

# seghemrevista

Edição 39ª  
Out - Nov - Dez  
2016

## SEGH inova e lança Feira de Negócios no Encontro de Gastronomia e Hotelaria

Páginas 04 a 09

## Desejamos a todos um Feliz Natal e um Ano Novo repleto de amor e conquistas

Página 03



**segh**

SINDICATO EMPRESARIAL DE  
GASTRONOMIA E HOTELARIA  
REGIÃO UVA E VINHO

fb/seghuvaevinho • [www.seghuvaevinho.com.br](http://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 Commission:** 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):** Agnicayana Posser e Fabíola Bissani
- ✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR) - Bento Gonçalves:** Márcia Ferronato e Elaine Michelon
- **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:**  
**Hotelaria:** Rodrigo Prock e Viviane Fiório Viapiana  
**Gastronomia:** Fabiano Manrich Fontana e Eni Longhi Rockembach
- **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 Hery Hugo Dreher, 227/15  
Bairro Planalto - CEP: 95703-200  
Bento Gonçalves - RS - Telefone: 54 3453.8000

**fb/seghuvaevinho**  
[www.seghuvaevinho.com.br](http://www.seghuvaevinho.com.br)  
[segh@seghuvaevinho.com.br](mailto: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:** 3.150

**Créditos Fotografias:** SEGH, Divulgação, Leandra Romani, Agnicayana Posser, Arquivo Di Paolo, Ketlin Panassol, Edmilson de Arruda, Jeff Severino, Jessica De Carli Arquitetos, Julio Soares - Objetiva, Daniela Xu, Cleber Rezzadori, Gisele Martins, Prefeitura Municipal de Veranópolis, Ediane Bussolotto, Vanice Dal Magro, Divulgação-Semtur, Ana Cris Paulus, Tiago Fernandes, Secretaria de Turismo de Flores da Cunha, Davi Sanguitão, Sebrae, Atuaserra, Asprovinho, Gilmar Gomes, Douglas Gomes, Idovino Merlo, Secretaria Municipal de Educação Cultura e Desporto de Flores da Cunha, Rafael Cavalli, Carolina Antoniazzi e Alexandra Ungaratto.

### 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  
Amaury de Almeida Doro  
Marcos Antônio Ferronato

**Conselho Fiscal Efetivos**  
Euclides Antônio Sirena  
Eduardo Vasselai Farina  
Maicon Luis Melo de Carvalho

**Suplentes**  
Jamur Bettoni

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

**Suplentes**  
Tarcísio Vasco 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

## VOZ AOS ASSOCIADOS

Para estar cada vez mais próxima do associado e saber das suas principais preocupações, a diretoria do Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho vem realizando pesquisa junto as bases, ferramenta de trabalho que permitirá um planejamento mais eficaz.

Em seus 68 anos de existência, o sindicato conquistou respeito da categoria e da comunidade em geral. Atualmente, já madura é uma das mais antigas representações empresariais da região, defende os interesses de 2003 associados das áreas da gastronomia, hotelaria, bares e casas noturnas, gerando 7.311 empregos diretos.

Em 2015, numa estratégia de maior identificação com o setor, a denominação foi simplificada para SEGH – Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho, mantém presença em 26 conselhos e organizações na região, estado e país. A entidade oferta 19 convênios e parcerias com benefícios aos associados, além de 12 projetos em andamento.

Ser empresário deste setor é motivo de orgulho. Os associados do SEGH propiciam lazer, serviços, acolhimento, degustações, experiências sensoriais, alegria, bem-estar e diversão a quem chega a suas casas.



Diretoria do SEGH

### PROJETOS SEGH

- Qualificação e profissionalização das categorias
- Convênios e parcerias para associados
- Acompanhamento de legislação e afins em defesa das categorias
- Campanha Bem-Estar Social
- Alerta SEGH - Segurança para todos
- Polo Gastronômico Sebrae Caxias do Sul e Bento Gonçalves
- Tour da Experiência/Economia da Experiência
- Encontro da Gastronomia e Hotelaria e Feira de Negócios
- Evento Integrado Dia do Vinho
- Evento Jantar sob as Estrelas
- Apoio aos Conventions de Caxias do Sul e Bento Gonçalves
- Apoio à promoção e ao fomento do turismo na Região Uva e Vinho

Geram empregos, pagam impostos, movimentam a economia. Somos uma cadeia que vai além da simples elaboração de alimentos, oferta de leitos ou entretenimento. Somos uma atividade que mexe com a emoção, e tem como característica tornar o mundo mais leve.

Cada ação do sindicato, com apoio dos parceiros, tem por foco a valorização e os benefícios às categorias, porque ninguém constrói seu negócio por sorte. A construção exige muito trabalho, devoção nos 365 dias do ano, vontade de vencer e sacrifício de muitos momentos de convivência com amigos e familiares.

A diretoria deseja aos associados e parceiros um Feliz Natal e um 2017 repleto de amor e conquistas.

FAÇAMOS DO ANO NOVO UMA EXTENSÃO DO NATAL, RENASCENDO EM AMOR E FRATERNIDADE TODOS OS DIAS DE 2017.

REALIZAR É O QUE NOS UNE!

*Boas Festas!*

**segh**

SINDICATO EMPRESARIAL DE GASTRONOMIA E HOTELARIA REGIÃO UVA E VINHO

Filiado a





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

# SEGH INOVA A CADA EDIÇÃO

**R**ealizado há sete anos, como forma de celebrar o Dia do Hoteleiro e Restauranteiro, o 7º Encontro da Gastronomia e Hotelaria surpreendeu na edição de 2016 e inovou apresentando a 1ª Feira de Negócios.

Com 32 expositores os empresários associados acessaram serviços e produtos para qualificar seus negócios. A programação do evento contou ainda com a palestra do empresário Emílio Finger sobre o tema “Gestão com Coração”.

O evento atraiu cerca de 500 participantes, vindos de 12 dos 19 municípios que integram a base territorial da entidade. Dentre os dados significativos, está a expressiva presença de proprietários, que somaram 41% do total, seguidos por funcionários com 30%. Por atividade, 36% têm vínculo com restaurantes, bares e casas noturnas, e 10% com a hotelaria. Os representantes comerciais responderam por 19,5% dos participantes.

Presidente Leidens anunciou para o dia 6 de novembro de 2017 a realização da 8ª edição do Encontro da Gastronomia e Hotelaria e da 2ª Feira de Negócios.







**Confraternizar e oportunizar trocas onde ninguém perde, todos ganham é nosso objetivo".** Vice Presidente

do SEGH, Vicente Perini



**Sucesso de público e representatividade, vida longa ao SEGH, aos nossos associados e parceiros".** Presidente

do SEGH, João Leidens







# ASSOCIADO •



“  
**Uma honra fazer parte de um evento de sucesso, contem conosco sempre”.**  
 Presidente da FBHA e do Conselho Empresarial de Turismo e Hospitalidade da CNC, Alexandre Sampaio







“  
A inclusão da  
Feira de Negócios  
junto ao encontro,  
aproxima, valoriza  
e profissionaliza  
o setor”. Diretor do  
SEGH, Jamur Bettoni



eduardobenini  
fotobarte  
54 3452 7023  
info@eduardobenini.com.br  
www.eduardobenini.com.br

fotografia de gastronomia + produtos





# ASSOCIADO •



“  
**O evento reúne gastronomia, hotelaria, bares, casas noturnas gerando grandes oportunidades, com destaque para a gestão”.**

Sebrae RS - Gerência Regional Serra Gaúcha,  
 Gustavo Angelo Rech







“  
**Momento ímpar para  
conhecer a força do setor,  
ampliar relacionamentos  
e fazer negócios”.** Diretor de  
Relações Institucionais do Ibravin,  
Carlos Paviani



“  
**Ser parceiro do evento  
aprofunda relacionamento  
com SEGH e associados”.** Consultor Comercial da Ultragaz,  
Jonas Bordignon





# ASSOCIADO •



## CONVÊNIOS E PARCERIAS

Acesse [www.seghuvaevinho.com.br](http://www.seghuvaevinho.com.br) e confira os benefícios para os associados



Assessoria jurídica e registro de marca | Dra. Viridiana Sgorla  
(54) 3223.5469 / 3228.8556  
E-mail: [viridiana@varaschin.adv.br](mailto:viridiana@varaschin.adv.br)



20% de desconto à vista nos cursos de extensão ofertados.



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



20% de descontos nos cursos ofertados.



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



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



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



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



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



Consultoria, desenvolvimento, implantação e confecção de uniformes corporativos. Desconto de 5% sobre o valor dos pedidos para associados.



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



Um passo em Medicina Ocupacional, 10% de desconto nos serviços.



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.



Serviços e preços especiais, e soluções sob medida para o seu negócio.



Apresente seu negócio de forma diferenciada com "Foto+arte".



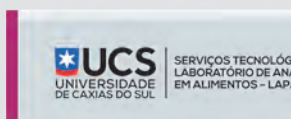
Biogênese Consultoria e Projetos Ambientais, Bioplanet Consultoria Ambiental, Global Engenharia Ambiental e Tropos Assessoria Ambiental Oferece Soluções Ambientais para um desenvolvimento ecologicamente sustentável com valores exclusivos para associados.



Nutry's Nutricionistas, Carolina Rizzon e Appetite Consultoria e treinamento, mais lucratividade e qualidade ao seu estabelecimento, com 50% de desconto na prestação dos serviços.



Candido & Candido Arquitetura e Engenharia e Minussi Engenharia Assessoria, consultoria e elaboração de Planos de Prevenção Contra Incêndio (PSPCI, PPCI, PrPCI) com valores especiais aos associados.



10% de descontos sobre os valores em análises.



## DiPaolo reinaugura seu primeiro restaurante

Casa onde teve início, há 22 anos, a trajetória do que viria a se transformar no Grupo DiPaolo, o restaurante localizado na BR-470, entre Bento Gonçalves e Garibaldi, passou por profunda transformação. Ganhou traços de modernidade e aconchego, tecnologias e surpresas arquitetônicas. Os quase 500m<sup>2</sup>, que abrigam até 126 pessoas simultaneamente, também recebeu um novo espaço, ampliando a área dedicada às crianças.

O ambiente recebeu tratamento acústico para reduzir o nível de ruído. Uma grande adega climatizada foi construída e o restaurante agregou fraldário, banheiros maiores e adaptados aos deficientes físicos, além de nova decoração.



Fachada Casa DiPaolo Garibaldi

Fundador e restaurateur do DiPaolo, Paulo Geremia, também destaca a integração entre o espaço interno e a natureza externa. Uma parede foi substituída por ampla vitrine, que praticamente integra o restaurante ao pomar e vegetação nativa que existe nos fundos do prédio, onde estão araucárias, nogueiras e frutíferas.

## Juventus adere ao setor de franquias

A Hamburgueria Juventus inaugurou, em 31 de outubro, sua primeira franquia sob o comando do empreendedor Júlio César Ferreira de Souza. O novo endereço, localizado no Bairro Desvio Rizzo, absorveu investimentos de cerca de R\$ 450 mil e ocupa área de 200m<sup>2</sup>. O espaço marca o início do sistema de franquias desenvolvido pelo estabelecimento. “Queremos levar a marca Juventus para todo o território nacional”, anunciou o diretor Eduardo Comerlato.

A Hamburgueria Juventus tem matriz



na Rua Tronca e filial na Universidade de Caxias do Sul. Atualmente, oferece mais de 30 versões de xis, opções kids, pratos quentes com baurus, executivos e à la carte, além de cardápio de sobremesas, coquetéis e cervejas artesanais.

## RÁPIDAS

• **POLÍTICA** – O deputado federal foi recebido pela diretoria do SEGH. Em pauta, temas como Ecad e Airbnb. Sempre solícito deputado Mauro Pereira além de avaliar os assuntos em pauta declarou estar à disposição do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

• **SEGH E ELAS** – Jantar no Farina Park Hotel encerrou as atividades do grupo neste ano. Dentre as atividades o grupo está à frente da Campanha Bem Esta Social - Vem Nos Segh, participa de agendas da entidade e dá suporte aos eventos. Também foi dado início ao planejamento de projetos para 2017.



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

## ASSOCIADO •

### Panela no Pátio tem primeira edição

Em torno de 1 mil pessoas participaram, no dia 12 de outubro, no jardim do Quinta Estação, da primeira edição da feira gastronômica Panela no Pátio. Os cardápios foram preparados por chefs de cozinha da região, cada um usando temperos diferenciados. O grupo foi formado por Vicente Perini, Daniela Chedid, Marcia Callai, Luciano Almeida, Henrique Neves, Simone Vanin, Gabriel Lourenço, Fabio Centenero e Jamur Bettoni.



### BaitaKão inaugura novo espaço



Montado a partir de container suspenso sobre uma plataforma, o BaitaBier é o mais novo espaço do BaitaKão. Em estilo rústico, o anexo tem mesas e sofás que acomodam aproximadamente 25 pessoas, além de banheiro masculino e feminino. Também há um deck externo, ambientado com mesas,

cadeiras e ombrelones, e um painel de 30m<sup>2</sup> estampa uma foto da Rota 40, inspirando aventura e a vida ao ar livre. Até 19 de fevereiro, durante o período do horário de verão, o BaitaBier tem promoção de chope liberado entre 18h e 20h. A intenção é atrair a clientela para curtir o happy hour com amigos no novo espaço.

### Parcerias

As diretorias do SEGH Região Uva e Vinho e da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul reuniram-se em outubro visando aprofundar as relações entre as entidades. O SEGH foi representado pelo presidente João Antonio Leidens, pelo

vice Vicente Perini e pelos diretores Eduardo Farina, Gladimir Zanella e Jamur Bettoni. Pela CIC, participaram Nelson Sbabo, presidente da diretoria executiva; João Francescutti, do Conselho Superior; e José Quadros, do Deliberativo.



*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.

- 178 aniversariantes outubro
- 171 aniversariantes novembro
- 133 aniversariantes dezembro

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





## ASSOCIADOS RECEBEM HOMENAGENS



Representantes das empresas homenageadas recebem troféu

A Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego de Caxias do Sul em parceria com o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, prestou homenagens às empresas associadas que, em 2016, comemoram anos múltiplos de cinco – excepcionalmente, neste evento, foi entregue troféu de 55 anos. O encontro ocorreu na sede da entidade, no dia 17 de novembro.

O presidente do SEGH, João Antonio Leidens, salientou a importância da continuidade do trabalho dos pais, numa mensagem aos mais jovens presentes à cerimônia. O secretário Francisco Spiandorelo destacou que Caxias do Sul ganha visibilidade nacional pelo trabalho realizado por empresas com muito tempo de mercado.

O evento teve ainda as presenças do vice-presidente do SEGH, Vicente Perini,

### HOMENAGEADOS

- **15 anos**
  - Hamburgueria Juventus
  - Nostra Cucina
  - Pahela Café
- **20 anos**
  - Quinta Estação
- **25 anos**
  - Tia Beth Lanches
  - Velho Fogo de Chão
  - Via Six
- **35 anos**
  - Restaurante e Lancheria Aurora
- **40 anos**
  - Cantina Pão e Vinho
  - Lancheria Garcia
- **55 anos**
  - Samuara Hotel

um dos homenageados pela passagem dos 20 anos do seu estabelecimento, e dos ex-presidentes Antônio Sebbe e Nestor de Carli, que receberam os troféus de 55 e 40 anos de suas empresas. A atividade integrou a 6ª Semana Municipal do Empreendedorismo.

## Vinocap é premiado em festival internacional

O Hotel Vinocap, de Bento Gonçalves, foi premiado na 3ª edição do Festival Internacional de Audiovisual do Comércio, Cultura e Turismo (FIACULT). O material produzido pela Agência Avalanche, com a chamada “Vinocap Bento Gonçalves – É mais hotel por menos”, concorreu na categoria hotéis



e resorts, conquistando o 3º lugar.

Realizado em Castel Franco, na Itália, o prêmio destaca produções que ilustram a gastronomia, hotelaria, destinos, parques, institucionais, museus, promocionais, publicitários, esportes, shows, feiras e festivais, transportes e documentários, entre outros.

FELIZ

# Natal

&

UM ANO NOVO MUITO ESPECIAL

★★★

Laticínios **FRIZZO**

laticiniosfrizzo.com.br | (54) 3227.1069 facebook.com/LaticiniosFrizzo



## ASSOCIADO •

### Quinta Estação completa 20 anos

Fundado em novembro de 1996, o Quinta Estação completou 20 anos de atividades no mercado gastronômico e de entretenimento de Caxias do Sul. Fundado com proposta inovadora pelo empreendedor Clademir Perini, hoje tem a administração do irmão, Vicente Perini.

Festas e shows fazem parte da cena noturna de várias gerações. A data foi



comemorada em 17 de novembro, com evento para 600 clientes.

### Umai-Yoo assume controle do Café de La Musique Caxias

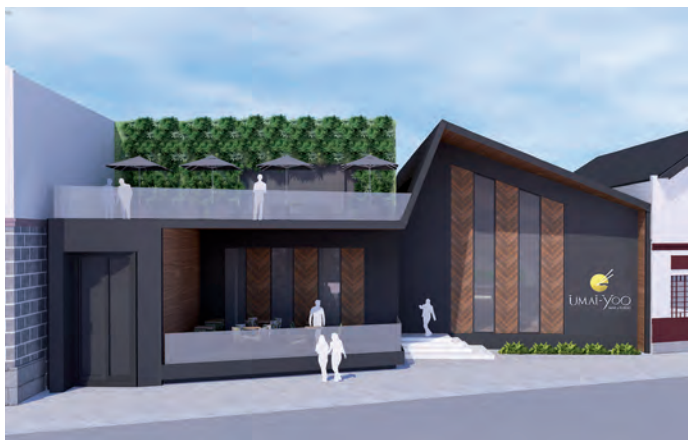
Com sete anos de história, o Grupo Yoo assumiu o comando das operações gastronômicas da rede Rox, em Caxias do Sul. O restaurante Umai-Yoo, dirigido pelos empresários Jamur Bettoni e João Carlos Ferreira, agregou a grife Café de La Musique e migrou do Altos do Juvenil, para o Largo da Estação Férrea.

O grupo local comanda o centro de eventos, sua estrutura e cardápio preparado para grandes celebrações.

A união gerou cerca de 60 empregos diretos, com equipes de cozinha e atendimento preparadas para absorver as demandas dos eventos de grande porte e dos serviços diários.

O restaurante Umai-Yoo ganhará o complemento Mar y Fuego. Além de trabalhar com seus sushis, atuará nas vertentes da culinária internacional e brasileira, atendendo a outras demandas do mercado. O antigo endereço, na Rua Marquês do Herval, 315, será

mantido para a indústria de processamento dos alimentos que abastecerão as unidades e projetos do grupo, como a Yoo Boutique Food Store, empório, bistrô e delivery, localizado na Rua Os 18 do Forte, 1535, no Centro.



### DiPaolo recebe prêmio Líderes & Vencedores

A Casa DiPaolo foi uma das empresas premiadas na categoria Sucesso Empresarial na 22ª Edição do Prêmio Líderes & Vencedores. O objetivo da Federasul e Assembleia Legislativa do Estado, idealizadoras da iniciativa, é reconhecer as empresas que constroem um percurso com sustentabilidade, responsabilidade social e inovação que leve ao êxito de seu negócio. Também são reconhecidas lideranças empresariais que sirvam de exemplo para uma sociedade melhor. A solenidade de entrega do prêmio deste ano ocorreu em 24 de novembro, no Teatro Dante Barone, na Assembleia Legislativa.

**AGENDE-SE** – O dia 17 de fevereiro do ano que vem deve ser reservado para participar de mais um evento gastronômico de sucesso na região. O Jantar sobre as Estrelas promete muitas novidades e surpresas para os participantes.

jantar sob as estrelas



## Encontros com associados

Com a chegada do final do ano o SEGH realizou os últimos encontros com associados para fechamento de ano e planejamento de 2017.



## Pescar forma mais 13 jovens

No dia 21 de novembro foi realizada formatura da 14ª turma do Projeto Pescar, conduzida por Euclides Antonio Sirena, diretor do Sica Gastronomia e Eventos e Dom Augusto Gastronomia e Eventos. Com aulas a partir de fevereiro, os 13 jovens participaram do curso de Iniciação Profissional em Operações de Restaurante, cumprindo carga horária de 800 horas.



O Programa Social Pescar desenvolveu as competências pessoais e profissionais dos jovens em situação de vulnerabilidade social, proporcionando uma concepção educativa que instiga o saber conviver, o ser cidadão e o profissional, visando à sua inserção, manutenção e ascensão no mundo do trabalho. Nova turma será selecionada para 2017.

### 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.

CONHEÇA  
NOSSO PROGRAMA DE  
ATENDIMENTO INCLUSIVO!



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

[www.tecerinclusao.com](http://www.tecerinclusao.com) | [tecerinclusao@gmail.com](mailto:tecerinclusao@gmail.com) | (54) 9195 2454





## ASSOCIADO •

## Blues Festival lembrou antigo Mississippi rural



Milhares de pessoas prestigiaram a 9ª edição do festival

De 24 a 26 de novembro, o Largo da Estação Férrea de Caxias do Sul recebeu milhares de admiradores do blues. Batizada de Bottle Trees Edition, a 9ª edição do Mississippi Delta Blues Festival teve, como peça central da decoração, “árvores de garrafas”, muito avistadas no Mississippi rural do século passado, e cujas origens podem ser traçadas até a África.

Considerado um dos maiores da América Latina, o festival começou em 2008 quando surgiu a ideia de promover uma confraternização entre amigos, clientes e artistas que passaram pelo Mississippi Delta Blues Bar durante o ano. A primeira edição já contou com atração internacional de alto nível: Magic Slim.

Neste ano, reuniu nomes como JP Soars and The Red Hots, James “Boogaloo” Bolden, Bex Marshall, Tail Dragger, Annika Chambers, Alamo Leal, Michael Hardie, Bob Stroger e Fernando Noronha & Black Soul, com shows distribuídos em sete palcos. Também

ocorreram atividades paralelas, como os projetos Blues Art Ville, espaço direcionado aos artistas visuais, e o Hard Times, que uniu dança com blues e a performance cênica, além de workshops gratuitos e Second Hand.

Outra atração foi o passeio gastronômico-musical Blues Tour, reunindo atrativos diferenciados da região. Em cada parada, uma atração do festival apresentou pocket show exclusivo para os acompanhantes do passeio. O roteiro incluiu os restaurantes Yoo Boutique, Don Claudino, Castelo Lacave e Barlavento e a Cidade de Rolhas.



## Villa Michelin investe em energia sustentável

Para manter e preservar o ecossistema do Vale dos Vinhedos, o Hotel Villa Michelin instalou placas fotovoltaicas para a produção de energia limpa de baixo impacto ambiental. Além da redução de custo, uma das principais vantagens do sistema é a possibilidade de consumir a energia onde ela está sendo gerada. “Possível excesso de energia convertida volta para a rede elétrica da distribuidora e nos gera créditos”, explica o proprietário e diretor geral do Villa Michelin, Moysés Luiz Michelin.

No total, estão instaladas 222 placas, de 16,5 m<sup>2</sup> cada, em uma área de aproximadamente 3.633 m<sup>2</sup>, distribuídos nos telhados do Villa Michelin. O investimento é de cerca de R\$ 500 mil. Com as placas, a capacidade de geração de energia do sistema é de 60 kW, que supre, atualmente, 50% da demanda de energia do turno diurno.

## Fechado para o Aedes Aegypti

O SEGH continua engajado no combate ao Aedes Aegypti, mosquito transmissor da Dengue, Zica Vírus e Chikungunya.

Mais informações no nosso site: [www.seghuvaevinho.com.br](http://www.seghuvaevinho.com.br)







## DESCONTOS

O SEGH possui parcerias com descontos para associados se qualificarem.



### ■ Fevereiro

- Curso de Chef de Cozinha Internacional UCS/ICIF



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

### ■ Março

- Técnicas de Confeitaria,  
- Confeitaria Internacional

## BENTO GONÇALVES

### ■ Janeiro

- Oficina de Saladas
- Drinks de Verão
- Oficina de Comidas de boteco

### ■ Fevereiro

- Oficina de Bolos e Tortas
- Café da manhã p/ Hotéis e Pousadas
- Cozinheiro

### ■ Março

- Risotos
- Técnicas de preparo de Pães, Cucas, Sonhos e Massas Caseiras
- Homens na Cozinha



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



## CAXIAS DO SUL

### ■ Janeiro

- Oficina de Cupcake
- Carnes e Vinhos
- Bolos e Tortas
- Oficina de Frutos do

### ■ Fevereiro

- Confeiteiro
- Confeiteiro
- Drinks de Verão
- Oficina de Saladas
- Cozinheiro
- Sobremesas Geladas

### ■ Março

- Confeiteiro



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

## CAXIAS DO SUL

### SEGH EM PARCERIA COM SEBRAE

- Boas Práticas de Segurança Alimentar



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

## CAXIAS DO SUL

### SEGH EM PARCERIA COM SESI

- Curso de Preparação para Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (Cipas)



Mais Informações:  
**(54) 3201.5500**  
socupacional.caxias@sesirs.org.br





## ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

### BOAS PRÁTICAS EM VERANÓPOLIS

A oferta de curso de boas práticas em Veranópolis atraiu 22 interessados. O curso foi apresentado no período noturno, de 8 a 11 de novembro, na sede da UMESVE, pela instrutora Aline Roncato Lazzari.



### SOLUÇÕES PERSONALIZADAS

O Sebrae idealizou a realização idealizou a realização, em outubro, de clínicas tecnológicas sobre alimentos com ênfase em dois temas: cardápio e ficha técnica. Nos dias 17 e 19, as atividades ocorreram no Sebrae de

Bento Gonçalves; nos dias 18 e 20, na sede do SEGH em Caxias do Sul; e nos dias 19 e 21, na Prefeitura de Farroupilha. Nas consultorias coletivas com duração de duas horas foram apresentadas soluções para cada empresa.

### UCS/FISAR FORMA NOVOS SOMMELIERS

A Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul realizou jantar de entrega dos certificados aos concluintes do 39º curso de Sommeliers Internacional UCS/Fisar. O SEGH Região Uva e



Vinho foi representado na solenidade por seu diretor Gladimir Zanella.

Desenvolvido no período de 3 a 8 de outubro, nos turnos da manhã e tarde, o curso de 50 horas-aula foi conduzido por Roberto Rabachino, Dr. PhD. em Ciências da Alimentação e Análise; Ede-

gar Scortegagna, Dr. em Enologia; e Roberta Boscato, engenheira agrônoma, enóloga e mestre em biotecnologia. A coordenação coube a Mauro Cingolani, diretor técnico da Escola de Gastronomia. A próxima edição do curso está marcada para maio de 2017.

### WORKSHOP



O chef italiano Massimo Camia conduziu workshop sobre o tema A visão contemporânea da culinária clássica italiana. A atividade ocorreu em 22 de novembro, na Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul, em Flores da Cunha.

### OFICINA

Oficina organizada pelo Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria e Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul trouxe, no dia 5 de dezembro, o especialista em cortes de carnes, Marcelo Conceição (Marcelo Bolinha), responsável pela apresentação sobre cortes e manipulação, compra do produto e evolução genética.





# OFENSAS POR MEIOS ELETRÔNICOS

## INDENIZAÇÃO POR DANO MORAL

A utilização de meios eletrônicos de comunicação é cada dia mais frequente, quer para fins profissionais ou pessoais, independentemente da idade. A comunicação ocorre via fotos, vídeos e mensagens escritas ou faladas, por inúmeras ferramentas de comunicação. Essa facilidade aproximou pessoas, mas também trouxe inúmeros problemas.

A manifestação do pensamento é livre, bem como a expressão de atividade intelectual, artística, científica e de comunicação. A liberdade de expressão é fundamento essencial da sociedade democrática e está assegurada na Constituição Federal, no artigo 5º, inciso IV. Por outro lado, essa liberdade é passível de ser restringida por outros direitos de mesma importância, também previstos na Constituição, principalmente a privacidade, que abrange a intimidade, vida privada, honra e imagem das pessoas, no art. 5º, inciso X.

Por isso, as pessoas, ao publicar sua opinião na internet, devem ter o cuidado de não cometer abusos, como a divulgação de informações inverídicas e exposição de ideias que venham a ofender a honra ou denegrir a imagem das pessoas. Ofender ou prejudicar o outro, através da internet, celular e outros meios de comunicação, é crime, conhecido como Cyberbullying e pode acarretar processos tanto no campo cível (com dano moral), quanto na área criminal

(como injúria, calúnia e difamação).

Na esfera civil o objetivo da indenização é a tentativa de compensação do dano moral sofrido. Por isso, a lei, jurisprudência e doutrina imprimem caráter pedagógico a fim de que a reparação econômica sirva como meio de reparar o prejuízo sofrido pela vítima, além de desestimular o causador do dano a praticar novos atos lesivos. Deve ser afastado o enriquecimento indevido e injustificado do autor da ação. Atualmente, as indenizações variam de R\$ 2 mil a R\$ 100 mil, dependendo dos fatores acima referidos.

A prova do fato (ofensa) pode ser produzida através do salvamento daquela página, de uma rede social ou de um e-mail. Isso pode ser levado ao Poder Judiciário ou à polícia para devidas investigações. Mesmo que a página virtual não seja de acesso universal, as informações publicadas nas redes sociais podem ser vistas por número indeterminado de indivíduos.

O entendimento que prevalece entre os julgadores é que o dano moral, nesses casos, é presumido assim que o fato ofensivo é comprovado, pois a injúria pela internet, por meio de reiteradas mensagens ofensivas, excede aos meros dissabores diários. Ou seja, basta provar que o fato ocorreu para haver o consequente dano moral, sem precisar provar o abalo moral sofrido. Mas também existem decisões judiciais negando a

indenização ao autor da ação, quando o descontentamento manifestado pela vítima ultrapassar os parâmetros da razoabilidade, analisado dentro do caso concreto, ou ainda quando a publicação ocorreu em comunidade virtual com número limitado de membros, sem grande repercussão.

Na esfera penal, o artigo 140 do Código Penal prevê pena de um a seis meses, ou multa, ao autor da injúria que ofender a dignidade de alguém. O juiz pode deixar de aplicar a pena quando a vítima provocar diretamente a ofensa, ou quando responder ao caso com outra injúria. Se a injúria consistir em violência ou vias de fato, o acusado pode cumprir detenção de três meses a um ano, além de multa correspondente à gravidade. O tempo de prisão previsto em lei é ainda maior se a injúria utilizar elementos de preconceito racial ou social: reclusão de um a três anos, além da multa.

É importante comentar que essas punições podem ocorrer em qualquer idade, mesmo que se trate de criança menor de idade. Neste caso, os pais responderão pelos atos de seus filhos, que é o que ocorre, por exemplo, no Cyberbullying no meio escolar. Em suma, a melhor forma de evitar brigas judiciais é aprender as diferenças entre injúria e liberdade de expressão.

Fonte: Varaschin, Sgorla & Miotto Advogados Associados



f /senaccaxiasdosul t @senacrs i @senac\_rs #mudandoavida

**Senac Soluções Corporativas**  
Educação profissional pra  
mudar a vida do seu negócio.

**Senac Caxias do Sul**  
Av. Júlio de Castilhos, 3638  
Fone: 3225.1666

Senac. Educação profissional mudando vidas.

Fecomércio RS | Senac



## Presidente da FBHA, Alexandre Sampaio participa de agenda no RS

Em comemorações ao Dia do Hoteleiro e Restauranteiro, o presidente da Federação Brasileira da Hotelaria e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio desembarcou no Rio Grande do Sul para prestigiar eventos alusivos à data.

A participação de Alexandre iniciou na 28ª edição da Feira Internacional de Turismo – Festuris, realizada nos dias 3 a 6 de novembro em Gramado. Após prestigiar o evento 7º Encontro da Gastronomia e Hotelaria e 1ª Feira de Negócios Região Uva e Vinho promovido pelo SEGH, no dia 07 de novembro, em Caxias do Sul.

Em discurso, o presidente Sampaio, salientou a importância da realização do evento num ano difícil como o de 2016. Segundo ele, a crise também atingiu o setor de forma severa. “Para superar a situação foi preciso reduzir custos e



renegociar contratos. Tivemos de investir ainda mais na profissionalização e na capacitação dos gestores para manter os negócios”, analisou. Sampaio acredita na recuperação da atividade econômica em 2017, mas de forma alguma em índices espetaculares. Para ele, a aprovação do ajuste fiscal do governo pelo Congresso Nacional resultará em temporada de verão melhor que a passada. Ainda defendeu como necessárias a revisão da

Lei do Turismo, para a qual a entidade apresentou sugestões, e flexibilizações pontuais na Consolidação das Leis do Trabalho, com destaque para a questão do trabalho intermitente. “Precisamos ter a possibilidade de ajustar o uso da mão de obra de acordo com a sazonalidade”, definiu.

E para finalizar as comemorações, Sampaio juntamente com o presidente do SEGH, João Antonio Leidens e os diretores da entidade, Gladimir Zanella e Paulo Geremia, e a diretora executiva, Márcia Ferronato, estiveram presentes no 2º Fórum de Hospedagem e Alimentação, organizado pelo Sindicato de Hospedagem e Alimentação (Sindha) de Porto Alegre e Região Metropolitana o evento contou com palestras ao longo do dia 8 de novembro.

## Seminário reúne especialistas em Direito do Trabalho

Terceirização e outras mudanças na legislação trabalhista, como o trabalho intermitente e o conceito de insalubridade; pagamento de direitos autorais por quartos de hotéis, sem a devida aferição do que foi (ou se foi) executado pelo hóspede; e a importância da negociação coletiva e a Lei Geral do Turismo foram temas debatidos por profissionais da área jurídica de todo o Sistema FBHA (Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação), em Brasília, no dia 23 de novembro, durante o seminário Temas Jurídicos do Turismo. O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi representado pelo presidente João Antonio Leidens, pelo ex-presidente Nestor De Carli e pela advogada Viridiana Sgorla.

O presidente da FBHA, Alexandre Sampaio, defendeu regras claras e transparentes para que o país tenha um ambiente de negócios mais empen-



Da direita para esquerda presidente do SEGH, João Antônio Leidens, advogada Viridiana Sgorla e ex-presidente do sindicato Nestor De Carli

dedor, amigável e contemporâneo, que possibilite crescimento mais rápido para as atividades do turismo. As palestras foram conduzidas pelos advogados José Pastore, Petrus Barreto e Rodolfo Tsunetaka Tamanaha, pelo ex-presidente do Tribunal Superior do Trabalho, Vantuil Abdala, e pelo deputado federal por Sergipe, Laercio de Oliveira. O seminário foi organizado e promovido pela Confederação Nacional do Comércio, Bens, Serviços e Turismo, com apoio da FBHA.

### TEMAS TRATADOS

- O fortalecimento da negociação coletiva
- Pagamento de direitos autorais pelas empresas de turismo e hospitalidade
- Conceito de insalubridade: aspectos específicos aplicáveis ao setor de turismo e hospitalidade e folga dominical em escala de revezamento no Direito do Trabalho
- Trabalho intermitente e terceirização: projetos de lei em andamento no Congresso Nacional

# TOUR DA EXPERIÊNCIA AVANÇA NO MEIO VIRTUAL

O grupo de empresários do Tour da Experiência aprovou a atualização do site proposta pela agência de publicidade Tátum Business Comm. O site foi transformado em portal responsivo e com linguagem moderna. De acordo com os empresários, as ferramentas online são o grande canal de comunicação com o turista e os parceiros. O projeto tem a coordenação e apoio do SEGH e Sebrae.



O grupo também conheceu um novo produto: o site [www.slowtourbrasil.com](http://www.slowtourbrasil.com), mais um canal de venda que nasce com o projeto Tour da Experiência/Economia da Experiência. Trata-se de empresa que proporciona produtos de qualidade aos visitantes que desejam viajar sem pressa, com atendimento individualizado a pequenos grupos, incentivando a sustentabilidade e desfrutando ao máximo a oferta dos lugares visitados.

**EXPOSIÇÃO** – Museu dos Capuchinhos do Rio Grande do Sul promoveu exposição de arte em cerâmica sobre o

tema Il Poverello d’Assisi, com trabalhos de Benedita Ceccato. O museu está localizado na Rua General Mallet, 33A.

## O Dia do Vinho 2017 já tem data definida

AGENDE-SE!

As comemorações do Dia do Vinho começam no dia 19 de maio e se estendem até 04 de junho com várias ações alusivas. A Comissão Organizadora promoveu duas reuniões preparatórias para encaminhar a programação da data em 2017.



54 3221.0044  
[www.porcelanaecia-rs.com.br](http://www.porcelanaecia-rs.com.br)

Aqui, sua mesa  
ficará sempre  
linda a espera  
de convidados  
ou clientes.



## GRUPO ANALISA INDICADORES DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

No dia 16 de novembro, na sede do SEGH em Caxias do Sul, o projeto Polo Gastronômico da Serra promoveu encontro com foco no teste de hipóteses. A pauta incluiu discussão sobre o mercado de alimentação fora do lar; observação de problemas, dificuldades e necessidades do segmento; apresentação de esboço do cronograma e validação do projeto. Sobre o mesmo tema e na sede do SEGH, em Caxias, foi realizado, em 19 de outubro, o seminário Desafios e o Futuro da Alimentação Fora do Lar.



Encontro apresentação dos indicadores de desempenho e devolutiva cliente oculto

### Projeto promoveu encontro com foco no teste de hipóteses



Seminário Desafios e o Futuro da Alimentação Fora do Lar

Em Bento Gonçalves ocorreu, em 4 de outubro, a apresentação dos indicadores de desempenho e devolutiva cliente oculto. A programação desenvolveu-se na sede da Giordani Gastronomia Cultural. Houve visita técnica, almoço e apresentações de proposta para Fotografia de Gastronomia com Eduardo Benini; das informações coletadas no projeto Cliente Oculto; e dos indicadores de desempenho do primeiro semestre.



Reunião com foco no teste de hipóteses

## Seminário difunde tendências em alimentos e bebidas

Empresários de micro e pequenas empresas do setor de alimentos, produtores rurais, indústrias, agroindústrias, varejo de alimentos e bebidas, bares, restaurantes e padarias participaram, em Porto Alegre, no dia 30 de novembro, do Seminário Gaúcho de Gestão de Alimentos & Bebidas. A iniciativa do Sebrae, por meio do Polo Gastronômico do RS, em co-realização com a Federação das Indústrias do Rio Grande do Sul, teve o apoio da Abrasel, Fecomércio, Senac, Siddha, Sindipan e SEGH Região Uva e Vinho.

O objetivo foi propagar informações que contribuam para melhorar os resultados dos negócios e a integração da cadeia produtiva de alimentos e bebidas. O evento gratuito promoveu a integração entre empreendedores,

fornecedores, sindicatos, associações, entidades de apoio e fomento e demais negócios impactados na cadeia produtiva.

A programação da manhã incluiu visita técnica à PPKB Kitchen & Bar, referência em culinária italiana contemporânea em Porto Alegre. O almoço foi servido no local. As atividades do seminário, à tarde, se concentraram em três talk shows sobre os temas Integração produtor, indústria e restaurante, uma receita de sucesso; Casos de sucesso em alimentos e bebidas premium no Rio Grande do Sul; e Novos modelos de negócios em alimentos e bebidas. A programação foi encerrada com palestra sobre Mercado de alimentos premium: tendências, desafios e oportunidades para empresas gaúchas.

## Oficina sobre mídias sociais



O Sebrae/RS promoveu oficina sobre mídias sociais com foco em bares e restaurantes. O objetivo foi apresentar aos empresários as mídias sociais, suas principais ferramentas, a gestão de seus conteúdos e como transformá-las em oportunidade de negócios. A atividade, realizada na sede do SEGH Região Uva e Vinho, em Caxias do Sul, integrou programação do Polo Gastronômico RS. A oficina foi conduzida pela instrutora Tatiane Alves.



**M MULTI**  
 AQUECIMENTO & ENERGIA  
[www.multiaquecimento.com.br](http://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](mailto:m@multiaquecimento.com.br)  
 (54) 3451-7777



## PROJETOS/PARCEIRIAS •

### BCB promove destino

O Bento Convention Bureau (BCB), em parceria com o Convention & Visitors Bureau Gramado e Canela e Associação Brasileira de Empresas de Eventos, participou como expositor na 28ª Festuris. O estande recebeu empresas organizadoras de congressos, eventos e algumas especializadas em Turismo de Incentivo para rodadas de negócios e promoção do destino. Houve distribuição de materiais específicos para eventos e de brindes promocionais confeccionados especialmente para a ocasião. A participação também possibilitou a divulgação dos serviços e produtos dos associados na forma de exposição e degustações.

Andreia Zucchi, presi-

dente do Bento Convention, teve a oportunidade de palestrar sobre dois temas: Bento Gonçalves, Destino de Inspiração para Eventos, em que apresentou a infraestrutura dos equipamentos para eventos, atrativos e roteiros turísticos, e Turismo de Incentivo, expondo as atividades já formatadas para atender aos clientes desse segmento. “Esta feira representa um passo a mais no nosso turismo de negócios e estamos reforçando o potencial de eventos que o município tem”, destacou. A entidade também apoiou a atuação de empreendedores que participaram no estande de Bento Gonçalves, uma área cooperada, em parceria com o Sebrae.

### Caxias Convention elege nova diretoria

Em assembleia geral de associados, foi eleita a nova diretoria do Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau. A gestão, que inicia atividades em 1º de janeiro próximo e segue até 31 de dezembro de 2018, terá a presidência de Diego Dall’Agnol, da Global América, e a vice-presidência de Jacson Papi, da Arte do Turismo Agência Receptiva.

A diretoria executiva ainda terá Pedro Horn



Sehbe, do Samuara Hotel e Casa Magnabosco, e Eduarda D’Agostini, da Bocatti Vinhos e Presentes, como tesoureiros; e Gabriel Lourenço, da Sal a Gosto Gastronomia, e Célia Beatriz Marin, da CB Marin Feiras e Comunicação, como secretários. O Conselho Fiscal será integrado por Valmor Peccini, da Exposul do Brasil, e Ilvomar Mene-golla, da Eletrola Som & Luz, como conselheiros titulares. Os suplentes serão Ainara Comerlatto, da Câmara dos Dirigentes Lojistas e Aggatur, e Marçal Salatino, da Croasonho.

## Comsea de Bento alerta para os males do consumo excessivo de sal

O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (Comsea), em parceria como IFRS – Campus de Bento Gonçalves, realizou ações junto à fruteira São Roque e Supermercado Andreazza em comemoração ao Dia Mundial da Alimentação, comemorado em 16 de outubro. A atividade con-

sistiu na entrega de uma amostra de sal condimentado aos clientes e solicitação de um 1 kg de alimento não perecível. Os alimentos arrecadados foram destinados à Secretaria Municipal de Habitação e Assistência Social, responsável pela distribuição para populações carentes.

A distribuição do sal condimentado

teve o objetivo de alertar sobre os prejuízos do consumo excessivo de sódio, bem como o de alimentos processados, que contêm grande quantidade do produto e de conservantes. Para o Comsea, o Dia Mundial da Alimentação é uma oportunidade para a reflexão sobre as escolhas alimentares diárias e seus impactos.

## Consea Caxias investiu em parcerias

Em Caxias do Sul, as ações para marcar o Dia Internacional da Alimentação foram realizadas numa parceria do Consea com órgãos governamentais e civis. Dentre eles, a Diretoria de Segurança

Alimentar e Inclusão Social, secretarias de Saúde e da Educação, Universidade de Caxias do Sul e Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. A programação teve palestras educativas, oficinas culiná-

rias, teste cego de produtos alimentícios a base de leguminosas, exposição de material sobre alimentação saudável e exibição de filmes relacionados à alimentação, dentre outras atividades.

## 1º Congresso de Comturs atrai 100 participantes

Com o tema Políticas Públicas como aporte para o desenvolvimento sustentável, o 1º Congresso Nacional de Conselhos Municipais de Turismo foi realizado em Caxias do Sul, no dia 8 de novembro. O evento reuniu, no Personal Royal Hotel, em torno de 100 gestores de turismo.

O presidente da Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra), Jorge Capelari, ressaltou a qualificação como o principal objetivo do congresso. “O intuito maior foi o de construirmos um canal permanente de qualificação junto às secretarias de Turismo, momentos de discussão que, por vezes, são escassos. Os gestores públicos têm dificuldades de construir políticas para o turismo, e tenho certeza que este evento se consolida por esta contribuição”, disse. Acrescentou que o evento serviu como alavanca



para o pensar local e regional, com integração ao mundo. “Existem formatos que podem ser inspiradores para que nos constituamos em destino inteligente e inovativo”, afirmou.

José Manoel Gonçalves Gândara, da Universidade Federal do Paraná, destacou a importância do planejamento turístico como ferramenta para o avanço do setor. Gândara apresentou detalhadamente o trabalho de planeja-

mento realizado no Paraná.

Por videoconferência, Josep Ivars, do Instituto Universitário de Investigações Turísticas da Universidade de Alicante, e Enrique Navarro, da Universidad de Málaga, apresentaram modelos de gestão de indicadores aplicados em cidades turísticas da Espanha em que é empregada a tecnologia da informação. Ainda palestraram Fabia Trentin, mestre em Hospitalidade pela Universidade Federal Fluminense, e Vander Valduga, mestre em Turismo pela Universidade Federal do Paraná. Além dos cases dos conselhos municipais Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi e Nova Prata. O congresso foi realizado pela Atuaserra, com apoio do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, Conselho Municipal de Turismo, SEMTUR Caxias e Governo do Rio Grande do Sul.

**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](http://www.blitztransportes.com.br)



[atendimento@blitztransportes.com.br](mailto:atendimento@blitztransportes.com.br)

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

**FILIAL: Caxias do Sul - RS**  
Fone: (54) 3537.6260  
Rua Botafogo, 1505 - B. Universitário



## REGIÃO UVA E VINHO •

### Asprovinho participa de feira no Rio de Janeiro



A Associação dos Produtores de Vinhos de Pinto Bandeira (Asprovinho) marcou presença na Sirha Rio, evento internacional voltado à gastronomia, com exposição de máquinas e equipamentos e também produtos para o setor, como o espaço denominado Terroir Brasil. Neste, a Asprovinho participou com estande como representante de produtos

diferenciados do Rio Grande do Sul. O espumante elaborado em Pinto Bandeira ainda integrou uma harmonização de ceviche de Pirarucu.

O Sirha é considerado evento de referência do setor de gastronomia e hotelaria na Europa e no mundo, reunindo a cada dois anos cerca de 190 mil profissionais do setor e 3045 expositores e marcas internacionais na cidade francesa de Lyon. Desde seu lançamento em 1983, dedica-se a levar soluções e inspiração, e apresentar e discutir tendências com profissionais de mercado que estão concebendo o futuro dos serviços de alimentação. Esta foi a segunda edição do evento no Brasil.

### Bento recebe etapa do Gaúcho de Motonáutica

De forma inédita, Bento Gonçalves sediou nos dias 19 e 20 de novembro, no Rio das Antas, etapa do Campeonato Gaúcho de Motonáutica. O evento foi coordenado pela Associação de Motonáutica do Rio Grande do Sul, Associação Vale do Rio das Antas e Capitano Brutus, com apoio da Secretaria Municipal de Turismo, do Bento Convention Bureau, Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria e da Vinícola Salton. A prova foi realizada numa raia montada com quatro boias, tendo total

de 10 voltas, cada uma com 700 metros de percurso.

Para o secretário de Turismo, Gilberto Durante, a iniciativa fortalecerá o turismo náutico no município. “Este evento é muito especial, pois vem ao encontro do projeto de valorização do mais novo segmento turístico em Bento Gonçalves e do roteiro turístico Vale do Rio das Antas, bem como os roteiros vizinhos, Rota Rural Encantos de Eulália e Rota das Cantinas Históricas”, comentou. A 7ª etapa da competição reuniu 25 lanchas.

### ABS forma segunda turma de sommeliers



O capítulo gaúcho da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-RS) formou sua segunda turma, que teve a participação de 40 alunos. A cerimônia teve como paraninfo Arthur Azevedo, presidente da ABS-SP, entidade que apoiou o curso o material didático e aulas presenciais.

O curso de maior duração da ABS-RS, com sete módulos, traz como diferencial a apresentação das aulas no interior de seis vinícolas e de um hotel. “Ao mesmo tempo em que formamos essa turma, outra está trilhando o mesmo caminho. Em dois anos de trabalho à frente da entidade, teremos formado a primeira centena de sommeliers do Rio Grande do Sul”, enaltece Andreia Gentilini Milan, presidente da ABS-RS.

*Parabéns pelo aniversário de emancipação!*

- Bento Gonçalves e São Marcos / outubro
- São Jorge / novembro
- Fagundes Varela, Farroupilha e Guabiju / dezembro

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

**segh** Filiação a **FBHA** **CNC**



## Pequenos negócios de bebidas poderão aderir ao Simples

O presidente da República, Michel Temer, sancionou em 27 de outubro o projeto de lei complementar 25/07, assegurando à cadeia produtiva vinícola a opção pelo Simples. A medida, que vigorar a partir de 2018, ainda inclui as microcervejarias e os produtores de cachaça artesanal.

Aprovado por unanimidade pela Câmara dos Deputados no início de outubro, o projeto amplia o limite de faturamento de R\$ 3,6 milhões para R\$ 4,8 milhões e cria as Empresas Simples de Crédito para facilitar o acesso ao crédito para as micro e pequenas empresas. O limite de faturamento para os microempreendedores individuais passa de R\$ 60 mil para R\$ 81 mil. O texto também cria o Mutirão da Rene-

### NÚMEROS DA FORMALIZAÇÃO

- 1931 produtores de vinhos informais com potencial empreendedor no Brasil, segundo o IBGE;
- Estimativa de arrecadação de R\$ 27 milhões em tributos;
- Estimativa de 1050 produtores informais no Rio Grande do Sul que poderão ser formalizados; - Em Santa Catarina, a estimativa é de que 116 agroindústrias familiares sejam incluídas no regime;
- No PR, são 620 produtores informais que devem ser formalizados.

gociação, que amplia o prazo de parcelamento de 60 para 120 meses, com redução de multas e juros e mantém as empresas devedoras no Simples.

O diretor de Relações Institucionais do Instituto Brasileiro do Vinho, Carlos Paviani, comemorou a conquista. “É uma vitória para toda a cadeia produtiva da uva e do vinho. As empresas poderão optar pelo regime simplificado, o que certamente incentivará a formalização de centenas de vinícolas só na região Sul”, projeta. Atualmente, a carga tributária brasileira ultrapassa metade do valor de uma garrafa de vinho. A inclusão no Simples deverá aumentar a competitividade do vinho brasileiro frente ao importado.

Fonte: Instituto Brasileiro do Vinho

## Bento Gonçalves sedia Congresso Mundial da OIV

Depois da Copa do Mundo, da Jornada da Juventude, dos Jogos Olímpicos e Paralímpicos, o Brasil recebeu, pela primeira vez, o principal encontro vitivinícola do mundo, o Congresso Mundial da Vinha e do Vinho. De 23 a 28 de outubro, Bento Gonçalves foi palco da 39ª edição da conferência anual promovida pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), que reúne 47 países membros. “Bento Gonçalves, Capital Brasileira do Vinho, essa semana, se tornou a Capita Mundial do Vinho” declarou o diretor-geral da OIV, o francês Jean-Marie Aurand.

Os 536 participantes de 32 nacionalidades se reuniram para as sessões científicas no Centro de Convenções do Dall’Onder Grande Hotel. O tema Vitivinicultura: avanços tecnológicos frente aos desafios do mercado pautou as discussões ao longo da apresen-



tação de 351 trabalhos das áreas de viticultura, enologia, economia e direito e segurança e saúde. Os congressistas também circularam pela região por meio de atividades artísticas e de visitas técnicas nas vinícolas e no centro de pesquisa da Embrapa Uva e Vinho.

Durante a 14ª Assembleia Geral da OIV, que marcou o encerramento da programação, os representantes dos países membros aprovaram por

unanimidade 16 resoluções para o setor. Entre as proposições está uma sobre os cinco princípios da sustentabilidade aplicados à vitivinicultura.

Outra resolução é o estabelecimento de parâmetros mínimos para a formação de enólogo em diferentes níveis, divididos por carga horária. Para tecnólogo foram sugeridos 180 créditos, para bacharelado 240 e para mestrado 300. Também foram incluídos no

plano de estudo, além de conteúdos de viticultura e enologia, disciplinas de economia, administração, direito, marketing e comunicação. Seguindo a tendência mundial de diminuição no índice alcóolico nas bebidas, a Assembleia também permitiu que, por meio de práticas enológicas autorizadas, os vinhos possam ser reduzidos em mais 20% em seu teor de álcool.

Fonte: Instituto Brasileiro do Vinho



## REGIÃO UVA E VINHO •

# Prêmio Gestor Público distingue quatro prefeituras da região

Bento Gonçalves, Farroupilha, Flores da Cunha e Nova Prata foram os municípios da Região Uva e Vinho agraciados com o Prêmio Gestor Público 2016. A iniciativa do Sindicato dos Servidores Públicos da Administração Tributária do Rio Grande do Sul e da Associação dos Fiscais Tributários Estaduais certificou 29 cidades gaúchas.

Farroupilha foi agraciada com o Prêmio Gestor Público pelo projeto Farmácia Solidare, que objetiva contribuir para o tratamento de saúde de pessoas carentes, reduzir o desperdício de medicamentos e diminuir o descarte incorreto no meio ambiente, além de evitar a automedicação e as intoxicações. O Certificado de Reconhecimento foi entregue em função do projeto SIM – Caminho para a Legalização, que se estrutura em legislações que possibilitam a fabricação de produtos com garantia higiênico-sanitário, sem danos para a saúde do

consumidor.

Nova Prata se destacou por projeto voltado ao tema Emprego e Renda. A Prefeitura criou berçários industriais, case que garantiu certificado de participação. O prefeito de Bento Gonçalves, recebeu duas premiações: Reconhecimento Público pelo projeto Bento Interativa e Menção Honrosa pelo projeto Bento Conectada, este já premiado em 2015.

Com o objetivo de incentivar os jovens a permanecer no interior, a cidade de Flores da Cunha recebeu o certificado pelo projeto Jovem na Zona Rural.



## Farroupilha premia ações sustentáveis

A Prefeitura de Farroupilha entregou o Prêmio Ação Sustentável 2016 para empresas, entidades e sociedade civil organizada que promoveram ações para a sustentabilidade no município. Na categoria Turismo, Hotelaria e Gastronomia, foi premiado o Adoro Hotel, que tem investido em práticas para tornar-se 100% sustentável.

Dentre as ações já implantadas estão reutilização de móveis e outros objetos para decoração e ambientação do hotel. Já possui energia solar para aquecimento da água dos banheiros e reutiliza água da chuva nos vasos sanitários e para limpeza em geral. Separa e destina para reciclagem os resíduos que gera e, recentemente,



Representante do Hotel A' Doro, Amauri A'doro recebeu o prêmio

iniciou a compostagem do conteúdo orgânico no próprio hotel e participa do Coletivo Educador Ambiental. Estão em fase de implementação a adoção da energia eólica e fotovoltaica e construção de estação para tratar água da lavanderia e chuveiros.

Os projetos, divididos em categorias, foram julgados por comissão formada por representantes do Conselho Municipal de Meio Ambiente e das secretarias municipais de Educação, de Meio Ambiente, de Desenvolvimento Econômico e Turismo, e de Agricultura. Realizada no auditório do Sindilojas, a cerimônia ainda teve palestra sobre responsabilidade social e ambiental, com Amarildo Ferrari, da CNED Cursos Ambientais.

A iniciativa tem participação da Ecofar e do Projeto Coletivo Educador Ambiental, e apoio do Adoro Hotel, Confortec, Iboxnet, Fecomércio/RS, Senac, Sindilojas, Sesi, IFRS, Sicredi e AmbyService.

## Garibaldi lança a Via Orgânica

Dez empreendimentos ligados à produção agroecológica e artesanal lançaram, a Via Orgânica: uma das primeiras rotas do Brasil em propriedades orgânicas certificadas. Além de turismo rural, o roteiro inclui restaurante, vinhos e espumantes alternativos, cooperativa, comércio, hospedagem e indústria – todos dentro da temática do alimento alia-

do à saúde, à sustentabilidade ambiental, social e cultural. A rota conta com a culinária e apresentadora do Bela Cozinha no GNT, Bela Gil, como “madrinha”. A secretária de Turismo e Cultura, Ivane Fávero, lembra o início do projeto da Via Orgânica, ainda em 2014, quando foi criada a Comunidade do Alimento do Convivium Slow Food Primeira Colônia



Italiana, dando início ao processo de qualificação para o serviço turístico, com o importante apoio do Sebrae.

Saiba tudo da Via Orgânica, acessando o site [www.turismogaribaldi.com.br](http://www.turismogaribaldi.com.br) e no aplicativo, disponível da Apple Store e na Google Play.

# VOCÊ É O DONO DO SEU CLIMA!

## quem é?

Há 8 anos no mercado de Caxias do Sul, é muito bem conceituada pela qualidade no atendimento, garantia em todos os serviços prestados por seus técnicos capacitados e assegura a satisfação do cliente em todo o processo para a continuidade das negociações.

## o que faz?

Bochó Climatização é uma empresa que trabalha com venda "multimarcas", assistência técnica, instalação e manutenção de ar condicionado split, executa projetos de esperas em obras. Com matriz situada em Serafina Corrêa e com filial em Caxias do Sul.

## atuação:

Situada sua matriz em Serafina Corrêa e filial em Caxias do Sul, a empresa Bochó Climatização presta atendimento também para todas as cidades da região da Serra Gaúcha.

## contato:

(54) 9122.1450  
(54) 8433.5955



Venda - Assistência Técnica - Instalação - Manutenção

MATRIZ  
Rua Duque de Caxias, 51  
Centro / Serafina Corrêa / RS  
[bocho@net11.com.br](mailto:bocho@net11.com.br)

FILIAL  
AV. Vinte de Setembro, 615  
São Pelegrino / Caxias do Sul / RS  
[bocho@net11.com.br](mailto:bocho@net11.com.br)



## REGIÃO UVA E VINHO •

### Vila Flores é declarada Capital Estadual do Filó

O plenário da Assembleia Legislativa aprovou, por unanimidade, projeto de lei de autoria do deputado Gilmar Sossella (PDT), que declara o município de Vila Flores como a Capital Estadual do Filó. A iniciativa é resultado de pedido feito ao parlamentar pelo prefeito Vilmor Carbonera.

Os imigrantes italianos, movidos pela distância da terra natal e pela fé cristã, sentiram necessidade de se reunirem para compartilhar experiências, trocar informações, dialogar, cantar, divertir-se e cultivar amizades. Após a longa jornada de trabalho na roça, os colonos se reuniam em família, na casa de vizinhos, sempre à noite, para descontraí-los e aliviar o peso dos dias de trabalho. Essa reunião ficou conhecida como serões ou filós.



Em Vila Flores, este costume é lembrado desde 1994. Para anualmente realizar o Filó de Vila Flores, o município restaurou e transportou, para um local central e de fácil acesso, uma casa típica italiana de dois andares. Ali são comercializados os trabalhos manuais feitos por artesãos e está localizado o Centro de Atendimento ao Turista e Núcleo de Turismo. Mais de 80% da população de Vila Flores têm origens italianas. “O município e o filó terão, agora, visibilidade ainda maior no estado, no país e no exterior, porque recebemos visitantes de vários lugares”, enfatizou Carbonera.

### ExpoBento lança 27ª edição

Marcada para o período de 8 a 18 de junho, a ExpoBento 2017 foi apresentada ao mercado no dia 26 de outubro, em ação realizada pelo Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves, promotor do encontro de negócios. A atividade serviu para apresentação da diretoria e equipe que assume o desafio de preparar um evento marcado pela excelência nos serviços oferecidos e resultados gerados.

Boa parte da conquista dos resultados positivos que a ExpoBento 2017 se propõe a alcançar depende do trabalho de comunicação. Neste sentido, o material promocional da 27ª edição explora a capacidade de emocionar por meio de experiências e vivências.

Uma das novidades da campanha é o uso de emoticons – ícones gráficos utilizados para expressar emoções, frequentemente aplicados na comunicação digital. Os materiais de comunicação ainda reservam espaço para exibir imagens de alguns dos mais expressivos diferenciais da feira, permitindo a rápida identificação e reconhecimento visual do que o visitante encontrará.

### Serra Gaúcha debate inovações no turismo

O I Seminário de Inovação no Turismo proporcionou aos empreendedores da Serra Gaúcha um olhar diferente para ajudar com os negócios. Realizado pelo Sebrae/RS, com apoio da Prefeitura de Bento Gonçalves, Fundação Casa das Artes e do Sindicato Empresarial da Gastronomia e da Hotelaria Região Uva e Vinho, o evento teve foco em ideias que façam a diferença para a atração de turistas.

A programação teve apresentação de cases de empreendedorismo e inovação no turismo pelo consultor do Sebrae/RS e coordenador do curso superior de tecnologia em Turismo da PUCRS, Maurício Schaidhauer. Na mesma linha seguiram Álvaro Martins Jr. com informações sobre o case Querência Macanuda, de Cambará do Sul, e Larissa Rios, de São Paulo, sobre Turismo de Quatro Patas. Pere Muñoz Perugorria, responsável pela área de Projetos Estratégicos da Barcelona Media, falou sobre Inspirações de Barcelona para a Gestão de Destinos Turísticos.

### Flores da Cunha tem Conselho Municipal do Turismo

O município de Flores da Cunha integra as cidades com representatividade no turismo.

Com auxílio da Secretaria de Turismo, Indústria, Comércio e Serviços foi eleita no dia 17 de novembro a nova diretoria do Conselho Municipal do Turismo – COMTUR.

#### NOVA DIRETORIA

- **Presidente:** Rodrigo Procktt
- **Vice-Presidente:** Cintia Ataíde Athaídes
- **Secretário:** Fátima Ortiz

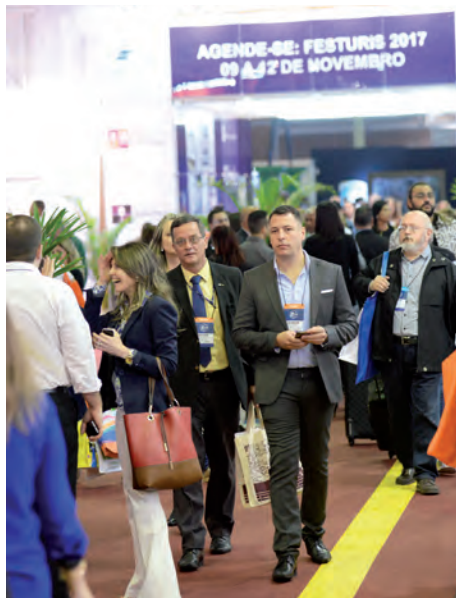


# SEGH E REGIÃO UVA E VINHO NO FESTURIS

A 29ª edição está confirmada para o período de 9 a 12 de novembro de 2017, em Gramado

Realizada de 3 a 6 de novembro, a 28ª edição da Festuris Gramado (Feira Internacional de Turismo) gerou estimativas de negócios na ordem de R\$ 253,3 milhões, crescimento próximo a 18% em relação ao evento do ano passado. O professor Maximilianus Pinent, que liderou a pesquisa feita por alunos do curso de Turismo das Faculdades Integradas de Taquara (Faccat), destacou a visita de 8.031 profissionais compradores, que percorreram os 22 mil m<sup>2</sup> de área de exposição. O número não contabiliza expositores, convidados e imprensa.

Segundo o levantamento, 17% dos participantes eram profissionais de operadoras ou agências de viagens; 46% funcionários ou empresários de empresas que têm o turismo como atividade principal; e 64% profissionais com o poder de tomar decisões e efetivar negócios. Também foram agendadas 1.350 reuniões de negó-



cios entre compradores e expositores.

Um dos diretores da Rossi & Zorzanello, organizadora do evento, Eduardo Zorzanello, destacou a participação internacional e a data da edição em 2017. “Neste ano tivemos a vinda de destinos que nos prestigiam pela primeira vez, como Hungria e Tunísia. Esta participação internacional deve aumentar em 2017, quando a feira será realizada de 9 a 12 de novembro”, anunciou. A apresentação dos resultados ainda teve a presença de Raphael Chrysostomo, indicado Embaixador Honorário da Festuris 2016 pelo trabalho feito em prol do evento junto aos

agentes de viagens do Rio Grande do Sul.

E o turismo de luxo foi uma das novidades deste ano com Espaço Luxury, sendo um segmento em plena ascensão tanto organizadores como expositores comemoraram os resultados conquistados.



## Bento apresenta novos projetos



O trade turístico de Bento Gonçalves divulgou novos projetos na Festuris: “Bento é Para Casar”, que consiste em fomentar o turismo romântico, atrain-

do casais apaixonados; e “Turismo de Incentivo”, que objetiva a valorização dos funcionários ou equipes que atingem metas de produção ou qualidade. Em estande alusivo ao enoturismo, os empreendedores difundiram a marca “Bento, Pura Inspiração”.

O secretário municipal de Turismo, Gilberto Durante, enfatizou que a participação no evento gera oportunidades para os empreendedores desenvolverem seus negócios com agentes de turismo nacional e internacional. Ainda citou a prospecção de novos negócios,

tanto no turismo de lazer, como nos de eventos.

O estande COOPERADO teve representantes da Associação Caminhos de Pedra, Associação Vale Rio das Antas, Associação Turística Linha Eulália, Hotel Vila Michelon, Farina Park Hotel, Rede de Hotéis Dall’Onder, Spa do Vinho, Giordani Turismo, Malha G’Dom e Agência de Viagens Vale das Vinhas. Também marcaram presença Sebrae, Bento Convention Bureau e Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.



## REGIÃO UVA E VINHO •

### Vales da Serra lança novo material

A Rota Turística Vales da Serra participou, mais uma vez, com estande próprio na Festuris, onde foi feito o lançamento de novo material, composto de folders e sacolas, e a divulgação dos atrativos e roteiros de cada município. O roteiro reúne os municípios de



Antônio Prado, Caxias do Sul, Flores da Cunha, Nova Pádua, Nova Roma do Sul e São Marcos.

### Roteiro Termas e Longevidade intensifica a divulgação

O Roteiro Turístico Termas e Longevidade ganhou divulgação na Festuris no estande montado pela Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer do Estado (Setel). Representantes das secretarias de Turismo e empreendedores dos municípios integrantes do roteiro entregaram material promocional aos agentes de viagens, guias e jornalistas. A partir dos contatos feitos na feira, a divulgação

prossegue por meio de marketing digital, com envio de novidades e notícias por e-mails e redes sociais.

O roteiro também foi divulgado no estande do Consulado da Hungria pela empreendedora Kariane Modelski, condutora local e artesã da tradição polonesa de Nova Prata. A turismóloga de Veranópolis, Gisele Martins, apresentou as características do roteiro e os principais empreendimentos, além de dirimir dúvidas de agentes de viagens e guias de turismo durante capacitação promovida pela Setel. O roteiro é integrado por cinco municípios que têm histórias, culturas, paisagens e experiências que se interligam: Cotiporã, Nova Prata, Protásio Alves, Vila Flores e Veranópolis, hoje sede administrativa do roteiro.



### Caxias do Sul expõe seu potencial

O tema Caxias do Sul para todos os sentidos foi apresentado durante capacitação promovida pela Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer do Estado do Rio Grande do Sul e SEMTUR de Caxias do Sul. O momento também propiciou a troca de experiências e divulgação de roteiros turísticos, gastronomia e entretenimento noturno da cidade.

O turismólogo da secretaria, Enio Martins, destacou que o evento superou as expectativas e movimentou a economia em um período de crise. “Como destino que deseja ser reconhecido e vê no turismo uma oportunidade para crescer, Caxias entende que este evento é uma vitrine não só para o restante do país, mas também para o mundo”, argumentou.



### Criado Comitê de Enoturismo

Cultura, história, paisagem, gastronomia, saúde, bem-estar, arquitetura, lazer. Esses são alguns dos diferenciais do turismo impulsionado pelo vinho apresentados por empreendedores, especialistas e autoridades durante o seminário Enoturismo no Brasil: Potencial e Oportunidades de Desenvolvimento, realizado na 28ª Festuris.



Mostrando cases de sucesso ou estratégias de gestão pública que têm o turismo do vinho entre os principais ganchos de atratividade, os convidados ressaltaram a riqueza, diversidade e a importância desse segmento que vem se consolidando na Serra Gaúcha, mas que também já tem representatividade em outras regiões do Brasil.

# 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](http://aguamineralbamboo.com.br)



## REGIÃO UVA E VINHO •

### Veranópolis é referência na atenção aos idosos

A cidade de Veranópolis - Terra da Longevidade foi destaque no seminário “Idoso: Direitos e Garantias para um Envelhecimento Seguro”, promovido pela Comissão de Direitos da Pessoa Idosa da Câmara dos Deputados, em Brasília. O livro “História de Muitas Vidas”, compilado de pequenas biografias de 100 nonagenários, foi apresentado pelo prefeito Carlos Alberto Spanhol. “Com esse trabalho, trazemos o retrato e os ensinamentos de muitas pessoas que colonizaram e ajudaram a construir o município, e que merecem esse reconhecimento”, afirmou.

A obra, idealizada pelo Centro Cultural em parceria com a Prefeitura, foi lançada em 2015 como parte das comemorações dos 140 anos da Imigração Italiana. Clarita Pagnocelli Gabrielli, professora e organizadora do livro, destacou a gratidão dos idosos ao serem ouvidos pelo projeto. “São falas vindas de dentro. Histórias alegres e tristes, histórias de vida, que perpassam as páginas e atingem o coração”, disse.

Em outubro, parlamentares da Comissão de Direitos da Pessoa Idosa visitaram o município para conhecer de perto essas ações, que garantiram a certificação de Cidade Amiga do Idoso pela Organização Mundial da Saúde.

**FEIRA** - O Sindicato Rural da Serra Gaúcha apresentou a segunda edição da Tecnovitis – Feira de Tecnologia para a Viticultura, que ocorrerá de 6 a 8 de dezembro de 2017, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves. O evento também marcou a posse da nova diretoria da entidade, para o período 2017/2019.

### EXPO PRATA ATRAI 30 MIL VISITANTES

Realizada de 11 a 15 de novembro, na Associação dos Motoristas de Nova Prata, a 2ª Expo atraiu em torno de 30 mil visitantes e gerou, de acordo com pesquisa realizada pela Plena Gestão de Eventos, negócios na ordem de R\$ 4 milhões, valor resultante de dados colhidos junto a 50% dos 136 expositores. Com o tema “A força das etnias”, a Expo Prata apresentou a diversidade cultural do município e da região.

A feira foi presidida por Miriam Perin Cherubini e o trio de soberanas formado pela rainha Joseane



Petrikoski e pelas princesas Marina Bavaresco e Jordana Gabana Toscan. Na abertura o prefeito Volnei Minozzo ciente da potencialidade falou “precisávamos de uma feira como essa para mostrar o potencial de Nova Prata”. A feira é organizada por um conjunto de entidades públicas e privadas de Nova Prata.

### Nova Prata investe em Roteiro de Compras

Com 21 lojas e um grupo de artesãos nasce o Roteiro de Compras ??? mais recente atrativo turístico de Nova Prata. Apresentado durante a Expo Prata, o roteiro foi idealizado por meio de parceria da Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo com a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) e apoio do Conselho Municipal de Turismo (Comtur) e da Atuusera. Além da assessoria técnica pela DSC Consultoria.



O lançamento reuniu autoridades, empreendedores e convidados no estande do Roteiro Turístico Termas e Longevidade, Smictur e Sul Feiras.

Na ocasião o prefeito Volnei Minozzo recordou que, em março, a administração já havia lançado o Roteiro Religioso. “Aos poucos, estamos construindo e agregando,

aos atrativos já existentes, novas opções para que o turista venha e permaneça em Nova Prata”, assinalou.



**BOCCATI**<sup>®</sup>




*Adega Subterrânea*  
*com mais de 3.300 rótulos*  
*entre vinhos e espumantes nacionais e importados*

ACESSÓRIOS • DECORAÇÃO • DELICATESSEN • PRESENTES



*Conheça nossa Loja Virtual*  
**[www.boccati.com.br](http://www.boccati.com.br)**

Rua Antônio Ribeiro Mendes, 2043 | Caxias do Sul/RS | 54 3224.9900

   **boccativinhos**



## REGIÃO UVA E VINHO •

# CAMPANHA BEM ESTAR - VEM NOS SEGH PARTICIPE VOCÊ TAMBÉM DA NOSSA CORRENTE DO BEM

Com o objetivo de arrecadar roupas de cama, mesa e banho e doar a fundações ou entidades legalmente constituídas e localizadas nos municípios da base da entidade, 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, travessieiros e panos de pratos.

Para participar da ação o estabelecimento precisa doar na sede do SEGH, as roupas de cama, mesa e

banho que não são mais utilizadas. Informações entre em contato pelo telefone (54) 3221.2666.

Faça sua parte, seja um doador, aposte no bem social!

Aguardamos seu contato.



**SEGH REGIÃO  
UVA E VINHO  
APOSTA NO BEM  
ESTAR SOCIAL**



**Coleta de roupa  
CAMA, MESA e BANHO**

**Vem, nos SEGH**



*Participe e divulgue sua empresa.*

Divulgaremos o logotipo de seu estabelecimento em nossa Revista.

**segh**

SINDICATO EMPRESARIAL DE  
GASTRONOMIA E HOTELARIA  
REGIÃO UVA E VINHO

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