

seghemrevista

Edição 35ª
Out - Nov - Dez
2015

**AGORA
SOMOS
SEGH**

**Encontro da
Gastronomia
e Hotelaria**

Páginas 3 a 5

**FBHA abre
escritório
no estado**

Página 12

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

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

ASSOCIADO •

VALORES

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

MISSÃO

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

VISÃO

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

REPRESENTATIVIDADE

Conheça as Comissões, Conselhos e Grupos de Trabalho nos quais o SEGH tem representação

- ✓ **Conselho Fiscal FBHA - Delegado Representante da FNHRBS:** Nestor De Carli
- ✓ **Conselho Regional do SESC/RS:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):** João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
- ✓ **Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC/RS):** João Antônio Leidens
- ✓ **Associação de Turismo da Serra Gaúcha (Atuaserra):** Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Film Commission e Destinos Indutores:** Márcia Ferronato
- ✓ **Caxias Film Comission:** Fabíola Bissani e Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Convention e Visitors Bureau:** Márcia Ferronato
- ✓ **Caxias do Sul Convention e Visitors Bureau:** João Antônio Leidens
- ✓ **Comissão de Análise do Impacto sobre Empreendimento do Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Fabíola Bissani e Marcos Rossi
- ✓ **Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas:** Márcia Ferronato
- ✓ **Comitê Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul:** Márcia Ferronato
- ✓ **Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul:** Nestor de Carli
- ✓ **Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC):** Gustavo Sirena

- ✓ **Comitê de Ecoeficiência da Serra Gaúcha:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Comitê de Responsabilidade Social da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico de Caxias do Sul:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Municipal da Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (COMSEA):** Márcia Ferronato e Eduardo Farina
- ✓ **Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA):** Agni-cayana Posser e Fabíola Bissani
- ✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR)**

- **Bento Gonçalves:**
Márcia Ferronato e Vinícius Sonaglio

- **Caxias do Sul:**
Hotelaria: Amaury de Almeida Doro e Fabíola Bissani
Gastronomia: Vicente Perini e João Antônio Pezzi Bagoso

- **Farroupilha:**
Hotelaria: José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro
Restaurantes, Bares e Similares: Rudinei Galafassi e Márcia Ferronato

- **Flores da Cunha:** Viviane Viapiana e José Ferronato

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

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

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

EXPEDIENTE

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

SUBSEDE - Rua Henry Hugo Dreher, 227/15
Bairro São Bento - CEP: 95700-000
Bento Gonçalves - RS - Telefone: 54 3453.8000

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

Coordenação Editorial: Fabíola Bissani
Jornalista responsável: Roberto Hunoff
Projeto Gráfico: Rafael Frozi e Paula Quintas
Diagramação: Viviane Martins
Impressão: Delta Print
Tiragem: 3.000

Créditos Fotografias: Douglas Gomes, Farina Park Hotel, Is-tela Bassoto, SEGH, Di Paolo, Prana Eventos, SDETE Caxias do Sul, Ibis Hotel, FBHA, Diego Adami, SETEL, Fernando Santos, Tiago Fernandes, Prefeitura Farroupilha, Alexandra Ungaratto, Bento Convection Bureau, Mônica Leigue De La Torre, SMUDE, Festuris, Sebrae, Roger Klafke, Polo Gastronômico Caxias do Sul, Prefeitura Veranópolis, Julio Soares/Objetiva, Eduardo Rocha, Giovanni Vieira Fotografia, Dinâmica Comunicação, Prefeitura Garibaldi, Edmilson de Arruda, Marciele Scarton, Valéria Loch, Felipe Machado/Rádio Difusora, VB Vídeo Produções, Chimia Lorenzetti, BellaFesta, Giovanni Boito, Daniela Xu, José Estefanon, Prefeitura Vista Alegre do Prata, Studio Imagem, Shutterstock, LFEstudio, Débora Zandonai e banco de imagens

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 Vassellai Farina
Maicon Luis Melo de Carvalho

Suplentes
Jamur Bettoni

Delegados Representantes junto a FNHRBS Efetivos
Nestor De Carli
João Antônio Leidens

Suplentes
Tarcísio Vasco Michelon
Paulo Geremia

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

SIMPLIFICAMOS AGORA SOMOS SEGH

Sindicato muda denominação e investe em novo site e logomarca

Em sintonia com a necessidade de modernização e adequação à nova realidade social e econômica, o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Caxias do Sul (SHRBS) Região Uva e Vinho ganhou nova denominação. Desde 9 de novembro é o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH).

“O que seria da sociedade sem a gastronomia, o entretenimento e a hotelaria?”

João Antônio Leidens

O anúncio oficial da mudança ocorreu durante o tradicional Encontro da Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho 2015, que marcou as comemorações do Dia do Hoteleiro e do Restauranteiro, instituído no Rio



Diretoria comemorou lançamento da nova identidade visual do sindicato

Grande do Sul pela lei 12.483/2006, e os 67 anos da entidade. O público formado por aproximadamente 400 convidados também conheceu o novo site e a nova logomarca da entidade. “O que seria da sociedade sem a gastronomia, o entretenimento e a hotelaria?”, questionou o presidente do SEGH, João Antônio Leidens, em seu discurso.

Também lembrou a trajetória da entidade, criada em 1948 por Dino Felisberto para garantir maior representatividade ao setor. “Sempre

de cabeça erguida, o empresário associado segue buscando alternativas e trabalhando 365 dias por ano”, afirmou, citando as conquistas e momentos de turbulência ao longo dos 67 anos de existência do sindicato.

O presidente falou da nova sigla, logomarca e site. “Simplificamos para estarmos ainda mais próximos do associado por meio de relações duradouras, cooperação regional e atuação constante e estratégica”. O diagnóstico e a construção da marca,



Pronunciamento, Secretária, Drica de Lucena



Pronunciamento diretor do SEGH, Tarcisio Michelon



No centro, presidente da FBHA, Alexandre Sampaio, Diretoria e Sindicatos do Rio Grande do Sul

ASSOCIADO • ENCONTRO GASTRONOMIA E HOTELARIA •

das peças e do site estiveram nas mãos de Paula Quintas (Catalejos Marcas & Projetos), Rafael Frozi (branding) e Fábio Storchi (Tua Web Tecnologia).

Representando os associados, Tarcísio Michelin, empresário da hotelaria desde 1980 e sócio do sindicato desde 1994, ressaltou a relevância da

hotelaria e gastronomia para a região, responsável por aproximadamente 9 mil empregos. Em nome dos parceiros do SEGH, a secretária de Turismo de Caxias do Sul, Adriana Francisco de Lucena, frisou a missão do sindicato na construção da integração regional entre os municípios.

A noite foi marcada ainda por

homenagem a João Flavio Ioppi (1929-2015), proprietário do Hotel Real e presidente do sindicato nas gestões de 1958 a 1971 e 1980 a 1986. A programação, realizada no Centro de Eventos Samuara, também teve coquetel e show musical. O evento teve o apoio da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA).



Diretoria do SEGH com esposas



Presidente do SEGH, João Leidens, discursa sobre a nova denominação do sindicato



Associados Bento Gonçalves



Encontro da Gastronomia e Hotelaria



Antônio e Maria Lucia Sehbe



Associados Caxias do Sul



Associados e Máximo Sabor Caxias do Sul



Associados e parceiros Bento Gonçalves



Associados e parceiros Caxias, Bento e Carlos Barbosa



Associados Flores da Cunha



Associados e parceiros Santa Tereza



Associados e parceiros Veranópolis, Nova Prata, Cotiporã, Protásio Alves, Vila Flores, Atuaserra e Sebrae



Associados e parceiros Garibaldi, Vila Flores e Veranópolis



Associados Caxias do Sul



Diretoria e parceiros



Diretoria e parceiros



Parceiros



Parceiros



Associados Farroupilha



Encontro da Gastronomia e Hotelaria



Parceiros



Equipe SEGH



Nova identidade visual do SEGH por Rafael Frozi, Fábio Storchi e Paula Quintas

ENTIDADES LUTAM PELO FIM DO PISO REGIONAL

Ao longo dos últimos anos, as federações empresariais gaúchas reforçam posicionamento contrário à existência de um piso salarial específico para o Rio Grande do Sul. A reivindicação para o próximo ano é que este expediente seja extinto ou, caso mantido, não ocorra atualização do seu valor. No final do ano passado o reajuste do piso foi de 16%, com validade a partir do início de 2015.

O movimento tem apoio do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH), associado aos sindicatos da categoria do Rio Grande do Sul e da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), e integrando o movimento da Fecomércio, Farsul, Fiergs, Federasul e FCDL.

As entidades do RS também

questionam a classificação da categoria, que era faixa 1, e foi alterada no ano passado.

“Se temos um salário mínimo nacional que é referência, não há necessidade de existir o piso regional” afirma Leidens.

No Rio Grande do Sul, um dos poucos estados, que aderiu a esse mecanismo, o piso se distanciou muito do salário mínimo nacional nos últimos anos. A instituição do salário mínimo regional deu-se em 2000 por iniciativa do governo federal em razão da situação financeira da previdência pública, que exigia restrições a reajustes do salário mínimo, ao qual estavam vinculados todos os benefícios previdenciários. A aceleração do crescimento econômico e o desenvolvimento do mercado de trabalho permitiram que o salário mínimo nacional fosse

fortemente valorizado voltando a cumprir o papel que havia sido delegado aos estados por meio do piso estadual.

“Os fatos mostram que, no mínimo, a instituição de um piso salarial superior não promove o crescimento econômico e o desenvolvimento do mercado de trabalho, como é argumento usual”, reforçam as entidades em nota técnica. Estudo recente produzido pela Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul mostra que o piso regional afetou negativamente o tamanho do mercado de trabalho formal no estado. Também evidencia que quando a diferença relativa entre o piso regional e o mínimo nacional é maior, como no período entre 2002 e 2004, o impacto sobre a formalidade é ampliado.

EMPRESÁRIOS QUESTIONAM ABERTURA DE RESTAURANTES DO SESC

Os proprietários dos mais de 50 estabelecimentos gastronômicos localizados na área central de Bento Gonçalves estão insatisfeitos com a forma como se deu a implantação do restaurante do Sesc no município. Ao lado do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, os empresários criticam o fato de o Sesc não os ter consultado, o que os impediu de apresentar proposta de parceria para atender a demanda, pois compreendem a reivindicação dos comerciários.

Na avaliação dos empresários,

haverá concorrência desleal, pois os restaurantes locais também contribuem compulsoriamente para o funcionamento do Sesc. Lembram que parte do subsídio para garantir a refeição a R\$ 7,00, tem origem no setor empresarial. “É lamentável que não tenha havido acordo entre as partes”, afirma o empresário do setor Cesar Valandro.

Com o funcionamento do restaurante do Sesc estimam que haja recuo de até 20% no faturamento, situação que pode levar ao fechamento de vários negócios,

que já passam por momento financeiro delicado em função da crise econômica. “É provável que ocorram muitos ajustes e até demissões ou fechamento de casas pela necessidade de redução dos custos”, acrescenta Leidens.

Na região temos dois restaurante o de Bento aberto em novembro e o de Caxias. Os empresários com o SEGH mantem mobilização em defesa de seus negócios, pagando impostos e gerando emprego e renda, assim reivindicam o aumento do valor hoje praticado na refeição.

CONVÊNIOS E PARCERIAS

Benefícios para os associados



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



20% de desconto nos cursos de extensões ofertados



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



20% de descontos nos cursos ofertados



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



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



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



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



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



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



SERVIÇOS TECNOLÓGICOS
LABORATÓRIO DE ANÁLISES E PESQUISAS
EM ALIMENTOS - LAPA

10% de descontos sobre os valores em análises

ASSOCIADOS ANIVERSARIANTES

Outubro:

Afeto Pousada e Parador, Césaros Buffet, Hotel e Restaurante Bem-Te-Vi, Motel Samurai, Pousada do Chalé e Sica Gastronomia e Eventos

Novembro:

Cantina do Imigrante, Churrascaria Laço de Ouro, Di Paolo Iguatemi Caxias, Los Manos Grill, Nostra Cucina Ristorante, Restaurante Irmãos Ferronato e Sabor de Lar Café.

Dezembro:

Água Doce Cachaçaria, Concatto Hotel e Hotel Laghetto Viverone.

APROVEITE OS DESCONTOS PARA ASSOCIADOS

O SEGH possui parcerias que oferecem descontos para os associados se qualificarem profissionalmente

CAXIAS DO SUL

■ Janeiro/Fevereiro/Março sem datas definidas

- Oficina de Saladas
- Oficina Culinária Kids
- Oficina de Massas e Molhos
- Oficina de Lanches Rápidos
- Oficina de Pizzas
- Oficina de Frutos do Mar
- Oficina de Brunch de Verão
- Oficina de Comidas de Boteco
- Oficina Culinária Pais e Filhos
- Oficina Drinks de Verão
- Oficina Harmonização de Cervejas
- Oficina Culinária Vegetariana
- Curso de Cozinheiro
- Curso de Confeiteiro
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação



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

BENTO GONÇALVES

■ Janeiro

- Saladas
- Sobremesas
- Harmonização de cerveja

■ Fevereiro

- Hamburguer Gourmet
- Mini Chefs na Cozinha (09 a 13 anos)

■ Março

- Cozinheiro
- Confeiteiro
- Homens na Cozinha



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

■ Fevereiro

- Chef de Cozinha Internacional UCS/ICIF
- Introdução à Gastronomia e Boas Práticas na
- Manipulação de Alimentos
- Habilidades Práticas de Cozinha



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



■ Março

- Noções de Gastronomia
- Princípios Básicos de Culinária
- Princípios da Alimentação Funcional
- Princípios da Alimentação Funcional (Caxias do Sul)
- Métodos de Conservação
- Garde Manger
- Panificação Sem Glúten e Sem Lactose



- Curso Boas Práticas de Segurança Alimentar em parceria com SEBRAE E SENAI



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



HOTEL FARINA QUALIFICA FUNCIONÁRIOS

O dia 22 de outubro marcou o encerramento das aulas da 2ª turma de Inglês In Company do Hotel Farina. Com duração de 162 horas, o curso teve apoio da Secretaria Municipal de Turismo de Bento Gonçalves, Senac e Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho e foi ministrado no âmbito do Pronatec.



CURSO DE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS

Nos dias 24 e 25 de novembro aconteceu o Curso de Degustação de Vinhos – módulo básico e avançado, em Carlos Barbosa.

Uma realização do SEGH - Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho e Secretaria Municipal de Turismo, com apoio da Casa Borsoi.



CURSO BOAS PRÁTICAS



O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria em parceria com Sebrae e Senai, realizaram mais duas edições do curso de Boas Práticas. Em Bento Gonçalves, a atividade foi conduzida pela instrutora Angela Busnelo, de 19 a 22 de outubro, no Hotel Vinocap. E em Caxias do Sul, o curso foi ministrado pela instrutora Laissa Benites Medeiros, de 16 a 19 de novembro, na sede do sindicato.

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

BENTO E CAXIAS OFERECEM CURSO DO PRONATEC

Parceria entre Senac de Bento Gonçalves e Caxias do Sul, Secretaria Municipal do Turismo de Bento Gonçalves e Caxias do Sul, Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho e Sindicato dos Trabalhadores no Comércio Hoteleiro, Restaurantes, Bares e Similares e em Turismo, ofertaram cursos no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao

Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) Turismo na Empresa.

A iniciativa é voltada a empresas que realizam atividades turística e objetiva qualificar profissionais do setor.

O curso ofertado em Bento Gonçalves foi: Espanhol Básico já em Caxias do Sul foram: Agente de Informações Turísticas, Cerimonialista e Espanhol Básico.

ASSOCIADO •

CASA DIPAOLO RECEBE PREMIAÇÃO NA FEDERASUL



Paulo Geremia e Vicente Geremia recebem Troféu Três Porteiros

O sócio fundador da Casa DiPaolo, Paulo Geremia, ao lado do irmão e sócio, Vicente Geremia, recebeu o Troféu Três Porteiros do 3º Prêmio Vencedores do Agronegócio da Federasul, em evento que também

celebrou os 88 anos da entidade. O restaurante Casa DiPaolo foi agraciado na categoria Distribuidores, simbolizando um dos elos da cadeia que une o antes, o dentro e o fora da porteira no agronegócio.

DIPAULO INICIA VENDA DE MASSAS E MOLHOS CONGELADOS

A linha de massas e molhos servida nos restaurantes da Casa DiPaolo pode agora ser levada para casa pelo consumidor. Desde outubro, a DiPaolo Alimentos vende estes produtos em porções em seus restaurantes e nos supermercados da Serra. A novidade



é resultado da parceria de mais de 20 anos da Casa DiPaolo com a família Bellé, responsável pela produção do capeletti servido em todos os restaurantes. O negócio, que começou com o casal Lourdes e Luis Bellé, hoje é administrado pelos filhos.

Paulo Geremia, sócio fundador da Casa DiPaolo, adianta que há projetos de venda das linhas por meio de tele entrega em Porto Alegre no restaurante Belgaletto, marca criada para servir exclusivamente pratos expressos. A Casa DiPaolo está presente em Garibaldi, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Gramado, Porto Alegre e Recanto Maestro, com 10 unidades.

CASA DA OVELHA INVESTE EM REALIZAÇÕES CULTURAIS

O Laticínio Casa da Ovelha, de Bento Gonçalves, tem realizado ações mercadológicas e promocionais diferenciadas, como a de oferecer sua linha de iogurtes, queijos e doce de leite, incluindo as opções sem lactose e sem glúten, aos atores e músicos de shows. No momento oferta seus produtos para o elenco do espetáculo “Andança – Beth Carvalho, o Musical”, em cartaz até 31 de janeiro, no Teatro Maison de France, no Rio de Janeiro. Ação anterior foi feita no musical infantil “Mas Por Quê??? – A História de Elvis”. A iniciativa se dá nos ensaios e em todas as apresentações.

Ministério da Cultura, Governo do Rio de Janeiro,
Secretaria de Estado de Cultura, Lei Estadual
de Incentivo à Cultura do Rio de Janeiro e Correios
apresentam:

ANDANÇA
Beth
Carvalho
O MUSICAL

Texto: Rômulo Rodrigues
Direção: Ernesto Piccolo
Direção Musical: Rildo Hora

Quinta à sábado às 20H
Domingo às 18H

PREFEITURA HOMENAGEIA ASSOCIADOS DO SEGH

No dia 17 de novembro, na sede do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH), foram prestadas homenagens para associados por tempo de empresa, iniciativa organizada pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego de Caxias do Sul com o apoio da diretoria da entidade.

Foram entregues certificados e troféus para os estabelecimentos associados que empreendem de 15 a

40 anos. Após as homenagens houve recepção com coquetel.

Esta ação acontece desde 2011, o poder executivo municipal presta o seu reconhecimento, às entidades, empresas, sindicatos e instituições que empreendem e investem na cidade.

As homenagens tiveram início no dia 09 de novembro, durante a abertura da 5ª Semana Municipal do Empreendedorismo.



IBIS INVESTE EM MELHORIAS

A operação do Ibis Hotel, em Caxias do Sul, recebeu melhorias em suas áreas sociais. Houve reformas no restaurante, recepção e bar visando à qualificação do atendimento aos hóspedes. Também foi ampliada a capacidade para realização de eventos. O hotel criou novo espaço com 30 lugares, somando-se ao já existente que pode receber até 100 participantes. As duas salas são independentes. Para 2016 o planejamento inclui a pintura externa do prédio.

SEGH REÚNE ASSOCIADOS EM CARLOS BARBOSA

Com a proposta de ouvir as bases, o SEGH, realizou no dia 23 de novembro, em Carlos Barbosa, uma reunião onde o presidente João Leidens apresentou o sindicato, projetos e ações aos associados do município.

Na sequência os empresários presentes explanaram sobre os desafios que vivem as categorias de gastronomia, bares e hotelaria da cidade. Cientes da importância de atuar junto foi aprovada a agenda de encontros para 2016.



SDETE homenageia associados do SEGH

OS HOMENAGEADOS

■ **15 anos:** Água Doce Cachaçaria, Césaros Buffet, Churrascaria Laço de Ouro, Ferronato Gastronomia e Eventos, Liz Café, MC Donald's, Netuno Motel e Drive In e Pousada Le Charme De La Ville

■ **20 anos:** Paiol Espaço Nativo, Restaurante Ícaro UCS e Sabor de Lar Café

■ **25 anos:** Doce Docê Zaffari Centro, Catna Centro e Restaurante e Lancheria Ferronato

■ **35 anos:** Pousada Caxiense

■ **40 anos:** Churrascaria Imperador e Cosmos Hotel

FBHA ABRE ESCRITÓRIO REGIONAL NO ESTADO

Para melhorar execução das atividades com os sindicatos filiados, Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), inaugura nova unidade

“O segmento do turismo é decisivo para o retorno do crescimento econômico ao estado”

Juvir Costella

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, inaugurou no dia 16 de novembro o escritório regional da entidade no Rio Grande do Sul. Com a nova unidade, localizada em Canoas, na Região Metropolitana de Porto Alegre, a Federação passa a ter cinco escritórios: Brasília, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Salvador e Rio Grande do Sul. “A complexidade das relações do setor exige, cada vez mais, a proximidade da entidade com os sindicatos filiados. Por isso, a iniciativa é muito importante”, ressaltou.

A solenidade teve as presenças de autoridades locais e estaduais, além dos presidentes dos sindicatos que abrangem todas as regiões gaúchas. “O segmento do turismo é decisivo para o retorno do crescimento econômico ao estado”, assinalou o secretário de Turismo e Esporte do Rio Grande do Sul, Juvir Costella, representante do governador José Ivo Sartori na solenidade.

Segundo o secretário de Desenvolvimento Econômico de Canoas, Mario Cardoso, a escolha não surpreendeu. “A localização de Canoas e a pujança da sua economia, certamente, são fatores que ajudam a entender a escolha. Apenas no entorno da região central da cidade estão sendo investidos mais de R\$ 300 milhões em novas obras”, enfatizou.

A advogada Clarissa Longoni será a responsável pelo escritório, que fica situado na Rua Marquês do Herval, nº 45. “Um dos objetivos é fortalecer o espírito associativo por meio da prestação de serviços aos sindicatos filiados gaúchos e também às empresas do setor que pertencem às bases não organizadas no estado, representadas diretamente pelo escritório”, explicou Clarissa. A Federação tem sindicatos filiados em Uruguaiana, Santa Maria, Pelotas, Porto Alegre, Novo Hamburgo, Litoral Norte, Garibaldi, Passo Fundo, Erechim, Caxias do Sul e Santo Ângelo.



Presidente da Federação com autoridades locais, estaduais e presidentes dos sindicatos das regiões gaúchas



Série Confraria, gravada na Serra Gaúcha, vai abordar o universo dos vinhos de maneira descontraída

SÉRIE SOBRE VINHOS É GRAVADA NA SERRA

O ator Thiago Rodrigues e o rapper Tulio Dek estiveram na Serra gaúcha para gravar o piloto de uma série de vinhos batizada de Confraria que tentarão emplacar em um dos canais da Globosat. Apreciadores da bebida e curiosos por descobrir novos rótulos, os amigos passaram por Bento Gonçalves, Flores da Cunha e Garibaldi, onde conheceram vinícolas, restaurantes e chefs de cozinha com o objetivo de desvendar o universo dos vinhos brancos brasileiros, tema do programa. “Nosso objetivo é tirar o terno e a gravata dos vinhos, apresentando-os de maneira

descontraída e descompromissada”, afirma Thiago Rodrigues.

A dupla se mostrou surpresa com o que vivenciou nos cinco dias em que esteve na Serra e elogiou a qualidade dos vinhos, a tecnologia empregada pelas empresas e a receptividade e educação das pessoas com quem conversaram. “Com minha ignorância, não bebia vinhos nacionais. Moramos num país com joias desconhecidas”, escreveu Tulio Dek em seu perfil no Instagram.

Caso aprovada, a série terá 13 episódios semanais, misturando linguagens de documentário e

entretenimento para falar sobre a cultura e o prazer no consumo de vinhos. A ideia é associar a elaboração, a degustação e a ritualização do vinho ao convívio entre amigos. A produção é da Ayó Filmes, do Rio de Janeiro, com direção de Isabelle Lopes e roteiro de Felipe Pena.

A equipe, formada por 12 pessoas, veio à Serra sob a coordenação do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), e apoio das prefeituras de Bento Gonçalves, Flores da Cunha e Garibaldi, da Associação de Vinicultores de Garibaldi e do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

SETEL LANÇA APLICATIVO

A Secretaria do Turismo, Esporte e Lazer (Setel) lançou aplicativo mobile para divulgar o turismo gaúcho no mundo virtual. A nova ferramenta está disponível nas principais plataformas

para dispositivos móveis, como celulares e tablets. Por meio dela, é possível acessar informações sobre as cidades, os destinos, roteiros e eventos realizados no Rio Grande do Sul.

PROJETOS/PARCEIRIAS •

BENTO ESTIMULA CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

Com o tema “Proteção social e agricultura: quebrando o ciclo da pobreza rural”, Bento Gonçalves promoveu atividades para marcar o Dia Mundial da Alimentação, em 16 de outubro. A programação incluiu mobilização na Feira Ecológica, realizada na Rua Fernandes Vieira, na Cidade Alta.

O trabalho foi coordenado pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, em parceria com a Secretaria de Habitação e Assistência Social. Integrantes do conselho entregaram sacolas retornáveis e distribuíram material informativo sobre agricultura, nutrição e alimentação com enfoque no consumo de produtos orgânicos.

O evento teve a participação de



estudantes do ensino fundamental e de séries infantis. A presença dos alunos integra o projeto Olhar Atento

- Ciências para a Vida - Alimentação Saudável, desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação.

CAXIAS DO SUL NO DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

A Secretaria de Segurança Pública e Proteção Social de Caxias do Sul realizou atividades durante o Dia Mundial de Alimentação, em 16 de outubro. Na Praça Dante Alighieri houve distribuição de mudas de temperos pelo Sindicato Rural e de material informativo pelo Conselho Segurança Alimentar e Nutricional, SAIS e Emater.

Quem visitou a 25ª Feira do Livro recebeu dicas para aproveitar melhor os alimentos, apresentadas pela Pastoral da Criança e SAIS, e passou por avaliação nutricional pelos alunos de Nutrição da Universidade de Caxias do Sul. A equipe de nutricionistas da Elemento Consultoria em Nutrição apresentou o tema “Saúde ao alcance de seu bolso”, com explicação das diferenças nutricionais existentes entre um prato equilibrado e outro

com menos nutrientes por meio da “réplica de alimentos”.

Ainda houve palestra na Câmara de Vereadores sobre ervas medicinais com a enfermeira Terezinha Conti e atividades, organizadas pelo Banco

de Alimentos, no Pavilhão da Ceasa/Serra. Houve palestra sobre segurança alimentar, apresentação do Coral da Banda da Comunidade Terapêutica Centro Vita, mensagem do Recanto Solidário e coquetel.



SERRA E CAPITAL LANÇAM ROTEIRO TURÍSTICO



Projeto reúne municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Garibaldi, Canela, Gramado, Nova Petrópolis e Porto Alegre

Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Garibaldi, Canela, Gramado, Nova Petrópolis e Porto Alegre integram o roteiro de lazer Porto Alegre e Serra Gaúcha – Um grande destino, lançado durante a 27ª edição do Festival Internacional do Turismo (Festuris), realizado de 5 a 8 de novembro, no Serra Park, em Gramado. O evento de apresentação dos atrativos do roteiro e projetos para os próximos anos reuniu operadoras de turismo, agentes de viagens e veículos de comunicação do país e do exterior.

A ideia ressaltada pelos representantes dos sete municípios

é que o Rio Grande do Sul deve unir esforços em nome do turista que chega ao estado, e não competir entre si. Com a união dos destinos regionais, a oferta pode ser diferenciada, com ênfase no turismo cultural, rural e de aventura. A estratégia é proporcionar aos visitantes opções diversificadas e complementares, aumentando a atratividade e a competitividade turística da região. A aproximação entre as cidades se iniciou em 2009 com a formatação do primeiro roteiro integrado do Rio Grande do Sul, denominado Caminhos Temperados – Charme e Cultura do Sul.

FARROUPILHA PROMOVE ATRATIVOS NO FESTURIS

O município de Farroupilha participou com dois espaços do 27º Festival do Turismo de Gramado, onde divulgou seus atrativos, como os eventos e pontos turísticos. Um deles teve foco na produção de vinhos moscatéis e outro no Santuário de Nossa Senhora de Caravaggio.

Conforme o secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Fabiano Piccoli, vinícolas e hotéis aproveitaram para divulgar seus serviços junto aos estandes.



PINTO BANDEIRA REPRESENTA A IMIGRAÇÃO ITALIANA NO FESTURIS

Com o objetivo de atrair mais turistas para visitar e conhecer suas potencialidades turísticas, o município de Pinto Bandeira, participou da 27ª Edição do Festuris, feira que propicia o negócio turístico na América Latina.

Na feira, Pinto Bandeira representou os 140 anos de Imigração Italiana no Brasil com o seu estande diferenciado, demonstrou as origens da colonização



italiana, as atividades realizadas pelos imigrantes no dia a dia e na gastronomia. Os visitantes que passavam pelo estande do município conferiram a apresentação do Coral Nova Pompéia de Pinto Bandeira, que a convite do Secretário de Turismo do RS, Juvenir Costella, percorreram os corredores do evento brindando e cantando canções típicas italianas.

CAXIAS DO SUL COM ESPAÇO TEMÁTICO



Visitantes foram recepcionados com degustação de uvas, sucos e polenta com molho no estande que homenageou os imigrantes italianos

Por meio da Secretaria Municipal do Turismo, Caxias do Sul participou com estande no Festuris. O espaço, localizado no salão gastronômico, homenageou os imigrantes italianos que aqui chegaram há 140 anos, através da casa de pedra.

Durante o evento o visitante foi recepcionado com degustação de uvas, sucos e polenta com molho, também receberam um material de divulgação

dos roteiros de Caxias e da Festa da Uva.

A ação teve o apoio do Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria e da Escola de Gastronomia da UCS.

Segundo a secretária do Turismo, Drica de Lucena, o festival foi excelente, pois pode oportunizar parcerias. “Nossa estratégia foi potencializar a atratividade e competitividade turística de Caxias do Sul e da região”, explicou.

CARLOS BARBOSA DIVULGA POTENCIAIS TURÍSTICOS NO FESTIVAL

A 27ª Edição do Festival de Turismo de Gramado (Festuris) oportunizou que municípios da região pudessem divulgar o que tem de mais atrativo no setor de turismo.

Na feira realizada durante três dias no mês de novembro, Carlos Barbosa esteve presente com um estande próprio organizado pela Secretaria da Indústria, Comércio e Turismo, cujo objetivo era a divulgação de atrativos, eventos e pontos turísticos, em especial a tradicional festa Festiqueijo.

Com a participação no Festuris, que contou com o apoio do trade turístico e da comunidade, foram realizados aproximadamente 700 atendimentos, os quais possibilitaram diversas parcerias que incrementarão o número de visitantes no município.

BENTO CONVENTION COMEMORA SEIS ANOS

O Bento Convention Bureau aproveitou a participação no Festuris para reunir convidados em evento que marcou os seus seis anos de existência. O encontro, realizado na sexta-feira (6), no estande do Sebrae, teve as participações da diretoria do Bento Convention Bureau, do secretário de Turismo de Bento Gonçalves, Gilberto Durante, do secretário de Turismo do Rio Grande do Sul, Juvir Costella, de representantes do trade turístico, associados da entidade e visitantes.



VALES DA SERRA NO FESTURIS 2015



Os municípios tiveram a oportunidade de divulgar seu roteiro diferenciado e os costumes de cada comunidade

A Rota Turística Vales da Serra, composta pelos municípios de Antônio Prado, Caxias do Sul, Flores da Cunha, Nova Pádua, Nova Roma do Sul e São Marcos participaram de mais uma edição do Festival de Turismo de Gramado.

Com estande próprio, nos três dias de feira, os municípios tiveram a oportunidade de divulgar a Rota como um roteiro diferenciado, onde

é possível vivenciar os costumes das comunidades.

Os 06 municípios apresentam algumas características em comum, mas também um diferencial próprio.

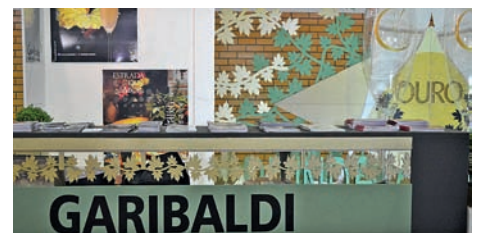
Para os participantes que passavam no estande dos Vales da Serra puderam se deliciar com produtos típicos e conhecerem o que tem de mais atrativo na cultura de cada cidade.

GARIBALDI TEVE ESTANDE PRÓPRIO

Pela primeira vez, Garibaldi participou do Festival do Turismo de Gramado (Festuris) como expositor, em estande próprio.

No estande foram entregues kits de material para agências e conteúdo especial para imprensa e garrafas de espumante Chandon. Também foram servidos espumantes de vinícolas do município, integrantes da Rota dos Espumantes, em degustação para os visitantes do festival, no atendimento à imprensa, no lançamento do roteiro integrado Porto Alegre e Serra Gaúcha e em eventos organizados pela diretoria do Festuris, evidenciando a identidade de Garibaldi como Capital Brasileira do Espumante.

A conquista do estande foi possível por meio da negociação com os diretores do Festuris e da parceria entre as Secretarias de Turismo e Cultura e Conselho Municipal de Turismo. E apoio da Cooperativa Vinícola Garibaldi, Peterlongo e Vinhos Bettú, além da Festa do Espumante Brasileiro e da empresa Madelustre.



BENTO, PURA INSPIRAÇÃO NA 27ª FESTURIS

O município de Bento Gonçalves, integrou a lista de expositores na 27ª Edição do Festival de Turismo de Gramado, Festuris, o evento aconteceu de 5 a 8 de novembro.

Com a denominação Bento, Pura Inspiração, e formado por associações e empresas ligadas ao setor, o estande

foi alusivo ao enoturismo.

Na ocasião, o município, junto a Gramado, Nova Petrópolis, Canela, Caxias do Sul, Garibaldi e Porto Alegre, lançaram o programa Porto Alegre e Serra Gaúcha. Quem passava pelo estande recebeu materiais informativos e pode degustar de um

coquetel e produtos locais, como queijos e vinhos.

Ainda na programação da feira, nove jornalistas estrangeiros prestigiaram o município podendo conhecer os roteiros turísticos de Bento Gonçalves e alguns atrativos isolados.

EVENTO SUPERA EXPECTATIVAS

Com participação do trade, empresários do setor, representantes de localidades nacionais e internacionais e imprensa, Festuris destaca diversidade e promove destinos de forma incisiva

A 27ª edição da Feira Internacional de Turismo, idealizada e organizada pela empresa Rossi & Zorzanello, atraiu 14 mil visitantes e gerou, segundo estimativas preliminares, R\$ 212 milhões em negócios. A exposição dos números foi feita à imprensa pelos diretores Marcus Rossi, Eduardo Zorzanello e Marta Rossi.

O levantamento foi baseado em pesquisa contratada pelo evento e realizada por equipe coordenada pelo professor Osiris Marques, do Observa-tório do Turismo da Universidade Federal Fluminense. O trabalho também apontou tendências da feira.

Feira atraiu 14 mil visitantes e gerou R\$ 212 milhões em negócios

Eduardo Zorzanello destacou que os números são comemorados em função das dificuldades econômicas de 2015. “Embora neste ano houvesse o risco de o festival não receber muitos visitantes, por conta dos deslizamentos nas estradas e das chuvas, os resultados foram positivos. Trabalhamos dobrado e conseguimos aumentar em 3% o número de visitantes na comparação com a edição do ano passado”, festejou.



Os agraciados com o Troféu Amigos do Festuris, na 27ª edição do evento

Também citou o impacto econômico gerado pelo evento na região: R\$ 14 milhões, com ocupação média de quatro dias na rede hoteleira. Outro dado importante foi o índice de pessoas no evento com poder de decisão: 78%. Dos visitantes totais, 36% estavam em Gramado primeira vez.

A edição deste ano teve 2.500 expositores que ocuparam 400 estandes, distribuídos em 20 mil m². A programação ainda teve congressos para promoção do debate de questões relevantes ao segmento, coletivas de imprensa e cursos na área gastronômica.

Troféu Amigos

Como forma de valorizar e agradecer a contribuição de profissionais para a realização do Festival de Turismo, todos os anos o evento realiza a entrega do Troféu Amigos do Festuris. Segundo a diretora da empresa promotora, Marta Rossi, os amigos não são escolhidos pelo tempo de participação ou relações de amizade, mas pelas ações comerciais ou institucionais que agregam valor, ideias, novas pautas ou mercados para o evento. “É uma homenagem em forma de reconhecimento”, reforçou.

HOMENAGEADOS NA 27ª EDIÇÃO

- Alexandre Sampaio, Rio de Janeiro (RJ)
- Carlos Alberto Krause, Porto Alegre (RS)
- José Moacir de Oliveira Júnior, Porto Alegre (RS)
- Licério Santos, Foz do Iguaçu (PR)
- Maria Camilla Alcorta, Londres (Inglaterra)
- Marcia Ferronato, Região Uva e Vinho (RS)
- Paulo Santiago, Orlando (Estados Unidos)
- Peter Weber, Porto Alegre (RS)
- Roberto Maia, São Paulo (SP)
- Rogério Almeida, João Pessoa (PB)

POLO GASTRONÔMICO SERRA GAÚCHA

Parceria entre Sebrae e SEGH Região Uva e Vinho traz qualificação e oportunidades

RODADA DE NEGÓCIOS

Trocas de negócios, oportunidades e delícias. Com esta finalidade, a 2ª Rodada de Integração da Gastronomia da Serra Gaúcha reuniu restaurantes e bares de Caxias do Sul e Bento Gonçalves para um evento com fornecedores de produtos e serviços. O encontro ocorreu no dia 5 de novembro, das 13h às 18h, no InterCity Premium Caxias do Sul.

O gestor do Polo Gastronômico da Serra Gaúcha pelo SEBRAE/RS, Gustavo Angelo Rech, destaca que 53 gestores participaram da atividade. Após a rodada de negócios houve palestra sobre o tema “Gastronomia e Gestão”, com o chef Marcos Livi. Formado pelo



Senac, o gaúcho uniu duas paixões – gastronomia e cultura – e é proprietário dos bares Quintana e Verissimo em São Paulo. Os espaços resgatam a cultura do Sul a partir de pratos revisitados. A programação foi encerrada com uma harmonização especial com carnes e vinhos cedidos pelos fornecedores presentes na rodada.

O evento é uma realização do Programa Juntos Para Competir (FARSUL, SENAR-RS e SEBRAE/RS). Tem como parceiros a Federação do Comércio de Bens e Serviços do Estado do Rio Grande do Sul, Senac-RS, Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, Ibravin, Vinhos do Brasil e Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

NEGÓCIOS DA SERRA SÃO DESTAQUE EM SEMINÁRIO

Com a apresentação de três talk shows, foi realizado no Hotel Embaixador, em Porto Alegre, o 9º Seminário de Gestão para a Gastronomia. Um dos conteúdos apresentados foi da empresa caxiense e associado do SEGH, Catna Sabor com Saúde por meio de Carmenzita Busetti, que expôs a história do empreendimento, dentro do tema “Casos de sucesso do Polo Gastronômico RS – Como transformar positivamente o seu empreendimento no setor de gastronomia”.

O evento ainda teve premiação dos empreendimentos destaques dos polos gastronômicos do Rio Grande do Sul, sendo dois premiados por região. Na

Serra gaúcha destacaram-se Carmenzita Busetti, do Catna Sabor com Saúde, e Eduardo Comerlato, da Hamburgueria Juventus. A programação foi encerrada com palestra de Marcos Livi, chef gaúcho considerado o embaixador do Sul em

São Paulo. Ele falou sobre o tema “A Ferro e Fogo – Nova Cozinha do Sul – Tendências e Perspectivas”, em que resgata e promove a cultura sulista por meio de pratos revisitados, ingredientes e métodos de cozinhas tradicionais.



PROJETOS/PARCERIAS •

ENCONTRO DE AVALIAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE AÇÕES

Com a participação dos empreendimentos do projeto Polo Gastronômico da Serra Gaúcha/Bento foi realizada reunião, em 16 de novembro, no Restaurante e Pizzaria Piacenza, em Bento Gonçalves.

O consultor Augusto Martinenco, do Sebrae, apresentou propostas comerciais de cartões feitas pelo Sicredi, Banrisul e Elavon. Orientou os membros do Polo Gastronômico a entrarem em contato diretamente com um destes fornecedores para aderir à proposta que considerem a mais adequada.

No encontro foi comentado as mudanças do SEGH, especialmente a nova denominação e a identidade visual. A consultora Débora Valério Menoncim apresentou a avaliação dos indicadores de desempenho do 3º trimestre de 2015. Passou



os dados gerais e as médias aos estabelecimentos que foram visitados e que estão sendo acompanhados. O

encerramento foi feito pela consultora Ana Carolina Langoni, do Senai, com apresentação do PAS.

VISITAS TÉCNICAS AOS RESTAURANTES



Empresas que integram o polo Gastronômico da Serra realizaram visitas técnicas em empresas que integram o Projeto Polo Gastronômico da Serra/Caxias. O objetivo foi analisar a história de empreendedorismo dos estabelecimentos, os processos e controles e as boas práticas.

Os técnicos estiveram no Restaurante Dom Augusto, Ícaro Restaurante, Baita-kão e Churrascaria Imperador. Neste local ainda foi realizada reunião sobre os aprendizados das visitas e tratados assuntos gerais do projeto.

PROJETO TOUR DA EXPERIÊNCIA

Analisando o mercado e buscando oportunidades com foco no turismo de experiência/criativo, o grupo de empresários avalia as atividades do ano de 2015 em parceria com o Sebrae e SEGH, os eventos, rodadas de negócios, visitas técnicas que participaram, as caravanas que receberam na região. Além da apresentação do novo material com empreendimentos e parceiros.

Com a chamada “abra esta janela e descubra a felicidade. Experimente!” projeta ações e inovações para 2016 na última reunião do ano em 09 de dezembro em Veranópolis.

Com certeza vem novidade por ai.



SINDHA REUNE ESPECIALISTAS PARA DEBATER O FUTURO DA HOTELARIA E ALIMENTAÇÃO

Resgate das tradições e valorização de produtos locais. Essa é a tendência da gastronomia para o crítico gastronômico da Folha de São Paulo, Josimar Melo. No debate que encerrou o 1º Fórum de Hospedagem e Alimentação, realizando em Porto Alegre.

Na hotelaria situação, de buscar o acolhimento prazeroso em lugar do luxuoso. “O símbolo do luxo está se deslocando”, afirmou Alexandre Gehlen, empresário de hotelaria e turismo.

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimen-

tação, Alexandre Sampaio, falou dos investimentos na área e da posição mais firme da CVM em atuar no meio, especialmente para os novos empreendimentos. O fórum foi organizado pelo Sindicato da Hospedagem e Alimentação de Porto Alegre e Região (Sindha)

Conforto e bem estar para seus ambientes

ARTEL
CLIMA & DEPURA

EXPERIMENTE NOVAS SOLUÇÕES PARA CLIMATIZAÇÃO E TRATAMENTO DO AR

Climatizadores | Desumidificadores
Cortinas de ar | Projeto e manutenção

54 35384228 | 54 96114226
artelbrasil.com.br
anderson@artelbrasil.com.br

REGIÃO UVA E VINHO •



Produção do município ganhou o Prêmio Cubo de Cristal no Festival Internacional Audiovisual da Cultura e Turismo

VÍDEO SOBRE VERANÓPOLIS GANHA PRÊMIO INTERNACIONAL

O vídeo promocional que exhibe as atrações turísticas de Veranópolis recebeu reconhecimento mundial. A produção ganhou o Prêmio Cubo de Cristal no Festival Internacional Audiovisual da Cultura e Turismo na categoria “Destinos: países, cidades e municípios”, realizado em Florianópolis (SC). O material da Terra da Longevidade foi avaliado juntamente com outros 23 vídeos que apresentaram localidades da Alemanha, Portugal, México, Chile e Brasil. Na votação dos internautas, Veranópolis ficou na segunda posição.

Para o secretário de Turismo,

Romeu Matiello Tedesco, a conquista coloca o município em novo patamar. “Disputamos com cidades maiores e de outros países. Com certeza, teremos visibilidade ainda maior para Veranópolis no âmbito internacional. As portas vão se abrir de uma forma diferente”, avalia o secretário.

Tedesco destaca que a novidade é representativa em um estado com forte tradição em turismo. “Temos no Rio Grande do Sul cidades muito conhecidas e visitadas, como Gramado, Canela e Bento Gonçalves. É desafiador falar em turismo por aqui. O

prêmio mostra que estamos evoluindo e ganhando espaço”, afirma.

Promovido pelo Governo de Santa Catarina, São Paulo Film Comissão, Fundo de Turismo de Negócios e Fórum de Turismo de Negócios, o festival valoriza filmes e produções audiovisuais que promovam os setores do comércio, cultura e turismo. No ano passado, o material promocional de Veranópolis recebeu o principal reconhecimento da área no RS: o Prêmio Inovação do Rio Grande do Sul, realizado pela Secretaria Estadual do Turismo. Assista ao vídeo em <https://youtu.be/awGJ6dWHfbs>.

MUNICÍPIOS ANIVERSARIANTES

Outubro:

Carlos Barbosa e São Marcos

Novembro:

São Jorge

Dezembro:

Fagundes Varela, Farroupilha e Guabijú

NOVO DIVINA COZINHA REÚNE INDICAÇÕES DE CINCO ANOS

O Almanaque Divina Cozinha 2015, com a listagem dos melhores estabelecimentos gastronômicos de Caxias do Sul, foi lançado em 5 de outubro. Neste ano, o guia ganhou formato diferente, inédito no segmento enogastrônômico da cidade.

A publicação lista, na proposta “de A a Z”, os estabelecimentos mais votados em todas as edições do Divina Cozinha Caxias do Sul – Os Melhores da Cidade, realizadas nos últimos cinco anos. A proposta é oferecer um guia para quem deseja encontrar o melhor da gastronomia local.

O produto identifica os estabelecimentos mais votados informando endereço, contatos e as especialidades e os serviços oferecidos, com dicas dos próprios proprietários. Também traz pequenas crônicas sobre setores da enogastronomia local, com pesquisa indicada pela professora da Universidade de Caxias do Sul e mestre em turismo e hospitalidade, Susana Gastal.

A edição tem projeto gráfico dinâmico, que reúne elementos clássicos e modernos. “O tradicional projeto Divina Cozinha segue inovando e valorizando o segmento enogastrônômico de Caxias do Sul.



Diretoria SEGH com as anfitriãs do Divina Cozinha



O almanaque serve de guia para consumidores interessados em frequentar bons restaurantes e degustar pratos tradicionais ou contemporâneos em endereços de Caxias”, destaca Fúlvia Stedile Angeli Gazola, diretora

da Dolaimes Comunicação e Eventos, que promove o Divina Cozinha, publicação patrocinada pelo Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho e pela Secretaria Municipal de Turismo de Caxias do Sul.

AVANÇAM OBRAS DA PISTA DE CAMINHADA PARA CARAVAGGIO

Com investimento orçado em R\$ 265 mil, dos quais R\$ 243 mil provenientes de emenda parlamentar do deputado federal Danrlei de Deus Hinterholz, as obras da 3ª etapa da pista de caminhada em Caravaggio estão em andamento. A ordem de serviço para a empresa responsável foi assinada no dia 6 de outubro

pelo prefeito de Farroupilha, Claiton Gonçalves. A diferença da obra é custeada por recursos próprios do Município. A pavimentação está sendo executada a partir da RSC- 453, no Trevo da Santa, numa extensão de aproximadamente 450 metros.

De acordo com o secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo,

Fabiano Piccoli, a primeira etapa do projeto, compreendendo trecho de 400 metros na Avenida 26 de Maio, acesso secundário ao Santuário, até a entrada do estacionamento, está praticamente pronta. A segunda etapa, de 400 metros, da Avenida 26 de Maio, e a 4ª etapa, na Rodovia dos Romeiros, dependem da liberação de emendas parlamentares.

REGIÃO UVA E VINHO •

MERCOPAR CONTRIBUI PARA RETOMADA DOS NEGÓCIOS

A 24ª edição da Mercopar, realizada na primeira semana de outubro no Centro de Feiras e Eventos Festa da Uva, em Caxias do Sul, mostrou novamente ser um momento especial para a geração de negócios. Cerca de 400 expositores aproveitaram os quatro dias da feira de subcontratação e inovação industrial para prospectar oportunidades e novos mercados.

O volume de negócios projetado neste ano indica vendas de R\$ 65,5 milhões, valor que ficou acima das expectativas dos organizadores, considerando-se o momento econômico. “O mais importante é



Feira recebeu aproximadamente 25 mil visitantes

O volume de negócios projetado neste ano indica vendas de R\$ 65,5 milhões

De acordo com a pesquisa realizada pelo SEBRAE/RS, cada expositor registrou, na média, 67 contatos e/ou possibilidade de novos negócios, indicando a venda ou o fornecimento de peças, equipamentos e serviços. O levantamento também indicou que 86% dos expositores atuais têm intenção de participar da Mercopar 2016, que acontecerá de 4 a 7 de outubro de 2016. Perto de 25 mil pessoas visitaram a feira neste ano.



A feira deste ano teve ampla programação, incluindo palestras de qualificação e inovação para empresários de todos os portes. Também foram destaques espaços como a Central de Oportunidades, Salão Compre do Pequeno Negócio, Orientação ao Crédito, Compras Públicas, Salão de Inovação (Desafio de Robótica, Tecnologia Assistiva, Laboratório de Prototipagem), Eficiência Energética e Oficinas Criativas, entre outros espaços. A Mercopar é uma realização do SEBRAE/RS e da Hannover Fairs Sulamerica, empresa do Grupo Deutsche Messe AG.

RODADAS DE NEGÓCIOS – Além da exposição dos produtos e serviços, uma das ações fundamentais para o encaminhamento de negócios foi o Projeto Comprador. Neste ano, mais de 60 empresas compradoras se inscreveram nas rodadas de negócios, recebendo 302 pequenas empresas vendedoras. No total, foram 1.400 reuniões, incluindo negociações via Skype com empresas da Colômbia e do Uruguai.

lembrar que o empresariado não está medindo esforços para manter-se competitivo. Se o momento não é dos melhores, uma das saídas é aproveitar todas as oportunidades que se apresentam. E uma delas, sem dúvida, é a participação em eventos como a Mercopar”, afirmou o presidente do Conselho Deliberativo do SEBRAE/RS, Carlos Sperotto.

ANTÔNIO PRADO SEDIA A FENAMASSA

A realização do 4º Festival Nacional da Massa (Fenamassa), em Antônio Prado, de 09 a 12 e de 16 a 18 de outubro, no Centro Histórico da cidade foi tomado por aproximadamente 22 mil pessoas.

Os visitantes degustaram mais de 80 variedades de massas nos restaurantes instalados em uma estrutura coberta, na Praça Garibaldi.

Mais de 12 mil refeições foram servidas, 30% a mais em comparação ao ano de 2014.

O evento é uma iniciativa da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços Agropecuária de Antônio Prado.



Diretoria SEGH recebe comitiva da Fenamassa 2015

BENTO EM DANÇA REÚNE SEIS MIL BAILARINOS



De 9 a 17 de outubro, Bento Gonçalves sediou a 23º Bento em Dança, que levou seis mil bailarinos para o palco do Pavilhão E da Fundaparque.

Provenientes de cinco países, eles apresentaram cerca de oito mil coreografias nas modalidades dança moderna e contemporânea, jazz, livre, danças urbanas, ballet clássico e ballet clássico de repertório, dança de salão, sapateado, flamenco, folclore de imigração, projeção e latino-americano.

A programação também teve outras atrações, como as batalhas de hip-hop e a mostra aberta. As batalhas, realizadas no Pavilhão E, reuniram bailarinos do Sul do país. Com apresentação de números dos diversos gêneros integrantes do evento, a mostra aberta ocorreu no Shopping Bento.



REGIÃO UVA E VINHO •

PROTÁSIO ALVES DIVULGA POTENCIAL ECONÔMICO

A primeira edição da Expo Protásio (Feira Comercial, Industrial, Agropecuária e Artesanato) reuniu mais de 100 expositores para mostrar o potencial econômico e social de Protásio Alves. O evento ocorreu de 6 a 8 de novembro e, segundo estimativa da Brigada Militar, atraiu 23 mil pessoas.

Na abertura da feira, o prefeito Jusandro Bortolon agradeceu o empenho de todos que contribuíram na organização. O presidente da 1ª Expo Protásio, Anderson Bolzan, afirmou que o sucesso devia-se à equipe que trabalhou incansavelmente, independente da função. Salientou também que o objetivo do evento era compartilhar



Evento atraiu cerca de 23 mil pessoas

com os visitantes as riquezas e o desejo de evoluir. O VI Encontro Regional de Artesanato, o passeio de moto grupo e o Encontro de Carros

Antigos foram atividades que atraíram o público e destacaram a programação com atividades diferenciadas e produtos de diversas culturas.

10ª SELEÇÃO DE VINHOS PREMIA VINÍCOLAS

A 10ª Seleção de Vinhos de Farroupilha revelou, na noite de 17 de outubro, os vencedores do concurso que elege anualmente os melhores vinhos, espumantes, frisantes e sucos de uva do município. Foram concedidas 23 medalhas de prata e 37 de ouro, além de duas distinções especiais Moscatel Premium, para 10 vinícolas.

A distinção Moscatel Premium, considerada a premiação máxima do concurso, é conferida ao vinho e ao espumante moscatéis que obtêm maior pontuação no concurso com o intuito de destacar Farroupilha como maior produtor nacional dessas variedades. A Vinícola Perini recebeu a distinção pelo vinho moscato e a Vinícola Cappelletti pela espumante rosé.

A edição deste ano registrou recorde de amostras inscritas: 178,

alta de 48% em relação à primeira edição, realizada em 2006. Os produtos concorreram em 13 categorias, que compreendem vinhos finos e de mesa, espumantes, frisantes e sucos de uva. A análise sensorial foi feita por grupo composto por cerca de 30 degustadores no período de

5 a 7 de outubro. O concurso tem como diferencial avaliar produtos já disponíveis ao mercado consumidor - apenas uma categoria, a do vinho branco fino seco moscatel tranquilo, permite amostras a granel. A 10ª Seleção de Vinhos de Farroupilha teve como promotores a Prefeitura e Afavin.



FARROUPILHA CONQUISTA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

A conquista da IP representa e conta a história do município

As empresas integrantes da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin) receberam, em 29 de outubro, do presidente do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Luiz Otávio Pimentel, o certificado de registro da mais nova Indicação Geográfica (IG) de vinhos do país, a Indicação de Procedência (IP) Farroupilha para vinhos finos moscatéis. A entrega ocorreu no Santuário de Caravaggio, onde foi celebrada missa de agradecimento, seguida de entrega dos certificados e almoço no salão da comunidade.

Cerca de 250 autoridades, empresários do mundo do vinho, entidades ligadas ao setor vitivinícola, viticultores e comunidade



Padre Gilnei Fronza celebrou a missa de agradecimento da Afavin Vinhos de Farroupilha, no Santuário de Caravaggio

acompanharam a programação. O governador do Estado, José Ivo Sartori, foi representado pelo presidente da Fepagro, Adoralvo Schio. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria esteve presente com o diretor Amauri de Almeida Doro e a diretora executiva Márcia Ferronato.

A IP Farroupilha para vinhos finos moscatéis é o reconhecimento, a valorização e a identificação da área delimitada associada à histórica

região produtora de uvas moscatéis da Serra Gaúcha, onde há a maior concentração destas variedades de uvas. Segundo o presidente da Afavin, João Carlos Taffarel, a certificação representa a passagem para um novo patamar de trabalho e de promoção dos vinhos e espumantes farroupilhenses. “Temos produtos genuínos, focados, legítimos e, possivelmente, mercedores de uma futura Denominação de Origem. E optamos por realizar este ato em Caravaggio como forma de reforçar a devoção à padroeira do município e de agradecimento pela conquista”, assinalou.

O prefeito de Farroupilha, Claiton Gonçalves, finalizou a programação destacando que a conquista da IP representa e conta a história do município.

VINÍCOLAS CERTIFICADAS

Adega Chesini, Basso Vinhos e Espumantes, Cooperativa São João, Vinhos Don Giusepp, Cave Antiga Vitivinícola, Cappelletti, Colombo, Perini e Tonini. Elas usam o selo numerado que identifica cada garrafa e podem escrever, em seus rótulos, a expressão “Indicação de Procedência – Farroupilha”.

REGIÃO UVA E VINHO •

FESTFLOR ATRAI 40 MIL VISITANTES À VILA FLORES

Com o tema Celebre a Fé, o Pão e o Vinho, a 4ª FestFlor, realizada em Vila Flores, recebeu cerca de 40 mil visitantes de 19 a 22 de novembro. Inativo por 13 anos, o evento mostrou que é necessário ter continuidade.

A festa evidenciou o comércio local, o talento dos jovens do município e a cultura italiana. Celebrada com o tradicional filó e com o pão feito no forno à lenha, a festa teve a participação das 11 comunidades do município, que, de forma artesanal, contaram a história, o turismo e a cultura.

Pesquisa informal com os expositores apontou que 90% querem expor na próxima edição da FestFlor. O show mais aguardado, de Michel Teló, atraiu 3,4 mil pessoas. “O que se ouve sobre o evento e sobre a cidade não tem preço. A simplicidade foi a razão do sucesso da festa”, definiu o prefeito Vilmor Carbonera.



Prefeito de Vila Flores e soberanas da 4ª FestFlor

TURISMO RELIGIOSO É DEBATIDO EM FARROUPILHA

Em 12 de novembro, Farroupilha sediou o Encontro do Turismo Religioso no Hotel Bem Te Vi, em Caravaggio.

Participaram convidados de diversos municípios e houve apresentações sobre os cases das regiões, Festa do Divino Espírito Santo de Criuva/ Caxias do Sul, Pousada dos Capuchinhos e Divino Pai Eterno de Vila Flores, Corpus Christi de Flores da Cunha, experiências de Santa Maria, oportunidades, pesquisas, trabalhos com mestrandos da UCS no segmento e o Santuário de Nossa Senhora de Caravaggio.

O turismo brasileiro apresenta, a cada ano, números mais expressivos



em relação ao segmento religioso. De acordo com dados preliminares do Departamento de Estudos e Pesquisas do Ministério do Turismo, em 2014

quase 18 milhões de brasileiros viajaram pelo país levados pela fé. A realização do encontro foi da Prefeitura de Farroupilha, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, com apoio do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, Conselho Municipal de Turismo, Atuaserra e Sebrae.

Ao final do Encontro, foi sugerido a elaboração de uma Carta de Intenções do Evento e criação de um Grupo de Trabalho que pense no segmento.

O próximo encontro será no Congresso sul-americano de Turismo Religioso e Espiritualidade que acontecerá em Santa Maria em 2016.

ATUASERRA COMPLETA 30 ANOS DE EXISTÊNCIA

A Casa Blauth, localizada no Desvio Blauth, interior de Farroupilha, foi cenário para a comemoração dos 30 anos de existência da Atuaserra (Associação de Turismo da Serra Nordeste). Representantes de mais de 20 municípios da Região Uva e Vinho, entre secretários de Turismo, prefeitos e vereadores, além de empreendedores e convidados, participaram do evento realizado em 12 de novembro.

A recepção do encontro coube ao presidente da entidade, Jorge Capelari. “Esta é uma entidade com história bonita e trajetória em prol do turismo. Cabe a nós comemorar para que possamos buscar uma situação cada vez mais positiva para o turismo da região”, destacou Capelari.

Os proprietários da Casa Blauth lembraram um pouco da história, pois o local deu origem ao veraneio no Rio Grande do Sul, em 1915. Os convidados também visitaram uma



Convidados prestigiam os 30 anos da Atuaserra

cervejaria que iniciará atividades em 2016 e um pesque-pague. A festividade ainda foi marcada por homenagens aos fundadores da Atuaserra.

Com sede em Bento Gonçalves, a Atuaserra coordena ações de desenvolvimento do turismo regional, valorizando as culturas e potenciais

existentes. Dentre os mais recentes projetos, evidenciam-se 205 ações em 17 municípios, como expansão e auxílio para novos empreendimentos turísticos, desenvolvimento de programas, produções cinematográficas e a sinalização turística regional.



OS HOMENAGEADOS

Antonietta Ongaratto, Dalci Luiz de Paoli, Ivonete Piletti Grossi, Ieda Traiber, Jairo Monson Filho, Juraci Bronzato, Leo Gusso, Luiz Henrique Fitarelli, Luiz Postinger e Paulo Geremia.

PREFEITURA DE GARIBALDI CONFERE PREMIAÇÃO A 10 PERSONALIDADES

A Prefeitura de Garibaldi distinguiu 10 cidadãos da cidade com a medalha Giuseppe Garibaldi, a mais alta honraria aos que contribuem com o seu desenvolvimento. O Jantar das Personalidades ocorreu no Centro de Eventos Giovanaz e teve a participação de autoridades, convidados e soberanas da Fenachamp 2015. Um dos homenageados Paulo Geremia, integrante da diretoria do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

A “ordem do mérito do imigrante” é concedida aos imigrantes de qualquer

nacionalidade ou seus descendentes, radicados do município e que, por seus esforços, trabalho ou realizações, tenham se destacado no campo da produtividade agrícola, comercial, industrial ou profissional. Também valoriza as pessoas que tenham projetado o município por sua atuação na atividade pública ou em qualquer dos ramos da cultura.

Ao final, apresentaram-se o grupo garibaldense Vocal Allegro e o Coro Canarinhos. A atividade integrou a comemoração dos 115 anos de Garibaldi.

DEFINIDA PROGRAMAÇÃO DE SHOWS

Os shows programados pela Festa Nacional da Uva 2016 contemplarão a todos os gostos graças à diversidade de estilos e artistas que se revezarão no Espaço Multicultural e no Palco Cultura da Festa, no Parque de Exposições. A grade das atrações nacionais foi anunciada no dia 17 de novembro. Anitta, Armandinho, Capital Inicial, Chitãozinho & Xororó, Chrystian & Ralf, Fábio Jr., Michel Teló, Revelação, Sandy e Victor & Leo estão entre os renomados artistas que animarão os 18 dias de festa. O ingresso ao Parque de Exposições dá direito aos shows gratuitamente.

“Um dos propósitos da Festa da Uva de 2016, é o aumento dos atrativos, espaços e as atividades de lazer, diversão, entretenimento e celebração”, argumentou o presidente da 31ª Festa Nacional da Uva, Edson Nespolo, que

31ª FESTA NACIONAL DA UVA

18 de fevereiro a 6 de março de 2016

Horários

De 2ª a 6ª feira, das 14h às 22h
Sábados e domingos, das 9h às 22h

Ingressos

De 2ª a 5ª: R\$ 12 (pessoas acima de 60 anos e estudantes, R\$ 6)

De 6ª a domingo: R\$ 15 (pessoas acima de 60 anos e estudantes, R\$ 7,50)

apresentou a programação ao lado dos vice-presidentes de Cultura e de Eventos, Rúbia Frizzo e Júlio Hoffmann, respectivamente.

Entre os diferenciais da próxima edição estão as noites temáticas, como as noites Gospel, em Família, Italiana, do Hip-Hop, do Pagode & Samba, Sertaneja, do Funk e do Reggae, além da Celebração da Videira. “Agrupamos alguns artistas para contemplar ao máximo o visitante que prefere determinado estilo”, observa Nespolo. O presidente lembra ainda

que a música tradicionalista estará contemplada em mais uma edição do Festchê, além de outros números.

A descentralização dos shows locais e regionais também é novidade, bem como uma maior valorização dos artistas de Caxias. Durante o período da festa, de 18 de fevereiro a 6 de março, um espaço na Praça Dante Alighieri, no centro da cidade, receberá artistas de vários estilos. A grade de shows oferecerá mais de 150 atrações artísticas, seja música, teatro e dança.

SOBERANAS DA FESTA DA UVA CIRCULAM COM TRAJES OFICIAIS

A comunidade de Caxias do Sul caxiense conheceu na noite desta sexta-feira, 20 de novembro, os trajes oficiais das soberanas da Festa Nacional da Uva 2016. A apresentação ocorreu na Praça Dante Alighieri, em evento que ganhou ainda mais beleza com o acendimento das luzes do Natal Brilha Caxias. A rainha Rafaelle Galiotto Furlan e as princesas Laura Denardi Fritz e Patrícia Piccoli Zanrosso desfilaram com os trajes em uma passarela montada próximo à decoração de Natal. A Praça Dante ganhou até aroma de uva para receber o público.

O evento de apresentação dos trajes superou o objetivo da Comissão Social da Festa, que era dividir um dos momentos mais importantes do “pré-festa” com a comunidade. Surgiu daí a ideia de levar o evento para o



Centro da cidade, aberto ao público. O presidente da Comissão Social da Festa, Roberto Delazzeri, ressaltou que a integração com a programação do Natal Brilha Caxias tornou o evento

ainda mais especial. “Reverenciamos neste momento a memória de um povo e de toda uma cultura”, ressaltou o presidente da Festa, Edson Nespolo.

Os trajes que Rafaelle, Laura e Patrícia estão usando para representar a 31ª edição da Festa, que ocorre de 18 de fevereiro a 6 de março, são assinados pelo estilista Walter Rodrigues, e foram confeccionados pelo Atelier Lola Salles, de Caxias do Sul. Paulista radicado em Caxias há três anos, ele trabalhou na criação dos trajes desde agosto, ainda quando foi convidado para desenhar os trajes de vindimadoras das então 20 embaixatrizes. Para criar os vestidos, o estilista baseou-se em pesquisas das historiadoras Cleodes Piazza Julio Ribeiro e Véra Stedile Zattera, ambas caxienses.

BELLAFESTA DIVULGA FAGUNDES VARELA

De 3 a 6 de dezembro, Fagundes Varela promoveu suas potencialidades por meio da BellaFesta 2015. O evento teve feira industrial, comercial, agropecuária e cultural, e atividades gastronômicas, musicais e de lazer.

A primeira edição ocorreu em 2002 e a segunda no ano seguinte. Seguiu-se hiato até 2010, quando foi realizada nova festa e repetida em 2012. Reestruturado e modificado, o evento se consolidou como grande evento da Região.

A programação é desenvolvida no Ginásio Municipal e em seu entorno com infraestrutura que inclui espaço para expositores internos e externos, praça de alimentação coberta, lonão para shows, estacionamento



Soberanas BellaFesta 2015

e segurança. O visitante tem acesso gratuito à feira e a todos os shows.

O evento é realizado em parceria da Prefeitura com o Centro Cultural, com apoio da Câmara de Vereadores

e dos diversos segmentos da comunidade, além de patrocinadores. A Comissão Organizadora é formada por 36 integrantes, responsáveis pelas diversas diretorias.

CARAVAGGIO COM MÚSICA AOS DOMINGOS

O Santuário de Nossa Senhora Caravaggio, em parceria com a Prefeitura de Farroupilha, por meio da Escola Pública de Música, criou o Projeto Música

ao Entardecer, que teve sua primeira apresentação no dia 22 de novembro, a partir das 18h. O objetivo é proporcionar o encontro da fé com a música, no maior

templo religioso do Sul do País. Também foi realizado evento em 6 de dezembro, com piano e voz, e no dia 20 haverá apresentação de orquestra.

FENACHAMP ATRAI 70 MIL VISITANTES

Realizada nos finais de semana de outubro, a Fenachamp 2015 atraiu mais de 70 mil visitantes para Garibaldi, número 16% superior ao registrado na edição de 2013. Também cresceu em 20% na mesma comparação, para 30 mil, a venda de garrafas de espumante.

As baladas, realizadas sempre às sextas-feiras, tiveram grande presença de público. Com o resultado acima do esperado, a comissão estuda a possibilidade de transformar as baladas em atrações permanentes da festa.

Mais uma vez a Fenachamp foi destaque na mídia pelo sabrage



coletivo, que desde 2012 estampa as páginas do Guinness Book como o maior do mundo. O evento tomou proporções tão grandes que, por questão de segurança, precisou ser separado em duas categorias:

feminino, que reuniu 134 participantes, e masculino, 231. Os 365 participantes realizaram com sucesso a degola de 349 garrafas de espumante, ultrapassando a marca de 277 degolas registrada em 2013.

Grande novidade na parte gastronômica, os jantares harmonizados atraíram pessoas de todo Brasil. Foram nove jantares preparados por chefs e servidos com bebidas selecionadas pelos próprios cozinheiros. A próxima edição está marcada para outubro de 2017 e continuará sendo presidida por Clóvis Furlanetto.

REGIÃO UVA E VINHO •

MDBF TEVE MAIS DE 90 ATRAÇÕES

O Mississippi Delta Blues Festival (MDBF) realizou sua oitava edição nos períodos de 26 a 28 de novembro, no Largo da Estação Férrea, em Caxias do Sul. Considerado um dos maiores festivais de blues da América Latina, reuniu mais de 90 artistas, nacionais e internacionais, que se apresentaram em sete palcos diferentes. Outro palco foi dedicado à dança.

O festival teve diversas atrações paralelas, como workshops de musicalização; o Blues Art Station, espaço exclusivamente dedicado à arte; o palco “Feet off the Ground”, que recebeu coreografia executada por bailarinos suspensos por cabos elásticos; e uma tirolesa com 132 metros de distância sobrevoou todo o festival. O cenário de 12 mil m² foi ambientado na antiga estação férrea.

PASSEIO PELO INTERIOR - Com lotação esgotada, o passeio gastronômico musical do MDBF percorreu o interior da Serra gaúcha no dia 28 de novembro. Os

45 participantes percorreram o interior de Caxias do Sul e Flores da Cunha, visitando a Casa de Pedra, Don Claudino, Museu do Padre Lamonato, Vinícola Luiz Argenta e Barlavento.

A procura pelo passeio superou as expectativas e os ingressos se esgotaram três dias antes do evento. Teve a presença de pessoas do Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina e Rio

Grande do Sul, incluindo 11 caxienses.

O Blues Tour é uma realização do Mississippi Delta Blues Festival, com financiamento da Lei de Incentivo à Cultura de Caxias do Sul. Contou com o apoio cultural da Faculdade da Serra Gaúcha e Racon; e apoio da Secretaria Municipal de Turismo de Caxias do Sul, Prefeitura Municipal de Flores da Cunha e SEGH Uva e Vinho.



Apresentação de um, dos vários shows que animaram o público que esteve presente no MDBF

CORRIDA E GASTRONOMIA ATRAEM 2,5 MIL PESSOAS ÀS RUAS DE BENTO

O bento-gonçalvese Vanderlei Styburski foi o primeiro a concluir os 10 quilômetros da segunda edição da Sparkling Night Run, realizada na noite de 24 de outubro, em Bento Gonçalves. Entre as mulheres a vencedora foi Cláudia Weber. Hélen Spadari e Alisson Garcia Sisti venceram nas respectivas categorias no percurso de cinco quilômetros.

Mais de 600 corredores, profissionais e amadores, incluindo até participante da Noruega, correram cinco ou dez quilômetros, em evento realizado pelo Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves e organizado pelo

Clube de Corredores de Porto Alegre. Do total de inscritos, 60% eram de fora da cidade, a maioria da Região Metropolitana de Porto Alegre e dos estados de Santa Catarina, São Paulo e Brasília.

Além do esporte, a gastronomia e o espumante motivaram mais de 2,5 mil pessoas a desfrutarem momentos de descontração. Por meio do Estação Gourmet Food Truck foram comercializadas opções de massa Orquídea, além de doces, e um wine bar que vendeu suco de uva, água mineral e espumante e vinho a preços promocionais das vinícolas Aurora, Miolo e Gran Legado.

Uma das novidades da edição foi o ‘ponto de doping’, localizado pouco antes da chegada dos cinco quilômetros para justamente desafiar os corredores e os amantes de espumantes. No trajeto, os corredores passaram por túneis de som e luz, DJs e apresentações artísticas de grupos folclóricos e tradicionalistas da região. O Bangalô, um dos patrocinadores do evento, promoveu a festa oficial. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi um dos patrocinadores do Sparkling Night Run e um dos apoiadores do Estação Gourmet Food Truck.

CIC DE CAXIAS E BENTO TEM NOVOS DIRIGENTES

CIC DE BENTO TEM NOVA DIRETORIA

Aclamado na assembleia geral ordinária dos associados, o empresário Laudir Miguel Piccoli foi eleito presidente do Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves (CIC/BG) para o período 2016-2017. A posse ocorreu no dia 9 de dezembro, em solenidade que também marcou a entrega do Mérito Empresarial 2014-2015 e o lançamento da obra da sede própria da entidade. O setor da gastronomia e hotelaria está representado na diretoria por Paulo Geremia, integrante do Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

Piccoli substituiu Leonardo Giordani, que conduziu as comemorações do



Laudir Miguel Piccoli

centenário da entidade e oficializou, durante o evento, o início da construção da sede própria do CIC/BG, sonho que acompanhou dirigentes e associados por 100 anos. A obra também tem a participação do Sindmóveis e da Movergs, entidades parceiras e que dividirão o uso da estrutura.

DIRIGENTES ELEITOS

- **Presidente:**
Laudir Miguel Piccoli
- **Vice-presidentes para assuntos da Indústria:**
Gustavo Bertolini e Andre Giovannini
- **Vice-presidentes para assuntos de Comércio:**
Diego Trevisan e Daniel De Toni
- **Vice-presidentes para assuntos de prestação de serviços:** Paulo Geremia e Diego Bertolini
- **Diretores-secretários:**
Jussara Canabarro e Gianfranco Bellé
- **Diretores-tesoureiros:**
Edegar Brandelli e Fabiano Larentis

CIC DE CAXIAS DO SUL ELEGE NOVA DIRETORIA EM EVENTO TRADICIONAL DA ENTIDADE

Em Reunião-almoço, realizada no dia 07 de dezembro, os presentes conheceram a nova diretoria da Câmara de Indústria e Comércio (CIC) que assumirá a partir do dia 1º de janeiro de 2016.

O atual coordenador da Diretoria de Infraestrutura e Política Urbana, Nelson Sbabo, irá assumir a presidência da entidade durante a gestão de 2016-2017.

A escolha foi feita pelos presidentes dos Conselhos Deliberativo, Fúlvia Stedile Angeli Gazola, e Superior, João Francescutti. Assumirão os cargos de vice-presidentes Carlos Zignani (Indústria), Ivanir Gasparin (Comércio) e



Da esquerda para a direita, Carlos Zignani, Nelson Sbabo, Shirlei Omizzolo e Ivanir Gasparin

Shirlei Omizzolo (Serviços).

Na ocasião foram apresentados também os 61 novos diretores que irão compor as 17 diretorias departamentais da nova gestão.

DIRETORIA GESTÃO 2016-2017

- **Presidente:**
Nelson Sbabo
- **Vice-presidente da Indústria:**
Carlos Zignani
- **Vice-presidente do Comércio:**
Ivanir Gasparin
- **Vice-presidente de Serviços:**
Shirlei Omizzolo

REGIÃO UVA E VINHO •

ACBF É PENTACAMPEÃ NACIONAL DE FUTSAL



A Associação Carlos Barbosa de Futsal (ACBF) tornou-se o maior campeão da Liga Nacional de Futsal (LNF) ao vencer o time da Intelli por 5x1, no dia 29 de novembro, ficando com o título da 20ª edição da competição. No primeiro jogo, disputado em Uberaba (MG), a ACBF havia vencido por 5x3.

No domingo, mais de 5 mil torcedores lotaram o ginásio de esportes de Carlos Barbosa. Depois da festa no ginásio, os atletas desfilaram em um caminhão dos bombeiros até o Centro da cidade, onde foram recepcionados pela torcida laranja. A ACBF é pentacampeã da LNF.

MONTE BELO DO SUL PROMOVE ENCONTRO DE CARROS ANTIGOS

Apasionados por carros participaram do 2º Encontro de Carros Antigos, de Monte Belo do Sul, que aconteceu durante todo o dia 29 de novembro, na Praça Padre José Ferlin.

Municípios vizinhos como Bento Gonçalves, Teutônia, Caxias do Sul,

Novo Hamburgo, Carlos Barbosa, Farroupilha e Muçum estiveram presentes para prestigiar as relíquias expostas. O evento reuniu mais de 2 mil pessoas, muita diversão, música boa e 300 veículos e motos de diversas épocas.

RODEIO CRIOULO EM SÃO JORGE

Com acampamentos montados, provas campeiras (laço, ginete) e apresentações artísticas (danças, músicas, poesias) estas foram algumas das atrações que atraíram os visitantes que prestigiaram o Rodeio Crioulo do CTG Cavalos Branco, de São Jorge, que acon-

teceu de 04 a 06 de dezembro, no Parque de Eventos da cidade. As provas tiveram premiações para quem se destacou.

O evento que neste ano esta na sua 28ª edição, sempre atrai um público participativo para o município nos dias de sua realização.

NATAL IN VÊNETO INTEGRA COMUNIDADE DE COTIPORÃ

Cotiporã realiza, ao longo de dezembro, a 3ª edição do Natal In Vêneto, com atividades na praça central, sempre aos domingos. A programação se encerrará no dia 20. Realizado desde 2013, o evento objetiva, principalmente, a integração da comunidade, promovendo o encontro dos moradores para a celebração do Natal. O tema central é Luz que convida.

JOGOS RURAIS EM VISTA ALEGRE DO PRATA



Clima de descontração e diversão foi assim que a 20ª Edição dos Jogos Rurais de Integração de Vista Alegre do Prata recebeu os participantes, no dia 1º de novembro.

Durante o evento foram realizadas 29 modalidades de competição, com premiação para os 1º e 2º colocados, e troféus para os municípios que mais pontuaram. A classificação final: 3º lugar Nova Bassano, 2º lugar Vista Alegre do Prata e 1º Paraí.

O projeto tem a parceria dos municípios Vista Alegre do Prata, Nova Prata, Nova Bassano, Guabijú, Nova Araça, São Jorge, Paraí, Protásio Alves e EMATER/RS.

SÃO MARCOS DIFUNDE SUA RELAÇÃO COM O TRANSPORTE

São Marcos promove, há 44 anos, a Festa de Nossa Senhora Aparecida e dos Motoristas com o objetivo de mostrar a potencialidade do município, que tem 85% da economia baseada nos setores ligados ao transporte, como peças, máquinas e componentes. O evento, neste ano realizado no período de 9 a 18 de outubro, gera visibilidade e tem programação aberta para toda comunidade.

A programação religiosa foi marcada por nove noites de fé e devoção e encerrada com a procissão motorizada, que recebeu cerca de 8 mil veículos para as bênçãos de Nossa Senhora. Os eventos esportivos se distribuem entre torneios de futsal, futebol de campo, canastra, boliche



e bocha, reunindo motoristas e familiares da cidade e região.

Como um dos principais atrativos, a Feira de Veículos, Implementos e Produtos para o Transporte

apresenta as novidades do setor. É a oportunidade da comunidade, dos visitantes e motoristas entrarem em contato com empresas e com lançamentos das marcas.

NOVA PRATA CRIA FESTIVAL DE MÚSICA

A equipe organizadora do I Festival de Música de Nova Prata recém encerrou suas atividades e já prepara a segunda edição, programada para novembro de 2016. O evento, que ocorreu em seis locais de Nova Prata, entre os dias 13 e 15 de novembro, reuniu público superior a 5 mil pessoas.

A primeira edição do festival promoveu o intercâmbio cultural, proporcionando, por meio de programação

gratuita, apresentações musicais de grupos instrumentais e autorais do Rio Grande do Sul e atividades de formação, além de divulgar e fomentar cinco talentos locais e regionais, com a Mostra Paralela, que recebeu 40 inscrições durante o processo de seleção. A programação contou com cinco shows de artistas convidados, apresentação das bandas selecionadas na Mostra Paralela, exposição de arte, dois bate-papos com

artistas e três oficinas.

O evento movimentou a programação cultural e o comércio da cidade. O movimento nos restaurantes do Centro aumentou e a lotação do Hotel Coroados foi plena, recebendo, além de equipe técnica e músicos, visitantes de Porto Alegre, Erechim, Caxias do Sul e um produtor da Alemanha. “Algo mudou na cidade neste final de semana. E espero que se transforme em um costume trazer nossas famílias para a rua, parar para ouvir música e tocar com os conterrâneos e convidados. Já estamos buscando patrocinadores e apoiadores para a segunda edição”, declarou Lucas Volpato, idealizador e curador do festival. O I Festival de Música de Nova Prata é uma realização da Eclética Centro de Música e da CUCO Produções, com patrocínios privados e do poder público estadual e municipal.



AGORA
SOMOS
SEGH

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

PARA REALIZARMOS CADA VEZ MAIS E ESTARMOS CADA VEZ MAIS JUNTOS.

Em 1948 inicia a história de cooperação e defesa ao empresário do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho. De lá para cá, nossa história foi recheada de conquistas e realizações, garantindo representatividade nas mais diferentes esferas da sociedade.

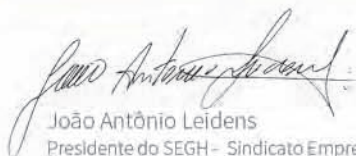
Em todas as gestões, temos buscado, atender às demandas dos associados e estar mais presente em cada município da nossa base. Nos últimos tempos, cientes de quanto ainda há por fazer, pareceu também importante cuidar de nossa comunicação e identidade. Ouvindo associados e parceiros notamos que vamos muito além da marca e, para sermos reconhecidos cada vez mais, chegou a hora de mudar.

Agora, somos **SEGH Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria**. Um nome direto e próximo, como nossa ligação nesses 67 anos de história.

Vem, nos SEGH!

Simplificamos para estar ainda mais próximos do associado através de relações duradouras, cooperação regional e atuação constante e estratégica.

Nosso site e demais materiais você passa a ver a nova marca. Mas, não se preocupe, você ainda pode continuar utilizando os endereços antigos que serão redirecionados até nós. Fique à vontade para nos contar o que achou e fazer parte dessa novidade.



João Antônio Leidens
Presidente do SEGH - Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria

Filiado a  

*O seu sucesso
é a nossa maior
presente*

SEGH Região Uva e Vinho deseja a todos um FELIZ NATAL e um ANO NOVO repleto de realizações. Agradecemos a parceria e esperamos seguir juntos em 2016.

*Realizar é o
que nos une*

segh
SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

