em Vila Flores. Também pode ser encontrado em DVD para distribuição em operadoras e agências de viagens em todo o Brasil. O filme pode ser acessado pela fanpage www.facebook.com/termaselongevidade.

PREMIADOS OS MELHORES VINHOS DE CAXIAS DO SUL

A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Caxias do Sul, em parceria com a Rede de Vinícolas de Caxias do Sul (Revinsul), realizou o jantar de premiação do 16º Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva. O evento aconteceu no restaurante Tulipa da Festa da Uva, com a presença do vice-prefeito Antônio Feldmann; do secretário da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Araújo Horn; de integrantes da secretaria, das soberanas da Festa da Uva 2012, de vereadores, deputados estaduais, prefeitos da região, convidados e representantes das 48 cantinas participantes.

As categorias avaliadas na edição deste ano foram Tinto de Mesa, Branco de Mesa, Rosado de Mesa, Branco Vinífera, Tinto Vinífera, Tinto Vinífera Engarrafado e Suco de Uva. Os vinhos premiados receberam troféus e poderão ser comercializados com o selo "Vinho de Caxias do Sul."



Crédito: Antonio Lorenzetti

SABORES DE CRIÚVA E SABORES DA SAÚDE

Estão com datas definidas a 9ª edição do Sabores de Criúva e a 1ª do Sabores da Saúde. Os eventos estão programados, respectivamente, para os 26 de outubro, em Criúva, e 7 de dezembro, no Centro de Eventos da Festa da Uva. Mais informações nos endereços eletrônicos www.saboresdecriuva.com.br e www.saboresdasaude.com.br

ALUNOS DESENVOLVEM APLICATIVO TURÍSTICO PARA ANTÔNIO PRADO

Os alunos Bernardo de Biasi Fernandes, Leonardo Arruda e Marcelo Pastore Bernardi, do 1º ano do Ensino Médio do colégio Ulisses Cabral, apresentaram para a secretária de Turismo de Antônio Prado, Lis Caberlon, o aplicativo turístico de Antônio Prado, desenvolvido por eles para o Seminário Integrado Politécnico, com o tema "Comunicação e uso de mídias" e coordenação da professora Enar Pappis.

No aplicativo, os estudantes buscaram soluções para a comercialização e

a promoção da cidade como destino turístico, além de todas as notícias da prefeitura e os principais eventos da cidade. "O turista precisa de informações sobre o município que está indo visitar, para ficar bem informado e saber os melhores pontos turísticos", explicou Leonardo Arruda. Com este trabalho, os alunos foram selecionados para participar da Mostra SEC-UCS

FENACHAMP É LANÇADA NO PALÁCIO PIRATINI



créditos fotos: Setur Garibaldi

O Município de Garibaldi e o Governo do Estado do Rio Grande do Sul realizaram em junho, no Salão Negrinho do Pastoreio, do Palácio Piratini, o lançamento da Festa Nacional do Espumante (Fenachamp). O evento reuniu autoridades e imprensa de Porto Alegre e contou com a participação de diversas autoridades, como o governador Tarso Genro.

A beleza do Palácio e o cardápio preparado especialmente para a ocasião demonstraram porque o evento está consolidado e a cada edição reúne maior número de participantes. O Coral Carlos Gomes apresentou-se durante a recepção com canções típicas da colonização italiana. Na cerimônia, os convidados conheceram o tema e os principais atrativos da festa, marcado para o período de 3 a 27 de outubro, nos fins de semana. Secretários municipais, vereadores, deputados, e lideranças de Garibaldi e região prestigiaram o evento.

Norteadas pelo mote "Um século de tradição, glamour e emoção", a Fenachamp celebrará os 100 anos da elaboração do primeiro espumante brasileiro, realizada em Garibaldi. Dentre os atrativos da festa estão shows diversificados e o maior sabrage coletivo do mundo.

Realizada desde 1981, a Fenachamp é a maior festa do gênero no Brasil. Nela, as maiores vinícolas do Brasil reúnem-se para oferecer o melhor de suas produções a aproximadamente 80 mil visitantes.

FLORES DA CUNHA FARÁ AVALIAÇÃO E NÃO MAIS CONCURSO DE VINHOS

As secretarias de Turismo, Indústria, Comércio e Serviços e de Agricultura e Abastecimento anunciaram mudanças no concurso "Melhores Vinhos de Flores da Cunha". As alterações foram decididas em reunião de representantes da Prefeitura, da Associação Gaúcha de Vinicultores, do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Flores da Cunha e Nova Pádua e da Associação Brasileira de Enologia. Elas foram feitas com o objetivo de unir e fortalecer o evento, que destaca e valoriza o trabalho dos vitivinicultores da região.

O evento mudará de nome, deixando de ser concurso para ser avaliação. A premiação dos vinhos que obtiverem pontuação acima de 85 pontos será a inclusão no Guia dos Melhores Vinhos de Flores da Cunha 2013, organizado pela Prefeitura. Outra mudança será no jantar de premiação, que passa a ser no Salão Paroquial, no dia 8 de novembro. No cardápio estarão os vinhos premiados e o prato típico da cidade: o menarosto.

Este ano serão produzidos dois guias: um com os vinhos finos e espumantes, e outro com vinhos de mesa e sucos de uva. As publicações serão lançadas e distribuídas na noite de 8 de novembro durante o jantar. Os vinhos participantes foram avaliados no período de 23 a 27 de setembro, na Escola de Gastronomia de Flores da Cunha.

ESTAÇÃO PRIMAVERA EM BENTO GONÇALVES

A estação mais florida do ano chega a Bento Gonçalves com uma programação especial, para marcar o período. A Prefeitura, através da Secretaria Municipal de Turismo (SEMTUR), com apoio de entidades, associações do trade turístico e empreendedores, promove de 06 de setembro a 17 de novembro a Estação Primavera em Bento.

Na programação estão Feira do Livro, Exposições de Artesanato, Carros Antigos, Semana Farroupilha, Semana de Bento, Bento em Dança, entre outros. Além da gastronomia típica em uma programação intensa nos restaurantes, pacotes especiais nos hotéis e passeios especiais nas agências de turismo receptivo.

Entre as novidades de 2013 do Estação Primavera Bento, está a integração com eventos regionais. No calendário o visitante encontra a programação de: Garibaldi (Fenachamp), Antônio Prado (FenaMassa), Pinto Bandeira (Caminhada das Rosas). O SHRBS Região Uva e Vinho é um dos apoiadores da Estação.

FESTIVAL DE BLUES

O próximo Festival de Blues em Caxias do Sul está com data agendada: dias 21, 22 e 23 de novembro, no Largo da Estação Férrea. Os ingressos são limitados e custam R\$ 50 na quinta-feira e R\$ 60 na sexta e no sábado. Passaporte para os três dias sai por R\$ 120. Dentre os nomes confirmados estão Eddy The Chief, Clear Water, Muder Morganfield, J.J Jackson, Bob Stroger, Jamer Wheller e Daniel Raffo.

SIMPÓSIO ATRAI PARA BENTO ESCULTORES DE VÁRIOS PAÍSES

O Instituto Tarcísio Michelon e a Secretaria de Estado da Cultura realizam até o dia 20 de outubro o II Simpósio Internacional de Escultores. O curador do simpósio é renomado escultor brasileiro de pedra basalto, Bez Batti, recebe escultores de diversos países em espaço coletivo a fim de promover o intercâmbio entre os artistas e apreciadores da arte. Sob o tema "A pedra revelando a alma do artista", o encontro apresenta as etapas do processo de criação e revela a emoção do artista em sua obra. As atividades se desenvolverão na Rua Dr. Rolando Gudde, próximo da Casa das Artes, das 9h às 12h e das 14h às 17h.

NOITE ITALIANA TERÁ TRÊS DATAS EM 2014

A 33ª Noite Italiana, promovida pela CDL de Antônio Prado, teve público surpreendente em suas duas noites. Em razão disto, a comissão organizadora decidiu que em 2014 o evento terá três noites.

Os participantes degustaram vinhos, sucos, refrigerantes, água, polenta frita e brustolada, copa, salame, galetto, pepino, biscoito, pão, cuca, batata doce, merengue, frutas e uma infinidade de outros pratos ao som dos grupos Ballo di Monti, Quero-Quero e Banda Harmony Show e apresentação do cantor Alexandre Lucena e do tenor Giovanni Marchezeli.

Na entrada da festa a comunidade pradense auxiliou na entrega de taças, lenços, chapéus e também na recepção carinhosa. A abertura oficial foi conduzida por comitiva formada pelas soberanas do Município, pelo presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas e esposa, e pelo prefeito de Antônio Prado e esposa.

FEST IN VÊNETO ELEGE SOBERANAS

Em concurso realizado no dia 17 de agosto foram eleitas as soberanas da 6ª edição da Fest in Vêneto, programado para 2014, em Cotiporã. A rainha eleita é Thaís Zancanaro Cesca, 18 anos, e as princesas, Ana Júlia Griguol, 19 anos, e Letícia Girardi Cendron, 18 anos. Também foram escolhidas a rainha infantil e suas princesinhas. O evento foi animado pela banda Casa Blanca Show.

FEIRAS E EVENTOS

FENAMASSA

11 a 13 e de 18 a 20 de outubro de 2013

FENACHAMP

03 a 27 de outubro de 2013

FESTIVAL DO MOSCATEL

29 e 30 de novembro e 01 de dezembro

MERCOPAR

01 a 04 de outubro de 2013

FESTIVAL DE TURISMO DE GRAMADO

07 a 10 de novembro de 2013

FESTIQUEIJO ATRAI MAIS DE 18 MIL VISITANTES

A edição deste ano do Festiqueijo, realizada em Carlos Barbosa, recebeu mais de 18 mil visitantes de municípios gaúchos, principalmente da Grande Porto Alegre, e de outros estados, como Santa Catarina e São Paulo. Turistas estrangeiros também conferiram as delícias da região serrana do Sul do Brasil.

A organização contabilizou o consumo de 3.900 kg de queijo, 11 mil litros de espumante, 4 mil litros de vinho, 32 mil pastéis, 40 mil pedaços de pizza, 3 mil quilos de galetto, 900 quilos de salsichão, 200 kg de gostoli, 800 kg de polenta brustolada e 300 kg de pepino. A 25ª edição está com data marcada: será no período de 3 a 27 de julho de 2014.



crédito na foto: Divulgação

CONCURSO REVELA BELEZAS DE FAGUNDES VARELA

Com o objetivo de estimular a criatividade artística, destacar as belezas do município, produzir acervo fotográfico cultural e turístico e resgatar a história e cultura de Fagundes Varela, a Secretaria de Educação, Cultura e Desporto e Assessoria de Comunicação da Prefeitura promoverão a segunda edição do Concurso Fotográfico Retratos de Fagundes Varela. A iniciativa também marca as comemorações dos 26 anos de emancipação política e administrativa do Município.

O tema deste ano será "Das belezas naturais à cultura de um povo". Poderão

participar todos os interessados, independente de idade, escolaridade e residência. A Comissão Julgadora se reunirá em outubro para definir as fotos vencedoras. A premiação será entregue durante a programação dos festejos de 26 anos de emancipação de Fagundes Varela. Haverá premiação em dinheiro para os primeiros cinco colocados. As 12 melhores colocadas serão divulgadas em calendário sobre o Município, que será produzido no final do ano.

ELEITAS AS SOBERANAS DA FESTA DA UVA 2014

A corte da Festa da Uva 2014 é formada pela rainha Giovana Dannenhauer Crosa e pelas princesas Gabrielle Debastiani e Karina Cristina Muniz Furlin. A 27ª rainha da Festa da Uva tem 25 anos e representou a Crosa Odontologia Integrada. A princesa Gabrielle tem 20 anos e suas entidades são Impacto Positivo, Lorigraf e Supermercado Andreazza. A princesa Karina, de 25 anos, representou o Colégio La Salle Carmo e a Faculdade La Salle.

Durante o concurso foi anunciado o show de abertura da Festa da Uva com o grupo mexicano Maná, e apresentada da música tema, de autoria de André Viegas. O evento ainda teve apresentações da Orquestra Municipal de Sopros, Coral Municipal de Caxias do Sul, Cia. Municipal de Dança, CTG Campos dos Bugres, Dora Ballet, Studio de Danças Camila Oliveira e Ballet Margô, e dos solistas Celso Santos, Franceli Zimmer e Giovanni Marquezelli.



Crédito foto: LUIZ CHAVES

GOVERNADOR FAZ ENTREGA CERTIFICADOS SIMBÓLICOS DO PRONATEC COPA



Crédito foto: Andréia Copini

Aconteceu em 16 de agosto a entrega simbólica dos certificados para os alunos que realizaram cursos de inglês básico em Caxias do Sul e do convênio firmado entre Secretaria Estadual do Turismo e SHRBS. A entrega se deu durante a Interiorização do Governo do Estado, com a presença do governador Tarso Genro. O sindicato foi representado pelo Diretor Gustavo Sirena e pela Diretora Executiva Márcia Ferronato.

VERANÓPOLIS, VILA FLORES E NOVA PRATA PROMOVERAM CURSO DE BOAS PRÁTICAS

Em parceria com as Secretarias Municipal do Turismo de Veranópolis, Vila Flores e Nova Prata, EMATER, SEBRAE, SENAI e Vigilância Sanitária dos Municípios, o SHRBS Região Uva e Vinho, realizou cursos de Boas Práticas para Serviço de Alimentação para hotéis, restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, agroindústrias e representantes de comunidades do interior.

Seguindo a RDC 216/2004 da Anvisa e aprovado pelo Centro Estadual de

Vigilância e Saúde - Divisão de Vigilância Sanitária - Setor de Alimentos - Portaria 78/2009, o curso teve duração de 16 horas. Apresentando como pauta os temas Contaminantes e Doenças Alimentares, Doenças Transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos Alimentos, Boas práticas, e legislação e documentação. O treinamento aconteceu no auditório do Hotel Princesa dos Vales, no auditório da Prefeitura em Vila Flores com duas turmas e na Casa da Cultura em Nova Prata.

Crédito foto: SHRBS



CONFIRA A AGENDA DO BPSA - 16 HORAS

BENTO GONÇALVES

Datas: 21 a 24 de outubro (segunda a quinta)
Local: Centro de Eventos Hotel Dall'Onder
Horário: 14h às 18h

NOVA PRATA com duas turmas

Datas: 04, 05, 06, 07, 08 de novembro
Local: Hotel Prata Villagio
Horários: turma tarde: 14h30min às 18h e turma noite: 19h às 22h30min

CAXIAS DO SUL

Datas: 18 a 21 de novembro (segunda a quinta)
Local: Sede do SHRBS
Horário: 14h às 18h

Boas práticas – Atualização 8 horas (para os que possuem o curso há 03 anos, devem participar desta atualização)

Caxias do Sul com duas turmas
Datas: 21 e 22 de outubro e 25 e 26 de novembro (segunda e terça)
Local: Sede do SHRBS
Horário: 14h às 18h

Para mais informações sobre vagas e valores contatar o SHRBS Região Uva e Vinho pelo fone 54. 3221.2666 ou e-mail admin@sindiregiao.com.br. Bento Gonçalves e demais municípios da região contatar pelo fone 54.34538000 ou sindiregiao@sindiregiao.com.br.

QUALIFICAÇÃO TURÍSTICA

A Secretaria de Turismo de Antônio Prado iniciou o projeto "Prado Recebe" com o intuito de aprimorar a receptividade do município. Serão realizadas várias ações durante o ano. No dia 30 de julho aconteceu a atividade de qualificação turística sobre o bem receber. Foram três turmas que receberam informações nos turnos da manhã, tarde de noite em encontros realizados no Centro Cultural Padre Schio.

O público-alvo é formado por taxistas, frentistas, policiais militares, servidores públicos, trade turístico, comércio e demais interessados. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas na Secretaria de Turismo pelo número 54.3293-1500 ou e-mail turismo@antonioprado.com.br.

MASSAS E MOLHOS

O Programa FenaMassa 2013 promove cursos de qualificação para a comunidade de Antônio Prado. O curso de Massas e Molhos, ministrado pelo chef Felipe Anziliero, objetiva fazer com que os alunos adquiram novos conhecimentos tanto em receitas como no preparo dos alimentos, além de promover a valorização da gastronomia do município. No curso realizado na cozinha do Pastifício Giulian, o chef ensinou as receitas de Parafuso com molho papalina, Linguine ao tomate e atum, Capeleti integral com brócolis e peito de peru e Talharim ao molho de leite de coco.

CURSOS COM PARCEIROS

UCS ESCOLA DE GASTRONOMIA

Educação Continuada em Gastronomia

Educação Continuada em Sommeliers

Educação Continuada em Confeitaria

Conforme convênio os associados em dia com o Sindicato terão desconto.

Mais informações sobre cursos contatar a Escola de Gastronomia pelo fone 54.3292-1188 ou e-mail gastronomia@ucs.br.

ESCOLA SAL A GOSTO

Oficinas de Pães recheados, jantar francês, culinária tailandesa, filés, brigadeiro gourmet e de colher, grelhados australianos, risotos, carnes tradicionais regionais e sushi.

Mais informações sobre cursos contatar a Escola Sal a Gosto pelo fone 54. 3419.4831.

SHRBS FIRMA CONVÊNIO COM UNISINOS

Associados em dia com o Sindicato terão descontos nos cursos de graduação (inclusive EAD), de master business administration – MBA's, de especialização de extensão, superiores de complementação de estudos, de línguas/unilínguas, intensivo e de informática. O benefício decorre de convênio assinado pela entidade com a Unisinos.

Para maiores informações e inscrições, através do email crelvas@unisinos.br ou através do fone 54 3452.5100

IFRS REALIZA CURSO DE GARÇOM

O curso de qualificação em garçom do Pronatec tem a participação de 16 alunos e aulas no Campus em Bento Gonçalves do Instituto Federal. A aula inaugural foi apresentada pelos maitres do Hotel Dall'Onder, César Ribeiro Edson Bublitz, os quais explanaram sobre a rotina de trabalho de um garçom. E para aperfeiçoar a aprendizagem os alunos tem a oportunidade de realizar aulas práticas graças ao apoio dos associados: Canta Maria, Pizzaria Sapore de Fiorenza, Pizzaria Dom Gusto, Restaurante e Bar Príncipe Di Udine, Ristorante e Pizzaria Pirandelo, Rocco Pizzaria, Tratoria do Sabor e Dall'Onder Grande Hotel. A ação contou com o apoio da Semtur e do SHRBS.



créditos IFRS

IFRS - CÂMPUS BENTO INICIA CURSO DE SOMMELIER

Os Cursos de Sommelier que iniciaram na primeira quinzena de agosto acontecem por meio de uma parceria entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), a secretaria municipal de turismo de Bento Gonçalves e o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho (SHRBS). Com uma carga horária de 200h, o curso irá abordar as disciplinas de Orientação Profissional e Cidadania, Noções de Viticultura, Fundamentos Técnicos em Enologia, Técnicas para o Serviço

do Sommelier, Fundamentos de Análise Sensorial, Enografia, Enoturismo, Gestão e Empreendedorismo e Enogastronomia.

O curso de Sommelier faz parte da Formação Inicial e Continuada (FIC) do Governo Federal. É realizado por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

Na aula inaugural estiveram presentes, dando boas vindas aos alunos, o secretário municipal de turismo Gilberto Durante, a coordenadora adjunta do Pronatec Kelen Rigo, a

supervisora do curso de Sommelier Gisele Gugel, a diretora executiva do SHRBS Márcia Ferronato e a professora Raquel Bondam do Câmpus Bento Gonçalves do IFRS.

Estão matriculados 40 alunos, divididos em duas turmas. A previsão de término é no dia 21 de dezembro. Os alunos que concluem o curso tem a possibilidade de atuar profissionalmente junto a restaurantes, bares, hotéis, lojas especializadas em vinhos, supermercados, enotecas, vinícolas, consultorias e eventos. Fonte: IFRS- Zeli Anderle

FORMADA TURMA DE SOMMELIER NACIONAL FISAR



Aconteceu em agosto a realização do último módulo e da formatura do curso de sommelier nacional realizado em parceria com UCS/FISAR. As atividades foram conduzidas pelo professor doutor Roberto Rabachino e pelo docente técnico científico doutor enólogo Edegar Scortegagna Acrescentar após o nome Scortegagna, coordenado pelo Diretor da Escola de Gastronomia Mauro Cingolani.



Os formandos da turma de nacional FISAR forma: João Carlos Ferreira, Giorgio Zanella Toss, Jeferson Grolli Mariani, Laercio Antonio Vesterlund, Jaqueline Nunes Franco Geremia, Joel Henrique da Silva, Edson Bublitz, César Volnei Ribeiro.

FARROUPILHA RECEBE INSCRIÇÕES AO PRONATEC

O município de Farroupilha abriu inscrições para os cursos do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Podem se candidatar pessoas, com idade entre 16 a 59 anos, inscritas no Cadastro Único. É preciso apresentar carteira de identidade, CPF e comprovante de residência.

Os cursos ofertados pelo SENAC são de auxiliar de recursos humanos, vendedor, auxiliar administrativo, representante comercial, manicure e pedicure, cabeleireiro, operador de computador, montador e reparador de computador, camareira em meio de hospedagem, cuidador de idosos, cuidador infantil e recepcionista de eventos. Já o SENAI oferece os cursos de operador de máquinas de usinagem, desenhista mecânico, costureiro, eletricitista instalador predial de baixa tensão, eletricitista industrial, pintor de imóveis, ajudante de obras e pedreiro de alvenaria.

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone 54.3261.3399, com Acessuas-Trabalho, ou pelo e-mail acessuas-trabalho@farroupilha.rs.gov.br.

FESPRO HRBS TEM NOVA DATA

Visando melhor atender as expectativas dos parceiros, expositores e público visitante, a M&K Art Promoções e Eventos alterou a data de realização da FESPRO HRBS – Feira de Serviços e Produtos para Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares para os dias 22 a 25 de abril de 2014.

O evento ocorrerá no Centro de Eventos da Festa da Uva. Mais informações pelo endereço www.fesprohrbs.com.br.

CONHEÇA OS HOTÉIS DA REGIÃO CADASTRADOS PELA FIFA PARA A COPA DO MUNDO 2014.

BENTO GONÇALVES DALL'ONDER GRANDE HOTEL



O Dall'Onder Grande Hotel iniciou suas atividades em 1980 com o nome de Hotel Atlântida. Inicialmente possuía uma área de 2 mil metros quadrados com aproximadamente 50 colaboradores. Atualmente, conta com uma área de 22 mil metros quadrados, 257 apartamentos, distribuídos em 4 categorias, 4 centros de eventos, entre eles, o Salão Carmenère, com capacidade para 500 pessoas, além de uma completa área de lazer.

O Dall'Onder Grande Hotel conta com uma das piscinas mais modernas do Brasil. Piscina coberta e térmica, com Hidromassagem; Caminhos contra correnteza;

Cascata e iluminação com sistema de cromoterapia; Sistema automático de controle de temperatura e umidade ambiental; Filtro automático; Acesso para deficientes físicos, com rampa específica. O hospede pode também contar com os serviços exclusivos de sauna úmida e seca, ducha escocesa e ducha circular.

Atualmente, adquiriu-se para todos os apartamentos do Dall'Onder Grande Hotel novos colchões, com padrão internacional (1,92X2,03), sendo os melhores colchões do Rio Grande do Sul, segundo a CBP, produtora dos mesmos.

Possuímos hoje em nossa estrutura 3 ambientes gastronômicos, entre eles a um cantina subterrânea – Cantina Cabernet – que atende diariamente com rodizio de pratos italianos; o Restaurante Don Perignon e o Restaurante Sauvignon.

O diretor superintendente da Rede Dall'Onder atualmente é Tarcisio Vasco Michelin, que com sua consagrada caminhada no turismo de Bento Gonçalves, busca fazer do Dall'Onder um hotel completo, seja para viagens a lazer ou a negócios.

A emoção é o ingrediente essencial em nossos serviços. Com forte inclinação cultural, o Dall'Onder Grande Hotel desde o início de seus serviços, oferece aos hóspedes programações culturais, como o Alma Gaúcha, espetáculo gaúcho acompanhado de gastronomia típica gaúcha; e o Per Sempre, espetáculo realizado pelo tenor Dirceu Pastore os Pequenos Cantores, que emocionam aos ouvintes com um belo repertório italiano. Ainda, apoiamos o Instituto Tarcisio Michelin, o Projeto atende crianças e jovens em vulnerabilidade social, com idade de 08 a 18 anos. Em 2011, registrou a adesão de 200 crianças e jovens em projetos continuados, hoje atendem cerca de 300 crianças.



O diretor superintendente da Rede Dall'Onder atualmente é Tarcisio Vasco Michelin, que com sua consagrada caminhada no turismo, busca fazer do Dall'Onder um hotel completo, seja para viagens a lazer ou a negócios.



Crédito fotos: Dall'onder Grande Hotel

SPA DO VINHO

CAUDALIE AUTOGRAPH COLLECTION

Amor pela Arte do Vinho, Respeito pela Cultura, Paixão por Bem Receber

O Hotel & Spa do Vinho Caudalie foi iniciado em 2001. Um grupo de empresas - formado pela Vinícola Miolo, SCA Móveis e Concesul, dentre outros importantes investidores regionais - acreditou no promissor projeto proposto pela empresa Multimix. Em finais de 2004 surgiu a necessidade da atuação de uma empresa especializada em construção, implantação e operação hoteleiras. A partir de então o grupo Prisma Engenharia S/A assumiu o empreendimento, ampliando seu conceito original e adequando-o ao padrão de hotelaria internacional. Ao longo da obra foram investidos 35 milhões de reais, gerando cerca de 120 empregos diretos.

O hotel possui uma ambientação esmerada, onde belíssimas antiguidades decoram todas as áreas sociais.



São peças autênticas recolhidas entre as famílias da região e restauradas com esmero pelo historiador Luís Fitarelli. A ambientação do Restaurante Leopoldina, por exemplo, reúne móveis de salas de jantar originais, feitos à mão por antigas famílias de imigrantes. Revestimentos em pedras, móveis em madeira de lei, objetos em prata e lustres de cristal compõem os ambientes onde o resgate histórico é a linha mestra de decoração.

Um luxuoso hotel e um exclusivo spa idealizados para brindar o hóspede a cada momento com uma experiência de prazer e encantamento. A excelência de serviços e uma gastronomia impecável são parte do compromisso de surpreender sempre o visitante, enquanto ele tranquilamente desfruta de um chá na Biblioteca, um por do sol com espumante na Esplanada, um charuto na torre do hotel ou de maravilhosas refeições. Cada uma das 128 acomodações é decorada com requinte e conforto, dotada de wireless, climatização própria e camas simplesmente soberbas. O atendimento é personalizado desde a reserva

até os programas de saúde e beleza integrados com o Spa Caudalie. Abandone-se confiante no carinho de uma equipe cuja única missão é transformar sua estadia em uma verdadeira obra de arte.

Gastronomia contemporânea com inspiração franco-italiana. Ambientação histórica, inebriante carta de vinhos, elegante patisserie e uma paisagem esplendorosa. Café da Manhã, Brunch, Almoço e Jantar à francesa. Jantares à luz de velas no Leopoldina Restaurante, aberto de segunda-feira à sexta-feira das 19h às 23h e em sábados e domingos das 7h30 às 14h e das 19h às 23h (recomenda-se reservas). Esplanada com vista panorâmica do Vale dos Vinhedos. Eventos Gourmet na Trattoria Damigiana (sob reservas). Feijoadíssima nos almoços de Sábado. Chá da Tarde com Patisserie Exclusiva (sob reservas). Bar Sabrage das 07h às 24h e Toiletes (com acessibilidade para PNE).

O Centro de Eventos do Hotel & Spa do Vinho conta com uma moderna e bem equipada infra-estrutura para eventos de pequeno e grande porte. Possui um amplo hall decorado em estilo contemporâneo, funcional e elegante, iluminação natural, copa, telefonia, banheiros, internet Wi-Fi, exclusivo deck com solarium voltado para os parreirais do Vale dos Vinhedos, Business Center e elevador exclusivo.

A sala principal possui pé direito alto e sem colunas, completo sistema de sonorização, projetores e telões instalados no teto, capacidade para 500 pessoas com opção para utilização de 3 divisórias, cabine de tradução simultânea e 3 salas executivas para pequenos eventos.

Spa do Vinho Caudalie Vinothérapie.

O primeiro centro brasileiro de tratamentos vinoterápicos, instalado no complexo Hotel & Spa do Vinho Caudalie, utiliza a alta qualidade e o comprovado potencial rejuvenescedor da uva do Vale dos Vinhedos

Todos os tratamentos e produtos oferecidos são patenteados pelo spa e laboratório francês Caudalie, cujos parâmetros estabeleceram-se através de pesquisas realizadas na Universidade de Bordeaux. Caudalie possui hoje franquias em seis países, sendo o Spa do Vinho Caudalie o primeiro franqueado da América Latina.



Uma conceituada equipe de especialistas levará o visitante ao extremo relaxamento e desintoxicação, aliando modernos tratamentos corporais e faciais aos polifenóis extraídos do mosto da uva após o processo de vinificação. Piscina térmica com água natural e hidromassagem, banhos de vinoterapia, sauna vinoterápica, solário, cabines com magníficas vistas panorâmicas e um ambiente em total harmonia com a natureza da região proporcionam uma estadia de paz, saúde, prazer e rejuvenescimento.

Existem duas formas de acesso ao Spa do Vinho Caudalie, através dos Programas Vinoterápicos ou da Carte du Jour.

Ao adquirir qualquer destas opções, o cliente usufrui de uma ampla área de relaxamento, com piscina térmica terapêutica de água mineral natural, sauna úmida, caminho de pedras e solarium com vista panorâmica para o Vale dos Vinhedos, com serviço contínuo de uvas frescas, chás e água aromatizada.

Dicas de programação imperdível: Festa da Colheita, Baile Veneziano de Carnaval, Festival das Emoções Dia do Vinho, Baile Imperial, Primavera Rosé, Natal e Reveillon.

Os Diretores Deborah Villas-Bôas Dadalt e Aldemir Dadalt e equipe esperam por você



Crédito fotos: Spa do Vinho

CAXIAS DO SUL

HOTEL INTERCITY PREMIUM

Considerado um dos melhores hotéis da cidade, o InterCity Premium Caxias do Sul surpreende por seu charme e grandiosidade. Com um centro de convenções com capacidade para mais de 700 pessoas e uma completa área de lazer externa, o hotel é destino de visitantes a lazer ou a trabalho. Localizado no hotel, o Vita Club garante os mimos e prazeres de um Spa e Fitness Center à disposição de qualquer hóspede. O hotel fica ao lado do sofisticado Shopping Iguatemi e a minutos do centro da cidade. Iniciou suas atividades em Caxias do Sul 01/07 de 2002.



Crédito fotos: Hotel Intercity Premium



SAMUARA HOTEL



O Samuara Hotel foi inaugurado na Festa da Uva de 1960, e seguia os moldes europeus de hotelaria.

Tem o maior orgulho de representar a historia caxiense de hotelaria, pois há 50 anos, representamos nossa cidade em eventos e hospedagens.

Hoje, é o braço hoteleiro da

Samuara Empreendimentos Imobiliarios e, um dos mais tradicionais hotéis do Rio Grande do Sul e do Sul do país.

Foi inaugurado com uma escola européia de hotelaria e, dentro de seus quadros, tinham pessoas chaves na gastronomia, com um chef Uruguaio e um maitre Russo. Todo o catering de prata, com objetos exclusivos, idealizados para o hotel.

As amplas instalações, com salas de Lareira, piscina térmica, sauna, jogos, quadras de tênis, vôlei, mini golfe, são até hoje atrativos a parte de um enorme cenário que contempla uma natureza exuberante que faz parte de nossa identidade.

Hoje, 53 anos depois, está com a estrutura remodelada, investindo em mudanças que agregam valor há uma história hoteleira que se confunde com a história do vigor de nossa cidade.

Há 6 km do centro de Caxias, o hotel possui 81 apartamentos equipados

com SKY TV, frigobar, piso laminado, ar condicionado e wi-fi. A estrutura de lazer, além dos jardins, para contemplação da natureza, engloba uma sala de fitness, mesa de sinuca, ping pong, sauna, piscina térmica, quadras de tênis, vôlei e campo de futebol set.

Somado à isso, o hotel dispõe de restaurante internacional e um tradicional Galpão Crioulo para churrascos e cardápios italianos.

O foco corporativo, atrai empresas de todo país, e engloba 07 salas de diferentes formatos que acomodam até 450 pessoas, jardins e bosques exclusivos para Outdoor Training, espaços versáteis para realização de feiras e exposições e local para pouso de helicópteros.

Mantendo as características e identidade arquitetônica, além da sua história hoteleira onde, um atendimento personalizado para cada hóspede e para cada evento.

O SAMUARA, reúne tudo o que você e sua empresa precisam em um só lugar.



Crédito fotos: Samuara Hotel

CALENDÁRIO MOVIMENTADO NOS 15 ANOS DO DIVINA COZINHA



Os 15 anos do evento enogastronômico Divina Cozinha começaram a ser celebrados com o Piquenique Solidário, evento inédito que ocorreu dia 7 de abril na Réplica de Caxias, junto ao Parque de Exposições da Festa da Uva. O público adquiriu kits individuais e aproveitou a tarde de domingo degustando produtos preparados por chefs que atuam em Caxias. O valor arrecadado com a venda dos kits foi repassado ao projeto beneficente Mão Amiga.

A programação alusiva aos 15 anos teve ainda a consulta popular Divina Cozinha Top 2013 – Os Melhores da Cidade, seguida do evento de premiação dos mais votados e o lançamento da quarta edição do guia-conceito, que neste ano foi exclusivamente ilustrado com fotografias do Clube do Fotógrafo de Caxias. A programação incluiu também a exposição temática À Mesa com Cézanne, assinada por artistas do Núcleo de Artes Visuais de Caxias do Sul (NAVI), e jantares temáticos com renomados chefs que atuam na cidade e na região entre os meses de maio e julho, envolvendo a Escola de Gastronomia da UCS, a Escola de Gastronomia do SENAC Caxias, o grupo Bate-Papo de Chef e o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHBRS).



Crédito fotos: Júlio Soares, Carlos Gandara e Gisa Fedrizzi

O DIVINA COZINHA É UMA REALIZAÇÃO DA DOLAIMES COMUNICAÇÃO E EVENTOS, EMPRESA COM 25 ANOS DE ATUAÇÃO NO MERCADO.



Crédito fotos: Júlio Soares, Carlos Gandara e Gisa Fedrizzi

SHRBS HOMENAGEIA A DATA

Na programação de aniversário do Divina Cozinha 2013, o SHRBS participou com a realização de um jantar temático. O menu oferecido aos convidados foi composto por antipasto italiano, elaborado pelos Chef's Evandro Comiotto e Martha Sehbe; fortaia de radicci forte, preparado pela Chef Nina De Carli; escondidinho de bacalhau com purê de mandioca, obra do Chef Vicente Perini; risoto de camarão ao molho de laranja, feito pelo Chef Sérgio Chaves; costelinha de porco com polenta mole pelo Chef Ivanir de Campos; e pavlova com creme de limão e frutas da estação pela Chef Marwing Sossa.

Todos os vinhos utilizados na harmonização do jantar foram de vinícolas de Caxias do Sul. Dentre os selecionados estavam os brancos viníferas da Ernesto Zanrosso, Don Giuseppe, Vinícola Grutinha e Lovatel Indústria Vinícola; tintos vinífera de Irmãos Motter e Vinícola Don Afonso; e tintos viníferas engarrafados da Cristalle e Vinhos Bampi. A harmonização foi conduzida pela Sommelier Renata Formolo.



Crédito fotos: Julio Foto Obejtiva, Carlos Gandarra e Marcelo Pauli

VIAGEM DOS SABORES INOVA COM PASSAPORTE

A 4ª edição do evento Viagem dos Sabores foi repleta de novidades, incluindo um passaporte, que serviu como ferramenta para os clientes viajarem pelas opções gastronômicas oferecidas pelos estabelecimentos participantes. Todo cliente que visitou cinco estabelecimentos diferentes e recebeu o carimbo no passaporte participou de sorteio de prêmios, realizado em 6 de agosto, na sede do SHRBS. A iniciativa premiou dez participantes. Também foram premiados os estabelecimentos mais visitados.

O evento de lançamento da promoção deu-se em 11 de julho, no Hotel Blue Tree Tower, um dos participantes do evento. A nova proposta do evento foi apresentada à imprensa, em encontro que reuniu o grupo de trabalho responsável pelas mudanças e apoiadores. O Viagem dos Sabores é uma realização do SHRBS Região Uva e Vinho e da Secretaria do Turismo de Caxias do Sul, com apoio do SENAC, SEBRAE, Caxias Convention & Visitors Bureau, Rede Máximo Sabor, Ibravin e UCS Escola de Gastronomia.

SENAC MOBILIZOU GRANDE PÚBLICO COM A SEMANA DE GASTRONOMIA

A Semana de Gastronomia do SENAC aconteceu em paralelo à 4ª edição do Viagem dos Sabores e proporcionou aos participantes extremo aprendizado. A programação foi composta por workshops sobre cervejas das Américas com Sady Homrich (baterista da banda Nenhum de Nós); influência das ervas e temperos na culinária brasileira com Michele Valent; origem, cultura e tradição da culinária brasileira com o Chef Charlie Tecchio Colonetti; vinhos das Américas e sua influência na culinária com André Gasparin; e tradição dos doces brasileiros com Neusa Maria Boeira. Todos os cursos foram abertos para alunos do SENAC e público final, assim como a oficina culinária de frutos do mar.

RIO GRANDE DO SUL: AQUI, O MUNDO TODO SE SENTE EM CASA

KALIL SEHBE

SECRETÁRIO ESTADUAL DO ESPORTE E COORDENADOR DO COMITÊ GESTOR DA COPA 2014 RS

O Brasil vive um momento especial às vésperas de sediar os dois maiores eventos esportivos do planeta: a Copa do Mundo da FIFA Brasil 2014 e os Jogos Olímpicos 2016. As oportunidades são imensas, tanto para a consolidação como potência esportiva, quanto para a geração de negócios, emprego e renda.

Nesse contexto, o Rio Grande do Sul se prepara para ser a melhor sede brasileira da Copa e para receber delegações olímpicas para treinamentos, oferecendo toda a infraestrutura e muitos atrativos. O trabalho é para que, além da alegria de recebermos grandes seleções e turistas de todo o mundo, sejam deixados legados na segurança e na saúde pública, na infraestrutura das cidades e do estado, em tecnologia e na área ambiental.

A estrutura hoteleira está sendo ampliada para oferecer mais de 15 mil camas até a Copa, totalizando cerca de 50 mil quando incluída a Região da Serra. Milhares de trabalhadores estão sendo capacitados ou qualificados, valorizando o setor. Diversas ações visando à atração de turistas estão em curso. Em parceria com a Embratur, o Estado é promovido em diversos países, em especial naqueles de origem dos nossos colonizadores, assim como no Mercosul, já que os "hermanos", historicamente,

costumam visitar o Rio Grande do Sul.

A estrutura esportiva, que está sendo modernizada, contará com dois estádios no padrão FIFA: a Arena do Grêmio (já inaugurada) será um dos campos oficiais de treinamento; e o Estádio Beira-Rio, do Internacional, que estará pronto em dezembro deste ano, será o estádio oficial da Copa. No estado já são 11 Centros de Treinamento de Seleções (CTS) aprovados pela FIFA para receber seleções nacionais, cinco deles na Serra (dois em Caxias do Sul, em Bento Gonçalves, em Farroupilha e em Gramado).

O Estado ainda tem outro diferencial: a hospitalidade de seu povo. As mais belas e variadas paisagens estão associadas a maravilhosas festas populares e gastronômicas, valorizando a colonização e a formação do povo gaúcho. As tradicionais festas da Serra Gaúcha têm um sabor especial, cultuando as tradições, valorizando o perfil trabalhador e revelando a alegria da nossa gente.

Aqui, dezenas de etnias estão representadas, oriundas de todos os continentes. Portanto, aqui, todos os desportistas e os visitantes se sentirão em casa. E o nosso povo, certamente, saberá acolhê-los com muito carinho.



COMITÊ EXECUTIVO TRAÇA NOVAS AÇÕES EM CAXIAS

A Prefeitura de Caxias do Sul, por meio do Comitê Executivo da Copa Caxias 2014, reuniu-se no dia 21 de agosto para definir as novas ações do grupo. O encontro, que ocorreu no Hotel Intercity, teve as presenças do secretário do Esporte e Lazer, Washington Stecanela Cerqueira; da secretária do Turismo, Drica de Lucena; e de representantes do Sindilojas, da CIC, Microempa, do E.C. Juventude, da Secretaria Municipal da Saúde, da CDL e do Eixo de Comunicação.

O secretário Washington salientou algumas das ações realizadas nos últimos meses pelo Comitê, como o trabalho junto às seleções durante a Copa das Confederações, e contatos com outros países. "Temos uma grande oportunidade de receber uma seleção, mas se caso não for possível, estaremos preparados para recepcionar os turistas que estarão na capital", destacou.

Em seguida, apresentou o novo material de divulgação da cidade. "Este é o nosso cartão de visitas. Ele ficou bonito, vendável e à altura do que Caxias do Sul merece. Agora poderemos apresentar para as próximas seleções o que temos a oferecer", enfatizou.

O Comitê Gestor da Copa Caxias 2014 ainda abordou alguns pontos que necessitam de atenção e outros em andamento. Também foram apresentadas sugestões para planejamento futuro.



FARROUPILHA REALIZA REUNIÃO

Em encontro realizado no dia 27 de agosto, no salão nobre da Prefeitura de Farroupilha, foi apresentado o Comitê Gestor da Copa 2014. O secretário Estadual de Esporte, Kalil Sehbe, explanou ações em andamento no Estado para receber visitantes e seleções.

DEBATE EM BENTO GONÇALVES

Promovido pelas secretarias de Turismo, e Esporte e Lazer, e Comissão de Turismo e Desporto da Câmara de Vereadores de Bento Gonçalves, o debate sobre a Copa do Mundo na cidade foi realizado em 22 de julho. O encontro teve a presença de Kalil Sehbe, secretário Estadual de Esportes, e Coordenador do Comitê Gestor da Copa 2014 RS.

EXPRESSÃO “A PÁTRIA DE CHUTEIRAS” SERÁ USADA EM SELO PARA A COPA

A expressão “A pátria de chuteiras”, criada pelo escritor Nelson Rodrigues, estará presente nas ações de comunicação do governo federal para a Copa do Mundo FIFA Brasil 2014. O governo adotou o termo e lançou um selo especial para o principal evento esportivo do próximo ano. O selo também poderá ser utilizado por estados e municípios.

Inspirado em dois dos elementos que mais caracterizam o Brasil — o verde-amarelo e o jogo de bola —, o selo do governo federal para a Copa do Mundo 2014 apresenta a

imagem de brasileiros em ação, praticando o esporte mais popular do País.

Outro elemento que aproxima a campanha “A pátria de chuteiras” dos brasileiros é a trilha sonora que tem como base a melodia da música “Na cadência do samba (Que bonito é)”, de Luiz Bandeira. Utilizada como pano de fundo para as imagens do jornal cinematográfico Canal 100, a música está intimamente ligada ao conceito de futebol arte no inconsciente coletivo dos torcedores nacionais.

PRIMEIRA FASE DE VENDA DE INGRESSOS PARA A COPA TEVE QUASE 6,2 MILHÕES DE PEDIDOS

A primeira fase de venda de ingressos para a Copa do Mundo da FIFA terminou com quase 6,2 milhões de pedidos (6.164.682). Segundo o diretor de marketing da FIFA e responsável pela área de venda de ingressos, Thierry Weil, mais de 70% das requisições são de brasileiros, cerca de quatro milhões. Em seguida aparecem Estados Unidos (374.065), Argentina (266.937), Alemanha (134.899), Chile (102.288), Inglaterra (96.780), Austrália (88.082), Japão (69.806), Colômbia (55.379) e Canadá (49.968). Ao todo, 203 nações registraram pedidos de entrada.

A partir de agora, haverá um sorteio para designar quem terá direito às entradas nas partidas em que houve mais procura do que ingressos disponíveis. Os jogos de maior demanda foram a abertura, em São Paulo, a final no Maracanã e as partidas em que a Seleção Brasileira está envolvida. As pessoas serão informadas no mais tardar em 4 de novembro sobre o resultado do seu pedido. A segunda fase de vendas vai de 5 a 28 de novembro. Nesta etapa, os ingressos serão comercializados por ordem de chegada.

Na parte inicial do sorteio, os pedidos de ingressos enviados por solicitantes qualificados para acesso prioritário de acordo com a Lei Geral da Copa — ou seja, pessoas idosas, estudantes e beneficiários do Bolsa Família — serão sorteados com vistas aos mais de 300 mil ingressos reservados da categoria 4. Em seguida, serão distribuídos os demais ingressos da categoria 4 e os outros ingressos de todas as outras categorias.

ingressos FIFA_Danilo Borges_portal da copa



A categoria mais procurada, em média, foi efetivamente a categoria 4. Cada solicitante teve direito a encomendar um máximo de quatro ingressos por jogo em um máximo de sete partidas. Segundo a FIFA, a entidade fará o possível para distribuir os ingressos solicitados no mesmo pedido de forma adjacente (isto é, um ao lado do outro ou em frente ao outro). As cidades-sede com maior procura foram São Paulo, sede do jogo de abertura no dia 12 de junho de 2014, Rio de Janeiro e Curitiba. Houve um grande interesse também no carnê de seleção específica, com maior procura por parte das já classificadas Argentina e Holanda.

ANFITEATRO PÔR DO SOL SERÁ A SEDE DA FIFA FAN FEST EM PORTO ALEGRE

O Anfiteatro Pôr do Sol, situado na orla do rio Guaíba, será a sede da FIFA Fan Fest em Porto Alegre. A exibição pública oficial dos jogos da Copa do Mundo da FIFA 2014 seria realizada no Largo Glênio Peres, no centro da capital, mas a prefeitura de Porto Alegre solicitou a mudança à FIFA.

De acordo com Ana Fagundes, da coordenação de Fan Fest da secretaria de Copa da cidade, à medida que foram especificadas as necessidades de estrutura para o evento, chegou-se à conclusão de que o largo não seria o espaço adequado.

“No momento em que começamos a detalhar as necessidades de espaço físico para os veículos de comunicação, geradores, brigada militar, refeitório e várias outras estruturas, o largo ficou pequeno. O espaço comportaria 7 a 8 mil pessoas e, para ter mais espaço, seria necessário fechar ruas no centro e isso acarretaria problemas de mobilidade urbana. Por isso,

optamos por pedir a mudança do local”, explicou.

Segundo Ana Fagundes, a prefeitura de Porto Alegre sugeriu à FIFA dois espaços para a nova sede. Além do Anfiteatro Pôr do Sol, a outra opção seria o Complexo Cultural do Porto Seco, sede do sambódromo de Porto Alegre. A centralidade do Anfiteatro pesou na escolha, já que o Porto Seco está mais afastado, na zona norte da cidade.

A nova sede da FIFA Fan Fest em Porto Alegre está situada a cerca de 2,5 km do centro e a uma distância semelhante do estádio Beira-Rio, sede de cinco partidas do Mundial do ano que vem. A expectativa é de que o Anfiteatro receba cerca de 20 mil pessoas.

“O local é amplo e adequado para receber eventos desse porte, recebe parte da programação do Fórum Social Mundial, por exemplo. Além disso, há uma grande área de estacionamento no entorno”, completou Ana Fagundes.