

seghemrevista

Edição 38ª
Jul - Ago - Set
2016



**Esperamos você no 7º Encontro da
Gastronomia e Hotelaria e 1ª Feira
de Negócios Região Uva e Vinho**

**SEGH
comemora
68 anos**

Página 3

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

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

Filiado a  

ASSOCIADO •

VALORES

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

MISSÃO

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

VISÃO

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

REPRESENTATIVIDADE

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

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

- ✓ **Comitê de Ecoeficiência da Serra Gaúcha:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Comitê de Responsabilidade Social da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico de Caxias do Sul:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Municipal da Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (COMSEA):** Márcia Ferronato e Eduardo Farina
- ✓ **Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA):** Agni-cayana Posser e Fabíola Bissani
- ✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR)**
 - **Bento Gonçalves:** Márcia Ferronato e Elaine Michelin
 - **Caxias do Sul:**
 - Hotelaria:** Amaury de Almeida Doro e Fabíola Bissani
 - Gastronomia:** Vicente Perini e João Antônio Pezzi Bagoso
 - **Farroupilha:**
 - Hotelaria:** José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro
 - Gastronomia:** Rudinei Galafassi e Celso Cará
 - **Flores da Cunha:** Viviane Viapiana e José Ferronato
 - **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
 - **Veranópolis:** Juliano Brandalise e Helena P. Farina Casarin
 - **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Marcia Ferronato

EXPEDIENTE

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

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

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

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

Créditos Fotografias: SEGH, Divulgação, Facebook 12BPM, Leandro Araújo, Vinícius Reis - Alergs, Carolina Pandolfo, Ana Cristina Paulus, Cassiano Farina, Senac, Fabio Campelo Fotografias, Shutterstock, Sebrae, CONSEA-RS, Ediane Bussolotto - PMNP, Andréia Copini - Prefeitura de Caxias do Sul, Bárbara Salvatti, VB Videoproduções, Márcio Leandro, Emanuele Nicola, Marcos Augusto Carvalho - 40 Graus Fotografia, Tatum Business Comm, Luiz Chaves, Ícaro de Campos, Juliana Barbieri, Mariele Scarton, Airtton Nery, EMATER, Vanice G. F. Dal Magro, Secretaria de Turismo de Veranópolis, Semtur Bento Gonçalves, Julio Soares - Fotobjetiva, Atuaserra, SETEL e Jeferson Soldi.

SEGH 2014/2017

Diretoria Efetivos

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

Suplentes

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

Conselho Fiscal Efetivos

Euclides Antônio Sirena
Eduardo Vasselai Farina
Macon Luis Melo de Carvalho

Suplentes

Jamur Betttoni

Delegados Representantes junto a FNHRBS Efetivos

Nestor De Carli
João Antônio Leidens

Suplentes

Tarcísio Vasco Michelin
Paulo Geremia

Equipe

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

SEGH COMPLETA 68 ANOS



João Leidens discursa em reunião almoço, na CIC, pela passagem dos 68 anos do sindicato

Em 1948 nasce a Associação Profissional dos proprietários de Hotéis e Similares de Caxias do Sul. Em 02 de agosto é oficializado via carta sindical o Sindicato de Hotéis e Similares de Caxias do Sul, tendo com presidente Dino Felisberto Cia, secretário Adelino Dalla Rosa e tesoureiro Rubem Bento Alves.

Em 30 de dezembro de 1977, assinada alteração do nome para Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, além da ampliação da base territorial pelo então Ministro do Trabalho Sr. Arnaldo da Costa Prieto.

Em 2015 já na maturidade o SHRBS simplifica e passa a ser SEGH - SINDICATO EMPRESARIAL DE GASTRONOMIA E HOTELARIA REGIÃO UVA E VINHO para seguir realizando e estarmos cada vez mais juntos.

Temos a honra de representar 1.996 empresas da gastronomia, hotelaria, bares e casas noturnas, além de estar presente em 27 representações entre: comissões, grupos de trabalho e conselhos na região e Brasil.

Parabéns a todos que fazem parte desta história.

**7º Encontro da
GASTRONOMIA E HOTELARIA
e 1ª Feira de NEGÓCIOS**
Região Uva e Vinho

CONVITE

Um mundo de Oportunidades

Comemore conosco o Dia do Restauranteiro e Hoteleiro fazendo negócios.

Data: 07/11/2016

Local: Centro de Eventos Samuara Hotel RS 122, Km 69 Caxias do Sul

Evento gratuito. Fortaleça a corrente do bem, traga um alimento não perecível. Os produtos arrecadados serão doados ao Banco de Alimentos.

PROGRAMAÇÃO:

16h às 22h30min
Credenciamento Feira de Negócios
Exposição de produtos, serviços e apresentações voltadas a sua empresa

19h
Pronunciamentos: Realizar é o que nos Une

19h30min
Gestão com Coração, palestrante: Empresário, Emílio Finger

20h30min
Coquetel de confraternização

Confirmar sua presença até 17/10 pelo site www.seghuvaevinho.com.br



ASSOCIADO •



CONVÊNIOS E PARCERIAS

Acesse o site www.seghuvaevinho.com.br e confira os benefícios para os associados

	<p>Assessoria jurídica e registro de marca Dra. Viridiana Sgorla (54) 3223.5469 / 3228.8556 E-mail: viridiana@varaschin.adv.br</p>		<p>Preços especiais para tradução em inglês, espanhol, e braille. Outros idiomas sob consultas</p>
	<p>20% de desconto à vista nos cursos de extensão ofertados</p>		<p>Um passo em Medicina Ocupacional, 10% de desconto nos serviços</p>
	<p>Cursos gratuitos, visitas técnicas e descontos de até 80% nas consultorias a associados que aderirem aos projetos</p>		<p>Treinamento e consultoria nas áreas de inclusão e acessibilidade. Programa de atendimento inclusivo para empresas, escolas e turismo, 15% de desconto em todos os serviços que a empresa dispõe.</p>
	<p>20% de descontos nos cursos ofertados</p>		<p>Serviços e preços especiais, e soluções sob medida para o seu negócio</p>
	<p>Parceria com os cursos de Administração, Gastronomia, Nutrição e Turismo. Suporte à pesquisa</p>		<p>Apresente seu negócio de forma diferenciada com "Foto+arte"</p>
	<p>30% de desconto nas mensalidades dos cursos de graduação e 25% de desconto para os cursos de pós graduação</p>		<p>Oferece Soluções Ambientais para um desenvolvimento ecologicamente sustentável com valores exclusivos para associados</p>
	<p>De 7,5% a 10% de desconto nas mensalidades para cursos de graduação e MBA's</p>		<p>Consultoria e treinamento, mais lucratividade e qualidade ao seu estabelecimento, com 50% de desconto na prestação dos serviços</p>
	<p>Parceria na qualificação das empresas quanto ao serviço de vinho, promoção do enoturismo, enogastronomia e realização do evento integrado Dia do Vinho</p>		<p>Assessoria, consultoria e elaboração de Planos de Prevenção Contra Incêndio (PSPCI, PPCI, PrPCI) com valores especiais aos associados</p>
	<p>A GarantiSerra é um facilitador para a obtenção do crédito de sua empresa. O associado terá condições especiais junto as Instituições Financeiras</p>		<p>10% de descontos sobre os valores em análises</p>

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

SEGH REÚNE ASSOCIADOS



A diretoria do SEGH mantém política de aproximação com empresas da categoria, reunindo empresários associados para um bate-papo sobre temas diversos. Além do registro histórico da entidade, que atende 19 municípios, nova identidade visual, e do reforço sobre a visão, missão e valores, ocorre apresentação de dados da gastronomia e hotelaria e encaminhamentos conforme demanda.

O grupo também recebe informações sobre convênios e parcerias, eventos e projetos, bem como negociações com fornecedores.

O associado tem espaço para opinar e apresentar sugestões com foco na qualificação dos serviços e ações da entidade em benefício do seu negócio.

As reuniões foram realizadas com os associados de Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Farroupilha, e Veranópolis.

ASSOCIADO

O SEGH, através de pesquisadores devidamente identificados, está realizando uma pesquisa junto as empresas da categoria. Contamos com sua colaboração e assim conhecer a realidade do setor e levantar as necessidades seja da gastronomia, hotelaria, bares e casas noturnas.



Palestras

O SEGH palestrou para alunos do Projeto Pescar, no mês de agosto, no Restaurante Dom Augusto. No dia 19, Andréa Rizzi, nutricionista também conversou com os alunos.

ASSOCIADO •

Campanha arrecada donativos para carentes



Com o objetivo de arrecadar roupas de cama, mesa e banho e doar para casas que atendam idosos, o SEGH Região Uva e Vinho lançou, a Campanha Bem Estar – Vem nos SEGH. Na primeira ação, foram arrecadadas mais de 700 peças, dentre fronhas, lençóis, toalhas, cobertores, travesseiros e panos de pratos.

As doações foram divididas igualmente e entregues no dia 23 de

setembro por Angelina Arlete Sirena e Simone Perini, esposas de diretores, e pela equipe do SEGH. Foram beneficiadas as casas geriátricas Ágape e Sítio do Vovô, que atendem a 44 idosos, entre homens e mulheres. A empresa VF Transporte Viagem & Turismo engajada na ação colaborou com o transporte.

A diretoria agradece associados que apoiaram a campanha:

BaitaKão, Blue Tree Towers Caxias do Sul, Casa Nossa Pizzaria, Dom Augusto Gastronomia, Ferronato Gastronomia e Eventos, Hamburgueria Juventus, Hotel Ibis Caxias do Sul, Hotel Pousada Casa Tasca, Quinta Estação e Tapiocaria Caxias. O projeto tem continuidade e assim apoiar outras casas com a atuação nos municípios da base territorial da entidade.

Quinta Estação repagina salão



Em busca de melhorias no atendimento dos clientes, o Quinta Estação, de Caxias do Sul, investiu em mudanças no salão de eventos. O arquiteto Felipe Gargioni de Azevedo repaginou o espaço, preservando a arquitetura original da casa que

abriga festas há 20 anos. O layout apresenta referências do Velho Mundo, com elementos como rosetas, boiseres e pedra portuguesa. O salão tem agora capacidade para atender a 250 jantares, além da pista de dança.



SEGH REGIÃO UVA E VINHO APOSTA NO BEM ESTAR SOCIAL

PARTICIPE Vem, nos SEGH

Coleta de roupa CAMA, MESA e BANHO

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



segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE GASTRONOMIA E HOTELARIA REGIÃO UVA E VINHO

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

Segurança pauta reunião com o comando da Brigada



Reunião com o tenente-coronel Ronaldo Buss, em Caxias do Sul



Reunião com major Martinelli, em Bento Gonçalves

Diante do agravamento da insegurança pública, com reflexos diretos nos negócios da gastronomia e hotelaria, a diretoria e associados do SEGH Região Uva e Vinho reuniram-se com o tenente-coronel Ronaldo Buss, comandante do 12º BPM, no dia 12 de agosto (recentemente, o oficial foi transferido para Montenegro, sendo substituído pelo major Emerson Jorge Ribas). O encontro ocorreu em 11 de

agosto, na sede do SEGH, em Caxias do Sul.

Comandante Buss defendeu reforço do policiamento comunitário e a busca de resoluções rápidas e práticas. Mas reconheceu que muitas demandas serão atendidas no longo prazo, pois a Brigada Militar tem na falta de efetivo a sua maior deficiência. Sugeriu a organização de uma força-tarefa com a participação da

classe empresarial para aumentar o quadro de policiais, bem como a criação de um grupo de segurança. Priorizar a iluminação dos locais ou proximidades também foi indicada como medida para minimizar as carências atuais.

Com o mesmo objetivo o SEGH e associados também estiveram reunidos com Major Martinelli da Brigada de Bento Gonçalves.



Brigada homenageia SEGH

O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi homenageado pelo 12º Batalhão da Polícia Militar (BPM) com a entrega de uma comenda grau bronze. A sole-

nidade ocorreu no dia 8 de setembro. A distinção é conferida às entidades que prestam serviços relevantes à unidade da corporação militar de Caxias do Sul.



Blues Tour

Passeio Gastronômico Musical

MDBF 2016

26/11/16
sábado

Encontro: 11 horas
Retorno: 17 horas
Valor: R\$ 95,00

contoblues tour@gmail.com | Ingressos: www.dticket.com.br

Roteiro*

- Yoo Boutique
- Cidade de Rolhas
- Don Claudino
- Castelo Lacave
- Barlavento

* (sujeito a alterações)




ASSOCIADO •

Paulo Geremia recebe o título de Cidadão de Bento

O empresário Paulo Geremia foi homenageado pela Câmara de Vereadores com o título de cidadão bento-gonçalvese, durante sessão solene aberta ao público. A homenagem foi idealizada pelo vereador Moises Scussel Neto (PSDB) e subscrita pelos demais parlamentares.

Integrante de uma família de 15 irmãos, Paulo Geremia cresceu estudando e trabalhando. Quando criança juntava pinhão e vendia queijo para pagar os estudos. No Exército, aprendeu a profissão de garçom, o que lhe ofereceu novas possibilidades. Do



atendimento ao cliente, Geremia passou por todas as funções que compõem um restaurante.

O viés empreendedor teve início como sócio de lanchonete na Rodoviária

de Bento Gonçalves. Em 1987, passou a ser sócio minoritário da Churrascaria Ipiranga. Em 1994, abriu seu próprio negócio, a Casa Di Paolo, marca consolidada ao longo destas duas décadas. Atualmente, a rede tem 10 operações localizadas em Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Garibaldi, Gramado, Porto Alegre e São José do Polêsine, na região

central do estado, além de Itapema, em Santa Catarina. Recentemente, o grupo lançou a Belgareto, unidade exclusiva para atendimento em shoppings por meio de pratos expressos.

Empresária recebe Troféu Guri

Beatriz Dreher Giovannini foi uma das homenageadas com o Troféu Guri, entregue durante a Expoiner 2016. A distinção é conferida a personalidades gaúchas que se destacam nas suas áreas de atuação, promovendo o Rio Grande do Sul em todo o Brasil. Herdeira da Dreher, desde cedo acompanhou o processo de fabricação dos destilados e, posteriormente, dos vinhos produzidos em caráter experimental na granja familiar.

Hoje, sua família é uma das poucas

no estado, cuja quarta geração continua a produzir vinhos e espumantes. “Esta indicação representa toda a trajetória de trabalho que as mulheres têm empenhado no campo e no desenvolvimento dos vinhos e espumantes brasileiros”, afirmou após receber a premiação.

Beatriz é fundadora da Vinícola e Pousada Don Giovanni, em Pinto Bandeira. Por anos, ela e o marido, Ayrton Giovannini, estiveram à frente dos negócios. Em 2015, os filhos Fábria,



Paola e André assumiram a empresa, hoje gerenciada pelo diretor comercial Daniel Panizzi.

Espetáculo reproduz a chegada dos imigrantes

Com apresentações gratuitas no período de 26 a 28 de agosto, no Dall’Onder Grande Hotel, em Bento



Gonçalves, o espetáculo músico cênico Per Sempre Tchê teve execução do Coro e da Orquestra do Instituto Tarcísio Michelin. Sigrid Nora respondeu pela direção artística, Renato Filippini pela musical, Jair Moraes pela coreográfica e Ângela Martins pela geral, com argumento de Jair Moraes e roteiro do escritor José Clemente Pozenato. Ainda participaram bailarinos convidados e o Grupo SOU – Cantadores de História.

O espetáculo, que reúne 110 artistas, apresenta a imigração italiana com a integração de artes e embasamento histórico, narrando a saga dos que construíram a antiga Vila de Santa Isabel, hoje Bento Gonçalves. No navio vindo da Itália, um casal se conhece e apaixona, mas é separado, pois as famílias seguem para lugares diferentes. O reencontro se dá anos após. Nasce um filho e, com ele, uma nova geração e a cidade de Bento Gonçalves.



DESCONTOS

O SEGH possui parcerias com descontos para associados se qualificarem.



Outubro

- Alimentos Integrais
- Culinária Italiana I
- Sommelier Internacional UCS / FISAR
- Alimentos Integrais (Caxias do Sul)
- Culinária Italiana II
- Culinária Italiana III
- Confeitaria para Eventos e Restaurantes
- Culinária Italiana IV
- Mixologia Molecular
- Análise Sensorial e Serviço de Bebidas

Novembro

- Vinho I
- Gestão de Padarias
- Master em Confeiteiro

Dezembro

- Cardápios Funcionais (Caxias do Sul)



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

BENTO GONÇALVES

Outubro

- Cozinheiro
- Confeiteiro
- Massas e Molhos
- Sopas e Cremes
- Mini Chefs na Cozinha

Novembro

- Doces para festas
- Ceias de Natal
- Sobremesas Internacionais
- Padeiro
- Mulheres Gourmet



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

CAXIAS DO SUL

Outubro

- Cozinheiro
- Boas Práticas para Serviço de Alimentação
- Doces para Festas
- Confeitagem Básica: Aprendendo a trabalhar com bicos
- Bolos e Tortas
- Lanches e Salgados Castelhanos
- Carnes e Vinhos
- Chef Minuto – Jantares para impressionar

Novembro

- Delícias de Natal para presentear
- Salgadinhos para Festas
- Cozinha Prática: Primeiros Passos
- Pães para Couvert e Antipastos
- Cozinha do mundo - Europa



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

CAXIAS DO SUL

Outubro

- Curso Cardápio
- Curso Ficha Técnica SEGH em parceria com Sebrae

Novembro

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



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

BENTO GONÇALVES

Outubro

- Curso Boas Práticas de Segurança Alimentar em parceria com Sebrae e Senai
- Curso Cardápio
- Curso Ficha Técnica SEGH em parceria com Sebrae

VERANÓPOLIS

Novembro

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

FARROUPILHA

Outubro

- Curso Cardápio
- Curso Ficha Técnica SEGH em parceria com Sebrae



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



ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

GARÇONS TERÃO CURSO DE APERFEIÇOAMENTO

O Senac RS desenvolverá o programa Master Garçon, com o objetivo de capacitar, gratuitamente, os profissionais da região. Inicialmente serão realizados treinamentos em Bento Gonçalves e Caxias do Sul. Em Bento, será oferecida programação de 80h para estabelecimentos que já tem

quadro formado e querem aperfeiçoar os profissionais em busca da excelência no atendimento. As atividades terão início em 17 de outubro, na unidade do Senac na cidade, com aulas de segunda a quarta-feira, das 15h às 18h. A realização em Caxias do Sul está em fase de definição de datas.

PRÁTICA É INICIADA NA FORMATURA



No dia 15 de setembro, aconteceu, no auditório do Senac Caxias do Sul, a segunda edição da Banca do Curso de Confeiteiro. Com o tema “A confeitaria para encantar”, os alunos apresentaram ilhas temáticas sobre casamento, Natal, Dia dos Namorados e primavera.

O evento, que serviu como avaliação final dos alunos que encerraram o curso, teve a participação de cerca de 70 pessoas entre familiares, amigos, profissionais da área e autoridades da cidade. A banca objetiva envolver e avaliar os alunos desde o planejamento do cardápio, lista de compras, preparação e execução do mesmo, além de promover conhecimento sobre o processo da confeitaria, qualificando a formação profissional dos alunos. O SEGH Região Uva e Vinho foi representado por seu diretor Marcos Ferronato, acompanhado da esposa Neure.

CURSO SOBRE VINHOS ATRAI 200 INTERESSADOS

Ministrado em Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi e Flores da Cunha, o curso Conhecendo os Vinhos do Brasil atraiu 200 participantes, envolvendo dirigentes e funcionários de vinícolas, de bares, restaurantes e outros empreendimentos. A sommeliers do Instituto Brasileiro do Vinho, Sílvia Mascella Rosa, falou sobre a história do vinho brasileiro, as regiões produtoras e potencialidades e desafios do setor, além de instigar as pessoas à inovação, ações de promoção e outras iniciativas para



potencializar a venda e a imagem do produto brasileiro. A iniciativa é do IBRAVIN e AGDI/RS como parte de uma estratégia de fortalecimento das cadeias produtivas do estado. O SEGH apoia esta ação.

Vem pro SENAC: o melhor INVESTIMENTO.

CURSOS TÉCNICOS:

- Informática

CURSOS DE CURTA DURAÇÃO:

- Informática Fundamental Compacto
- Fotografia Digital com Photoshop

- Informática para Maturidade
- Computação Gráfica para Designer - Básico

- Oficinas de Programação de Aplicativos Mobile

Consulte as turmas disponíveis: senacrs.com.br/caxias

Conheça o portal de educação a distância: ead.senac.br

Senac Caxias do Sul

Av. Júlio de Castilhos, 3638 | 54 3225.1666

[/senaccaxiasdosul](https://www.facebook.com/senaccaxiasdosul)
[@senacrs](https://twitter.com/senacrs)
[@senac_rs](https://www.instagram.com/senac_rs)

Até 20% de desconto para comerciantes

Fecomércio RS

Senac 70 anos

O Senac-RS reserva-se o direito de alterar as datas, horários ou cancelar as turmas.

SENAC FORMA TURMAS DO PRONATEC E PSG

A unidade do Senac de Caxias do Sul realizou cerimônia de entrega de certificados a 20 alunos que concluíram cursos de Cerimonialista e Técnico em Guia de Turismo, oferecidos por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) e pelo Programa Senac de Gratuidade (PSG). O momento teve as presenças de professores, amigos e familiares.

Segundo a pedagoga da escola, Caila Lanfredi, o momento de formatura é também especial para a unidade. “Dividimos, neste momento, a alegria com os alunos que acompanhamos desde a entrada na escola, percebemos nos olhos de seus familiares a satisfação e emoção de participarem



desta conquista. Enquanto escola, o sentimento é de muito orgulho e missão cumprida, pois temos a certeza de que os esforços em prol de uma educação de qualidade sempre valem a pena. Quando entregamos o diploma para cada formando, confirmamos nossa missão de educar para o trabalho e para a vida.”

CONVÊNIO COM A UCS

Por meio de convênio com a Escola de Gastronomia UCS/Fisar, o SEGH facilitou a participação de associados nos cursos de chef de cozinha internacional e sommeliers internacional. O primeiro é ofertado em 20 módulos, com total de 800 horas,

realizadas de segunda a sexta, das 9h às 17h. Já o curso de sommeliers tem carga horária de 50 horas, cumpridas ao longo de seis dias. Ao final, o aluno realiza um exame escrito e prático e, se aprovado, recebe o Certificado Básico de Sommeliers Internacional.

CURSO DE GARÇONS

Aprimorar conhecimentos sobre técnicas de como servir bem, foi o que os trinta participantes do Curso de Garçom adquiriram nos módulos básico e avançado durante os meses de agosto e setembro, em Veranópolis.

No último dia 29 de setembro, foi o dia da conquista, todos receberam certificados pela participação.



CURSO CIPAS. EM PARCERIA COM O SESI

Ofertamos ao longo do segundo semestre, o curso de preparação para as Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (Cipas). Para mais informações entre em contato com o Sesi.

CONSULTORIAS E TREINAMENTOS EM INCLUSÃO DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

- Diagnóstico de acessibilidade.
- Preparação da equipe de atendimento.
- Otimização do espaço acessível.
- Inclusão planejada como estratégia de negócios.

www.tecerinclusao.com | tecerinclusao@gmail.com | (54) 9195 2454

CONHEÇA
NOSSO PROGRAMA DE
ATENDIMENTO INCLUSIVO!



DESCONTOS PARA ASSOCIADOS DA SEGH!
15% EM TODOS OS SERVIÇOS.



REFORÇO NO CURSO DE BOAS PRÁTICAS

Visando à qualificação dos cursos de Boas Práticas, o SEGH firmou parceria com as nutricionistas Andréa Rizzi, Flávia Aparecida Nunes e Carla Simone Vrielink. A medida permite que os conteúdos apresentados estejam mais adequados às demandas do setor.



Caxias do Sul

Data: 26 a 29 de setembro
Local: Sede do SEGH
Instrutora: Flávia Aparecida Nunes



Veranópolis

Data: 1º a 4 de agosto
Local: Auditório Arlindo Cases - SOAL
Instrutora: Flávia Aparecida Nunes



Caxias do Sul

Data: 18 a 21 de julho
Local: Sede do SEGH
Instrutora: Andréa Rizzi



Bento Gonçalves

Data: 22 a 25 de agosto
Local: Piacenza Restaurante e Pizzaria
Instrutora: Carla Simone Vrielink



Carlos Barbosa

Data: 8, 9, 15 e 16 de agosto
Local: Sala de Cinema no Parque da Estação
Instrutora: Flávia Aparecida Nunes

OFICINA PARA CAMAREIRA



A instrutora Inês Machado Przybybski, formada em Hotelaria e Mestre em Turismo ministrou no mês de agosto, no hotel Vinocap em Bento Gonçalves a oficina para camareira, no dia as participantes aprenderam sobre a função, desafios do dia-a-dia, tendências, papel e importância do serviço de camareira.

FINANÇAS PARA BARES E RESTAURANTES

O SEGH e Sebrae realizaram nos meses de agosto e setembro, nas cidades de Bento Gonçalves e Caxias do Sul, o curso de Finanças para Bares e Restaurantes, o cronograma teve como objetivo

instrumentalizar as empresas do segmento de alimentação fora do lar sobre formação de preço de venda, controles financeiros e uso de indicadores de desempenho para tomada de decisão.



INSPEÇÃO SANITÁRIA: COMO SE COMPORTAR?

Descubra a melhor maneira de agir antes e durante a inspeção sanitária

A Resolução nº 216 da Anvisa traz o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Assim, cabe aos profissionais da Vigilância Sanitária fiscalizar se os bares e restaurantes do município estão seguindo todas as determinações previstas em lei. A visita de um fiscal pode causar certo nervosismo, principalmente para proprietários e gerentes de primeira viagem. Por isso, preparamos um passo a passo de como se comportar durante a inspeção sanitária do seu restaurante.

Antecedência

A inspeção sanitária em restaurantes costuma acontecer sem aviso prévio, sendo mais recorrente em períodos de maior fluxo de clientes pela região, como Ano Novo, Carnaval e eventos esportivos, dentre outros. Se já se passaram oito meses que a vigilância sanitária bateu na sua porta – ou se depois desse tempo nenhum fiscal apareceu ainda –, está na hora de começar a preparar a casa para ser novamente avaliada. Assim você ganha tempo

para checar todos os itens e conferir se está tudo em ordem, podendo fazer eventuais reparos a tempo.

Oriente seus funcionários

Eles precisam estar constantemente atentos aos cuidados no manuseio dos alimentos e à limpeza do ambiente, entre outros aspectos que transformam um restaurante num local saudável. Mas também é preciso orientá-los sobre como se comportarem durante a inspeção sanitária. A rotina precisa se manter, porém de forma mais cuidadosa. Afinal, estão sendo avaliados. Não é hora de apontar culpados ou resolver questões antigas. Durante a inspeção sanitária, a equipe precisa trabalhar em conjunto. Os acertos se fazem depois.

Seja solícito

Tentar esconder o jogo, impedir o recolhimento de material (levar amostras dos alimentos mantidos na cozinha, por exemplo, é uma prática comum da Vigilância Sanitária) ou evitar responder às perguntas

do fiscal só vai deixá-lo em maus lençóis. Contribua para que a inspeção sanitária do restaurante ocorra como se deve. Afinal, é a saúde dos seus clientes que está em jogo.

Siga as instruções recomendadas

Quando alguma irregularidade é identificada, a Anvisa concede um prazo (em geral, de alguns meses) para que o restaurante ajuste os itens problemáticos. Para isso, é fornecida uma série de instruções de como esse ajuste deve ser feito. Siga as orientações recebidas e as coloque em prática o mais breve possível.

Aprenda com os erros

Inspeções sanitárias em restaurantes são uma boa maneira de perceber problemas de gestão que estavam camuflados em meio à rotina do estabelecimento. Preste atenção ao que for apontado: mantenha o que está adequado e corrija aquilo que foge às normas. A reputação do seu restaurante agradece.

Fonte: Promídia/GR

*Associado,
parabéns
pela data
especial!*

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

- 189 aniversariantes julho
- 169 aniversariantes agosto
- 169 aniversariantes setembro

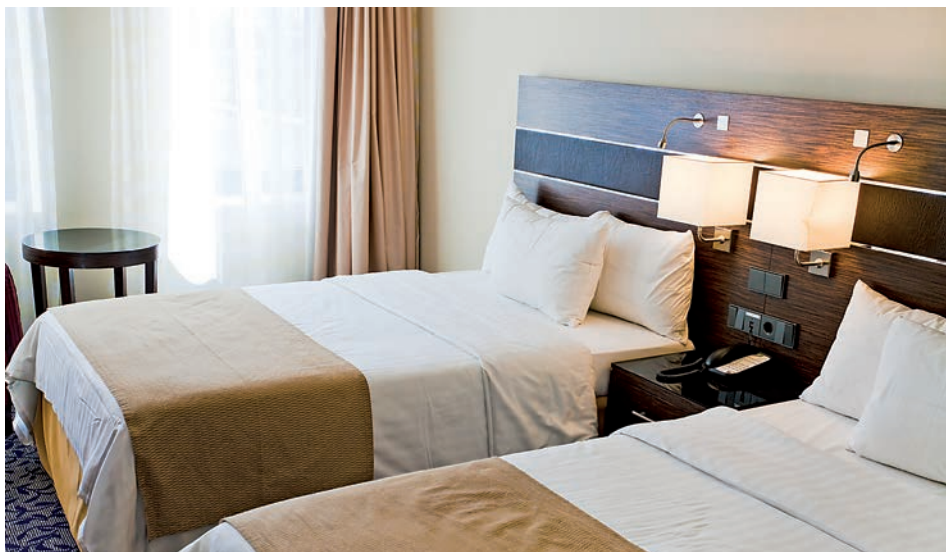
segh

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



COMISSÃO DO SENADO EXTINGUE COBRANÇA DO ECAD EM QUARTOS

Uma das principais bandeiras defendidas pela FBHA, a extinção da cobrança de direitos autorais pela execução de músicas em quartos de hotéis, foi aprovada na Comissão de Constituição e Justiça do Senado. O PLS 206/2012, de autoria da senadora Ana Amélia (PP-RS), que trata do assunto, seguiu para a Comissão de Ciência, Tecnologia, Inovação, Comunicação e Informática, onde será votado em caráter terminativo. “Consideramos que essa cobrança não tem fundamento, já que os quartos são considerados áreas de uso privativo. Por isso, essa decisão é uma grande vitória para o setor”, afirma o presidente da FBHA, Alexandre Sampaio. A assessora jurídica do SEGH Região



Uva e Vinho, Dr^a Viridiana Sgorla, alerta, no entanto, que ainda podem ocorrer mudanças, pois a aprovação,

até o momento, está limitada a uma comissão. O SEGH permanece atendo acompanhando os tramites do PLS.


FBHA 61 anos

Parabéns pela trajetória de **conquistas!**
Obrigado pela **parceria.**

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

Filiado a **FBHA CNC**



*Grandes Vinhos são elaborados
com pequenos detalhes.*

A Vinícola Zanella é uma empresa familiar que tem por objetivo a elaboração de vinhos finos e espumantes diferenciados e originais. Os produtos são desenvolvidos sob o conceito de “terroir” da região de Antônio Prado. A principal característica da Vinícola é a utilização de vinhedos próprios, cultivados em pequenas parcelas e distribuídos de acordo com a adaptação de cada tipo de uva.

Os espumantes são elaborados pelo método Tradicional, de segunda fermentação na própria garrafa, e a complexidade de cada um é adquirida pelo tempo de evolução em nossas caves.



Os vinhos elaborados pela Vinícola destinam-se à quatro marcas: Zanella, Villa de Vinhas, Surrender e Settimana in Cantina, cada qual com suas características e peculiaridades.

Conheça mais sobre os produtos e projetos da vinícola: vinicolazanella.com.br

Z ZANELLA
VINÍCOLA

Linha Almeida, s/n. Santa Lúcia. Antônio Prado - RS
Compre em: vinicolazanella.com.br (54) 3226.3955

MISSÕES LEVAM EMPRESÁRIOS PARA FEIRAS E VISITAS TÉCNICAS



Missão organizada pelo Sebrae/RS visitou a Equipotel, em São Paulo



Grupo de empresários visitou as cidades de Curitiba e Morretes, no Paraná

Empresários da Serra Gaúcha integraram missão organizada pelo Sebrae/RS para visitar a Equipotel, feira do setor gastronômico e hoteleiro, realizada no mês de setembro, em São Paulo. A iniciativa foi do Polo Gastronômico RS com objetivo de qualificar a cadeia produtiva da alimentação no estado.

O roteiro incluiu visitas técnicas a dois espaços que são referência em alimentação e serviços: Jamie's Italian, do chef Jamie Oliver, que oferece uma gastronomia italiana, e o &EAT Restaurante, com inspiração na culinária criativa e contemporânea, que serve pratos de nutrição balanceada, uma tendência em todas as linhas da gastronomia. O grupo teve 16 empresários, representantes de restaurantes, pizzarias, adegas, cerve-

zarias e hotéis localizados na Região Metropolitana, Serra Gaúcha, Planalto e Vales do Taquari e Rio Pardo.

Paraná - Entre os dias 23 e 25 de agosto, o Sebrae/RS levou 25 proprietários de restaurantes, cafés e pousadas da Serra Gaúcha para conhecer estratégias praticadas nas cidades de Curitiba e Morretes, no Paraná. Realizada no âmbito dos projetos Polo Gastronômico e **Tour da Experiência (Turismo)**, a ação teve a parceria do Sebrae/PR. O objetivo principal foi realizar benchmarking para aprimorar os serviços e produtos turísticos por meio da observação e do conhecimento das boas práticas nos destinos visitados.

Os empresários conheceram proje-

tos ligados ao turismo de experiência e gastronomia, executados em parceria do Sebrae com Fecomércio, Paraná Turismo, Paraná Conventions, ABIH-PR, ABAV-PR, Abrasel PR e ABEOC-PR. Os temas abordados na visita foram negócios e eventos, selo de qualidade no turismo, revitalização do Centro Histórico, agronegócio e boas práticas no turismo gastronômico.

O grupo visitou empreendimentos e atrativos dos projetos e teve contato com lideranças do setor. Também fez visitas técnicas guiadas em restaurantes, hotéis e indústrias de cachaça e conheceu a culinária típica da região e o seu principal atrativo: o barreado, que consiste em carne cozida, servida com arroz e farinha de mandioca.

Agroturismo pauta palestra na Expointer

Proprietário da Tedesco Villa D'Asolo, localizada em Veranópolis, Geraldo Tedesco foi palestrante no Salão do Empreendedor Rural, realizado durante a Expointer. O empreendedor apresentou case do

seu negócio, que integra os projetos Tour da Experiência e Temas & Longevidade, no qual trabalha questões da ecologia humana, ciclo do sol, origem dos alimentos, slow food e turismo de experiência.



Polo Gastronômico promove Rodada de Integração

Pela primeira vez, Canela sediou a Rodada de Integração da Gastronomia da Serra Gaúcha. Promovido pelo Polo Gastronômico da Serra Gaúcha, do SEBRAE/RS, o evento ocorreu no dia 29 de setembro, na Castelli Escola Superior de Hotelaria.

Este ano, o encontro seguiu a temática “Da origem à mesa”, com a proposta de valorizar a cadeia de alimentos e bebidas, com conceito de origem, utilizando os insumos da região. O polo reúne 70 empresas de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Gramado e Canela.

Os mais de 100 participantes, entre fornecedores de produtos e serviços e empresas de alimentação fora do lar, tiveram encontros com 10 empresas-âncora, grandes fornecedores de segmentos como azeite, uniformes, supermercados e distribuidores de vinhos e bebidas. Após a rodada de negócios ocorreu o painel “Da origem à mesa, a integração da cadeia de alimentos na prática”, com apresentação técnica e degustação orientada de receitas locais com vinhos e cervejas artesanais gaúchas. Este momento foi conduzido por Silvia Mascella Rosa, sommeliers do Instituto Brasileiro do Vinho; Matheus Bassani, mestre-cervejeiro da Cervejaria Solerun, de Nova Prata; e pelo chef Rodrigo Bellora, proprietário do Restaurante Valle Rústico,



Rodada de Integração da Gastronomia da Serra Gaúcha aconteceu no mês de setembro, em Canela



de Garibaldi, responsável pelo cardápio harmonizado servido aos participantes do evento.

Encontros – No mês de julho, ocorreu encontros do Projeto Polo Gastronômico, que reuniu empresários de Caxias do Sul e Bento Gonçalves. Dentre os temas tratados, destacaram-se informa-

ções sobre curso de finanças para bares e restaurantes, 3ª Rodada de Integração da Gastronomia e proposta de fornecedores de gás e carnes, exclusivamente para o setor de Bento Gonçalves. Também houve apresentação dos resultados da negociação coletiva com fornecedores. Os encontros tiveram a parceria do SEGH Região Uva e Vinho.

Seminário aborda Turismo Rural

No dia 24 de setembro, na cidade de Encantado o Sebrae/RS realizou o 2º Seminário Estadual de Turismo Rural. O objetivo do evento foi integrar e ordenar as iniciativas voltadas ao segmento turístico que já estão sendo desenvolvidas no Estado.

Entre as palestrantes presentes no evento estavam a coordenadora nacional de Turismo do Sebrae, Graziela Vilela, que abordou Tendências do Turismo

Rural. Já a mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (UCS) e consultora da área, Paula Nora, ministrou o painel sobre Turismo de Experiência. Para o fechamento do seminário foram apresentados dois casos, o primeiro por Bruna Cristófoli, que integra o projeto Tour da Experiência, que falou sobre a Vinícola Cristófoli, de Bento Gonçalves e o segundo por Márcia Ferrari, da Agroecologia Ferrari, de Arroio do Meio.



PROJETOS/PARCEIRIAS •

Bento sedia reunião do Contur da Fecomércio

Pela primeira vez, o Conselho de Turismo (Contur) da Fecomércio-RS realizou reunião fora da capital.

A cidade de Bento Gonçalves foi escolhida para o início do processo de interiorização das reuniões. Os participantes do encontro também visitaram as instalações da Cachaçaria Casa Bucco e da Vinícola Salton.

O grupo foi liderado pelo coordenador Manuel Suarez e também teve a oportunidade de interagir com o trade turístico comprovando a parceria público/privada em prol do desenvolvimento do turismo.

Além dos membros do CONTUR, estiveram presentes o Prefeito Municipal Guilherme Pasin, o Secretário de



Participantes do encontro visitaram as instalações da Cachaçaria Casa Bucco

Turismo Gilberto Durante, presidente do Sindilojas Daniel Amadio, Presi-

dente do BCB Andréia Zucchi, Presidente do SEGH João Leidens.

Diretoria do SEGH conversa com estudantes do Senac

O mercado de trabalho da gastronomia nos municípios de abrangência do SEGH pautou encontro de representantes da entidade com alunos do curso de Cozinheiro do Senac. O presidente João Leidens e a diretora executiva Márcia Ferronato dividiram experiências

com os alunos e discutiram sobre tendências no setor e questões sobre regulamentação. Os alunos fizeram vários questionamentos para dirimir dúvidas. “Essas ações contribuem para a profissionalização do setor e precisam ser repetidas”, definiu o presidente.



Seja um associado da Rede Máximo Sabor e se diferencie no mercado.

ASSOCIE-SE!

54 3217.6687

9936.1157

/redemaximosabor

@redemaximo

contato@redemaximosabor.com.br

www.redemaximosabor.com.br



Bento Convention Bureau comemora sete anos

Fundada em 1º de setembro de 2009, a Associação Bento Convention Bureau (BCB) atua na promoção do turismo de negócios e eventos em Bento Gonçalves e região, além de desenvolver o destino turístico “Bento Pura Inspiração”. Mesmo com as muitas conquistas nesses sete anos de história, os integrantes do BCB reconhecem que os desafios são muitos, razão porque sempre buscam o apoio dos associados e parceiros.

Segundo a presidente Andréia Zucchi, a entidade é relativamente nova. Porém, o comprometimento e a vontade de sua diretoria, juntamente com os associados, fazem com que seja forte e participativa na prospecção e no reconhecimento da cidade com infraestrutura e condições para receber eventos, congressos e feiras de todos os tamanhos e para os mais diversos segmentos.

Lançado aplicativo sobre turismo da Serra Gaúcha



Membros e equipe da Atuaserra

Integrando as programações do aniversário de 92 anos de Nova Prata, foi apresentado à comunidade regional o aplicativo Serra Gaúcha, Destino Uva e Vinho, com orientações aos visitantes sobre os atrativos turísticos. O evento teve as presenças de representantes dos oito municípios que já aderiram ao aplicativo e de demais cidades da região.

Em mensagem, o presidente da Atuaserra, Jorge Capelari, enfatizou a importância da tecnologia para expandir o trade turístico. Disse que o aplicativo possibilitará maior quantidade e qualidade na divulgação e

no feedback dos turistas e visitantes com os empreendimentos. A entidade foi representada no encontro por sua vice, Lisandra Caberlon.

Rui Gonçalves, da Geocad, e Alex Osório, da Base Design, responsáveis pelo desenvolvimento do aplicativo, detalharam o processo de construção e funcionalidades do aplicativo, que está disponível para ser baixado nos sistemas operacionais Android, IOS e Windows Phone. Mais informações em www.sigturismo.com. O SEGH esteve presente no evento, representado pelo empresário Juliano Brandalise.



PROJETOS/PARCERIAS •

Banco de Alimentos em defesa da segurança alimentar e nutricional

O Banco de Alimentos é um programa municipal criado pela lei nº 6.426/2005, normatizado pelo decreto nº 12.710/2006, que realiza suas atividades em convênio com a Fundação Caxias do Sul. O programa objetiva evitar o desperdício de alimentos, promover a segurança alimentar e nutricional da população que se encontra em situação de vulnerabilidade social e centralizar informações para doações e distribuição dos gêneros alimentícios. Mantém parcerias com o Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDS), Prefeitura de Caxias do Sul e Ceasa-Serra. O SEGH faz parte do grupo gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul, para



obter mais informações sobre o funcionamento do banco de alimentos entrar em contato através do e-mail

bancodealimentos@caxias.rs.gov.br ou pelos telefones 54 3211.5943 ou 54 3901.1183.

Comseas debatem políticas públicas



Nos dias 30 e 31 de agosto, representantes de mais de 30 municípios gaúchos reuniram-se em Porto Alegre para um encontro de Conselhos Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Comseas Municipais) com o Conselho Estadual (CONSEA-RS). Da região estiveram presentes representações de Caxias do Sul e Bento Gonçalves.

O encontro serviu para análise da situação da segurança alimentar e nutricional nos municípios e no estado e para traçar ações com base nos

resultados aprovados na VI Conferência Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional e na 5ª Conferência Nacional. Também foi analisado o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional para o período de 2016 a 2019, publicado em maio deste ano, e debatida como se dará a construção do plano estadual para o mesmo período. As discussões incluíram o atual momento político, social e econômico no Brasil e no Rio Grande do Sul e suas consequências na política de segurança alimentar e nutricional.

Visita técnica – Os integrantes do Comsea de Bento Gonçalves realizaram visita técnica à diretoria de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul. O objetivo foi conhecer os programas de segurança alimentar e nutricional desenvolvidos pela prefeitura. Foram feitas visitas ao Restaurante Popular, Cozinha Comunitária do Bairro Tijuca, Núcleo de Capacitação do Canyon, onde foi servido almoço, Horta Comunitária Vila Ipê e Banco de Alimentos.

Consepro mobiliza comunidade de Bento

O Conselho Municipal de Segurança Pública (Consepro) lançou projeto de captação de recursos para equipar, ampliar e facilitar o trabalho dos órgãos responsáveis pela segurança e ordem pública de Bento Gonçalves. A campanha foi apresentada a um grupo de 140 pessoas, dentre representantes do poder público, entidades e iniciativa privada.

A verba arrecadada será destinada para a implementação de uma sala de comando e controle, compra de 15 rádios digitais e aquisição e instalação de uma antena digital de longo alcance. Para o patrulhamento, o projeto prevê duas viaturas blindadas para aproximação policial em qualquer tipo de ocorrência, independente do ambiente, com atuação 24 horas e equipadas com câmeras internas e externas. Um sistema de GPS integrado às viaturas permitirá o posicionamento em tempo real no mapa digital e geração de relatórios de deslocamento dos veículos. O projeto também qualificará os serviços de polícia ostensiva, aperfeiçoará o emprego de recursos humanos e diminuirá o tempo de resposta a chamados, contribuindo com a capacidade de ações preventivas.

Os interessados em colaborar



Projeto foi apresentado a um grupo de 140 pessoas, dentre representantes do poder público, entidades e iniciativa privada

podem participar com a doação de cotas ou com a manutenção das despesas mensais fixas. Nesse caso, as mensalidades se dividem entre pessoas físicas (com cotas de R\$ 5 a R\$

100) e pessoas jurídicas (patrocinador Ouro, R\$ 500, ou Prata, R\$ 300).

Durante o evento também foi empossada a diretoria do Consepro para o biênio 2017/2018.

NOVA DIRETORIA

Presidente: Elton Paulo Gialdi
Diretor para Brigada Militar e 1º vice-presidente:

Laércio Pompermayer

Diretor comercial e 2º

vice-presidente: Gustavo Bertolini

Diretor para Polícia Civil e

3º vice-presidente:

Rafael Mejlaro de Costa

Diretora administrativo-financeira e 1ª tesoureira: Dione Zaccaron

2º tesoureiro: Romeu Dalcin

Diretora de marketing e projetos e

1ª secretária: Marta Perin

2ª secretário: José Carlos Zortéa

Diretor jurídico: Gabriel Luchese

Presidente do Conselho Superior:

Geraldo Leite

*Parabéns pelo
aniversário
de emancipação!*

- Nova Prata / agosto

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

segh

Filiado a FBHA CNC



REGIÃO UVA E VINHO •

PROERD

Caxias e Bento formam mais 1,5 mil alunos

CAXIAS DO SUL realizou a cerimônia de formatura dos alunos participantes do Programa Educacional de Resistência às Drogas e à Violência (PROERD), no primeiro semestre do ano. O evento reuniu mais de 1,3 mil crianças e adolescentes, de 8 a 14 anos, de escolas municipais, estaduais e particulares.

A atividade visa orientar os estudantes sobre os malefícios das drogas e da violência para que possam manter-se afastados desta problemática.

Desenvolvido em Caxias do Sul há 10 anos pelo 12º Batalhão de Polícia Militar, o programa formou mais de 11 mil alunos.



BENTO GONÇALVES - “A droga faz muito mal à saúde. Temos que dizer não. Também precisamos evitar a violência”. Foi esta a lição aprendida pelos cerca de 180 estudantes que participaram da formatura do Proerd em Bento Gonçalves. O projeto é uma parceria da Brigada

Militar, Prefeitura, Ministério Público e Poder Judiciário.

O programa foi criado em 1983, em Los Angeles, nos Estados Unidos, chegando ao Brasil por meio da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro em 1992. No Rio Grande do Sul foi instituído em 1998.



M MULTI
AQUECIMENTO & ENERGIA
www.multiaquecimento.com.br

ENERGIA ELÉTRICA GRÁTIS

SOLAR FOTOVOLTAICA

Economize até 95% nos custos de energia elétrica na sua empresa. Use a tecnologia Multi de geração de energia solar através dos módulos fotovoltaicos.

Além da ótima relação custo-benefício, o fotovoltaico oferece uma tecnologia moderna, de fácil instalação.

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

m@multiaquecimento.com.br
(54) 3451-7777

ACIV comemora 100 anos

A Associação Comercial, Cultural e Industrial de Veranópolis comemorou seus 100 anos de fundação em jantar festivo realizado na Sociedade Alfredo Chavense, na noite de 16 de julho. No evento também foi empossada a nova diretoria

da entidade, que será presidida, pelos próximos dois anos, por Niromar Heitor Gabriel. O SEGH Região Uva e Vinho prestigiou a atividade por meio do associado Juliano Brandalise, do Restaurante Giratório Mirante da Serra.



FestiQueijo atrai 24 mil visitantes



A 27ª edição do FestiQueijo e superou as expectativas da organização. Durante os 15 dias de evento, 24.202 pessoas passaram pelo Salão Paroquial de Carlos Barbosa para conferir shows e degustar produtos.

Organizado pela Administração Municipal, em parceria com uma diretoria voluntária, o evento teve a participação de 10 queijarias e 10 vinícolas, além da apresentação de mais de 70 shows de artistas locais e regionais. Em paralelo, ocorreram outras atividades, como a Olimpíada Colonial, a Feira de Compras da Associação Comercial e Industrial, torneio de truco cego, pedal FestiQueijo, rústica e minirrústica, entre outros. A próxima edição está confirmada para julho de 2017.

Semana do empreendedorismo

Realizada de 8 a 12 de agosto, a 3ª Semana Municipal do Empreendedorismo de Bento Gonçalves teve como um de seus diferenciais a abordagem de experiências na gastronomia e hotelaria sustentável. No dia 8 de agosto, na Casa de Artes, a associada Dirce Tasca Ughi contou a história do Hotel Pousada Casa Tasca, voltado às boas práticas de sustentabilidade e hospitalidade. Rodrigo Bellora, proprietário do Restaurante Valle Rústico, expôs a experiência focada no alimento bom, limpo e justo. Uma promoção da Prefeitura Municipal e entidades parceiras.

Garibaldi Gastrô Uma experiência para não esquecer

A programação do Garibaldi Gastrô, evento realizado pelo SHRBS Garibaldi (Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares), foi encerrada com um jantar requintado, no interior do Trem Maria Fumaça. Os 160 participantes, dentre eles convidados da área de gastronomia, imprensa, turistas e apreciadores da boa comida, foram recepcionados por comissárias da Giordani Turismo e distribuídos nos seis vagões, que foram ambientados com velas e flores. No cardápio, quatro pratos, todos harmonizados com espumantes e vinhos finos. Durante o jantar, músicos circulavam pelos vagões.

O evento Garibaldi Gastrô ofereceu gratuitamente, nos dias 4 e 5 de agosto, oficinas, degustações e aulas show na Confraria da Tramontina com



chefs renomados do Brasil. Todas as atividades tiveram lotação máxima. As patrocinadoras do Garibaldi Gastrô – A Vapor foram a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação e a Confederação Nacional de Bens, Serviço e Turismo. Como apoiadoras, a Associação das Pequenas e Médias Empresas de Garibaldi, Tramontina, Giordani Turismo, Espaço Estima e Instituto Mix.

REGIÃO UVA E VINHO •

PAISAGEM SERRANA PODE SE TORNAR PATRIMÔNIO CULTURAL DA HUMANIDADE

Vinhedos sustentados por árvores e pedras são únicos no mundo

A paisagem do vinhedo como um produto antropológico, iniciada com a chegada dos primeiros imigrantes italianos a Serra Gaúcha em 1875, e com tipologia única, são algumas das constatações do livro Paisagem do Vinhedo Rio-Grandense, escrito pelos pesquisadores da cultura do vinho, Rinaldo Dal Pizzol, e o antropólogo espanhol Luís Vicente Elias Pastor. A obra, que trata de duas regiões vitícolas do Rio Grande do Sul, a Serra Gaúcha e a Campanha, apresenta centenas de imagens que revelam o trabalho do viticultor e traz conceitos e visões que indicam a necessidade de reflexões sobre o futuro dessa



paisagem. Diante disso, Luís Vicente recomenda que a paisagem da Serra Gaúcha seja candidata a Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco.

Dividido em 15 capítulos, o livro tem 288 páginas e tiragem de três mil exemplares. A obra tem apresentação da professora Ivanira Falcade, da Universidade de Caxias do Sul; prefácio de Mirian Sartori Rodrigues, diretora do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado; e prólogo de Jorge Tonietto, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. Foi produzida com projeto aprovado pelo Ministério da Cultura, patrocínios do Bradesco, da Italínea, Florense, Toniolo Busnello e Concesul, e apoio do SENAR e Dal Pizzol Vinhos Finos.

BRINOX

Para preparar ou servir. Aqui você escolhe a melhor opção.

Porcelana & Cia

54 3221.0044 | www.porcelanaecia-rs.com.br

PESQUISADOR DEFENDE MAIOR CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA

O 1º Seminário de Agronegócios da Serra Gaúcha, realizado pela Diretoria de Agronegócios da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC), debateu pesquisas e tecnologias à disposição da produção agrícola que garantam a segurança alimentar. A palestra de abertura da programação, realizada durante a reunião-almoço semanal da entidade, foi apresentada por Marcos Botton, doutor em Entomologia e pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, que falou sobre alimento seguro. “É aquele que não faz mal à tua saúde! Essa é a melhor resposta para quando me perguntam o que é alimento seguro”, definiu no início da exposição.

O pesquisador comentou que gosta de um termo que os nutricionistas estão

usando. “Comida de verdade é o produto in natura, comprado direto do produtor, e que tanto faz se foi produzido no sistema orgânico ou no convencional. Se a sociedade entender que precisa consumir mais a comida de verdade e menos produtos industrializados, estaremos

fazendo um bem absurdo à saúde e ao setor produtivo, pois estaremos deixando o renda direto com os agricultores, que são os que colocam o alimento na nossa mesa”, analisou. O SEGH Região Uva e Vinho foi uma das entidades apoiadoras na divulgação do evento.

TEMAS TRATADOS

- Rastreabilidade e boas práticas de produção com Matheus Schneider, gestor de Contas da PariPassu;
- Apresentação de projeto paranaense de rastreabilidade por meio da rotulagem de frutas e hortaliças in natura pelo técnico do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do Paraná, Marcos Andersen;



- Apresentação do Programa Alimento Seguro Uva para Processamento, do Instituto Brasileiro do Vinho, pela coordenadora Janine Basso Lisboa;
- Tendências tecnológicas e sustentabilidade com o pesquisador e gestor da Embrapa e consultor do Banco Interamericano de Desenvolvimento, Décio Luiz Gazzoni.

Confiança e profissionalismo:
Pode contar com a gente!



Contrate a Blitz Transportes para suas entregas a domicílio. Com profissionais exclusivos para atender restaurantes, pizzarias, lancherias e hotéis.

- Empresa com mais de 20 anos de atuação em soluções integradas de transportes.
- Profissionais registrados e devidamente enquadrados nas normas de segurança.

 www.blitztransportes.com.br
 atendimento@blitztransportes.com.br

MATRIZ: Novo Hamburgo - RS
Fone: (51) 3593.1950
Rua Dr. Magalhães Calvet, 810

FILIAL: Caxias do Sul - RS
Fone: (54) 3537.6270
Rua Botafogo, 1505 - B. Universitário

REGIÃO UVA E VINHO •

Governo avalia outorga de aeroporto para Caxias do Sul

Durante duas horas de audiência no Palácio Piratini, representantes da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC) discutiram com o governador José Ivo Sartori e membros da equipe de governo formas de melhorar a infraestrutura da região. O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho integrou o grupo por meio de seu diretor Gladimir Zanella.



Gladimir Zanella e o governador, José Ivo Sartori, em audiência no Palácio do Planalto

A principal reivindicação apresentada pelos empresários referiu-se à outorga do Aeroporto Regional Hugo Cantergiani ao Município de Caxias do Sul. Com essa concessão, o Município ficaria habilitado a gerenciar as operações do aeroporto, administrando os recursos e investindo em infraestrutura e equipamentos.

Um grupo técnico permanente

analisará a viabilidade legal de se fazer a concessão do aeroporto para o Município de Caxias do Sul e encaminhar as soluções necessárias ao processo. Sartori determinou ainda que fossem providenciadas as melhorias já previstas no cronograma da Secretaria Estadual dos Transportes, com recursos provenientes da Cide. Serão investidos R\$ 674 mil na execução de melhorias, como reforma

ter início em outubro, após técnicos revisarem o projeto de financiamento contratado com o Banco Mundial, já que devido ao atraso serão necessárias obras de maior intervenção. Também foi solicitada a construção de mais uma pista na RS-122, no sentido Nova Milano-São Vendelino, e a duplicação de Farroupilha a Bento Gonçalves, incluindo o trevo da Telasul.

do Contra Incêndio, compra de EPIs para os bombeiros, colocação de piso tátil, cobertura para acesso dos passageiros e aquisição de longarinas. Sobre o estacionamento está sendo estudada uma forma de ser repassada à iniciativa privada sua construção e exploração.

ESTRADAS – No encontro foi anunciado que a recuperação da Rota do Sol, no trecho entre Lajeado Grande e Tainhas, deverá

Veranópolis cria Plano Municipal de Turismo

A Câmara de Vereadores de Veranópolis aprovou o Plano Municipal de Turismo, construído coletivamente pelos integrantes do Conselho Municipal, contando com 14 entidades locais e regionais, sob a coordenação da Secretaria de Turismo e Atuaserra. A lei municipal nº 6.912 institui o Plano Municipal de Turismo de Veranópolis como instrumento fundamental na determinação e seleção de prioridades para a evolução harmoniosa da atividade, estabelecendo suas dimensões e formas ideais, bem como as estratégias e ações para alcançá-las,

de maneira ordenada, sistematizada, integrada, com eficácia e eficiência. O Plano Municipal de Turismo planeja as políticas do setor para os próximos 10 anos.

A construção do Plano teve como premissas a participação de representantes dos setores envolvidos com o turismo no município, a gestão compartilhada, competitividade e sustentabilidade, e dimensões e variáveis propostas pelos Destinos Indutores, programa desenvolvido pelo Ministério do Turismo e Fundação Getúlio Vargas. A construção, feita ao

longo de um ano, se deu no formato de seminários nas assembleias ordinárias dos conselheiros do Turismo.

Conforme a turismóloga Gisele Martins, a próxima etapa será a de desenvolver as ações e colocar em prática as estratégias propostas. A tarefa caberá aos conselheiros através da articulação do poder público, a iniciativa privada e o terceiro setor, com monitoramento das ações e estabelecendo negociações para obtenção dos recursos necessários à viabilização das metas propostas junto a órgãos públicos e privados.

MUNICÍPIOS INDICAM SEUS MELHORES VINHOS

Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha e Veranópolis organizaram atividades para promoção de seus vinhos, espumantes e sucos

O 19º Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva de Caxias do Sul teve a participação de 38 cantinas, que inscreveram 173 amostras. Os rótulos premiados receberam troféus e serão comercializados com o selo “Vinho de Caxias do Sul”. A iniciativa é da Prefeitura, em parceria com a Rede de Vinícolas de Caxias do Sul (Revinsul), entidade que congrega 12 vinícolas.

O presidente da Revinsul, Leandro Pagliosa, destacou que mais de 100 rótulos das associadas são comercializados no Parque da Festa da Uva, na Casa do Vinho, espaço criado em parceria com as secretarias da Agricultura e Turismo. Falou dos desafios da Revinsul em buscar a representatividade em um universo de mais de 60 cantinas. “A ideia é fortalecer e trabalharmos em conjunto. Precisamos arregaçar as mangas e fazer a diferença. Se sozinhos não temos força, juntos podemos fazer mais”, defendeu.



Os rótulos premiados receberam troféus e serão vendidos com o selo “Vinho de Caxias do Sul”

VINÍCOLAS PREMIADAS EM CAXIAS DO SUL

Cantina Finn, Casa Onzi, Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos, Cooperativa Vinícola Forqueta, Ernesto Zanrosso, Sadi Sartor, Santini, vinhos Bampi, Cristalle e Lovatel, Vinhos e Sucos Don Giusepp e vinícolas Casa Motter, Demori, Don Affonso, Don Severino, Grutinha, Michielon, Pagliosa, São Luiz e Zanrosso

AMOSTRAS MELHOR PONTUADAS

Suco de uva:
Vinícola Sadi Sartor
Vinho de mesa rosado:
Casa Onzi
Vinho vinífera tinto engarrafado:
Vinhos Cristalle

Veranópolis lança safra 2015-2016

O lançamento da safra de vinhos 2015-2016 das vinícolas da Terra da Longevidade, na noite de 12 de agosto, no Restaurante Mirante da Serra, proporcionou a 175 convidados a degustação de vinhos das marcas Simonetto, Mazzarollo, Antônio Bin, da Paz e Cooperativa Alfredochavense. Foram servidas variedades de vinhos brancos (moscato, lorena, chardonnay

e niágara) e tintos (cabernet sauvignon, merlot, barbera, tannat, isabel, bordô e pinotage), além de sucos de uva e espumante brut e moscatel.

Foram degustados dois produtos premiados com ouro na Grande Prova de Vinhos do Brasil 2016: o espumante moscatel e o suco de uva tinto integral da Vinícola Simonetto. A Competição às Cegas ocorreu no início de junho, no

Rio de Janeiro, com avaliação de 850 rótulos, divididos em 30 categorias, de 110 vinícolas de oito estados.

O evento de lançamento foi realizado pela Associação das Vinícolas de Veranópolis, Prefeitura e Emater/Ascar. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho e o Restaurante Mirante da Serra foram apoiadores da atividade.

REGIÃO UVA E VINHO •

FARROUPILHA APRESENTA RÓTULOS CERTIFICADOS



Vinícolas premiadas 11ª Seleção de Vinhos



Rótulos certificados da IP Farroupilha

Os 11 rótulos de vinhos e espumantes certificados, lançados oficialmente em 1º de setembro, já estão disponíveis ao consumidor com o selo da Indicação de Procedência Farroupilha. A apresentação oficial ocorreu durante a noite de premiação da 11ª Seleção de Vinhos.

Ao fazer a apresentação dos 11 rótulos, o presidente da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin), João Carlos Taffarel, definiu o momento como “um marco na história do município”. Assegurou que a conquista abrirá portas para as vinícolas e para o setor vitivinícola como um todo. Nessa fase inicial, serão vendidos 300 mil litros de vinhos e espumantes.

Para serem avaliadas, as bebidas passaram por análises laboratoriais e degustação às cegas no laboratório de análise sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sendo aprovadas por unanimidade pelos enólogos que compõem o Conselho Regulador da Indicação Geográfica Farroupilha. O certificado de

registro da Indicação Geográfica (IG) Farroupilha, na modalidade Indicação de Procedência, para vinhos finos

moscatéis foi outorgado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial à Afavin, em outubro de 2015.

A 11ª Seleção de Vinhos de Farroupilha concedeu 24 medalhas de prata, 33 de ouro e duas distinções especiais para 11 vinícolas. A premiação Moscatel Premium, considerada a máxima

do concurso, foi concedida ao vinho branco fino seco Moscatel Arbo, da Vinícola Peri-

ni, e ao espumante moscatel Cappelletti, da Vinícola Cappelletti.

Este ano, o concurso avaliou 171 amostras, quantidade 42% superior 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. O concurso tem como diferencial a participação de produtos já disponíveis ao mercado consumidor. A iniciativa é da Prefeitura e Afavin.

PRIMEIROS COM SELO

Vinhos Adega Chesini, Castellamare e Tonini
Espumantes moscatel Cave Del Vêneto, Monte Paschoal, Cave Antiga, Castellamare, Cappelletti, Antonio Augusto Colombo, Casa Perini e Tonini

MARCAS PREMIADAS NA SELEÇÃO

Adega Chesini, Basso Vinhos e Espumantes, Cave Antiga Vitivinícola, Cooperativa Vinícola São João, Irmãos Benachhio, Vinhos Don Giusepp e vinícolas Belmonte, Cappelletti, Colombo, Perini e Tonini



FESTIVAL DO MOSCATEL RECEBE 2,1 MIL VISITANTES

Realizada em dois finais de semana, entre os dias 2 a 4 e 9 a 11 de setembro, a sexta edição do Festival do Moscatel recebeu público de 2,1 mil pessoas, provenientes de diversas cidades do Rio Grande do Sul e de outros estados, como Santa Catarina, Paraná e Rio de Janeiro, e do Uruguai. O número atendeu a capacidade máxima projetada pelo evento, que tem lugares limitados.

Esta edição cumpriu a proposta de divulgar a Indicação de Procedência Farroupilha, focada nos produtos moscatéis, além de aproximar o consumidor dos produtos elaborados pelas vinícolas farroupilhenses. Entre os produtos servidos, figuraram os vinhos e espumantes moscatéis certificados da Indicação de Procedência, que tiveram lançamento oficial no dia 1º de setembro. No total foram servidos cerca de 40 diferentes rótulos, entre vinhos, espumantes, frisantes e sucos de uva, elaborados por vinícolas ligadas à



Vinícolas farroupilhenses festejam a promoção dos vinhos e espumantes moscatéis, após seis dias de realização

Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin).

O festival é realizado pela Prefeitura de Farroupilha e Afavin. Como patrocina-

dores têm o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, LNF Latino Americana, Tramontina, Mario Tur e Estudio NES, Cromo Gráfica e Revista Adega.

Flores da Cunha lança Guia

O resultado da 4ª seleção dos Melhores Vinhos de Flores da Cunha foi conhecido em jantar em que foi servido o prato típico de Flores da Cunha, o

menarosto, no Salão da Comunidade da Linha 80. No total, foram avaliadas 181 amostras divididas em 10 categorias, inscritas por 27 vinícolas. Todas

as amostras que atingiram pontuação mínima de 85 pontos integram o Guia dos Melhores Vinhos de Flores da Cunha 2016.

AMOSTRAS COM AS NOTAS MAIS ALTAS

- Vinho branco de mesa

Del Piero Niágara, Halbert Lorena, Mioranza e Ulian: 88

- Vinho tinto de mesa

Canção bordô: 89

- Suco de uva tinto

Casa Venturini: 88,5

- Suco de uva branco

Casa Nobre e Mioranza: 88

- Branco aromático

Reserva Giacomini Moscato Giallo 2016: 89

- Branco não aromático

Casa Venturini Chardonnay: 87,5

- Tinto fino

Halbert Merlot e Reserva Giacomini Ancelota: 89

- Tinto fino – Cabernet sauvignon

Salvatore: 88

- Espumante moscatel

7 Irmãos e San Martin: 89

- Espumante

Cordelier: 88



REGIÃO UVA E VINHO •

AVALIAÇÃO DE VINHOS CONSAGRA A DIVERSIDADE

O Brasil é o país da diversidade, e isso se refletiu na 24ª Avaliação Nacional de Vinhos, realizada no dia 24 de setembro, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves. O evento, promovido pela Associação Brasileira de Enologia desde 1993, mostrou que as vinícolas brasileiras vêm alcançando excelentes resultados não apenas com castas tradicionais, como as tintas Cabernet Sauvignon e Merlot e a branca Chardonnay. Pela primeira vez, a Avaliação classificou 11 distintas variedades entre as 16 selecionadas para o público.

Mais de 850 pessoas, entre enólogos, sommeliers, enófilos, jornalistas e apreciadores do vinho brasileiro, tiveram o privilégio de provar na taça variados sabores e aromas. A maior diversidade ficou com as tintas que, além das habituais Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, também estrelaram com Marselan, Tannat, Tempranillo e Alicante Bouschet. Entre as brancas, destaques para Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscato Giallo e Riesling Itálico.

As 16 amostras foram selecionadas entre 75 (30%) mais representativas da



Em sua 24ª edição, a Avaliação Nacional de Vinhos classificou 11 distintas variedades entre as 16 selecionadas para o público

Safra 2016, classificadas em um cenário de 241 inscritas por 46 vinícolas de mais de 10 microrregiões produtoras. Esta avaliação técnica foi feita por 90 enólogos no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho.

Durante o evento, foram prestadas homenagens. O doutor em Ciências da Alimentação, jornalista enogastrônomo e professor universitário no

Brasil, China e Itália, Roberto Rabachino, recebeu o Troféu Vitis 2016, que desde 1993 homenageia figuras que dedicam seu tempo, conhecimento e talento à promoção e valorização do vinho brasileiro. O Troféu Vitis Destaque Enológico 2016 foi entregue ao enólogo Antonio Agostinho Czarnobay, primeiro não europeu a integrar a União Internacional de Enólogos.

Vinho colonial é destaque em Bento

Nos meses de setembro e outubro, Bento Gonçalves promove a quarta edição do Festival Nacional do Vinho Colonial, que reúne gastronomia típica, vinho e cultura italiana. Já integrado ao calendário oficial de eventos do turismo do município, o festival faz parte de projeto iniciado em 2010, que busca valorizar a elaboração de vinhos coloniais pelo resgate e pela manutenção da tradição dos processos artesanais, além de agregar conhecimentos



técnicos à vitivinicultura.

Técnicos da Emater/RS-Ascar, Embrapa e do Instituto Federal do Rio Grande do Sul realizaram as avaliações e

a seleção dos vinhos servidos no festival.

Em setembro, os encontros ocorreram nos dias 3, no Salão da Comunidade 8 da Graciema, no Vale dos Vinhedos, e 30, no Salão Comunitário da Linha Paulina, em Faria Lemos. Em outubro, as atividades serão realizadas no Salão Comunitário de Tuiuty, no dia 14, a partir de 20h, e no Salão Comunitário de São Pedro, no dia 22, a partir de 20h30. A gastronomia servida difere de uma comunidade para outra.

Lefan amplia atendimento a idosos em vulnerabilidade

O centro de convivência, recentemente inaugurado em Caxias do Sul, tem capacidade para atender até 30 idosos em situação de vulnerabilidade social. A iniciativa é da Legião Franciscana de Assistência aos Necessitados (Lefan), mantida pela Associação Literária São Boaventura e Editora Gráfica São Miguel, dos freis Capuchinhos, em parceria com a Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Fundação de Assistência Social (FAS), e de

voluntários.

A principal finalidade é promover a autonomia, a inclusão social e a melhoria da qualidade de vida dos usuários, além de auxiliá-los nas atividades da vida diária.

O local cedido pela Prefeitura foi reformado, por meio de doações de empresas parceiras e voluntários.

O espaço de 527m² conta com equipe multidisciplinar, formada por cerca de 10 funcionários e voluntários,



Da esquerda para a direita: representante do centro de convivência, Andréa Rizzi, esposa do diretor do SEGH, Rogério Rizzi e Frei Jaime Bettega

Empresa lança novo conceito de publicidade digital

Associados do SEGH podem aderir ao projeto desfrutando do desconto de 15%.

O Projeto Bento 360° chega ao município por iniciativa da empresa VLC Fotografia 360 que tem foco no desenvolvimento de fotografias com amplitude de 360 graus, com aplicação especial em projetos de divulgação de empresas, comércio e turismo, além

de feiras e eventos. Criada em 2012 por Valdinei Lira Correa, a empresa já realizou, dentre outros, trabalhos para a ExpoBento 2015, expositores da Movelsul 2016 e Festa Nacional da Uva 2016 em Caxias do Sul.

A empresa mapeou todos os pontos turísticos da cidade de Bento Gonçalves, bem como empreendimentos gastronômicos

localizados fora das rotas. Segundo o empreendedor, Bento Gonçalves é cidade pioneira nesse segmento de publicidade online, que garante acessibilidade digital para pessoas portadoras de deficiências visuais e auditivas. Com programação em HTML5, o produto pode ser adicionado a plataformas móvel, totens, Apps e sites.

São Marcos mobiliza setor da gastronomia

Com o objetivo de integrar o segmento da gastronomia, a Câmara de Indústria e Comércio (CIC) de São Mar-

cos, em parceria com o SEGH Região Uva e Vinho e Senac, promoveu um happy hour de negócios. Realizado no

Restaurante Biasotto's, o evento teve a participação da diretora executiva do SEGH, Marcia Ferronato, que falou, por 40 minutos, aos proprietários do setor da gastronomia sobre a

importância da inovação na atividade. Ao final, os participantes expuseram quais são os problemas que mais têm preocupado o setor.

O proprietário do restaurante Biasotto e representante do SEGH no Comtur de São Marcos, Adriano Biasotto, reforça que o objetivo é começar realizando pequenas atividades para reunir os estabelecimentos gastronômicos e turísticos da cidade. "A presença do SEGH visou criar ambiente para que possamos unir forças e crescer juntos. Com certeza, virão resultados positivos dessa parceria".



BENTO INVESTE NO TURISMO DE INCENTIVO

O projeto Turismo de Incentivo é a mais nova ferramenta lançada pela Prefeitura de Bento Gonçalves para o desenvolvimento do setor. A iniciativa coloca o município como opção de destino para empresas ou instituições que desejam bonificar, com viagens, funcionários ou equipes que atingiram metas qualitativas ou quantitativas. Bento Gonçalves é a primeira cidade brasileira a formalizar um guia de atividades dentro dessa proposta.

O guia contendo as sugestões de passeios foi apresentado durante o 10º Fórum Municipal de Turismo para integrantes do setor do município e da



Guia contendo sugestões de passeios foi apresentado durante o 10º Fórum Municipal de Turismo

região, imprensa e convidados. Agora, o material será apresentado às agências especializadas em Turismo de Incentivo para que comercializem o produto turístico Bento Gonçalves.

Estão sendo oferecidos roteiros para três e cinco dias, envolvendo hotéis, vinícolas, restaurantes, bares, pontos

culturais e espaços para aventura, entre outros. As sugestões de pacotes incluem também experiências como oficina de massas e risotos, de cachacas e caipirinhas, churrasco e jantares harmonizados com vinhos, além de passeios de bicicleta em meio às paisagens.

O guia começou a ser desenvolvido em fevereiro de 2016. É resultado de parceria entre a Secretaria

Municipal de Turismo, o Bento Convention Bureau e Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, com consultoria da empresa Schuller e Kielling Consultoria Empresarial. O material está disponível para consulta em www.turismobento.com.br e no <http://www.bentoconvention.com.br/pt-br>.

Vila Flores mobiliza estudantes

A Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio e Turismo de Vila Flores conduziu atividades, no período de 26 a 28 de setembro, para comemorar o Dia Mundial do Turismo. Uma das principais ações, coordenada pelo Núcleo de Turismo, foi voltada a alunos do Colégio Dosolina Boff. Em dois momentos foi apresentada palestra sobre os atrativos turísticos e patrimônios materiais e imateriais de Vila Flores. A equipe ainda reuniu-se com alunos do Ensino Fundamental da escola Doze de Maio e desenvolveu atividades com turmas de berçários e maternais.

Também foram realizadas oficinas de artesanato cultural, gratuitas e

abertas ao público, na Casa do Artesão Pietro Christianetti. A programação teve atividades paralelas, como visita à Pousada dos Capuchinhos e trabalho com crianças para preservação dos pontos turísticos, dicas de economia e respeito ao meio ambiente e aos espaços de uso coletivo.



Workshop em Flores da Cunha

A enóloga e sommelier Janaína Massarotto conduziu workshop sobre o tema “Conhecendo o Mundo do Vinho”, organizado pela Secretaria Turismo de Flores da Cunha. Durante a atividade, a facilitadora do encontro abordou o histórico da vitivinicultura no Brasil, as características dos diferentes tipos de uva e de vinho, além de formas adequadas de armazenar e servir a bebida. O encontro ocorreu nas dependências do Tri Hotel Flores da Cunha com degustação de vinhos e espumantes locais.

Veranópolis apresenta novo roteiro

O lançamento do Roteiro Cammini della Città foi o principal destaque da II Semana do Turismo, realizada pela Secretaria de Turismo e Conselho Municipal de Turismo de Veranópolis. O roteiro foi concebido no âmbito do Projeto Pulando Janelas, iniciativa de educação turística, patrimonial e ambiental realizada desde 2006. Tendo por tema neste ano o “Patrimônio Urbano de Veranópolis: uma história a ser contada e registrada, além da memória”, o projeto busca o resgate da história da cidade por meio do desenvolvimento cultural, social, econômico e religioso, representado no patrimônio edificado, nas ruas e praças.

As pesquisas sobre as histórias envolvidas em cada edificação, praça e rua da área central urbana de Veranópolis foram feitas pelos alunos da rede escolar municipal, com orientação de professores de diversas disciplinas. A iniciativa teve as parcerias das secretarias de Turismo e Educação e Cultura e do Conselho Municipal de



Turismo. A Atuaserra e profissionais compartilharam seus conhecimentos sobre patrimônio, turismo, roteirização e fotografia.

Gastronomia - O I Encontro da Gastronomia da Terra da Longevidade, realizado em 26 de setembro, reuniu empresários do setor que acompanharam exposição do consultor Ênio Valli sobre tendências e realidade da gastronomia. O palestrante ainda apresentou avaliações baseadas em pesquisas no Brasil e sugestões de ações para superar a crise econômica atual.

O encontro teve como proposta criar a rede de contatos do setor gastronômico de Veranópolis para discussões e integração do setor para busca de soluções e melhorias para o crescimento da gastronomia local. O SEGH Uva e Vinho e Sebrae foram apoiadores do evento, idealizado pela Secretaria Municipal de Turismo, pelo Comtur e pela Atuaserra. A atividade integrou a programação da II Semana Municipal do Turismo e recebeu doações para o Lar São Francisco, que atende idosos de Veranópolis.

A programação da Semana do Turismo ainda teve a ação Turismo e Filó com o Grupo de Convivência da Longevidade, palestra para lideranças estudantis sobre o tema “Vivenciando o Turismo em Veranópolis”, bem como visita aos principais atrativos turísticos; cerimônia de entrega dos certificados dos cursos de garçom e garçonete; exposição de maquetes e histórias das praças de Veranópolis; e ações com o comércio na área central.

Caxias debate tendências da gastronomia e hotelaria

O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho organizou fórum como parte da programação da Semana Municipal do Turismo, organizada pela Secretaria Municipal do Turismo e o Conselho Municipal de Turismo (COMTUR). O encontro, que propôs debate sobre a realidade e as perspectivas da gastronomia e hotelaria na cidade, reuniu 30 participantes na sede da entidade. As palestras foram conduzidas por Ênio Valli e Maximilianus Pinent. A atividade foi realizada sem custo para os participantes.

A 7ª Semana do Turismo teve como tema “Um olhar para o crescimento tu-



ristico sustentável”, visando ao diálogo e à reflexão com a comunidade, especialmente com todos os agentes que integram o trade turístico, acerca do futuro e desenvolvimento turístico no município. Na solenidade de abertura, o Comtur apresentou documento destinado aos candidatos a prefeito com sugestões para qualificar o turismo na cidade. Ao longo da semana ocorreram 10 atividades, entre seminários, workshops, oficinas e festas comunitárias. O encerramento teve filó, no Salão Paroquial do Parque da Festa da Uva, e premiação dos vencedores do 7º Clic Fotográfico Turístico.

REGIÃO UVA E VINHO • DIA MUNDIAL DO TURISMO •

Governo do RS promove encontro

Junto com as comemorações do Dia Mundial do Turismo, a Secretaria do Turismo, Esporte e Lazer do Rio Grande do Sul (Setel) promoveu na segunda-feira (26) o primeiro Encontro Estadual de Segmentação do Turismo Gaúcho. O evento focou no setor turístico de Negócios e Eventos, ligados ao segmento do Mice, e contou com a participação de profissionais do trade de todo o Estado. O encontro aconteceu no Centro de Eventos da Fiergs e estiveram presentes os Conventions de Caxias e Bento.

E na terça-feira (27), a SETEL realizou o seminário “Acessibilidade e Atendimento à Pessoa com Defici-



ência no Turismo Gaúcho”. A ação, também fez parte da comemoração ao Dia Mundial do Turismo. O objetivo principal foi a provocação de reflexões

sobre acessibilidade e atendimento a todas as pessoas que se envolvam de alguma forma no segmento econômico do turismo.

Bento pesquisa perfil do turista

Aplicada entre março e junho de 2016 deste ano, uma pesquisa sobre a demanda turística de Bento Gonçalves identificou que 44% dos visitantes são casais sem filhos. A faixa etária predominante é dos 31 a 40 anos, representando 36,5%, seguida de 18 a 30 anos, com 26,5%. Dos 415 entrevistados, 92% afirmam ter ido a

Bento Gonçalves para lazer e outros 5,5% a trabalho. O Vale dos Vinhedos é o atrativo mais procurado, com 73%, seguido pelo passeio de Trem Maria Fumaça, com 60%.

A quase totalidade, 96%, é formada por brasileiros, sendo que 87% são das regiões Sul e Sudeste. Do exterior, predominam visitantes da Argentina

(25%) e Uruguai (17%). Austrália e Colômbia representam 9% dos entrevistados, seguidos por Espanha, México, Paraguai e Suíça, todos com 8%.

O trabalho foi desenvolvido pela secretaria, em parceria com a Faculdade Cenecista, por meio do curso de Turismo, e do Instituto de Pesquisa.

Peterlongo lança ação pioneira



A primeira edição para o público do Wine Movie Peterlongo está marcada para o dia 21 de outubro. A atividade une cinema, espumante e vinhedos no jardim da vinícola em Garibaldi. O filme em exibição será Os Senhores da Guerra, a partir de 19h30. O filme nacional traz cenas gravadas em Garibaldi e conta o drama vivido por dois irmãos, que assumem posições

divergentes durante a Revolução de 1923.

Serão disponibilizados 80 ingressos com entradas à venda por R\$ 25, antecipadas, e R\$ 30, na hora. O ingresso, à venda no varejo da Vinícola Peterlongo, dá direito a uma taça personalizada com uma dose de espumante, vinho ou suco de uva. O projeto, inédito no Brasil, teve seu preview em 23 de setembro.

Para cliente saudável, água já tem nome.



*Rica em Silício
Baixo teor de Sódio
pH Neutro*

Entrega Diária para Caxias do Sul, demais localidades consultar.

(54) 9116-7272.

aguamineralbamboo.com.br

REGIÃO UVA E VINHO •

Bento receberá congresso da OIV

Há 20 anos integrante da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV), o Brasil sediará, pela primeira vez, evento de caráter mundial organizado pela entidade. De 23 a 28 de outubro, o Dall'Onder Grande Hotel, em Bento Gonçalves receberá o 39º Congresso Mundial da Vinha e do Vinho, que possibilita o encontro de representantes de governos, de institutos de pesquisa e da indústria.

O tema central será Vitivinicultura,

avanços tecnológicos frente aos desafios do mercado. Além da programação da área científica internacional em vitivinicultura, o evento oportunizará aos participantes conhecer a evolução dos produtos locais, as tradições e o potencial turístico.

A realização do Congresso no Brasil é coordenada e presidida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A Comissão Organizadora é integrada por representantes



da Embrapa Uva e Vinho, Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Irrigação, Prefeitura de Bento Gonçalves e do Instituto Brasileiro do Vinho.

NÃO SE DESCUIDE, SIGA COM OS CUIDADOS

INFORME-SE, PREVINA-SE E COLABORE!

Devemos nos unir contra a proliferação do *Aedes aegypti*. O SEGH lança campanha com dicas de prevenção. Se cada um fizer a sua parte, venceremos essa questão de saúde pública que afeta também nosso setor.



AO PERCEBER ESTES SINTOMAS, PROCURE ATENDIMENTO MÉDICO

Zika - Os principais sintomas são dor de cabeça, febre baixa, dores leves nas articulações, manchas vermelhas na pele, coceira e vermelhidão nos olhos. Cerca de 80% das pessoas infectadas pelo vírus Zika não desenvolvem manifestações clínicas.

Chikungunya - Os principais sintomas são febre alta de início rápido, dores intensas nas articulações dos pés e mãos, além de dedos, tornozelos e pulsos. Pode ocorrer dor de cabeça, nos músculos e manchas vermelhas na pele. Cerca de 30% dos casos não apresentam sintomas.

Dengue - A primeira manifestação da dengue é a febre alta (39° a 40°C), de início abrupto, que dura de 2 a 7 dias, acompanhada de dor de cabeça, dores no corpo e articulações, prostração, dor atrás dos olhos, erupção e coceira na pele.

LIXO



- Deixe as garrafas de boca para baixo;
- Coloque o lixo em sacos plásticos fechados e longe do alcance dos animais;
- Mantenha a lixeira tampada;
- Descarte o lixo em locais apropriados;
- Evite o acúmulo de entulhos que acumulem água como latas, copos, garrafas e pneus.

TONÉIS E DEPÓSITOS DE ÁGUA



- Mantenha tampados tonéis e barris d'água.
- Lave com escova e sabão os utensílios usados para guardar água em casa, como jarras, garrafas, potes, baldes etc.
- Lave semanalmente por dentro com escova e sabão os tanques utilizados para armazenar água.

VASOS DE PLANTAS E JARDINS



- Encha de areia até a borda os pratinhos dos vasos de plantas;
- Lave-os com escova, água e sabão. Faça isso uma vez por semana;
- Lave os vasos e troque a água das plantas aquáticas ao menos duas vezes na semana.

CAIXAS D'ÁGUA CALHAS E LAJES



- Não deixe a água da chuva acumulada sobre a laje;
- Remova folhas, galhos e tudo que possa impedir a água de correr pelas calhas;
- Mantenha a caixa d'água sempre fechada com tampa adequada.