

A sua entidade
empresarial



O SHRBS E O ASSOCIADO



REPRESENTATIVIDADE

CONHEÇA OS GRUPOS DE TRABALHO, COMISSÕES ENTIDADES QUE O SHRBS REGIÃO UVA E VINHO PARTICIPAM.

ATUASERRA: Tarcísio Michelin	CONSELHO DE TURISMO DE FLORES DA CUNHA
BENTO CONVENTION VISITORS E BUREAU: Márcia Ferronato	(COMTUR): Viviane Viapiana e José Ferronato
CAXIAS DO SUL CONVENTION E VISITORS BUREAU- João Antônio Leidens	CONSELHO DE TURISMO DE SÃO MARCOS (COMTUR): Adriano Biasotto e Ivanete Joanita
COMISSÃO DE ANÁLISE DO IMPACTO SOBRE EMPREENDIMENTOS DO COMÉRCIO E	CONSELHO DE TURISMO DE VERANÓPOLIS (COMTUR): Juliano Brandalise e Helena P. Farina Casarin
SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL (COMEC) – Luciane Lopes Perez e Marcos Rossi	GRUPO GESTOR DO BANCO DE ALIMENTOS DE CAXIAS DO SUL: Nestor De Carli
COMITÊ BRASILEIRO DE TURISMO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS: Márcia Ferronato	COMITÊ GESTOR POLO GASTRONÔMICO DO RIO GRANDE DO SUL: Márcia Ferronato
CONSELHO DA FUNDAPARQUE: Moisés Michelin e 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
CONSELHO DE DESENVOLVIMENTO DE BENTO GONÇALVES: Moisés Michelin e Márcia Ferronato	CONSELHO FISCAL FBHA: Delegado representante da FNHRBS : Nestor De Carli
CONSELHO REGIONAL DO SESC/RS: João Antônio Leidens	PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DA ESCOLA TÉCNICA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RS - CAMPUS CAXIAS DO SUL: João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E INCLUSÃO SOCIAL DE CAXIAS DO SUL (CONSEA): Agnicayana Posser e Luciane Lopes Perez	CONSELHO MUNICIPAL DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE BENTO GONÇALVES (COMSEA) – Márcia Ferronato e Eduardo Farina
CONSELHO DE TURISMO DE FARROUPILHA (COMTUR) HOTELARIA: José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro	COMITÊ DE ECOEFICIÊNCIA DA SERRA GAÚCHA: Euclides Antônio Sirena
RESTAURANTE, BARES E SIMILARES: Rudinei Galafassi e Márcia Ferronato	COMITÊ DE RESPONSABILIDADE SOCIAL DA CIC: Euclides Sirena
CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO DE BENTO GONÇALVES (COMTUR): Márcia Ferronato e Vinícius Sonaglio	CONTUR FECOMERCIO: João Antonio Leidens e Marcia Ferronato
CONSELHO DO TURISMO DE CAXIAS DO SUL (COMTUR) HOTELARIA: Amaury de Almeida Doro e Luciane Lopes Perez	
GASTRONOMIA: Vicente Perini e João Antônio Pezzi Bago	

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.sindiregioao.com.br

Coordenação editorial: Luciane Lopes Perez

Jornalista responsável: Roberto Hunoff

Diagramação: Arcwork

Impressão: Deltaprint

Tiragem: 3.000 exemplares

Fotografias: Carlos Ferrari, Tauny Areze, Bianca Mascarello Giotti, Jeferson Soldi, Gabriela Grillo, Marcielle Scarton, Ícaro de Campos, arquivo SHRBS Região Uva e Vinho, arquivo Prefeitura de Garibaldi, Arquivo SETEL / RS, Luis Chaves/Palácio Piratini

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

Amaury de Almeida Doro

Marcos Antônio Ferronato

CONSELHO FISCAL

EFETIVOS

Euclides Antônio Sirena

Eduardo Vasselai Farina

Macon Luis Melo de Carvalho

SUPLENTES

Vinícius Sonaglio Notari

Jamur Bettoni

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO A FNHRBS

EFETIVOS

Nestor De Carli

João Antônio Leidens

SUPLENTES

Tarcísio Vasco Michelin

Paulo Geremia

EQUIPE

Diretora Executiva - Márcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro - Márcia Dall'Alba Mengatto

Gerente Operacional - Luciane Lopes Perez

Auxiliar Administrativa - Andréia Marchet da Rocha

Auxiliar Administrativa - Suelén Matias da Silva

MISSÃO:

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

VISÃO:

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

VALORES

Ética, Cooperação, Transparência, Liderança, Democracia, Humildade, Coerência, Sustentabilidade e Confiança.

Eleito com 3,8 milhões de votos (61,2% do total), José Ivo Sartori (PMDB) é o 38º governador do Rio Grande do Sul desde o início da República. Natural de Farroupilha, Sartori nasceu em 25 de fevereiro de 1948, sendo o mais velho entre seis irmãos. Seu pai, Antônio Sílvio Sartori, ganhava a vida como borracheiro, e a mãe, Elza Josefina Dengo Sartori, era dona de casa. Desde cedo, Sartori interessou-se pelas causas coletivas, o que o levou a ser líder de movimentos estudantis e a combater a ditadura militar nos anos 1960. Com 13 anos, passou a estudar em Antônio Prado, foi presidente do Grêmio Estudantil e atuou no movimento Juventude Estudantil Católica (JEC). Aos 18 anos e com o curso secundário completo, em 1966, ingressou em um seminário em Caxias do Sul, participou da criação do Grêmio Estudantil e tomou posições políticas contra a ditadura. Passou o ano de 1969 estudando Filosofia no Seminário Maior de Viamão e depois retornou a Caxias, onde concluiu os estudos na Universidade de Caxias do Sul (UCS). Formado em Filosofia, foi professor universitário dessa disciplina, além de ter lecionado História, Moral e Cívica e Organização Social e Política Brasileira. Foi na universidade que conheceu Maria Helena Sartori, com quem casou e teve dois filhos – Marcos e Carolina. Ele e Maria Helena foram sempre atuantes politicamente no meio

acadêmico, onde lideraram movimentos de resistência ao regime militar. Entre 1972 e 1975, Sartori foi presidente do Diretório Central de Estudantes (DCE) da UCS. Em 1976, filiou-se ao MDB (Movimento Democrático Brasileiro), que mais tarde passaria a ter a sigla PMDB – sendo a única legenda à qual pertenceu. Naquele mesmo ano, elegeu-se vereador em Caxias do Sul. A partir de 1982, foi eleito deputado estadual por cinco mandatos. Durante o governo de Pedro Simon, comandou a Secretaria Estadual do Trabalho e Bem-Estar Social, entre 1987 e 1988. Em 2002, Sartori elegeu-se deputado federal e, em 2004, venceu a eleição à prefeitura de Caxias do Sul. Em 2008, foi reeleito. Já exerceu também as funções de vice-presidente estadual do PMDB e de presidente da Assembleia Legislativa, em 1998, quando assumiu o governo do Estado em duas ocasiões.

Uma das questões mais antigas que dificultam o desenvolvimento econômico é a burocracia existente no âmbito público, de forma geral. Como resolver esta questão, em assunto como as licenças ambientais, a constituição e dissolução de empresas? Há no seu governo propostas que tornem mais céleres a tramitação de processos de



interesse empresarial?

Uma das diretrizes que temos clara em nossa gestão é de que o Estado deve criar um ambiente favorável à atração de novos investimentos, além de valorizar as cadeias produtivas locais, de modo a reduzir as desigualdades entre as regiões. Para isso, o governo vem trabalhando para agilizar, por exemplo, os licenciamentos ambientais, sem deixar de lado a sustentabilidade. Precisamos dar início a uma mudança ampla, profunda, larga e duradoura em todos os processos da gestão do governo. Não podemos correr o risco de ser um estado velho num mundo moderno. Precisamos sair da era do carimbo. Isso só vai acontecer com um olhar de prioridade, de eficiência, de modernidade. Com um acompanhamento mais fino lá na ponta, perto do cidadão, onde a vida acontece.



A segurança, sabidamente, é um problema nacional, atingindo a todos os estados de forma indistinta. Os setores hoteleiro, gastronômico e de entretenimento são dos que sofre, principalmente pela sua atuação noturna. Que medidas serão tomadas pelo governo para amenizar a realidade atual de insegurança?

Segurança é e será uma prioridade do governo. Apesar das limitações no custeio, as áreas essenciais – segurança, saúde e educação – terão recursos para que os serviços cheguem aos cidadãos. É preciso fazer uso de tecnologias de modo que haja uma otimização no emprego dos efetivos. Além disso, estamos promovendo um reordenamento para normatizar o número de servidores da Segurança Pública cedidos a outros Poderes de Estado, entendes ou órgãos da administração pública. Outra medida adotada é que os servidores da segurança que exercem funções administrativas devem cumprir, pelo menos, dez horas semanais em atividades de policiamento ostensivo, reforçando o efetivo policial nas ruas. De outro lado, tivemos neste primeiro trimestre de 2015 uma redução dos crimes de latrocínio na ordem de 46,3% no RS, na comparação com o mesmo período do ano passado. Foram registradas quedas em outros indicadores como extorsão mediante sequestro (62,5%

menos), estelionatos (23,2), homicídios (5,2%) e furtos (9,1%). Nos meses de janeiro e fevereiro, a elucidação de crimes foi na ordem de 99%. Sabemos que há muito que fazer e vamos continuar trabalhando para melhorar a segurança em nosso Estado.

Turismo tem como forte ingrediente para o seu desenvolvimento contar com estradas em boas condições. E o Rio Grande do Sul, de forma geral, excetuando-se algumas estradas, carece de qualidade na área. Como seu governo pretende equacionar este problema? É possível prever estradas em melhores condições de trafegabilidade e bem sinalizadas para futuro não muito distante?

Melhorar as condições das estradas é fundamental para alavancar o turismo e também para escoar a produção. Só nos três primeiros meses deste ano, já investimos R\$ 11 milhões em conservação e recuperação de rodovias, sendo tapa-buracos em 1.200 quilômetros. Ainda é pouco se levarmos em conta as demandas existentes, mas se conseguirmos fazer a manutenção da totalidade da malha rodoviária neste ano, já teremos uma grande prioridade. Entendemos que a formação de Parcerias Público-Privadas (PPPs) e a concessão de estradas pode ser um caminho para melhorar a nossa

infraestrutura.

E quanto ao turismo, essa importante cadeia terá o apoio necessário ao seu desenvolvimento no Rio Grande do Sul.

O Estado do Rio Grande do Sul, como fica claro em suas manifestações, vive crise financeira sem precedentes. De que forma as medidas de contenções de despesas afetarão políticas de desenvolvimento do turismo? Qual sua recomendação para que os empresários do setor turístico se tornem parceiros e contribuam na busca de soluções para mudar este quadro?

A grave crise financeira do Rio Grande do Sul não é exceção no Brasil e enfrentá-la requer coragem e determinação. Para isso adotamos uma série de medidas desde o primeiro dia do nosso governo. O primeiro decreto, publicado em 5 de janeiro, contingenciou 35% dos cargos em comissão, determinou a redução de 25% nas despesas de custeio de todas as secretarias, órgãos, autarquias e fundações e suspendeu novos concursos e nomeações por 180 dias. O decreto proibiu, também, a realização de despesas de diárias de viagem para fora do RS. Dentro do Estado, os gastos ficaram limitados a 75% do valor empenhado no mesmo período do exercício



ENTREVISTA COM GOVERNADOR JOSÉ IVO SARTORI

anterior. Nos três primeiros meses do ano, a economia com essas medidas iniciais é de R\$ 120 milhões. O segundo decreto reprograma o Orçamento de 2015, estabelecendo cotas de despesas de custeio de todas as secretarias, fundações e autarquias, readequando o orçamento do ano passado à realidade financeira do Estado. A intenção é preservar e prestar serviços qualificados em áreas essenciais como saúde, educação e segurança e garantir o pagamento dos salários dos servidores em dia. O rombo nas contas de 2015 é de R\$ 5,4 bilhões – o equivalente a três folhas mensais de pagamento do Executivo. Para que o Estado volte a crescer e se desenvolver, precisamos do apoio de toda a sociedade para enfrentar a crise nas finanças e fazer as mudanças que precisam ser feitas. Há um Rio Grande que dá certo – na produção, no comércio, na indústria, nos serviços, entre outros segmentos. E temos um Estado que precisa se remodelar aos novos tempos. Nós precisamos de menos rivalidade e mais solidariedade no Rio Grande do Sul.

Comentário final do Senhor Governador (com alguma mensagem aos empreendedores do setor de hotelaria, gastronomia e entretenimento da Região Uva e Vinho)

Nosso Estado vive um momento de extrema dificuldade nas suas finanças. Hoje, toda a receita acaba sendo consumida pelo pagamento da dívida, pelo deficit da previdência e pela folha dos servidores. E esse cenário se agrava, pois não temos como cobrir os rombos orçamentários, já que se esgotaram recursos como depósitos judiciais e saques no caixa único, além de esgotamento da capacidade de contrair novos empréstimos. Para se ter uma ideia, o orçamento deste ano traz uma projeção de rombo de R\$ 5,4 bilhões. Assim, devemos ter no horizonte a ideia de que o equilíbrio financeiro não é um fim em si mesmo. Ajustar as contas é fazer segurança, é fazer saúde, é fazer educação de melhor qualidade. As medidas recentemente adotadas pelo Governo Federal têm essa mesma centralidade. A presidente Dilma fala em ajustar as contas para garantir os programas sociais. É o que também queremos aqui, com a diferença de que nossa margem de manobra é muito menor. Então, não se trata de uma diretriz ideológica ou partidária, mas de gestão, de prioridade, de respeito à população. E a nossa prioridade é muito clara: viver um novo ciclo de desenvolvimento sustentável e de qualidade de vida no Rio Grande do Sul. Neste sentido, queremos recuperar a confiabilidade do investidor, a partir da transparência nas nossas ações e de regras claras do que

cada ator terá de respeitar. O instrumento das parcerias público-privadas (PPPs) é fundamental neste processo. É preciso que tenhamos, igualmente, preocupação com o fortalecimento das nossas indústrias já instaladas e direcionar a política de incentivos a partir da capacidade de geração de empregos e do desenvolvimento mais equilibrado, respeitando as vocações de cada região. E se em alguma área o Estado não puder ajudar, que pelo menos não atrapalhe. Para alcançar a resolutividade que o Rio Grande precisa, há que se construir mecanismos muito claros, que permitam aprofundarmos as PPPs. Sozinho, o estado não consegue fazer frente a tantas necessidades. Nossa proposta é trabalhar com intervenções pontuais nos problemas estruturais. Temos responsabilidade de interagir com a iniciativa privada com foco na infraestrutura viária, no setor aeroportuário, no trem regional, no conceito de equalizar a matriz de logística como forma de maximizar o desempenho da economia gaúcha. Não aceitamos a visão derrotista. Nossos problemas, mesmo grandes, são menores do que a nossa capacidade de enfrentá-los. Vamos com cautela, com prudência, sem a espetacularização que muitos gostariam. Mas vamos, sim, lutar pelo Rio Grande que dá certo.

O SHRBS E O ASSOCIADO



JANTAR SOB AS ESTRELAS: NOVA EDIÇÃO DE SUCESSO

Na noite de 6 de março a partir das 19h, Bento Gonçalves foi transformada em palco que reuniu gastronomia, degustações, artes e música. Na 6ª edição, o Jantar sob as estrelas proporcionou experiência diferenciada aos participantes, com 23 opções para escolha entre as casas localizadas na Avenida Planalto e Rua Herny Hugo Dreher. Todos com programação variada e muitas atrações, como o Lounge Dj, com Otávio Hoffmann e Thiago Moraes, performance do grupo Vivandeiros da Alegria e presença do cartunista Fred Varela. O evento é uma realização SHRBS Região Uva e Vinho, com apoio da Prefeitura de Bento Gonçalves, Ibravin, SESC, SENAC

e Di Trevi.

Marcas participantes: Amorosa Sabores Especiais, Biroaska Café e Bistrô, Botequim São Bento, Café Viverone/Vinícola Aurora, Dall'Onder Grande Hotel, Dolce Gusto Confeitaria, Estação Bangalô, Le Petit, Loja Bentec/Sapore & Piacere, Loja Criare/Restaurante Caldeira, Loja Dell'Anno/Zaccaron, Loja Horos/Senac, Nella Pietra, Papa Burger, Pizzeria e Ristorante, Pirandello, Piazzeria Rocco, Queen's Bar, RBS TV, Restaurante e Pizzaria Dom Pepe/Coliseu Bar, Sapore di Fiorenza Pizzaria, Sapore Sublime Pizzaria, Sorvelândia, Subway.





O SHRBS E O ASSOCIADO



jantar sob as estrelas

O SHRBS E O ASSOCIADO



O SHRBS E O ASSOCIADO



SEBRAE E SHRBS PARCERIA QUE DÁ CERTO

O SEBRAE tem como sua missão institucional promover a competitividade e o desenvolvimento sustentável dos pequenos negócios e fomentar o empreendedorismo para fortalecer a economia nacional.

A nossa atuação e por que não dizer visão é ter excelência no desenvolvimento dos pequenos negócios, contribuindo para a construção de um país mais justo, competitivo e sustentável.

Por isso nossas prioridades estão sendo construídas em conjunto com as estratégias dos parceiros, para assim termos um alinhamento e otimização de recursos e esforços na condução das nossas ações; as nossas soluções foram concebidas para potencializar a execução da estratégia do Sistema Sebrae, direcionando ações e recursos no

provimento de conhecimento para os pequenos negócios, articulando e fortalecendo a rede de parceiros, promovendo a cultura empreendedora, potencializando um ambiente favorável para o desenvolvimento dos pequenos negócios; todos com o objetivo de alcançar a excelência no atendimento com foco nos resultados para o cliente (os associados da SHRBS).

E desta forma em parceria com o SHRBS pretendemos atuar e realizar ações voltados aos grandes temas da atualidade, e levando inovação e soluções de agregação de valor aos seus associados de forma proativa e participativa.

Rogério da Silva Rodrigues - Gerência Regional Serra Gaúcha

TOUR DA EXPERIÊNCIA



O pioneirismo da Região Uva e Vinho fez com que fosse implementado em 2006 um projeto piloto utilizando os conceitos da Sociedade dos Sonhos e Economia da Experiência, dos autores Rolf Jensen, James Gilmore e Joseph Pine, numa iniciativa do Ministério do Turismo e do SEBRAE Nacional,

sob a gestão do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho (SHRBS), do Instituto Marca Brasil e do SEBRAE/RS. Assim nasceu o Tour da Experiência, que depois foi replicado para outros destinos brasileiros, como Belém – PA, Bonito – MS, Costa do Descobrimento – BA e Petrópolis – RJ. A participação dos empresários da Região Uva e Vinho, que além do pioneirismo já citado também tem o empreendedorismo como uma das suas principais marcas, foi fundamental para o sucesso deste projeto. As experiências desenvolvidas

pelos empresários envolvidos se tornaram referência nacional, sendo alvo até hoje de visitas técnicas de outros destinos turísticos para realizarem benchmarking.

Em 2013, o SHRBS, o SEBRAE RS e as empresas participantes do Tour iniciaram um processo de renovação e aprimoramento das experiências, buscando a atualização com as novas tendências e exigências do mercado turístico, principalmente relacionado à comercialização. Iniciamos um processo prestação de consultorias e capacitações para o grupo de empreendedores, o que aos poucos está promovendo inovações nas experiências proporcionadas aos turistas. Em 2014, realizamos uma visita técnica de benchmarking para Petrópolis-RJ, o que propiciou aprendizado ao grupo pela troca de experiências com outro destino, além de fortalecer a união dos participantes.

Para o Presidente do SHRBS, João Antônio Leidens, o envolvimento do SHRBS no Projeto Tour da Experiência é desafiador e satisfatório, pois com ele podemos inovar os serviços oferecidos pelos participantes consolidando ainda mais a Região Uva e Vinho como referência nacional em turismo.

Na sequência das ações propostas o grupo de empresários do Tour da Experiência, sob a coordenação do SHRBS com apoio Sebrae, foi recebido em Nova Prata pelo prefeito Volnei Minozzo, o vice-prefeito Sérgio Sottili e o Secretário de Turismo Everson Marca no dia 04 de março. O próximo encontro será no mês de maio em Cotiporã.

POLO GASTRONÔMICO CHEGA À SERRA GAÚCHA

Com a parceria entre Sebrae e SHRBS, o projeto Polo Gastronômico está em operação na Serra Gaúcha com o objetivo de impulsionar as pequenas empresas de alimentação fora do lar. Desde 2006, bares, restaurantes, lancherias, padarias e cafés do Rio Grande do Sul se beneficiam por meio de capacitações e ações cooperadas, fortalecendo o setor e promovendo o desenvolvimento dos pequenos negócios.

As atividades têm como foco central a profissionalização da gestão, visando à ampliação das oportunidades de mercado

para micro e pequenas empresas do setor de alimentação fora do lar. O resultado esperado é aumentar o faturamento dos empreendimentos, reduzir a rotatividade de colaboradores e implementar indicadores de desempenho.

Na Serra Gaúcha, o projeto terá, neste ano, 33 empresas de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Flores da Cunha. Elas contarão com soluções de consultorias gerenciais, capacitações, programa de indicadores de desempenho e implementação do Programa Alimento Seguro, além de visitas técnicas e participação em feiras nacionais do setor.



SHRBS RETOMANDO REUNIÃO COM AS BASES

Seguindo planejamento 2015/2016 a direção do sindicato vem organizando encontros nas bases no mês de fevereiro e março as reuniões com associados aconteceram em Veranópolis e Nova Prata.

Para presidente Leidens e diretoria é fundamental ouvir o associado para melhorar a comunicação e os serviços oferecidos

DESCUBRA FARROUPILHA

Por iniciativa da hotelaria de Farroupilha, nasce um cooperado unindo hotéis e atrativos com objetivo de promover a cidade.

A divulgação neste momento está focada nos sites, redes sociais e via e-mail para agências de viagens.

No cooperado temos a participação dos hotéis: A.Doro Hotel, Bem Te Vi Hotel, Hotel Di Capri, Farina Park Hotel e Hotel Nova Vicenza e dos atrativos: Santuário de Nossa Senhora de Caravaggio, Salto Ventoso, Centro de Compras Farroupilha, G Parque, Serra Outlet, Varejo Tramontina, Parque das Águas e Roteiro Histórias e Memórias.

E para aperfeiçoar o atendimento no dia 11 de março aconteceu o Encontro de Capacitação para Recepcionistas onde cada parceiro apresentou seu produto, a ação conta como apoio do SHRBS Região Uva e Vinho.



ASSOCIADOS ANIVERSARIANTES

Janeiro: Cantina Pão e Vinho, Motel Aquarius, Lancheria Ferronato, Hotel BlueTree Towers, Restaurante Ferronato, Samuara Hotel

Fevereiro: Hotel Bela Vista, Restaurante Sunsides, Pousada Le Charme de La Ville, Pousada Casa Selli, Restaurante Dom Augusto

Março: Baita Kão, Hotel Pousada Caxiense, Labaredas Grill, Hotel Farina

MUNICÍPIOS ANIVERSARIANTES

Janeiro: Veranópolis - **Fevereiro:** Antônio Prado - **Março:** Monte Belo do Sul, Santa Tereza, Nova Pádua - **Abril:** Pinto Bandeira

CONVÊNIOS E PARCERIAS

BENEFÍCIOS PARA ASSOCIADOS

- **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM PARCERIA COM O SENAI E SEBRAE**, com descontos especiais, RDC 216/2004, e previsto na Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul;
- **UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL**: 20% de desconto nos valores dos cursos de extensão ofertados pela Escola de Gastronomia;
- **PREVENÇÃO DE COMBATE A INCÊNDIO**: Conforme resolução número 014/BM estabelece a exigência do treinamento de prevenção e combate a incêndios às instituições. A exigência mínima será de duas (02) pessoas treinadas por instituição, observando o turno de trabalho
- **FACULDADE CENECISTA**: parceria com os cursos de Nutrição, Gastronomia e Turismo para as empresas;
- **FACULDADE FÁTIMA**: Parceria do SHRBS Região Uva e Vinho com a Fátima Educação oferece desconto de 30% nas mensalidades dos cursos de Graduação e 25% de desconto para os cursos de Pós Graduação. O benefício poderá ser usufruído pelos associados ao sindicato e extensivo aos dependentes!
- **SEBRAE**: cursos gratuitos, visitas técnicas e descontos de até 80% nas consultorias aos associados que aderirem aos seus projetos;
- **SENAC**: Descontos para associados
- **UNISINOS**: de 7,5% a 10% de desconto nas mensalidades para cursos de graduação e MBAS;
- **Ache na NET**: acesso gratuito aos associados que aderirem ao portal para divulgação do estabelecimento, inserindo nome, endereço, e-mail, fotos e informações relevantes de interesse do consumidor.
- **INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO**: parceria na qualificação das empresas quanto ao serviço de sala promoção do enoturismo e enogastronomia, e realização do evento regional Dia do Vinho ;
- **TRADUÇÃO DE CARDÁPIOS**: preços especiais para tradução em inglês, espanhol e braile
- **SPC/ CONTROLE CHEQUE**: Em parceria com CDL Caxias do Sul;
- **UCS / LAPA** (Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos): 10% de desconto sobre os valores das diárias em análises;

ASSESSORIA JURÍDICA: VARASCHIN E WEBER ASSOCIADOS

Dra Viridiana Sgorla
Rua Pinheiro Machado, 469 - Caxias do Sul
Fone/Fax: 5 4 3223.5469 / 3228.8556
E-mail: viridiana@varaschin.adv.br



DUAS SEMANAS DE CELEBRAÇÃO DO ENOTURISMO E DA GASTRONOMIA NO DIA DO VINHO 2015

Além do calendário, iniciativa chega também com perímetro ampliado: Veranópolis torna-se o nono município da Serra Gaúcha a integrar atrações

Pelo rigor da lei, no Rio Grande do Sul o Dia do Vinho celebra-se no primeiro domingo de junho de cada ano. Pelo rigor da tradição familiar de quem acredita que a qualidade e a fartura na elaboração dos derivados da uva, além da própria uva, de uma gastronomia rica e artesanal e da hospitalidade devem ser celebrados com ainda mais qualidade e fartura, é preciso espaço no calendário – como nas mesas e casas – um pouquinho maior. Assim, pela primeira vez em seis edições, o Dia do Vinho terá duas semanas de programação intensa na Serra, na Campanha Gaúcha e em Porto Alegre: de 22 de maio a 7 de junho de 2015. De maneira inédita, um município de outro Estado passa também a integrar a programação, ao longo do mesmo período: trata-se do Roteiro do Vinho São Roque, no interior de São Paulo.

A experiência de quem quiser aproveitar as diversas opções que 15 dias comportam para conhecer o que o Brasil produz de melhor em qualidade (e apreciação) de vida também vai crescer em alcance. A partir deste ano, Veranópolis eleva para nove o número de cidades da Região Uva e Vinho na Serra Gaúcha com atrações integradas à programação. O município de pouco mais de 20 mil habitantes é conhecido pela expectativa de vida superior a 75 anos, acima da média nacional, e pelo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,850 (em uma escala que vai até 1,00), segundo dados do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea) citados pela prefeitura local.

O verdadeiro mapa do desfrute enoturístico e gastronômico na região é completado por Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul,

Pinto Bandeira e Veranópolis. Na Campanha Gaúcha, as visitas, degustações, passeios e parrilladas espalham-se por Bagé, Dom Pedrito, Itaqui e Santana do Livramento. E Porto Alegre arremata com a Feira do Vinho. Além das atrações do Roteiro do Vinho São Roque-SP.

Ao todo, são mais de 200 empreendimentos das cadeias vitivinícola, gastronômica e turística engajados com atrações específicas e descontos promocionais, envolvendo empreendedores e trabalhadores, muitos deles de núcleo familiar, por centenas de quilômetros do Estado.

O Dia do Vinho é realizado pelo Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Rio Grande do Sul e pelo Sindicato dos Hotéis Restaurantes Bares e Similares Região Uva e Vinho (SHRBS), como resultado do Projeto Eventos Integrados e Integradores – reinterpretação da concepção de evento, fomentado pelo Ministério do Turismo. A lei que instituiu o Dia do Vinho no Rio Grande do Sul no primeiro domingo de junho de cada ano foi promulgada em 12 de dezembro de 2003. O projeto partiu do então deputado estadual Iradir Pietroski (PTB).

A edição 2015 tem apoio das prefeituras municipais de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira e Veranópolis, além da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin), Associação dos Produtores de Vinhos de Pinto Bandeira (Asprovinho), Sindicato da Indústria do Vinho, do Mosto de Uva, dos Vinagres e Bebidas Derivados da Uva e do Vinho do Rio Grande do Sul (Sindivinho-RS), Roteiro dos Vinhos de São Roque/SP, Vinhos da Campanha Gaúcha, Atuaserra, Bento Convention Bureau, Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau, Phoenix Eventos e Verallia.

PROCEDIMENTOS PARA O PAGAMENTO DE RESCISÕES

A Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) estabelece o prazo para o pagamento das verbas rescisórias, que dependerá do motivo e da forma como ocorreu a rescisão contratual. Se houve o término de um contrato de experiência ou se o aviso prévio foi trabalhado, o prazo para o pagamento das verbas rescisórias será o primeiro dia útil imediato ao término do contrato. Se houver rescisão contratual com justa causa (quando não há aviso prévio), ou quando o aviso prévio for indenizado, ou mesmo dispensado o seu cumprimento, o prazo para o pagamento das verbas rescisórias será até o 10º a contar da data da comunicação da demissão.

Toda a rescisão contratual de empregado que tenha mais de um ano de empresa deverá, por determinação legal, ser assistida pelo sindicato profissional ou pelo Ministério do Trabalho, momento em que deverá haver o pagamento das verbas rescisórias. Segundo a disposição contida no artigo 477, parágrafo 4º, da CLT, "o pagamento a que fizer jus o empregado será efetuado no ato da homologação da rescisão

do contrato de trabalho, em dinheiro ou em cheque visado, conforme acordem as partes, salvo se o empregado for analfabeto, quando o pagamento somente poderá ser feito em dinheiro".

Desta forma, atentamos que, por previsão legal, as verbas rescisórias, quando da homologação no sindicato profissional, deverão ser pagas em dinheiro. Os bancos não dispõem mais da possibilidade de cheque visado. O sindicato profissional da categoria tem admitido, diante da ausência de segurança no transporte de valores, que as verbas rescisórias sejam antecipadamente depositadas em conta bancária ou poupança em nome do trabalhador, apresentando o comprovante de depósito perante a entidade no momento da homologação. Mas NÃO tem aceitado o pagamento de verbas rescisórias em cheque ou mesmo diretamente ao trabalhador apresentando apenas o recibo de pagamento assinado pelo empregado. As empresas e escritórios contábeis devem atentar para esses procedimentos para evitarem problemas no momento do pagamento das verbas rescisórias.

BENEFÍCIOS PREVIDENCIÁRIOS SOFREM ALTERAÇÕES DO GOVERNO

O Governo Federal apresentou uma série de medidas provisórias (MPs) que tornarão mais rigoroso o acesso da população a uma série de benefícios previdenciários, entre eles seguro-desemprego e pensão por morte.

Entre as mudanças definidas está a triplicação do período de trabalho exigido para que o trabalhador peça pela primeira vez o seguro-desemprego, que será elevado de seis meses para 18 meses o período

PENSÃO POR MORTE

Os critérios para obter pensão por morte também ficarão mais rigorosos e o valor por beneficiário será reduzido. As novas regras não se aplicam a quem já recebe o benefício. O governo instituirá prazo de carência de 24 meses de contribuição do segurado para que o dependente obtenha os recursos. Atualmente, não é exigido tempo mínimo de contribuição para que os dependentes tenham direito ao benefício, mas é necessário que, na data da morte, o segurado esteja contribuindo.

Será estabelecido ainda um prazo mínimo de dois anos de casamento ou união estável para que o cônjuge obtenha o benefício. A atual legislação não estabelece prazo mínimo para a união. Além disso, haverá novo cálculo para definir o valor da pensão, que será reduzido do patamar de 100% do salário de benefício para 50%, mais 10% por dependente, até o limite de 100%. Também haverá o fim da reversão da cota individual de 10%.

seguido de trabalho para que os recursos sejam liberados ao contribuinte que acaba de ficar desempregado.

Agora o trabalhador terá que trabalhar um ano e meio para ter esse direito. Para solicitar o benefício pela segunda vez, o trabalhador terá que ter trabalhado por 12 meses seguidos. Na terceira solicitação, o período de trabalho exigido continuará sendo de seis meses.

Pelas medidas provisórias editadas pela presidente Dilma Rousseff deixará de ter direito a pensão o dependente condenado pela prática de crime que tenha resultado na morte do segurado. Atualmente, o direito de herança já é vetado a quem mata o segurado, mas não havia regra com relação à pensão por morte.

Outra mudança é a vitaliciedade do benefício. Cônjuges jovens não receberão mais pensão pelo resto da vida. Pelas novas regras, o valor será vitalício para pessoas com até 35 anos de expectativa de vida – atualmente quem tem 44 anos ou mais. A partir desse limite, a duração do benefício dependerá da expectativa de sobrevivência.

Desse modo, o beneficiário que tiver entre 39 e 43 anos receberá pensão por 15 anos. Quem tiver idade entre 33 e 38 anos obterá o valor por 12 anos. O cônjuge com 28 a 32 anos terá pensão por nove anos. Quem tiver entre 22 e 27 anos receberá por seis anos. E o cônjuge com 21 anos ou menos receberá pensão por apenas três anos.

AUXÍLIO-DOENÇA

O governo também mudou as normas para concessão do auxílio-doença. Hoje o valor é pago pelo Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) ao trabalhador que ficar mais de 15 dias afastado das atividades. Com a edição da MP, o prazo de afastamento para que a responsabilidade passe do empregador para o INSS será de 30 dias. Além disso, será estabelecido um teto para o valor do auxílio equivalente à média das últimas 12 contribuições.

ABONO SALARIAL

Outro benefício que será limitado pelo governo é o abono salarial, que equivale a um salário mínimo vigente e pago anualmente aos trabalhadores que recebem remuneração mensal de até dois salários mínimos. Atualmente o dinheiro é pago a quem tenha exercido atividade remunerada por, no mínimo, 30 dias consecutivos ou não, no ano.

CIPA, UMA EXIGÊNCIA LEGAL

A Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) é comissão formada por representantes indicados pelo empregador e membros eleitos pelos empregados dentro das empresas. Tem a missão de prevenir acidentes e doenças do trabalho, preservando a vida, a integridade física e a saúde dos trabalhadores. As CIPAs devem ser formadas e mantidas de acordo com o artigo 163 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e a Norma Regulamentadora 5, aprovada pela Portaria nº 08/99.

Todas as empresas (públicas, privadas, sociedades de economia mista ou quaisquer outras instituições que admitam trabalhadores como empregados), com 20 ou mais funcionários, são obrigadas a ter uma CIPA. A organização que tiver menos de 20 empregados deve designar um responsável, com treinamento específico, para desempenhar as atribuições da CIPA e deve ser submetido a treinamento anual.

PARECER JURÍDICO SOBRE A OBRIGATORIEDADE DO PAGAMENTO DA CONTRIBUIÇÃO SINDICAL PATRONAL

De acordo com os artigos 578 a 591 da CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas), as contribuições sindicais são obrigatórias, tanto para empresas como para empregados.

Desta forma, resta consolidado posicionamento do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) quanto à inexigibilidade do recolhimento pelas microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo Simples Nacional da Contribuição Sindical Patronal.

Também o Supremo Tribunal Federal (STF) julgou improcedente, em 15 de setembro de 2010, a Ação Direta de Inconstitucionalidade

(ADI 4033) proposta pela Confederação Nacional do Comércio (CNC) contra o dispositivo da Lei Complementar 123/2006, que isentou das contribuições sociais as microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo Simples Nacional.

Portanto, o que se deve definir é se o sindicato irá incorporar a tese, que é defensável, de exigência da contribuição sindical em relação às microempresas, mesmo quando enquadradas no Simples. Contudo, deve ser ressaltado que poderá haver inadimplência e, inclusive, embate judicial questionando a obrigatoriedade.

PROGER TURISMO

Estão abertas novas linhas de financiamento pelo PROGER TURISMO.

Dentre os benefícios estão financiamentos de equipamentos e veículos com prazo de até 120 meses com 12 meses de carência e taxa de 10,5% ao ano, podendo ainda contratar até 30% do valor do projeto como capital.

Mais informações procure a Caixa Econômica Federal da sua cidade.

É CRIME VENDER BEBIDA ALCOÓLICA A CRIANÇA OU ADOLESCENTE

Publicada no último dia 18/03, a Lei 13.106 altera o Estatuto da Criança e do Adolescente passando a considerar crime as condutas consistentes na venda, fornecimento, servir, ministrar ou entregar, ainda que gratuitamente, de qualquer forma, a criança ou adolescente, bebida alcoólica, punível com detenção, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa. A nova norma apenas prevê crime sob a forma dolosa. Ou seja, o crime somente se materializa se existir vontade do agente (dolo). Além disso, a empresa onde ocorreu o fato poderá ser punida

com multa administrativa de até R\$10.000,00, além de ser interdita até o pagamento da multa aplicada. Dentre as medidas preventivas, as empresas deverão escolher seus prepostos de forma criteriosa e prover a sua instrução permanente sobre a questão, além de instalar câmeras para monitoramento dos ambientes públicos, mediante aviso prévio aos consumidores e empregados. A digitalização dos documentos de identificação apresentados também é uma medida recomendada.

LANÇADA FRENTE PARLAMENTAR DO TURISMO NO CONGRESSO

Instalada durante solenidade no Salão Nobre da Câmara dos Deputados, a Frente Parlamentar Mista em Defesa do Turismo é definida como oportuna pelo presidente Alexandra Sampaio, da FBHA, especialmente neste ano que será difícil para o setor. Para o dirigente empresarial, a Frente oportunizará a criação de estratégias para atração de turistas estrangeiros para que o setor não pare de se desenvolver.

Eleito para presidir a Frente, o deputado federal Herculano Passos

(PSD/SP) acredita que o incentivo ao turismo seja crucial principalmente neste momento de crise. A solenidade de instalação teve as presenças dos ministros do Turismo, Vinícius Lages, e das Cidades, Gilberto Kassab; do presidente da Embratur, Vicente Neto; do presidente da comissão de Turismo da Câmara, deputado federal Alex Manente (PPS/SP), de dirigentes de entidades representativas do turismo e parlamentares em geral.

VERÃO COM OPORTUNIDADE DE EMPREGO NO TURISMO

A Confederação Nacional do Comércio (CNC) estimou em 35,5 mil o número de empregos temporários criados pelo setor de turismo, no Brasil, no verão deste ano, crescimento de 1,1% sobre igual período de 2014. A estação é responsável pela geração de 72% das contratações sazonais, que atendem principalmente aos setores de alimentação e hospedagem.

A pesquisa indicou que bares e restaurantes responderiam por 53,4% das vagas ofertadas. Outro ramo de destaque é o de hospedagem (hotéis, pousadas e similares), com 30,7%. Os serviços de transportes de passageiros, agências de viagens, operadoras de turismo, aluguéis de automóveis, e de atividades culturais, recreativas e esportivas

participariam com 5,7%.

A CNC ainda apurou elevação de 3,6% na média salarial de admissão no setor sobre o ano passado, que deve chegar a R\$ 1.150 no final do ciclo de contratações. O salário médio real aumentou 23,7% entre 2007 e 2013, de acordo com a CNC.

A pesquisa mostra que a maior parte dos contratados tem entre 18 e 24 anos e se qualifica mais rapidamente que a média dos trabalhadores em geral. Para o presidente do Conselho Empresarial de Turismo e Hospitalidade da CNC, Alexandre Sampaio, o aumento da qualificação no turismo segue as exigências de profissionalização do mercado e implica em melhores remunerações.

SHRBS QUALIFICAÇÃO CONTINUADA

Segue investimento na qualificação de empresários e equipes, agora também através do convenio nº 69/2014 com Atuaserra e Setur RS.

A oferta é de cursos, oficinas e palestras. O Sindicato já realizou a Palestra CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes em Caxias do Sul e sobre a RT nº 014/BM - CCB 2009 em Nova Prata

Abaixo alguns dos temas previsto para oferta entre abril e junho deste ano:

- Animação para Hotelaria e Gastronomia
- Como Vender Meu Produto?
- Sistema de Controles para Restaurantes
- Como Ser Uma Empresa Legal?
- Administração de Conflitos
- Comportamento, Dicção e Oratória
- Desenvolvimento de Equipes
- Desenvolvimento de Líderes
- Marketing On Line e Redes Sociais
- Segurança no Trabalho
- RT nº 014/BM - CCB 2009 - Primeiros Socorros e Combate ao Incêndio
- Atendimento de Garçon e Garçonete
- Aperfeiçoamento de Camareira
- Oficinas Gastronômicas com Foco na Inovação
- Qualidade no Atendimento com Ênfase em Hospitalidade

Informações (54) 3453.8000 ou (54) 3221.2666 e através do email admin@sindiregiao.com.br

UCS - ESCOLA DE GASTRONOMIA

Oferece Cursos que preparam o profissional para a inserção no mercado de trabalho da enogastronomia. Ideal para as pessoas que têm interesse em atuar na área e necessitam iniciar um processo de formação formal.

CURSOS:

- Master em Gastronomia Internacional
- Master em Gestão de Restaurantes
- Chef de Cozinha Intensivo
- 17 Módulos Avançados do Curso de Gastronomia
- Princípios Básicos de Culinária
- Metodos de Conservação
- Garde Manger
- Técnicas em Confeitaria
- Confeitaria Internacional
- Panificação Clássica
- Panificação Artesanal
- Culinaria Italiana I
- Culinaria Italiana II
- Culinaria Italiana III
- Culinaria Italiana IV
- Análise Sensorial e Serviço de Bebidas
- Enogastronomia I
- Gestão e Atividades Prática de Serviço de Restaurante I
- Gestão e Atividades Prática de Serviço de Restaurante II
- Gestão e Atividades Prática de Serviço de Restaurante III
- Chef de Cozinha Pro

Mais informações através do fone (54) 3292.1188

SENAC CAXIAS

Abril, Maio e Junho

Turismo

- Organizador de Eventos

Gastronomia

- Oficina Culinária de Sushi
- Padeiro/Confeiteiro
- Cozinheiro
- Oficina de Risotos
- Oficina de CupCake
- Oficina de Massas e Molhos

- Oficina de Sopas e Cremes
- Boas práticas para serviço de alimentação
- Oficina Culinária de Bolos Artísticos
- Boas práticas para serviço de alimentação
- Oficina de Carnes e Molhos

Mais informações sobre os cursos do Senac Caxias do Sul através do telefone (54) 3225.1666

SENAC BENTO

- Oficina culinária de Risotos
- Oficina de Massas e Molhos
- Oficina Light (sem glúten e sem lactose)
- Oficina de Doces para Festas
- Oficina de Lanches
- Oficina de Gastronomia para Casais
- Oficina de carnes e molhos
- Técnicas básicas de confeitaria
- Cozinheiro
- Oficina de Capeleti
- Oficina de Sopas e Cremes

Mais informações sobre os cursos do Senac Bento Gonçalves através do telefone (54) 3452.4200

BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, em parceria com o SEBRAE e SENAI, oportuniza as empresas de sua categoria o curso de Boas Práticas Para o Serviço de Alimentação, seguindo padrões legais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Saúde, conforme RDC 216/2004, e previsto na Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde do RS.

INSCRIÇÃO:

Para curso em Caxias do Sul contato pelo fone 3221.2666 ou pelo e-mail admin@sindiregiao.com.br

Para cursos nos demais Municípios da base pelo e-mail sindiregiao@sindiregiao.com.br

IMPORTANTE:

- Idade Mínima para realização do curso e Escolaridade: 18 anos completos e Ensino Fundamental Incompleto.

CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM EM BENTO GONÇALVES

O Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) Câmpus Bento Gonçalves em parceria com o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS) Região Uva e Vinho, está realizando uma Pesquisa com o objetivo de analisar aspectos concernentes ao ramo da hospedagem, principalmente questões relacionadas à capacitação e contratação de mão de obra para atuar na área.

Essa Pesquisa fornecerá subsídios para a criação do Curso Técnico em Hospedagem. O Técnico em Hospedagem atua na recepção e governança em meios de hospedagem, executa atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares, critérios de qualidade na prestação de serviços, presta suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

Se aprovado, o curso será ofertado de forma gratuita com previsão de início em 2016 e ministrado no IFRS – Câmpus Bento Gonçalves, na Av. Osvaldo Aranha, 540, com carga horária de 800 horas (aproximadamente 1 ano) . A aulas serão distribuídas em 4 horas diária, em 03 ou 04 dias da semana, com aproveitamento de horas complementares (cursos, treinamentos, palestras).

Participe respondendo a pesquisa.

Mais informações no SHRBS Região Uva e Vinho através do telefone 54 3453.8000

BENTO EM VINDIMA 2015



Em clima de festa, com direito a pisa e colheita simbólica, foi aberta a Vindima 2015, no distrito de São Pedro, em Bento Gonçalves. O evento, que marcou o início da colheita da uva no Rio Grande do Sul, teve as presenças do governador José Ivo Sartori e dos secretários da Agricultura, Pecuária e Agronegócio, Ernani Polo; do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo; Tarcísio Minetto; e da adjunta do Turismo, Gabriela Markus. Ainda participaram prefeitos da região, representantes de entidades setoriais, viticultores, cooperativas, industriais e enólogos.

Na propriedade da família Strapazon foi resgatada a saga dos imigrantes que chegaram à região há mais de um século, que mesmo com muitas dificuldades iniciaram de forma rudimentar o plantio de videiras. No evento também foi aberta a 6ª edição do Bento em Vindima, que marcou o início de programação especial em Bento Gonçalves, voltada ao enoturismo, gastronomia e turismo cultural.

O prefeito Guilherme Pasin afirmou que a vindima é a recompensa pelo trabalho de todo o ano e destacou o empreendedorismo aliado ao turismo rural, que tem atraído cada vez mais público à região. O SHRBS Região Uva e Vinho, apoiador do Bento em Vindima em organizador do Jantar Sob as Estrelas, evento realizado em 6 de março como parte da programação, foi representado pelo seu vice-presidente, Vicente Perini, e pela diretora executiva, Márcia Ferronato.

VERANEIO DA VINDIMA

Ao longo primeiro trimestre do ano, a Prefeitura de Garibaldi, por meio da Secretaria de Turismo e Cultura, promoveu intensa programação no Veraneio da Vindima, que teve seu início em 16 de janeiro, na propriedade de Vilmar Bettú, na Estrada do Sabor. Neste período foram realizadas várias atividades sempre envolvendo a colheita da uva.

O objetivo da ação é valorizar o fluxo de visitantes nas regiões enoturísticas no verão e proporcionar à comunidade local atividades e

experiências diferenciadas no período. O nome Veraneio da Vindima é inspirado no movimento turístico ocorrido nas décadas de 40 e 50, quando turistas do estado, especialmente de Porto Alegre, subiam a Serra em razão do clima ameno e saudável. De acordo com a secretária Ivane Fávero, a iniciativa busca homenagear o trabalho de um ano inteiro do setor vitivinícola, ao trazer a colheita da uva como destaque.



FLORES DA CUNHA

O período de 22 de janeiro a 22 de março de 2015 é marcado pelo tempo da colheita da uva em Flores da Cunha. A abertura oficial da vindima ocorreu em cerimônia realizada nos Vinhedos Casas Piva, na Comunidade de São João.

Diversas promoções e atrações movimentaram o município nesta época, como visita às vinícolas e roteiros turísticos, que possibilitam ao visitante acompanhar a colheita da uva e a elaboração de vinhos, além de conferir a cultura italiana. As ações são organizadas por meio das

secretarias municipais de Turismo e Agricultura, pela Associação Gaúcha de Vinicultores e pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais. O objetivo principal é valorizar o produtor e aumentar o fluxo de visitantes neste período.

O Presidente do SHRBS Região Uva e Vinho, João Leidens esteve presente na abertura da Vindima, juntamente com demais autoridades, como o Deputado Federal Mauro Pereira.



FENAVINDIMA CONQUISTA PÚBLICO COM NOVO FORMATO

A 13ª Festa Nacional da Vindima comemora os resultados dos 12 dias de programação. Os realizadores - Ministério da Cultura, Prefeitura de Flores da Cunha e Associação Fenavindima - mudaram o formato da festa e tiveram a aprovação do público. A intenção foi resgatar as tradições e a cultura italiana, enaltecendo o perfil festivo dos imigrantes nas atividades ao redor da mesa, como almoços, jantares, jogos de bodega, encontros, canto e dança.

A expectativa dos organizadores de envolver a comunidade florense em sua maior festa e, assim, atrair turistas se confirma com os números finais da Fenavindima. Somando as ações esportivas, os desfiles de carros alegóricos e as visitas ao Parque da Vindima Eloy Kunz, a festa recebeu mais de 78,4 mil pessoas.

Os quatro desfiles chamaram atenção pela interatividade, originalidade e alegria dos figurantes, que distribuíam aos espectadores uva, polenta feita na hora, pães, grostoli, chimia, bolo e graspa, entre outros produtos coloniais. No último desfile, a emoção tomou conta dos participantes e contagiou o público. A rainha Janaína Massarotto e as princesas Camila Baggio e Mayara Zamboni desceram do carro, e como forma de agradecimento, entregaram rosas aos turistas e comunidade. "Flores da Cunha respirou Fenavindima, esse sentimento corre nas nossas veias e nós estamos orgulhosos de todos vocês. Vou carregar comigo cada imagem, cada carinho, cada gesto de amor que vocês tiveram com este trio", disse a rainha ao se despedir.

O presidente desta edição, Ricardo Pagno, agradeceu o envolvimento da

comunidade florense e das comissões de organização do evento. "Mudamos o formato e acertamos. Agora, ao fim de quase um ano de muito trabalho, comemoramos o resultado. Agradecemos a presença de todos que nos prestigiaram. Meu desejo é que continuemos unidos e que esse clima de Fenavindima se perpetue nos próximos anos".

PRINCIPAIS NÚMEROS

Público total: 78.400
Bilheteria: 44 mil
Cortesias: 5.700
Escolas: 700 alunos
Semana da Agricultura Familiar: 1 mil
Atividades esportivas: 9 mil
Desfiles: 18 mil

CAXIAS CONVENTION BUREAU REALIZA EVENTO COM PRESIDENTE DA ABEOC-RS

Na noite de 31 de março, o Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau trouxe para Caxias do Sul o presidente da ABEOC-RS, Maurício Cavichion, para realizar um painel para seus associados e convidados especiais. Maurício falou sobre turismo de negócios e eventos corporativos. O evento ocorreu no Restaurante Sica, junto a CIC.

O presidente da entidade, Pedro Sehbe, deu as boas-vindas e na sequência passou a palavra para a Secretária de Turismo de Caxias do Sul, Adriana de Lucena, que explanou sobre os números do turismo na cidade.

O evento contou com a presença de presidentes de entidades de classe, como João Antonio Leidens, presidente do SHRBS; Gustavo Sirena, presidente da Rede Máximo Sabor; Emerson Spadetto, diretor do SENAC; Marcus Romera, representando o Parque de Eventos Festa da Uva; Valmor Peccini, ex-presidente da Federação de Convention do Rio Grande do Sul e ex-presidente do Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau.

SHRBS E PARCEIROS, REALIZOU PALESTRA SOBRE A CIPA

O palestrante Adriano José de Biasi, orientou os associados sobre o funcionamento da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, conforme o artigo 163 da Consolidação das Leis de Trabalho e a norma regulamentadora 5, aprovada pela Portaria 08/99.



TREINAMENTO DE PREVENÇÃO E COMBATE INCÊNDIO E PRIMEIROS SOCORROS

O SHRBS Região Uva e Vinho, através do convênio 069/2014 com Atuaserra e Setel / RS realizou em **Nova Prata** o Treinamento de prevenção, combate a incêndio e primeiros socorros. O curso segue a Resolução nº 014/BM que estabelece a exigência do treinamento de prevenção e combate a incêndios às instituições. A exigência mínima será de 2 (duas) pessoas treinadas por instituição, observando-se o turno de trabalho.



FENIN FASHION BENTO GONÇALVES

Dirigida principalmente aos lojistas de confecção da Região Sul, a Fenin Fashion Verão 2015 foi marcada por diferenciais, como os diversos salões organizados no evento. Dentre eles, o Espaço Fashion, Salão Interjeans Fashion, Tricot Moda Brasil e Tecelagem. Também participaram marcas já conhecidas do setor. O evento ainda teve desfiles de estrelas globais, apresentando as novidades das principais marcas existentes no mercado.

A primeira edição do evento ocorreu em janeiro. A próxima está confirmada para o período 7 a 10 de julho de 2015 também nos pavilhões da Fundaparque, em Bento Gonçalves. O SHRBS é parceiro do evento.

FIMMA 2015

A cadeia produtiva de madeira e móveis tem, diante de si, uma das melhores oportunidades de encontro com o sucesso - a FIMMA Brasil. É na Feira Internacional de Máquinas, Matérias-Primas e Acessórios para a Indústria Moveleira que o setor moveleiro conhece novidades, consolida promissoras parcerias e prospecta atrativos negócios. A FIMMA Brasil,

realizada de 16 a 20 de março, apontou os caminhos para as empresas e lançou tendências para o mercado em diferentes áreas especializadas. Apoiando o evento já consolidado em Bento Gonçalves, o SHRBS Região Uva e Vinho ofereceu suporte para hospedagem na Região Uva e Vinho e divulgação da gastronomia local.

13ª FEPROCOL

Surgida em 1983, a Feprocól hoje se configura como o maior evento de Nova Pádua ao representar os setores produtivos do município e enaltecendo suas potencialidades agrícolas e industriais. A Festa de Produtos Coloniais de Nova Pádua consolidou-se por resgatar a tradição do trabalho de famílias descendentes de italianos. A 13ª edição da feira foi realizada de 12 a 22 de fevereiro de 2015.

No trabalho de divulgação do evento, a comitiva visitou a sede do SHRBS Região Uva e Vinho, onde foi recebida pelo presidente João Antônio Leidens, vice-presidente Vicente Perini e pela diretora executiva, Márcia Ferronato. A comitiva era integrada pelo vice-prefeito Ronaldo Boniatti, pela rainha Tamara Rancan e princesas Aline Pan e Mariana Galiotto.



SECRETÁRIOS DE TURISMO COM ASSOCIAÇÃO

Secretários municipais de turismo de municípios da Serra e de Porto Alegre decidiram criar uma entidade de representação do segmento na área pública. Realizada em Porto Alegre, a reunião teve as presenças dos secretários de Porto Alegre, Luiz Fernando Moraes; de Bento Gonçalves, Gilberto Durante; de Canela, Leandro Oliveira; de Caxias do Sul, Drica de Lucena; de Garibaldi, Patrícia Meneguzzi, representando a secretária Ivane Favero; de Gramado, Rosa Helena Pereira Volk; e de Nova Petrópolis, Daniel Camargo.

O objetivo da Associação Gaúcha de Secretários e Dirigentes de Turismo (AGTUR) é avançar na articulação da promoção conjunta que estes municípios já realizam e criar uma nova instância para atuação junto aos governos federal e estadual. Rosa Helena foi indicada para ser presidente provisória até a realização da assembleia de eleição da diretoria e aprovação dos estatutos.



SEMINÁRIO APONTA SUGESTÕES PARA A FESTA DA UVA 2016

No dia 19 de fevereiro foi realizado o II Seminário Planejando a Nossa Festa para buscar subsídios e sugestões para a Festa Nacional da Uva de 2016. O encontro reuniu mais de 260 pessoas vindas dos 10 municípios das antigas colônias italianas do Nordeste Gaúcho.

Os participantes formaram oito grupos de discussões: Integração Regional; Comunicação, Marketing e Divulgação; Cultura, Desfiles e Eventos; Infraestrutura; Agricultura; Hospitalidade, Receptivo e Turismo; Social e Relações Comunitárias; e Esporte, Lazer e Olimpíada. Por uma hora debateram assuntos a cerca dos temas e, em seguida, apresentaram as principais sugestões ao grande público.

Entre os tópicos apontados destacam-se alterações e qualificação (formato e tamanho) do desfile, escolha das novas soberanas, maior integração dos 10 municípios vizinhos, melhorias na divulgação e nos pontos turísticos, maior envolvimento dos distritos e promoção de passeios aos mesmos, qualificação no estacionamento e nos banheiros, novo sistema de acesso do trânsito, maior valorização do agricultor,



treinamento para os recepcionistas, criação de novas comissões e destaque ao esporte e ao lazer, entre outros.

A Comissão Comunitária e diretorias irão analisar as sugestões para tomar as decisões. A Festa da Uva 2016 ocorre de 18 de fevereiro a 6 de março. O seminário teve a coordenação do vice-prefeito Antonio Feldmann

na condição de prefeito em exercício e participações do secretário estadual da Cultura, Victor Hugo Alves da Silva; chefe de Gabinete, Edson Néspolo; presidente da Festa da Uva, Gentil Carraro; das soberanas da Festa da Uva 2014, rainha Giovana Crosa e princesas Gabriele Debastiani e Karina Furlin, embaixatrizes e autoridades ligadas à cultura de todas as esferas.

CARTAZ DA FEMAZÃ 2015 TEM GRANDE REPERCUSSÃO

Uma ideia ousada bastou para a Femaça virar destaque nacional. Tudo começou com a publicação da foto oficial do trio de soberanas postada em uma rede social. Elas tiraram o vestido longo e cobriram seus corpos apenas com maçãs. A criação foi do publicitário Rodrigo Pelliccioli, diretor da V Propaganda, que buscava diferenciar a Femaça de outras feiras.

O slogan "Caia na tentação" e a imagem sensual das soberanas, a imperatriz Vanessa Calioni e as princesas Bruna Trintinaglia e Juliana Pirocca, colocaram Veranópolis e a Femaça sob os holofotes do país, gerando polêmica em torno da ideia. Além da grande mídia espontânea, a repercussão gerou centenas de pedidos por espaço para expor, artistas

querendo se apresentar, e guias turísticos encantados com a cidade, além de muitos acessos nas redes sociais e no site da festa, entre outros.



estão empenhadas para que a festa tenha êxito total. A expectativa é receber mais de 80 mil visitantes nos dias 10 a 12 e 17 a 21 de abril.

Segundo Pelliccioli, os organizadores sabiam que o cartaz poderia causar polêmica. Por isso, a proposta foi amplamente discutida por diversas comissões da festa antes de ser aprovada. Tanto o presidente da festa, Leocrides Bataglion, como o prefeito de Veranópolis, Carlos Alberto Spanhol, comemoraram o resultado da divulgação. Os dois garantem que as comissões e a administração municipal

OFICINA GASTRONÔMICA É REALIZADA EM VERANÓPOLIS



A Secretaria de Turismo de Veranópolis, juntamente com o SHRBS Região Uva e Vinho e SENAC Bento Gonçalves, realizaram a Oficina Gastronômica com receitas à base de maçã, ação preparatória para aperfeiçoar o acolhimento ao visitante na FEMAÇA 2015.

A Oficina foi realizada na Cozinha do Caramanchão do Salão N. Sra. de Lourdes.

FILME SERÁ GRAVADO NA SERRA







"O Filme da Minha Vida", longa-metragem dirigido por Selton Mello e baseado no romance "Um Pai de Cinema", de Antonio Skármeta, será gravado na Serra Gaúcha nos meses de abril e maio. Com apoio das prefeituras locais e da Garibaldi Film Commission, o projeto terá cenas nos municípios de Garibaldi, Bento Gonçalves, Cotiporã, Farroupilha, Monte Belo do Sul, Santa Tereza e Veranópolis.



CAMPANHA DO LITRO D' ÁGUA

Você está convidado a participar da Campanha do Litro d'Água. Programe-se para poupar um litro de água por dia. Ou deixar de gastar o litro que não precisa - que não faz falta.



-  No seu banho abra um pouco menos o chuveiro e termine 1 minuto antes.
-  Ao escovar os dentes, escove com a torneira fechada.
-  Ao lavar as mãos não lave o sabonete. Ensaboe as mãos com a torneira fechada.
-  Se cortar a barba (ou em depilação) com lâmina, faça com a torneira fechada.
-  Ao molhar as plantas, use apenas o necessário.
-  Não lave a calçada. A chuva faz isso para você.



Incentive sua família. Você estará prestando um enorme benefício ao Meio Ambiente, às pessoas em geral e, o mais importante, a você mesmo. Você não gasta e ainda lucra com isso. É só um litro por dia, o que poderá significar milhões de litros/dia. Pense e faça. O lucro é seu. Divulgue. Diga-nos e diremos ao mundo. A Natureza agradece.

a natureza  agradece

abids-ma.org

MESA AO VIVO ESTREIA EM BENTO

A ExpoBento 2015 será palco do Mesa ao Vivo, evento enogastronômico itinerante que percorre o Brasil desde 2004 reunindo chefs famosos. Como num reality show editorial, eles executam receitas remodeladas com o perfil da região, colocando os pratos para degustação do público participante.

Estreando no Rio Grande do Sul, o 'Mesa ao Vivo Serra' da ExpoBento 2015 chega para fortalecer a área vinícola da feira numa valorização da gastronomia regional. O evento será realizado nos dias 4, 5 e 6 de junho no Pavilhão A do Parque de Eventos de Bento Gonçalves e as inscrições poderão ser realizadas a partir do dia 22 de abril no site da Expobento.

Já estão confirmados os Chefs Nacionais Emmanuel Bassoleil, Katia Barbosa, Yann Corderon, Ivan Achar e Ana Luisa Trajano. Representando os Chefs locais Adriano Farina (Gramado), Idana Spassini (Bento Gonçalves), Gustavo Ruffato (bento Gonçalves), Mauro

Cingolani (Flores da Cunha), Rodrigo Bellora (Garibaldi), Marcia Dalla Chiesa (Bento Gonçalves), Floriano Spiess (Porto Alegre), Carlos Kristensen (Porto Alegre), Gabriel Lourenço (Caxias do Sul), Vicente Lovera (Bento Gonçalves) e Vicente Perini (Caxias do Sul). Além das aulas desses grandes profissionais, serão oferecidos jantares magnos no Restaurante Canta Maria e Spa do Vinho com cardápio definido pelos chefs que elaborarão os jantares e a harmonização.

O Mesa ao Vivo tem o patrocínio da Verallia Brasil, Orquídea Farinha, Massas e Biscoitos, Itálínea Móveis Planejados, Ibravin/Secretaria de Agricultura Do Estado do RS, Prefeitura de Bento Gonçalves, Conselho Municipal de Turismo, Senac BG, Hotel e SPA do Vinho e SHRBS Região Uva e Vinho. O lançamento do projeto e da Área Vinícola da ExpoBento ocorreu em 5 de março, no Salão Nobre da Prefeitura de Bento Gonçalves, reunindo autoridades, convidados, lideranças, empresários do setor e imprensa.



POUSADA DOS CAPUCHINHOS INVESTE EM NOVAS INSTALAÇÕES

No ano que a congregação comemora 66 anos a Pousada dos Capuchinhos localizada em Vila Flores, tornou-se um empreendimento tematizado Além de oferecer mais conforto e lazer aos visitantes e hóspedes, com acomodações e serviços diferenciados, proporciona uma experiência de espiritualidade, arte e história, privilégios de um antigo seminário franciscano da Serra Gaúcha. A pousada, que funciona no modelo de hospedagem desde 2006, amplia e revitaliza suas acomodações baseada em um novo conceito de arquitetura, que prima pela valorização e preservação da história do antigo

Seminário Santo Antônio, uma construção de 1949 e, que na década de 1950, chegou a ter 335 seminaristas, assim como a estrutura do novo seminário, erguido em 1980.

O empreendimento tem 14 novos apartamentos luxo e 28 standard, sala de eventos com capacidade para 40 pessoas, biblioteca e espaços para estar, jogos, internet e videogame. O bar traz homenagem ao frei Fabiano, mestre da viticultura, que por muitos anos respondeu pela elaboração do vinho que sustentava o seminário. Uma adega e um balcão de rolhas do vinho que leva o nome do frei compõem o ambiente.

O restaurante tem varanda e recebeu cobertura de vidro. O espaço pode ser reservado para eventos especiais, como casamentos e festas. Na adega são vendidos produtos para os visitantes, hóspedes e comunidade local.

Os pomares, vinhedos e a cantina sexagenária também podem ser visitados, pois ali são elaboradas as 10 variedades de vinhos, entre eles o licoroso de missa, o Vinho Santo; o espumante e os dois tipos de frisantes Frei Fabiano. Para este ano está prevista a conclusão da construção das piscinas abertas e cobertas.

FARROUPILHA RECEBE ETAPA DO CIRCUITO TRILHAS & MONTANHAS

Farroupilha receberá, no dia 16 de maio, a 2ª etapa do Circuito Trilhas & Montanhas 2015, “Trilhas do Salto Ventoso”. O evento esportivo visa integrar natureza, diversão, turismo e desafio. “Escolhemos a cidade por ter esse atrativo natural turístico, uma bela região apropriada para corrida de montanha”, destaca Luis Leandro Grassel, diretor da LE Evento, empresa responsável pela organização.

Os atletas interessados em participar devem se inscrever pelo site www.trilhasmontanhas.com.br. O investimento é de R\$ 80. Os moradores

de Farroupilha podem procurar a Polli Materiais de Construção (Rua Domênico Fin, 1531 – Bairro Medianeira) para receber o abatimento de R\$ 15 no valor da inscrição. Para os corredores que ficarem na cidade, a rede hoteleira oferecerá tarifário com valores diferenciados.

Conforme o secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Fabiano Piccoli, a Prefeitura apoia o circuito oferecendo equipe de trabalho, ambulâncias e equipamentos de som. O patrocínio é da Caixa Econômica Federal.

BENTO GONÇALVES GANHA HOSTEL

Localizada em Bento Gonçalves, a Bem Vino é uma casa de temporada com operação estilo hostel, aberta para hospedar o ano inteiro. Dispõe de três quartos com banheiro compartilhado e um apartamento com banheiro privativo, com capacidade para acomodar até nove hóspedes. Oferece wifi gratuito, enxoval de cama e banho, tv a cabo, secador de cabelo, cozinha completa com lava louças, torradeira, fogão, geladeira e micro-ondas, e ampla área de terraço com churrasqueira. A propriedade também tem estacionamento gratuito.

“PRA FICAR NA HISTÓRIA” ESTREIOU EM GARIBALDI

O curta-metragem “Pra Ficar Na História” estreou em Garibaldi na Oficina Fitarelli. Os presentes puderam prestigiar o trabalho filmado em julho de 2014 em Garibaldi, que relata os quarenta anos de empenho de Luiz Henrique Fitarelli em preservar a cultura e tradição dos imigrantes italianos. O curta foi exibido em 31 de janeiro, na RBS TV, no programa Histórias Curtas. A equipe do documentário “Pra Ficar Na História” é composta pelo diretor de cena Boca Migotto, o diretor de fotografia Bruno Polidoro, a diretora de produção Deise Chagas, a produtora executiva Mariana Müller, Gabriela Bervian no Som Direto, o assistente de câmera Caio Rodrigues, o eletricista e câmera Juan Quintáns e o motorista Valdoir, da Tesch Transportes. O curta-metragem é uma realização da Epifania Filmes e da RBS TV, por meio do Projeto Histórias Curtas, e contou com o apoio da Associação Banco do Brasil, Cooperativa Vinícola

PAPA FRANCISCO GANHA DIPLOMA DE SOMMELIER

Na última semana, o papa Francisco ganhou uma designação honorário de sommelier. O diploma foi concedido durante a visita de Franco Maria Ricci, presidente da Associação Italiana de Sommeliers, e de uma delegação composta por 180 produtores de vinho, sommelier e críticos. “Eu bebo um pouco de vinho italiano e de outros países. Mas só um pouco”, disse o papa ao site Breitbart, que já disse em um evento no último ano que “sem vinho, não há festa. Imagine terminar um banquete só com chá!”.

Ricci teve a ideia de pedir uma reunião com o papa depois das inúmeras declarações de Francisco falando bem da bebida. “É uma honra e encorajamento para nosso trabalho”, disse ele. Na Bíblia, há 224 referências a vinho – talvez por isso, Francisco não seja o único papa a falar sobre a bebida. Seu antecessor, Bento XVI, também falava constantemente sobre vinho e mencionou a bebida em seu primeiro discurso como sumo-pontífice – ele disse “sou um simples e humilde trabalhador na vinícola do Senhor”.

Garibaldi, Trattoria Primo Camilo, Vinícola Vaccaro, restaurantes Tempero Buffet, Fenachamp, Café Luna Park, Dolce Mattina, Retrô Gourmet, além da Garibaldi Film Commission e da família Fitarelli.



AFAVIN ELEGE DIRETORIA PARA OS PRÓXIMOS DOIS ANOS

Ocorreu em Farroupilha, a eleição da diretoria da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (AfaVin) para o biênio 2015-2016. João Carlos Taffarel assume o cargo desempenhado por Ricardo José Chesini nos últimos dois anos. Taffarel foi o primeiro presidente da entidade, desempenhando a função por dois mandatos entre os anos de 2005 e 2008, seguidos por Tiago Tonini, também em dois mandatos, no período de 2009 a 2012. Apesar do estatuto da entidade prever a reeleição do presidente e demais cargos por mais um mandato de dois anos, Chesini opta por deixar o posto em função de projetos pessoais.

Taffarel reassume o cargo máximo da entidade, no ano em que ela completa dez anos de atuação (a AfaVin foi fundada em 6 de maio de 2005).

A diretoria da AfaVin conta ainda com Paulo Tesser como 1º Secretário. Tesser será responsável, juntamente com o presidente, pela organização da Seleção de Vinhos. Daniel Cappelletti, no cargo de 2º Secretário, atuará com o vice-presidente na organização do Festival do Moscatel. Como 1º e 2º tesoureiros permanecem Rafael Marchetto e



Tiago Tonini, respectivamente. Tonini também atuará na organização da Seleção de Vinhos. Com Taffarel na presidência, assume a coordenação do Conselho Técnico da entidade Leandro Bianchi Santini.

A eleição foi realizada no Restaurante e Café Santa Rita.

NOVA PRATA VAI RECEBER 12º CONGRESSO FLORESTAL ESTADUAL

Ocorreu em Porto Alegre, o lançamento da 5ª Feira da Floresta, do 12º Congresso Florestal Estadual do Rio Grande do Sul e eventos paralelos, marcados para o período entre 11 e 15 de maio de 2015. A iniciativa é uma promoção da Associação Gaúcha de Empresas Florestais (Ageflor), conjuntamente com a Prefeitura Municipal de Nova Prata (RS), com organização da Futura Feiras e Empreendimentos e da Associação Congresso Florestal de Nova Prata.

A Feira da Floresta é um evento de negócios com foco no desenvolvimento sustentável que busca reunir numa área de exposição empresas da cadeia produtiva de base florestal e de produção de florestas. Após quatro edições na cidade de Gramado, a feira altera sua sede para Nova Prata e acontecer em conjunto com o tradicional Congresso Florestal Estadual do Rio Grande do Sul, cuja primeira edição foi em 1968, por iniciativa da comunidade da cidade e sempre se manteve em Nova Prata. Em 2015, o Congresso Florestal irá debater nesta edição a floresta e a sociedade.

Também ocorrem em Nova Prata o 1º Fórum Sulbrasileiro de Engenharia Florestal, que se fixará na discussão sobre a formação acadêmica e exercício profissional. Já o 3º Ciclo de Palestras para Produtores Rurais tem como foco o manejo sustentável das propriedades à luz do Código Florestal, do CAR (Cadastro Ambiental Rural) e por meio de alternativas como a integração agrossilvipastoril e da agricultura de baixo carbono (Programa ABC).

As inscrições podem ser feitas através do site www.ageflor.com.br

Fonte: Associação Gaúcha de Empresas Florestais (Ageflor)

GUIA DE CAXIAS DO SUL 2015 É LANÇADO EVIDENCIANDO A ARTE E A CULTURA DA CIDADE

Produzido pela Editora Fesuppo, a publicação chega à nona edição em 2015. O Guia é direcionado ao setor turístico da cidade e apresenta a gama completa de informações, serviços e facilidades para atender as necessidades e superar as expectativas dos visitantes. No entanto, o conteúdo do material também é relevante ao próprio caxiense, porque apresenta a cidade e seus atrativos como opções de lazer, compras, restaurantes, cantinas, roteiros turísticos.

O evento de lançamento da edição deste ano aconteceu na noite de ontem, dia 30 de março, na Biblioteca Parque Largo da Estação Férrea. Na oportunidade, a Fesuppo Editora lançou também o aplicativo Guia de Caxias do Sul, e contou com a apresentação da Cia. Municipal de Caxias do Sul com fragmento da obra Jeito de..., do coreógrafo Ney Moraes. “É com grande alegria que evidenciamos a cultura e a arte da nossa cidade, estando presentes neste espaço revitalizado e com a apresentação de mais uma expressão de arte, entre tantas que temos em Caxias do Sul”, salientou Marivânia Sartoretto, diretora da Fesuppo.

A capa da nona edição do Guia de Caxias foi criada pelo artista plástico Fábio Panone Lopes. Com o tema “Uma cidade moderna,



de muita história!”, o artista utilizou a técnica do graffiti com spray e marcadores para mostrar o quanto Caxias do Sul tem história e vida moderna. Dentro da releitura de alguns dos principais marcos da cidade, antigo e moderno se misturam e contam um pouco da imigração de um povo que chegou para somar no avanço de uma cidade que não para de crescer em todos os âmbitos, graças ao trabalho, a união, a alegria e a fé de todos que aqui convivem. Fonte: Núcleo Comunicação

REDE MÁXIMO SABOR COMEMORA 10 ANOS DE EXISTÊNCIA



No ano de 2000 foi criado o grupo de amigos das gastronomia, que em 2004 ganhou vida e nome de Máximo Sabor – Rede de Restaurantes através do programa Redes de Cooperação, desenvolvido pelo governo do Estado do Rio Grande do Sul, por

meio do convênio entre a secretaria de desenvolvimento e dos assuntos internacionais e a Universidade de Caxias do Sul e conta com o apoio do SHRBS.

A Rede de Cooperação Máximo Sabor é uma associação formada por estabelecimentos da Serra Gaúcha que tem no seu propósito a gastronomia e tem como visão fomentar um relacionamento de cooperação através da troca de experiências e realização de ações em conjunto.



Os associados da Rede Máximo Sabor selam um compromisso pela melhoria contínua de produtos e serviços ofertados em seus estabelecimentos de forma a destacar-se positivamente na sua área de atuação.

Os estabelecimentos associados buscam competitividade de forma sustentável, através de parcerias e ações em conjunto organizando-se em grupos de trabalho: negociação, inovação, marketing e expansão.

140 ANOS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA NO RS” GANHA SELO OFICIAL COMEMORATIVO

Nova Milano – 4º distrito de Farroupilha - é o marco zero e o berço da colonização Italiana no Rio Grande do Sul, que completa 140 anos em 2015. Por isso, a localidade foi escolhida pelo Cônsul Geral da Itália no Estado Nicola Occhipinti, para realização do Evento Oficial no Estado. Será em 20 de maio, Dia da Etnia Italiana, instituído pela Lei Nº 11.595.

A programação inclui missa solene celebrada em italiano pelo Bispo Diocesano Don Alessandro Ruffinoni, concelebrada pelo Padre Fábio Piazza, com participação do Coro Tramontina, às 10h; Cerimônia Cívica com os hinos brasileiro e italiano e homenagem às primeiras famílias dos imigrantes Stefano Crippa, Tomazo Radaelli e Luigi Sperafico que chegaram em solo brasileiro em 1875, às 11h; e almoço festivo no salão da comunidade, às 12h30. A presença do embaixador da Itália no

Brasil, Raffaele Trombeta está confirmada.

Conforme Occhipinti, para conceder caráter institucional à comemoração, foi desenvolvido o Selo Oficial dos 140 Anos da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul. Nele, as cores da Itália e do Brasil, unidas em um único elemento, simbolizam a integração dos dois povos – com os imigrantes chegando e sendo acolhidos na nova terra, tornando-se brasileiros, mas sem nunca perderem suas raízes, que permanecem atreladas às suas origens até hoje. O laço projeta-se para o alto, em referência ao futuro que se abriu na época e que vem sendo construído dia a dia pelos ítalo-brasileiros.

A promoção é do Consulado da Itália em Porto Alegre, juntamente com a Prefeitura Municipal de Farroupilha, Círculo Cultural Ítalo Brasileiro de Farroupilha e Círculo Cultural Italiano de Caxias do Sul.

PREFEITO EMPOSSA NOVA DIRETORIA DO CONSELHO MUNICIPAL DO TURISMO GESTÃO 2015/2017



O Prefeito Alceu Barbosa Velho empossou na tarde desta quarta-feira (1º/04) os membros do Conselho Municipal do Turismo (COMTUR) para a gestão 2015/2017. A solenidade, que ocorreu no Salão Nobre do Centro Administrativo, contou com a presença da secretária de

Conventions & Visitors Bureau.

Alceu cumprimentou a todos e agradeceu a disponibilidade. “Fico muito feliz em nomeá-los e observando a cada um de vocês fico impressionado pela significativa representatividade. Tenho certeza que com esse time, continuaremos avançando e teremos ainda mais boas ideias para o turismo caxiense”, destacou.

O COMTUR é formado por representantes das Secretarias Municipais do Turismo (SEMTUR), da Cultura e da Educação (SMED), da 4ª Coordenadoria Regional de Educação, Festa da Uva, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS), Caxias Convention & Visitors Bureau, Associação de Guias de Turismo, SINTRAHTUR, CIC, Sindilojas, CDL, UCS, SENAC, SESC, 25ª Região Tradicionalista, Revinsul e de Associações de Roteiros Turísticos.

Cabe ao Conselho do Turismo assessorar a Administração Municipal na filosofia de turismo para Caxias do Sul e apresentar sugestões para calendário de eventos turísticos.

O SHRBS é representado por Vicente Perini e Toyo Bagoso no segmento da Gastronomia e entretenimento e Amaury D'oro e Luciane Perez no segmento da Hotelaria.

Turismo, Drica de Lucena e demais secretários, do vereador Jaison Barbosa representando a Câmara de Vereadores e demais vereadores, subprefeitos, pessoas ligadas ao turismo e membros do COMTUR.

Integram a nova diretoria o presidente Emerson Spadetto, representando o SENAC, e o vice-presidente Jacson Papi, do

SHRBS PARTICIPA DE DEBATE SOBRE INSEGURANÇA EM TORNO DE ESTABELECIMENTOS À NOITE



O combate a casos de insegurança, no entorno de estabelecimentos noturnos, foi tema da reunião realizada na sala das comissões da Câmara Municipal de Caxias do Sul. A condução dos trabalhos coube ao vereador Rafael Bueno, presidente da Frente Parlamentar em Defesa das Políticas Públicas de Juventude, e ao vereador Guila Sebben, presidente da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Fiscalização e Controle Orçamentário.

Na abertura do debate, proprietários de casas noturnas e moradores de diversos bairros de Caxias do Sul, relataram assaltos e ações intimidadoras de alguns flanelinhas e apresentaram duas medidas para diminuir a insegurança: a criação de uma patrulha específica e de unidade pela ordem pública. As sugestões serão levadas para avaliação do Gabinete de Gestão Integrada Municipal (GGI-M), que congrega diversos representantes do Poder Público, em prol da segurança.

Participaram da reunião o capitão Amilton Turra de Carvalho, do 12º Batalhão de Polícia Militar (BPM), Raquel Dessoti, diretora da Guarda Municipal, secretários municipais e o presidente do SHRBS, João Antônio Leidens que apresentou números do setor.

TRAJES OFICIAIS DAS SOBERANAS DA FENACHAMP SÃO APRESENTADOS



Com a expansão do consumo do espumante no país, Garibaldi quer celebrar, por meio da Fenachamp 2015, a importância, a qualidade e o sucesso do espumante brasileiro. Fazendo parte da programação que antecede o evento, foram coroadas oficialmente as soberanas da Festa, rainha Diana Borghetti e princesas Caroline Brugalli e Iris Schmitt. Na ocasião, também foram apresentados os trajes que elas usarão para a divulgação do evento deste ano.

As soberanas da Fenachamp 2015 receberam as coroas da rainha e princesas da Fenachamp 2013, Bruna Carla Locatelli, Juliana Flores Osório e Renata Boscaini David.

O prefeito Antonio Cettolin disse que a cada festa há uma renovação de princípios, ideais

e de trabalho, vontade e autoestima. “Vivemos em um município abençoado, responsável por produzir o primeiro espumante brasileiro, essa marca é nossa, por este motivo convidamos a todos para fazermos desta festa a melhor, inovando em mais uma edição”

A Fenachamp 2015 acontece entre os dias 1º e 25 de outubro. Com o tema ‘Um brinde com os melhores espumantes brasileiros’, o evento proporciona aos visitantes a degustação dos melhores espumantes, gastronomia, atrações artísticas e culturais, da agricultura familiar e do agronegócio, além de momentos culturais e de lazer.

3º PIQUENIQUE SOLIDÁRIO DIVINA COZINHA

Já consolidado no calendário de eventos beneficentes de Caxias do Sul, o Piquenique Solidário voltou a ser realizado neste ano no entorno da Réplica de Caxias do Sul, no Parque de Eventos da Festa da Uva, dia 29 de março. A exemplo das edições anteriores, a renda será totalmente revertida ao projeto Mão Amiga.

O piquenique é uma oportunidade para provar delícias gastronômicas, confraternizar com os amigos e colaborar com uma causa nobre, além de assistir a atrações artísticas no coreto da vila histórica que recria a Caxias do Sul do final do século 19. O ingresso dá direito a um kit contendo biscoitos amanteigados, bolo de laranja, assado de frango, pão de queijo, grissinis de queijo, bolo salgado, brigadeiro, grôstoli, achocolatado com toque de café, chocolate, maçã, picolé e suco. Haverá também recreação para as crianças, com brincadeiras de roda, pula corda, bambolê, entre outras.

O 3º Piquenique Solidário abre oficialmente a programação do Projeto Divina Cozinha, que neste ano chega a 17ª edição, e é uma realização da Dolaines Comunicação e Eventos, com patrocínio do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho e apoio da Prefeitura de Caxias do Sul (secretarias de Turismo e da Cultura) e da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC).

Empresas/Instituições parceiras desta edição: Agrale, BlackOrange, By Ange, Cia das Embalagens, Clube de Mães de Caxias do Sul, Codeca, Comando da Alegria, Croasonho, Chocolate do Parke, Deen, Editora São Miguel, Fabiano Finco- Imprensa, Família Felizz, Leve Sabor, Milonga, Objetiva Fotografias, Padaria Dona Morena, Padaria Veneza, Padaria Pão Quente, Pádova Restaurante, Prato Feito, Jornal Pioneiro, Quadros Automóveis, SAMAE, São Francisco 560 AM, Sólus, Sorvelândia, Stumpf Contabilidade, Tulipa, Wake/Melitta.



SANTUÁRIO DE CARAVAGGIO INICIA AS PRÉ-ROMARIAS

As pré-romarias que integram a programação da 136ª Romaria ao Santuário de Caravaggio, nos dias 23, 24 e 26 de maio, em Farroupilha, iniciam, com a 9ª Romaria da Cooperativa dos Transportadores Autônomos de Farroupilha (Cooperfar).

As pré-romarias, que seguem o lema da festa "Não tenhais medo, anunciai a Paz!", agregam pessoas que possuem proximidade na forma de ser, de lazer, de gosto, que expressam e cultivam assim a sua fé em Nossa Senhora de Caravaggio. Em abril acontecerá ainda a dos Motorhomes (25) e Carros Antigos (26); em maio, dos Ciclistas (03); Calvalgada

da Fé (09); Jipeiros (10), Caminhada e Corrida da Fémanhã e das Crianças\tarde (16) e Motociclistas (17).

Este ano será lançada a Pré-Romaria das Crianças, que será preparada para que elas experimentem o amor materno de Nossa Senhora e expressem o seu carinho à Mãe de Caravaggio. "Em todos os momentos do Santuário as crianças são lembradas e abençoadas, embelezam e dão vida a este lugar. Muitas mulheres com o desejo de ser mãe e na gravidez pedem as bênçãos de Nossa Senhora", comenta Fronza.

A Romaria terá um percurso reduzido

das demais, com concentração às 14 horas, no início da Avenida Dom José Barea (frente ao Santuário), seguida de uma benção especial no Santuário para as crianças, pais, familiares e catequistas.

Além das pré-romarias o Santuário de Caravaggio está realizando a novena dominical, iniciada no dia 22 de março, prossegue até o dia 17 de maio, sempre nas missas das 11 horas; O tríduo preparatório será realizado nas missas das 17 horas, nos dias 20, 21 e 22 de maio, com a transmissão pela UCSTV, Rádio Miriam e pela Web Rádio e Web TV Caravaggio no site www.caravaggio.org.br

HOMENS NA COZINHA REUNIU CERCA DE 2 MIL PESSOAS

O Parque da Festa da Uva foi palco para a 14ª edição do Homens na Cozinha. Na noite, 160 cozinheiros se reuniram para comandar 40 cozinhas que serviram os mais variados pratos.

A ocasião contou com a presença do governador José Ivo Sartori, Primeira-dama e Secretária de Políticas Sociais do Rio Grande do Sul, Maria Helena Sartori, o Prefeito Municipal de Caxias do Sul, Alceu Barbosa Velho, o Presidente da Federação das Câmaras de Dirigentes Lojistas do Rio Grande do Sul- FCDL, Vitor Augusto Koch, e a Presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas de Caxias do Sul, Analice Carrer.

A cozinha do SHRBS era composta pelos diretores João Antônio Leidens, Vicente Perini, Gladimir Zanella e Jamur Bettoni. O prato escolhido para esta edição foi Cestinha de queijo parmesão, mini folhas e legumes com molho de mel e mostarda, bacalhau à Lagareiro e poletnta tartufada.



CALENDÁRIO DE EVENTOS 2015 - BRASIL

ABRIL

2 BRASIL FOOD SHOW
06 A 08 DE ABRIL 2015
JUIZ DE FORA - MG

6 EXPOBEV / CONFREBRAS 2015
08 A 09 DE ABRIL 2015
SÃO PAULO

AVIESP EXPO DE NEGÓCIOS EM TURISMO
38 FEIRA DE TURISMO
10 A 11 ABRIL DE 2015
CAMPINAS - SP

EQUIPOTEL NORDESTE
5 FEIRA DE HOTELARIA E GASTRONOMIA
14/04 A 16/04
OLINDA - PE

17 ENTRAÍ - ENCONTRO DE TRADIÇÕES
ITALIANAS
10 A 19 DE ABRIL
FARROUPILHA

EXPOVINIS BRASIL 2015
19 FEIRA INTERNACIONAL DO VINHO
22/04 A 24/04
SÃO PAULO

MAIO

HOTEL SHOW RESTAURANTE E PANIFICAÇÃO
8 HOTEL SHOW RESTAURANTE E
PANIFICAÇÃO
06 A 08 MAIO
FOZ DO IGUAÇU - PR

EXPOTUR ES 2015
11 SALÃO DO TURISMO E 6 SALÃO DO
ARTESANATO DO ES
22/05 A 24/05
VITÓRIA - ES
BNT MERCOSUL 2015
21 FEIRA DE NEGÓCIOS TURÍSTICOS DO
MERCOSUL
22/05 A 23/05
ITAJAÍ - SC

TECNOALIMENTOS
7 FEIRA DE PRODUTOS, TECNOLOGIA,
EMBALAGENS, LATICÍNIOS, LOGÍSTICA,
SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO
27/05 A 29/05
FORTALEZA - CE

JUNHO

51 CORPUS CHRISTI E ROMARIA AO FREI
SALVADOR
4 A 7 JUNHO
FLORES DA CUNHA

SIAL BRAZIL

4 SALAO INTERNACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
PARA A AMÉRICA LATINA
09/06 A 11/06
SÃO PAULO - SP

FISPAL SORVETES
12 FEIRA INTERNACIONAL DE TECNOLOGIA
PARA A INDÚSTRIA DE SORVETERIA
PROFISSIONAL
09/06 A 12/06
SÃO PAULO - SP

FISPAL CAFÉ
10 FEIRA DE NEGÓCIOS PARA O SETOR
CAFEIEIRO
09/06 A 12/06
SÃO PAULO - SP

FISPAL FOOD SERVICE
31 FEIRA INTERNACIONAL DE PRODUTOS
E SERVIÇOS PARA A ALIMENTAÇÃO FORA
DO LAR
09/06 A 12/06

FIT CATARATAS
10 FESTIVAL DE TURISMO DAS CATARATAS
17/06 A 19/06
FOZ DO IGUAÇU - PR

EXPOCAFÉ 2015

18 EXPOCAFÉ
30/06 A 03/07
TRES PONTAS - MG

AGOSTO

MINASPÃO 2015-01-12 15 FEIRA
NACIONAL DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E
GASTRONOMIA
12/08 A 14/08
BELO HORIZONTE - MG

PLASTECH BRASIL
5 FEIRA DE PLÁSTICO, DA BORRACHA, DOS
COMPÓSITOS E DA RECICLAGEM
25/8 A 28/08
CAXIAS DO SUL - RS

SETEMBRO

43 ABAV
24 A 26 DE SETEMBRO
SÃO PAULO

NOVEMBRO

FESTURIS - 27 FESTIVAL DE TURISMO DE
GRAMADO
05/11 A 08/11
GRAMADO - RS