

ITÁLIA 360°

Ano 3 | n. 5 | agosto de 2022

Revista da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais | italiabrasil.com.br

Itália e Minas: união pela indústria

Como a influência da imigração italiana colocou, e ainda segue projetando, Minas Gerais no mapa da indústria nacional

TRUE ITALIAN TASTE | INVESTIMENTOS | TURISMO | CRÔNICA

12

27

30

36

GUARDA MÓVEIS | GUARDA ESTOQUE GUARDA VOLUMES | GUARDA ARQUIVOS GUARDA EQUIPAMENTOS

NÃO IMPORTA O TAMANHO QUE
VOCÊ QUER GUARDAR, NÓS TEMOS
UMA OPÇÃO PARA VOCÊ.

Localizada, em Betim (MG), próximo ao Porto Seco e com fácil acesso, a Guarda Mais é especializada em locação de espaços sob medida e integra uma rede com 74 unidades espalhadas pelo Brasil. Com capacidade de armazenamento de 2.500m³ para qualquer tipo de demanda, a empresa oferece soluções em armazenagem para estoques, guarda-volumes, guarda-móveis, guarda-equipamentos, logística para e-commerce, fulfillment, dark store (mini centro de distribuição) e endereço fiscal.

A unidade, na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), dispõe de equipamentos para manuseio, seguro individual contra roubo e eventuais danos materiais para todos os boxes e monitoramento 24 horas. Com contratos acima de 30 dias, sem burocracia, a locação não exige fiadores e é isenta de taxas de condomínio e Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU).



31 **2571.1854**
31 **99958.8557** 

  /guardemaisbetim

**RUA RIBAMAR, 379
BAIRRO SÃO JOÃO . BETIM**



GUARDEMAIS
SELF STORAGE + GUARDA TUDO

www.guardemais.com.br | betim@guardemais.com.br

OS LAÇOS QUE INTERLIGAM MINAS E ITÁLIA

Se parássemos para pensar em um lugar mundialmente reconhecido pela culinária, cultura e indústria automotiva, prontamente nos lembramos da Itália. Se, entretanto, buscássemos algo mais próximo, Minas Gerais ocuparia a primeira posição. Essa semelhança não é coincidência, mas, justamente, um dos fatores que aproximam os dois lugares.

Em 2013, a Embaixada Italiana divulgou que o Brasil possuía cerca de 30 milhões de ítalo-descendentes, a maior comunidade fora da Itália. Historicamente, um dos estados que mais recebeu esse fluxo migratório foi exatamente Minas Gerais e, com a instalação da Fiat, na região metropolitana de Belo Horizonte, a presença italiana ganhou ainda mais força, expandindo-se para os mais variados setores.

A quinta edição da revista Itália 360º destaca, em nossa matéria de capa, a relevância da presença da indústria italiana em Minas, para além do setor automotivo, através de entrevistas com o proprietário da Horizonte Mineiro Serviços Geológicos, Salvatore Scervini, o fundador da FERMAG Ferritas Magnéticas, Mário Araldi e o procurador administrativo da recém-instalada fábrica de argamassas, Fassa Bortolo, Ivan Aliberti.

No que tange à economia, recebemos com entusiasmo a notícia de que a Itália se tornou, em 2022, o segundo maior país europeu exportador de alimentos para o Brasil. O Brasil também continua sendo polo atrativo para investimentos e, desde junho deste ano, a companhia aérea ITA Airways, iniciou suas operações no país. Encerramos o panorama econômico com entrevista do gestor do Hub Logístico Multimodal da BH Airport, Marcelo Farias, retratando a importância estratégica do aeroporto internacional de Belo Horizonte para o escoamento de demandas europeias.

Cultura e culinária seguem de mãos dadas. O True Italian Taste mostra como as culturas queijeiras em Minas e na Itália têm se complementado, apresentando a cidade italiana de Bergamo como elo para o intercâmbio de conhecimento, que pode alavancar e valorizar a produção de queijos mineiros.

Fechamos a edição com uma viagem pela encantadora ilha da Sardenha, localizada no mediterrâneo, que reúne belezas naturais exuberantes. A revista traz um tour histórico milenar e umas das gastronomias mais típicas e genuínas de toda a Itália.

Desejo a todos uma excelente leitura!



Foto: João Quezado

Valentino Rizzoli

*Presidente da Câmara de
Comércio Italiana de Minas Gerais*



Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais

Presidente: Valentino Rizzoli. | **Vice-presidente executivo:** Raffaele Peano.

Secretária-geral: Ana Corrêa.

Revista Itália 360°

Comitê editorial: Ana Corrêa, Debora Ferreira, Eduarda Barcelos e Martha Resmini.

Produção e gestão editorial: Gíria Design e Comunicação (contato@giria.com.br).

Coordenação, projeto gráfico e design: Carolina Lentz.

Redação: Carolina Lentz e Ana Clara Moreira. | **Fotos:** Bancos de imagens e outros.

Itália 360° é uma publicação periódica oficial da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais - Rua Piauí, 2019, 5º andar, bairro Funcionários, Belo Horizonte, MG. Contatos: +55 (31) 3287-2211 - www.italiabrasil.com.br - info@italiabrasil.com.br.

05 CÂMARA ITALIANA

10 ECONOMIA

Exportação de alimentos italianos ao Brasil

12 TRUE ITALIAN TASTE

Intercâmbios de cultura queijeira

16 RECEITA DO CHEF

Matheus Paratella

20 CAPA

Itália e Minas: juntos pela indústria

27 INVESTIMENTOS 1

Início das operações da ITA no Brasil

28 INVESTIMENTOS 2

BH Airport e Câmara Italiana

30 TURISMO

Belezas da Sardenha

36 CRÔNICA

João Pombo Barile

38 NOTAS 360°



Para ler ou compartilhar a versão online desta edição da Itália 360° acesse o QR Code ao lado.



Câmara lança monitoramento do “Italian Sounding”, em Minas Gerais e no Brasil

A Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, em colaboração com a Associação das Câmaras de Comércio Italianas no Exterior (Assocamerestro), realizou um levantamento pioneiro, no contexto do projeto True Italian Taste, que mapeou os alimentos “Italian Sounding” – itens que imitam os produtos originais italianos –, presentes em Minas Gerais e no Brasil. Além do estado, o estudo contemplou também o Rio de Janeiro, o Rio Grande do Sul e São Paulo.

Os alimentos não-originais foram classificados na pesquisa segundo as seguintes categorias: tipos de produtos; precificação; canais de distribuição e formato das embalagens. Dentre as imitações, no Brasil, na ordem de prevalência, se destacaram: massas (27,1%); lácteos (22,4%); condimentos (14,5%); produtos à base de carne (12,9%), comidas congeladas e prontas (9,0%); confeitaria (7,1%) e bebidas (7,1%).

Em Minas Gerais, os produtos mais copiados são os lácteos, que chegam a custar até menos da metade do original italiano (-57,3%); os condimentos, comercializados por quase a metade do preço; confeitaria, que custa o equivalente a 40,4% do valor dos itens originais; e produtos à base de carne, 73,5% mais baratos.

Sobre os canais de aquisição dessas mercadorias, foi observado que, em todos os países analisados, os produtos agroalimentares “Italian Sounding” são adquiridos, principalmente, em grandes redes de supermercados. Já no Brasil, as lojas especializadas, boutiques de comida e vinho são um canal de oferta residual, com presença de 14,1% de produtos de imitação italiana. Além disso, o *e-commerce* luta para se firmar como principal canal de referência para consumidores locais e atingiu no país o percentual de 3,2% entre os canais de compra.

Novo livro “Receitas e Memórias” resgata a afetividade da gastronomia italiana

Em tom patriótico e celebrando a culinária como símbolo e orgulho do povo italiano, a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, por meio do projeto True Italian Taste, lançou, no dia 2 de junho, em comemoração à Festa della Repubblica, o segundo volume do livro “Da Itália a Sua Mesa”.

“Da Itália a Sua Mesa: Receitas e Memórias” traz 20 receitas tradicionais, uma de cada região italiana, contadas por personagens únicos, que revelam suas memórias afetivas, despertadas pelos pratos que marcaram suas vidas. Cada preparo utiliza alimentos legitimamente Made in Italy e com certificação de origem.

A nova publicação é mais uma iniciativa do projeto True Italian Taste, que visa valorizar e salvaguardar os genuínos produtos agroalimentares italianos e incentivar o consumo consciente e responsável.

Distribuído gratuitamente, o livro pode ser retirado na portaria da sede da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais (Rua Piauí, 2019 - Funcionários I Belo Horizonte), de segunda



Foto: Carolina Lentz

a sexta-feira, das 8h às 17h. Além da versão impressa, o livreto está disponível, também, em formato virtual, que pode ser acessado, por meio do QRCode ao lado.



Diretor-geral do MAECI visita a sede da Câmara

Em visita oficial a Minas Gerais, o diretor-geral para Itálias no Exterior e Políticas de Migração do Ministério das Relações Exteriores e Cooperação Internacional da Itália (MAECI), Luigi Maria Vignali, foi recebido pelo presidente da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, Valentino Rizzioli, para um encontro com empresários italianos, na sede da instituição. Durante a reunião, promovida pela Câmara de Comércio Italiana, em 7 de abril, o direttore generale esteve acompanhado do cônsul da Itália em Belo Horizonte, Maurizio Fedeli.

No encontro, os participantes interagiram com o diretor-geral, destacando suas áreas de atuação e escopo de trabalho desenvolvido por suas empresas. Foram debatidas questões relacionadas ao mercado mineiro, as relações comerciais entre Minas e Itália, o papel das instituições ítalo-brasileiras e os meios de estreitar e ampliar essas relações.

Ao participar do compromisso, Luigi pode conhecer *in loco* o perfil do empresariado e a forte ligação entre italianos e mineiros, bem como a expressividade da grande comunidade italiana presente no estado. “Belo Horizonte tem um significado particular. É uma cidade com uma coletividade italiana

importante e também uma cidade voltada para o futuro, que tem muito a oferecer à Itália, principalmente no lado econômico. Neste momento, é muito importante, com tudo que vem acontecendo, no Brasil e na Itália, fortalecer essas ligações.”, disse Vignali ao comentar a diversidade das relações econômicas bilaterais e que o atual cenário é um momento de grandes oportunidades, que necessitam de inovação e criatividade para serem enfrentados.



Fotos: Divulgação/Câmara

Câmara participa de workshop sobre as relações comerciais entre Minas Gerais e Itália

No dia 18 de maio deste ano, a Câmara de Comércio Italiana participou do workshop “Minas e Itália: Perspectivas Comerciais e Parcerias”, promovido em parceria com a Promo Brasile Itália, Invest Minas e Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg), na sede da federação, em Belo Horizonte. O evento contou com a participação da secretária-geral da Câmara, Ana Corrêa.

Participaram do evento empresários, autoridades e representantes de instituições mineiras e italianas. Além disso, estiveram presentes o representante da Banca D’Italia, Alessandro Gambini; o presidente e o colaborador da Promo Brasile Italia e associados da Câmara, Giacomo Guarnera e Ivan Aliberti, respectivamente; a vice-diretora do Italian Trade Agency San Paolo, Rossella Difrancesco; a subsecretária da secretária de desenvolvimento econômico do Estado de Minas Gerais, Kathleen Nasci-

mento; e o cônsul da Itália em Belo Horizonte, Maurizio Fedeli.

A celebração teve como objetivo discutir a histórica relação entre Minas e Itália e identificar e explorar novas oportunidades de negócios entre as empresas italianas e mineiras.



Cozinha italiana é celebrada na Festa della Repubblica

No dia 2 de junho deste ano, o Palácio das Mangabeiras – antiga residência oficial do governador de Minas – foi palco de mais uma edição do The Authentic Italian Table, um evento do projeto True Italian Taste, para celebrar a Festa della Repubblica Italiana. Promovido pela Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, em colaboração com o Consulado da Itália em Belo Horizonte, o aperitivo foi marcado também pelo lançamento do livro “Da Itália a Sua Mesa: Receitas e Memórias”.

Em comemoração ao evento patriótico, o presidente da Câmara Italiana, Valentino Rizzoli, e o cônsul da Itália em Belo Horizonte, Maurizio Fedeli, receberam os convidados para um coquetel assinado pelo chef italiano Massimo Battaglini, que destacou no menu autênticas receitas e produtos da Itália.

Durante a abertura do evento, em postura solene, o público acompanhou as execuções dos hinos nacionais do Brasil e da

Itália. O momento marcou a homenagem à Festa della Repubblica, em referência ao referendo, ocorrido em 1946, como o primeiro sufrágio universal no país, em que o povo italiano decidiu pelo sistema republicano, colocando fim à era fascista de Mussolini. “É um grande prazer poder voltar à nossa tradicional festa. Relembramos um momento histórico, em que o povo italiano tomou seu destino nas mãos e construiu as bases de uma república moderna e unida”, afirmou o cônsul Fedeli.

Em discurso, durante o aperitivo, Rizzoli, destacou os profundos laços entre mineiros e italianos, que, entre tantas afinidades, possuem a mesma paixão pela gastronomia. “Os produtos agroalimentares que compõem os pratos tradicionais da Itália são o nosso orgulho. São elementos que aproximam, especialmente, os mineiros e os italianos: as nossas culinárias, as nossas culturas gastronômicas”, afirmou o presidente da Câmara.



Fotos: Câmara / Divulgação

Câmara comparece ao encontro dos secretários-gerais em Milano

A Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, representada pela secretária-geral, Ana Corrêa, compareceu à reunião dos secretários-gerais das Câmaras de Comércio Italianas no Exterior, que aconteceu, pela primeira vez de forma presencial desde o início da pandemia, em Milano, entre os dias 18 e 20 de junho.

Os vários encontros e reuniões que compuseram o evento contaram com discussões sobre o aperfeiçoamento do trabalho entre as câmaras de comércio no exterior, o governo italiano e as instituições parceiras, assim como, a definição do plano estratégico de trabalho para os próximos anos.



Grupo de trabalho de logística retoma atividades presenciais na sede da Câmara

Retomando as atividades de relacionamento e debate setorial para segmentos relevantes da economia do estado, a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais recebeu, em 11 de agosto, um seleto grupo de representantes de algumas das principais empresas do setor logístico no estado. O grupo, dirigido pelo CEO da Ventana Serra, Paolo Casadonte, contou com a presença da diretora de desenvolvimento logístico da Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (SEDE), Renata Pereira, e promoveu um rico debate sobre as tendências e desafios da logística no cenário pós-pandemia, o panorama atual e as perspectivas do setor logístico em Minas Gerais.

No encontro, os participantes interagiram com os representantes da SEDE-MG, levantando questões importantes para o crescimento das empresas logísticas, bem como os principais entraves existentes atualmente para o desenvolvimento da excelência logística em solo mineiro. Estiveram presentes gestores dos setores de veículos leves e pesados, aeroportuário, comércio exterior, operação logística, cabos e sistemas de controle, facilities, agenciamento de cargas e transporte.

A reunião foi bastante produtiva e levantou oportunidades que podem ser exploradas com o fortalecimento das relações bilaterais entre estado e iniciativa privada.



Fotos: Câmara / Divulgação

Inauguração da CASACOR 2022 conta com exposição dos novos carros da Stellantis

Representada pelo presidente Valentino Rizzoli e pela secretária-geral, Ana Corrêa, a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais esteve presente na abertura de mais uma edição da CASACOR, que aconteceu no dia 9 de agosto, no Palácio da Mangabeiras, em Belo Horizonte. A inauguração da edição deste ano, que vai até dia 25 de setembro, trouxe novidades imperdíveis e uma parceria com uma das marcas de carros famosas entre os brasileiros: a Peugeot, do grupo Stellantis.



Com o tema “Infinito Particular” a nova edição faz referência às casas biográficas que vão muito além dos estilos e trazem consigo inovação, sustentabilidade, design e conforto, o que dialoga diretamente com os modelos exibidos pela Peugeot. Foi pensando nesses conceitos que a montadora, que pertence ao grupo automotivo Stellantis, associado da Câmara, está exibindo dois modelos da marca: o esportivo 100% elétrico e-208 GT e o SUV Premium 3008.

Sobre o evento, Corrêa afirmou que a CASACOR é um berço de oportunidades para o setor moveleiro, de design, paisagismo e arquitetura italiana. “É por meio deles que conseguiremos aproximar as marcas italianas dos escritórios de arquitetura mineiros.”

Raízes italianas são tema de encontro em Extrema, Minas Gerais

Historicamente, Minas Gerais foi uma das regiões que mais recebeu imigrantes italianos. Foi pensando nessa relação histórica que, no dia 18 de agosto, a cidade de Extrema recebeu o evento “Extrema encontra Veneza”, promovido pela Promo Brasile com o apoio da Agência de Promoção de Investimentos do Estado, Invest Minas; a Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg); a prefeitura de Extrema; o Consulado da Itália em Belo Horizonte e a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais.

Representada pela secretária-geral, Ana Corrêa, a Câmara esteve na cerimônia, que apresentou o atual cenário econômico italiano, os fluxos comerciais Brasil e Itália, e o projeto para transformar a cidade de Veneza na capital mundial da sustentabilidade. Esteve presente, também, o membro do conselho diretor e proprietário da Seris, Magno Braz.

Sobre o evento, Corrêa afirmou: “Essa é uma excelente ocasião para aproveitar as raízes históricas da comunidade das duas cidades, a fim de gerar oportunidades de negócio. Nossa

presença foi importantíssima, pois a Câmara pôde se aproximar de empresários da região, além de apresentar melhor suas áreas de atuação. Expandir nossa presença para todo o estado e ampliar as relações comerciais entre Minas e Itália é o nosso objetivo principal.”



Fotos: Câmara / Divulgação

Edição do projeto True Italian Taste homenageia a pizza italiana e destaca sua produção na contemporaneidade

No dia 23 de agosto aconteceu, na pizzeria La Vera, em Belo Horizonte, mais uma edição do Projeto True Italian Taste, que homenageou um dos alimentos-símbolo da cozinha italiana: a pizza. Na ocasião, ocorreu uma masterclass, conduzida pelo chef italiano e proprietário do La Vera, Leonardo Fontanelli, sobre a produção das pizzas contemporâneas.

O objetivo do evento foi demonstrar como esse alimento histórico e mundialmente amado pode promover experiências gastronômicas incomparáveis a partir da releitura dos sabores, sem perder sua originalidade e ancestralidade. Tudo isso adaptando as novas técnicas da cozinha contemporânea à clássica receita italiana de pizza, que leva ingredientes *made in Italy*, com autenticidade e qualidade garantidas.



O True Italian Taste é promovido e financiado pelo Ministério das Relações Exteriores e Cooperação Internacional da Itália e implementado pela Associação de Câmaras de Comércio Italianas no Exterior (Assocamerestero), em colaboração com as câmaras de comércio italianas no exterior, para valorizar e salvaguardar os autênticos produtos agroalimentares italianos. O True Italian Taste faz parte do programa “The Extraordinary Italian Taste”.

Itália se torna segundo país europeu que mais exporta alimentos para o Brasil

Segundo dados da ITA, no primeiro quadrimestre deste ano, o país desbancou a Espanha no ranking

Em 2022, a Itália superou a Espanha e chegou ao segundo lugar na lista de países europeus que mais exportam produtos alimentares para o Brasil.

De acordo com a Italian Trade Agency (ITA), órgão do governo italiano para promoção do comércio internacional, as vendas de itens "made in Italy" para o mercado brasileiro nesse setor totalizaram US\$ 90,6 milhões no primeiro quadrimestre de 2022.

Com um *market share* de 2,85%, a Itália está atrás apenas de Portugal (4%) entre os países europeus neste quesito. "Essa diferença vai se reduzir", garante o diretor da ITA no Brasil, Ferdinando Fiore, em entrevista à ANSA (Agência Italiana de Notícias).

Um dos trunfos italianos para superar Portugal neste ranking é a diversidade de seus produtos de exportação: enquanto 86% dos itens alimentares portugueses comprados pelo Brasil são azeites e vinhos, a Itália, além desses dois nichos, também se destaca em segmentos como massas, farinhas, pães e bolos, vinagres, doces, arroz e preparações para risotos, tomates, conservas e frutas frescas.

De acordo com a Italian Trade Agency, 78,1% das exportações agroalimentares italianas para o Brasil no primeiro quadrimestre de 2022 concentram-se nos segmentos que dão fama à gastronomia do "Belpaese", como vinhos diversos, massas, azeites, produtos de forno, tomates e conservas, vinagres e farinhas.



“

Os brasileiros estão acostumados com a cozinha italiana, e as massas são os símbolos disso. Acho que essa grande variedade também estimula o consumo por parte dos brasileiros.

As vendas desse grupo de produtos apresentaram aumento de 3,79% em relação ao mesmo período de 2021.

“Os brasileiros estão acostumados com a cozinha italiana, e as massas são os símbolos disso. Acho que essa grande

variedade também estimula o consumo por parte dos brasileiros”, acrescenta Fiore.

A importação de massas italianas já cresceu 12,2% no primeiro trimestre de 2022, passando de 5,9 mil toneladas em 2021 para 6,6 mil toneladas no início deste ano.

Outros produtos com altas expressivas no período são kiwi, (de 4,6 para 6,3 mil toneladas, 35,6%); tomates em conserva, (de 5,8 para 6,1 mil toneladas, 3,9%); arroz, (de 1,6 para 1,8 mil toneladas, 9,9%); e farinha, (de 1,1 para 1,6 mil toneladas, 54,5%).

“O caso do kiwi é curioso, porque não é um produto originário da Itália. Hoje a Itália é o principal produtor de kiwi, e não se associa o kiwi à Itália”, diz Fiore.

O começo de ano promissor dá sequência a um 2021 no qual as importações de alimentos e bebidas da Itália no Brasil já haviam crescido 3%, alcançando um valor total de US\$ 238,3 milhões.

Mesmo com a inflação no Brasil no número mais alto em duas décadas e a desvalorização do real em relação ao dólar e ao euro, a relação comercial entre os dois países está em constante crescimento. Ainda segundo a ITA, a facilitação do acesso ao produto italiano nos últimos anos é um fator contribuído para esses bons resultados. ||

(fonte: ANSA - ansabrasil.com.br)



TRADIÇÃO ALIADA À TECNOLOGIA: como as culturas queijeiras em Minas e na Itália têm se complementado

Intercâmbio entre Bêrgamo e Minas Gerais tem ajudado a valorizar a produção do estado

Textura, sabor e aroma. Em diversas formas e para todos os gostos, os queijos são praticamente unanimidade entre italianos e mineiros. Seja feita do leite de vaca, de cabra ou de búfala, a iguaria agrada desde os paladares mais simples até os mais requintados. Em Minas, é praticamente impossível passar sem um “queijinho”, e na região de Bêrgamo, na Itália, o quitute também é bastante popular.

Cercado pelas imponentes muralhas que entraram no patrimônio da Unesco em 2017, o coração pulsante do comércio de Bêrgamo fica na região conhecida como Città Bassa, a Cidade Baixa, que, além das belezas artísticas e museológicas, conta com um patrimônio gastronômico rico em produtos tradicionais, incluindo grandes queijos, que sempre representaram uma forte ligação entre a cidade e seus vales.





De acordo com o mestre queijeiro Pedro Albano, “Bérgamo é considerada a capital europeia dos queijos porque é a única cidade da Itália e da Europa que tem nove queijos com denominação de origem no próprio território. Desde 2019, é reconhecida pela Unesco como cidade criativa pela gastronomia, com o título de Bergamo Cheese Valleys”.

Segundo ele, a principal entidade que valoriza culturalmente os queijos e o território de Bérgamo é o Projeto Forme, de valorização da cultura do território através das produções queijeiras e de todo o setor lácteo italiano no cenário nacional e internacional. Além de aumentar a percepção do valor dos queijos italianos e o volume de vendas destes itens, o projeto tem como meta melhorar o conhecimento dos produtos e territórios dos quais eles nascem, promover modelos sustentáveis que levem em conta o bem-estar animal e o meio ambiente, assim como criar uma cultura de qualidade dos produtos.

“

Bérgamo é considerada a capital europeia dos queijos por que é a única cidade da Itália e da Europa que tem nove queijos com denominação de origem no próprio território.

SEMELHANÇAS E DIFERENÇAS

Os queijos não foram menos afetados do que outros produtos alimentícios com o enrijecimento de normas sanitárias e os processos industriais cada vez mais ágeis. Entretanto, Minas e Itália mantêm a tradição de produzi-los de forma artesanal, preservando características marcantes para o consumidor.

Albano explica que “uma das principais semelhanças entre a cultura queijeira de Bérgamo e de Minas é, com certeza, o fato de que a maioria dos queijos na cidade de Bérgamo é produzida



Foto: arquivo pessoal

Pedro Albano: fortalecimento de intercâmbio com Bérgamo beneficia produção e cultura queijeira local

a partir do leite cru, como são os queijos artesanais de Minas Gerais. Assim, a gente consegue transferir para o produto final todos aqueles aromas, sabores, que são características únicas dos nossos territórios, e, sobretudo, permitem uma experiência sensorial única para a pessoa que vai degustar esse queijo”.

Entretanto, há especificidades nas duas regiões que ampliam, no caso de Bérgamo, e limitam, no caso de Minas, as possibilidades de expansão da cultura queijeira. “A maior diferença entre a realidade queijeira de Bérgamo, e, em geral, mais italiana, com a brasileira e especificamente de Minas Gerais, é com certeza uma diferença de acesso à tecnologia e *know how*, por que uma queijaria artesanal na Itália, em Bergamo, consegue ter uma produção de diferentes tipos de queijo. Então uma propriedade, um produtor, consegue produzir quatro, cinco, seis variedades de queijo diferentes. Isso não é permitido ainda no Brasil, talvez por um aspecto legislativo e normativo. Por

“

Uma das principais semelhanças entre a cultura queijeira de Bérgamo e de Minas é, com certeza, o fato de que a maioria dos queijos na cidade de Bérgamo é produzida a partir do leite cru, como são os queijos artesanais de Minas Gerais.

exemplo, um produtor de queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra, naquela queijaria, ele pode produzir só aquela tipologia de queijo, então, eu acho que isso traz uma certa diferença depois na evolução da produção das tipologias e variedade dos queijos”, explica Pedro Albano.

INTERCÂMBIO DE CONHECIMENTOS

A existência dessas semelhanças e diferenças mostra como as culturas queijeiras mineira e italiana podem se complementar, como afirma o mestre queijeiro: “acho importante essa troca de conhecimento, esse intercâmbio de know how e tecnologia, que tem que ser de maneira vertical, tanto do ponto de vista da produção, de conhecimentos técnicos, mas também com a possibilidade de ter uma troca no ponto de vista de análise do produto, de análise sensorial dos queijos para o produtor e os técnicos brasileiros terem a possibilidade de conhecer melhor aquele determinado produto queijeiro, identificando quais são os aspectos positivos e os aspectos negativos que podem ser melhorados”.

A sugestão não significa modificar o queijo ou a cultura queijeira brasileira, mas trazer mais conhecimento para que a gente possa melhorar aquele queijo: “aquele queijo já tem as características dele, já tem a história dele, a gente tem vários queijos e várias regiões queijeiras, como pode ser o Serro, que a produção é mais que centenária. Então, talvez a gente possa fortalecer esse intercâmbio, que é fundamental para o produtor, tanto do ponto de vista da produção do leite, do beneficiamento do leite, e também na parte final, na comercialização, por que se um produtor sabe descrever melhor o próprio queijo, dando ênfase a quais são as características positivas daquele queijo, com certeza ele vai conseguir obter um preço melhor e isso ajuda toda a cadeia”, finaliza Albano. ||



Foto: Freepik

Em 2019, Bérgamo foi reconhecida pela Unesco como cidade criativa pela gastronomia, com o título de Bergamo Cheese Valleys

Mineiro de consagração, italiano de coração

Nascido em Belo Horizonte mas com descendência Italiana, o chef Matheus Paratella, com sua cidadania em mãos, se mudou em sua infância para a Itália e permaneceu no país por 20 anos.

Residindo principalmente no norte da Itália, Matheus se formou em gastronomia na renomada escola Alberguiera de Barolo, em 1997. Com experiência de atuação em diferentes regiões da Itália e em outros países europeus como a Alemanha, Canadá e França, o chef reúne passagens por restaurantes premiados, como a Osteria La Madernassa (2 estrelas Michilen) e all'Enoteca di Canale (1 estrela Michilen), ambos na Itália. No Brasil, Matheus estagiou no prestigiado Dom, do chef Alex Atala, dentre outros, além de ter sido também campeão do reality gastronômico "Fecha a conta", da TV Globo.

Durante três anos, Matheus ficou à frente do seu restaurante o D'agostim di Paratella, em Belo Horizonte, que infelizmente encerrou suas funções em razão da pandemia. Hoje, Matheus chefia o prestigiado restaurante Tragaluz, na histórica cidade de Tiradentes.

RISOTTO DE QUEIJO BRA TENERO, PISTACHE E MAÇÃ VERDE

*Por Matheus Paratella
(Tragaluz)*

Ingredientes:

- 250 g. de arroz carnaroli
- 1/2 cebola picada
- 20 g. de Bra tenero em cubinhos
- 2 maçãs verdes
- 60 g. de pistaches tostados
- 200 g. de manteiga
- 80 g. de parmesão ralado na hora
- 150 ml vinho branco seco
- 2L de caldo vegetal
- Azeite extravirgem a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Cortar as maçãs em cubos pequenos. Aquecer uma frigideira e, nela, colocar 50 g. de manteiga. Ao derreter, acrescentar as maçãs cortadas para cozinhá-las, deixando-as *al dente*. Reservar.

Em uma panela, dourar a cebola com um pouco do azeite. Após dourar bem, acrescentar o arroz e uma pitada de sal. Torrar bem os grãos e deglassar com o vinho. Após evaporar, continuar a cocção com o caldo até que o risoto fique no ponto *al dente*. Nesse ponto, acrescentar o queijo Bra picado e as maçãs, mexendo bem até derreter o queijo. Logo em seguida, acrescentar a manteiga e o queijo parmesão. Servir bem quente, decorando com lâminas de maçã verde e pistache. ||



Foto: arquivo pessoal



MOZZARELLA IN CARROZZA

Por Matheus Paratella

Ingredientes:

- 12 fatias de pão de forma sem casca
- 500 g. de mozzarella di búfala
- 5 ovos grandes
- Sal a gosto
- 100 g. de farinha 00
- 300 g. de farinha de rosca
- Óleo de girassol

Modo de preparo:

Corte a mozzarella em fatias de espessura de aproximadamente 1 cm, colocando-as em um recipiente forrado com papel absorvente e cobrindo-as com outro papel absorvente. Pressione levemente as mozzarellas para retirar o excesso de água.

Forme sanduíches com as fatias de pão de forma e uma fatia de mozzarella. Coloque sal sobre as fatias de mozzarella. Amasse delicadamente com as mãos para compactar tudo. Corte os sanduíches como preferir. Empane cada pedaço, passando primeiro na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e, finalmente, na farinha de rosca. Coloque em um tabuleiro forrado com papel manteiga e leve à geladeira por 30 minutos. Depois disso, refaça a empanatura e deixe repousar novamente na geladeira por outros 30 minutos.

Aqueça o óleo em temperatura de 170/180°C e frite as mozzarellas por 1 a 2 minutos. Sirva imediatamente. Esta receita rende 24 unidades.



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



O consagrado selo de excelência Ospitalità Italiana chegou também ao universo dos **gelatos** e **pizzas**!

O projeto, que inicialmente era destinado apenas a restaurantes, expandiu sua atuação. A partir de agora, as gelaterias e pizzerias autenticamente italianas pelo mundo podem ter acesso à certificação, garantindo a seus consumidores que seus produtos seguem rigorosos critérios de qualidade, tanto no serviço quanto na produção.



Para saber mais, entre em contato com a Câmara ou acesse o conteúdo do QRCode abaixo.



CÂMARA DE COMÉRCIO
ITALIANA DE MINAS GERAIS
CÂMARA DE COMÉRCIO ITALIANA NO EXTERIOR



ITÁLIA E MINAS: CAMINHOS LIGADOS PELA INDUSTRIALIZAÇÃO

Conhecido pela mineração na era colonial, o estado se tornou uma potência industrial a partir da chegada de fábricas italianas

No início do século XX, Minas era um estado ainda com características provincianas, herança do período colonial em que a exploração minerária era a principal atividade econômica da região. Com a transferência da capital de Ouro Preto para a localidade que hoje conhecemos como Belo Horizonte, foi fundado, em 1896, o bairro Funcionários, que tinha a finalidade de receber os trabalhadores que vinham da terra dos inconfidentes.

Ali, na década de 1930, se instalou a família do italiano Amilcare Savassi, fundador da padaria que levava o sobrenome dele e se tornou um marco na transformação da cidade. O estabelecimento era frequentado por figuras, por exemplo, como o ex-presidente Juscelino Kubitschek. Tamanho o sucesso do local, o entorno da padaria passou a ser conhecido como a região – atualmente bairro – da Savassi, parada obrigatória para quem passa pela capital mineira, devido à variedade de lojas e opções de lazer.

Alguns anos depois, outra influência italiana seria responsável por colocar Minas de vez no mapa da era moderna, mas por meio de um duradouro processo de industrialização. A chegada da Fiat à cidade de Betim, na década de 1970, foi na contramão das tendências da época, quando todas as fabricantes de automóveis e peças estavam concentradas em São Paulo.

De acordo com informações publicadas em 2016 portal Quatro Rodas, “na época, Betim tinha menos de 40.000 habitantes e 64% deles viviam na zona rural”, hoje são mais de 440.000 pessoas, e ainda “há 33 empresas de autopeças – quatro do Grupo Fiat”.

Apesar de remontar a períodos passados, a relação entre as indústrias mineira e italiana rompe a barreira do tempo, permanece como um importante capítulo para o segmento no estado e se renova, sempre em busca novas oportunidades de crescimento.



HORIZONTE ÍTALO-MINEIRO

Um dos exemplos dessa já consolidada história é o da Horizonte Mineiro Serviços Geológicos. A empresa italiana foi fundada em 2013, na cidade de Nova Lima, e começou a atuar em 2018 na área de sondagens e perfurações para exploração mineral, geotecnia e setor ambiental, monitoramento de barragens de rejeitos, locação de sondas e equipamentos, consultorias e estudos geológicos.

Para o diretor-geral e proprietário da companhia, Salvatore Scervini, a importância da indústria italiana em Minas passa, necessariamente, pelo segmento automotivo. Ainda assim, ele enxerga que há possibilidade de ampliar a presença italiana na indústria mineira: “na nossa área de atividade, que é o setor mineral, tem pouca presença de empresas italianas, que normalmente estão mais vinculadas ao setor automotivo, já que na Itália não tem uma tradição no campo mineral. Espero que haja mais empresas italianas interessadas em desenvolver atividades na área mineral para escrever uma nova página da história”.

Salvatore ainda explica que o estado foi escolhido para a instalação da empresa por concentrar parte significativa das atividades minerárias do país: “é onde a maioria das empresas tem o fulcro das atividades ou onde as decisões são tomadas. Embora o estado nas suas raízes tenha a cultura da mineração, foi um grande desafio para uma empresa italiana conseguir espaço no mercado”.

As dificuldades enfrentadas por esse motivo serviram de incentivo para a descoberta de amplas possibilidades: “enxergamos a oportunidade na área crítica das barragens de rejeito que

causaram tantas tragédias em Minas, de introduzir a sondagem sônica no mercado, que permite sondar também a seco, e na qual somos pioneiros e líder no mercado, quando ninguém, nem as grandes mineradoras, acreditaram”, destaca Salvatore.

Com as raízes já fixadas, o empresário agora busca ampliar a área de atuação para outras partes do país: “é muito importante criar relações e parcerias com empresa que atuam em Minas. Muito embora Minas Gerais seja o berço da mineração no Brasil, oportunidades estão se abrindo em outros estados. Com isso, é importante ressaltar que muitos dos diretores e tomadores de decisão nessa área são mineiros e, dessa forma, Minas participa do desenvolvimento da mineração no Brasil, levando a cultura e expertise mineiras”, conclui Salvatore.

PRODUTO DA MINERAÇÃO

Ainda falando sobre mineração, outra empresa de destaque é a FERMAG, que produz e comercializa óxidos de ferritas magnéticas e ferro especiais. Nasceu em Itabira em 1976, pelas mãos do engenheiro italiano Mário Araldi, apoiado por investidores de outros países.

Dois anos antes, durante um jantar entre amigos, na pequena comunidade de Codevilla, na Itália, Araldi foi convidado a conhecer uma mina de óxido de ferro na cidade que

“
Espero que haja mais
empresas italianas
interessadas em
desenvolver atividades
na área mineral para
escrever uma nova
página da história.

Salvatore Scervini,

Diretor-geral da Horizonte Mineiro.



Salvatore Scervini, da Horizonte Mineiro: atividade minerária do estado atraiu a empresa



Foto: FERMAG/ divulgação

A tradição italiana no estado foi importante para a escolha da FERMAG por Minas Gerais

fica na região Central do estado. Sem entrar em detalhes, ele aceitou o convite para projetar, construir e dirigir a fábrica.

Em abril de 1988, após sucessivas mudanças, a empresa tornou-se uma sociedade limitada, com a denominação de FERMAG – Ferritas Magnéticas Ltda. No início dos anos 2000, a empresa iniciou a produção de um novo produto: as mantas magnéticas. Nessa época, os diretores da FERMAG fizeram inúmeras viagens pelo mundo para conhecer mais sobre o processo de produção do produto, e subsequentemente a empresa começou a produzir cinco mil metros de mantas magnéticas ao mês. Posteriormente, a produção alcançou 20 mil metros por mês e atualmente a produção é de 200 mil metros de mantas magnéticas ao mês, podendo ser ampliada até 240 mil metros por mês.

“

*Fui no rastro da Fiat,
além de acreditar no
potencial técnico e de
recursos do estado.*

Mario Araldi,
Presidente da Fermag.

Araldi conta que a tradição italiana foi importante para a escolha por Minas, e destaca os aspectos que considerou relevantes para vir ao estado: “fui no rastro da Fiat, além de acreditar no potencial técnico e de recursos do estado”. Para o futuro, ele aposta no bom desempenho da empresa, e projeta hi-

xar de mencionar que essa relação ainda tem muito a oferecer. Exemplo desse rico processo é a recente instalação da Fassa Bortolo, construída durante o período mais grave da pandemia da covid-19, na cidade de Matozinhos, Região Metropolitana de Belo Horizonte. A planta na cidade é o primeiro mercado fora da Europa para empresa, que tem 300 anos de história e tradição no setor da construção.

Procurador administrativo e de comunicação da Fassa no Brasil, Ivan Alberti fala sobre a importância histórica da indústria italiana em Minas: “é um dos estados brasileiros que mais recebeu imigrantes italianos entre o final do século XIX e o início do século XX. Isso resultou em influências notáveis, como em aspectos da arquitetura de Belo Horizonte. Há até cidades no estado com nomes de origem italiana, como Teófilo Otoni. Mas a presença italiana em Minas foi acelerada com a chegada da Fiat nos anos 1970, uma iniciativa que impulsionou a industrialização do estado. Minas possui uma das cinco câmaras de comércio italianas no Brasil, o que mostra a importância dos italianos nesse estado”.

Ele ainda detalha os motivos pelos quais a Fassa Bortolo escolheu Minas para se instalar no Brasil: “é um país enorme, maior que a Europa. Não é factível, estruturalmente, começar a operar em todo o país de uma só vez. Começamos por Minas porque é um dos maiores mercados do Brasil, com uma forte indústria da construção. Em Minas encontramos matéria-prima de qualidade, fundamental para nosso negócio. E por enquanto, vamos nos concentrar no estado, porque, nossos produtos, argamassas e rejuntas, têm um peso específico elevado e isso impacta no custo de transporte. Para ser viável economicamente, uma fábrica como a nossa pode atender a uma área de cerca de 400 quilômetros de raio. Em Matozinhos, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, atendemos praticamente Minas Gerais inteira”.

póteses positivas para os próximos anos, apostando nos diferenciais da empresa: “fomos fundamentais no desenvolvimento da área de gasodutos mundiais, além de ser a única fábrica de produtos para fechaduras de portas para a indústria do frio”.

CONSTRUÇÃO

Não há como negar a força da indústria italiana estabelecida em Minas, e também não é possível dei-



Ivan Alberti, da Fassa Bortolo: metas já estão sendo alcançadas

Ivan também conta que os primeiros meses do negócio no estado tem sido positivos: “tivemos um começo realmente muito bom. Nos tornamos fornecedores exclusivos de argamassas e rejuntas para a Arena MRV, o novo estádio da capital mineira que é a maior obra privada do estado. Isso nos deu grande projeção e comprovou nossa qualidade. Estamos expandindo a rede de lojas que vendem nossos produtos. A receptividade entre as construtoras foi excepcional e vamos ampliar esse serviço, trazendo mais silos e equipamentos para o Brasil”.

Por fim, Alberti considera favoráveis as perspectivas de desempenho da empresa em território mineiro: “estamos muito confiantes. A qualidade dos produtos Fassa é reconhecida, nossa gama de argamassas e rejuntas é bastante ampla e planejamos muitas novidades. Acabamos de lançar a linha de graute, por exemplo. A produção está aumentando gradativamente e até confirmamos uma antecipação no projeto da fábrica, onde ainda esse ano iniciaremos as obras de expansão de nosso armazém e área de expedição, prevendo já o aumento da produção, já que nossas vendas crescem mês a mês. Estamos alcançando as metas estabelecidas pela matriz italiana”. II

“

Começamos por Minas porque é um dos maiores mercados do Brasil, com uma forte indústria da construção.

Ivan Alberti,

Procurador administrativo da Fassa Bortolo no Brasil.

ITALIA E MINAS: CAMMINI LEGATI DALL'INDUSTRIALIZZAZIONE

Conosciuto per l'attività mineraria in epoca coloniale, lo stato divenne una potenza industriale dopo l'arrivo delle fabbriche italiane.

All'inizio del XX secolo Minas era ancora uno stato con caratteristiche provinciali, retaggio del periodo coloniale in cui l'estrazione mineraria era la principale attività economica della regione. Con il trasferimento del capoluogo da Ouro Preto alla località che oggi conosciamo come Belo Horizonte, nasce nel 1896 il quartiere "Funcionários", con lo scopo di accogliere

i lavoratori provenienti dalla terra degli "inconfidentes".

Ed è lì che negli anni '30 si stabilì la famiglia italiana di Amilcare Savassi, fondatore del panificio che portava il suo cognome e che divenne un punto di riferimento nella trasformazione della città. La panetteria era frequentata da figure, ad esempio, come l'ex presidente Juscelino Kubitschek. Grazie

al successo del locale, i dintorni del panificio divennero noti come la zona – attualmente un quartiere – di Savassi, tappa obbligata per chiunque passasse per il capoluogo del Minas Gerais, sia per la varietà di negozi che possibilità di svago.

Pochi anni dopo, un'altra influenza italiana avrebbe situato Minas, una volta per tutte, sulla mappa dell'era moderna, ma attraverso un lungo processo di industrializzazione. L'arrivo della Fiat nella città di Betim, negli anni '70, andava in controtendenza in una epoca in cui tutte le case automobilistiche e di componentistica erano concentrate a San Paolo.

Secondo le informazioni pubblicate nel 2016 dal portale Quatro Rodas, "all'epoca Betim contava meno di 40.000 abitanti e il 64% di loro viveva in zone rurali", oggi gli abitanti sono più di 440.000 e "ci sono 33 aziende di ricambi auto – di cui quattro sono del Grupo Fiat".

Pur risalendo a epoche passate, il rapporto tra l'industria mineraria e l'industria italiana rompe la barriera del tempo; resta, nello stato, un capitolo importante per il segmento e si rinnova sempre alla ricerca di nuove opportunità di crescita.

ORIZZONTE ITALO-MINEIRO

Uno degli esempi di questa storia già consolidata è quello di Horizonte Mineiro Serviços Geológicas. La società italiana, fondata nel 2013 nella città di Nova Lima, ha iniziato ad operare nel 2018 nel settore dei sondaggi geognostici e delle perforazioni per l'esplorazione mineraria; la geotecnica e il settore ambientale; il monitoraggio di bacini di decantazione; il noleggio di sonde e attrezzature; la consulenza e gli studi geologici.

Per il direttore generale e titolare dell'azienda, Salvatore Scervini, l'importanza dell'industria italiana nel Minas passa necessariamente dal segmento automobilistico. Ciononostante, vede la possibilità di ampliare la presenza italiana nel settore minerario: "nella nostra area di attività, che è il settore minerario, c'è poca presenza di aziende italiane, che di solito sono più legate al settore automobilistico poiché in Italia non esiste una tradizione nel settore minerario. Spero che vengano più aziende italiane interessate a sviluppare attività nell'area mineraria per scrivere una nuova pagina di storia".

Salvatore spiega anche che per l'insediamento dell'azienda è stato scelto lo Stato perché concentra una parte significativa delle attività minerarie del Paese: "è lì che la maggior parte delle aziende ha il fulcro delle attività o dove si prendono le decisioni. Sebbene lo Stato abbia alle sue radici una cultura mineraria, per un'azienda italiana è stata una grande sfida conquistare quote di mercato".

“

Spero che vengano più aziende italiane interessate a sviluppare attività nell'area mineraria per scrivere una nuova pagina di storia

Salvatore Scervini,

Direttore generale di Horizonte Mineiro.

Le difficoltà incontrate per questo motivo sono servite da motivazione per la scoperta di ampie possibilità: "Vediamo opportunità nell'area critica delle bacini di decantazione, che hanno causato tante tragedie nel Minas, e nel mercato di sondaggi sonici e a secco in cui siamo pionieri e leader di mercato, fin da quando nessuno, nemmeno le grandi compagnie minerarie, ci credeva", sottolinea Salvatore.

Con le basi già consolidate, l'imprenditore ora cerca di ampliare l'area di intervento in altre parti del Paese: "è molto importante creare relazioni e partnership con le aziende che operano nel Minas. Anche se Minas Gerais è il luogo di nascita dell'attività mineraria in Brasile, si stanno aprendo opportunità in altri stati. Con ciò è importante sottolineare che molti dei direttori e decisori in quest'area provengono dal Minas Gerais e in questo modo lo Stato partecipa allo sviluppo dell'attività mineraria in Brasile, portando la cultura e le competenze del Minas Gerais", conclude Salvatore.

PRODOTTO MINERARIO

Continuando a parlare di industria mineraria, un'altra azienda di spicco è la FERMAG, che nasce nel 1976 a Itabira, su iniziativa dall'ingegnere italiano Mário Araldi con l'appoggio di investitori di altri paesi. L'impresa produce e vende ossidi di ferro speciale e ferrite magnetica,

Due anni prima, durante una cena tra amici nella piccola comunità di Codevilla, in Italia, Araldi era stato invitato a visitare una miniera di ossido di ferro nella città situata nella regione centrale dello stato. Senza entrare nei dettagli, accetta



Ho seguito le tracce della Fiat, oltre a credere nel potenziale tecnico e di risorse dello Stato.

Mario Araldi,
Presidente di Fermag.

l'invito a progettare, costruire e gestire la fabbrica.

Nell'aprile 1988, dopo successive modifiche, la società diviene una società a responsabilità limitata, con la denominazione FERMAG – Ferritas Magnéticas Ltda. All'inizio degli anni 2000, l'azienda inizia la fabbricazione di un nuovo prodotto: i fogli magnetici. In quel periodo i direttori di FERMAG effettuano numerosi viaggi in giro per il mondo per conoscere meglio il processo produttivo, e successivamente l'azienda inizia a produrre cinquemila metri di fogli magnetici al mese. In seguito la produzione raggiunge i 20.000 metri al mese e attualmente la produzione è di 200.000 metri di fogli magnetici al mese, espandibili fino a 240.000 metri al mese.

Araldi afferma che la tradizione italiana è stata importante per la scelta di Minas, e sottolinea gli aspetti che riteneva rilevanti per stabilirsi nello Stato: "Ho seguito le tracce della Fiat, oltre a credere nel potenziale tecnico e di risorse dello Stato". Per il futuro scommette sul buon andamento dell'azienda, e fa previsioni positive per i prossimi anni, scommettendo sui differenziali dell'azienda: "siamo stati fondamentali nello sviluppo dell'area globale dei gasdotti, oltre ad essere l'unica fabbrica di prodotti di serrature per l'industria del freddo".

COSTRUZIONE DURANTE LA PANDEMIA

Non si può negare la forza dell'industria italiana situata nel Minas, ed è anche impossibile non ricordare che questo rapporto ha ancora molto da offrire. Un esempio di questo ricco processo è la installazione della Fassa Bortolo realizzata recentemente nella città di Matozinhos, nella Regione Metropolitana di Belo Horizonte, durante il periodo più grave della pandemia di covid-19. Per l'azienda, che vanta 300 anni di storia e tradizione nel settore edile, è il primo stabilimento realizzato in un mercato extraeuropeo.

Il responsabile amministrativo e della comunicazione del-

la Fassa in Brasile, Ivan Alberti racconta l'importanza storica dell'industria italiana nel Minas: "è uno degli Stati brasiliani che ha accolto più immigrati italiani tra la fine dell'800 e l'inizio del 900 secolo. Ciò ha portato a notevoli influenze, come negli aspetti dell'architettura di Belo Horizonte. Ci sono anche città nello stato con nomi di origine italiana, come Teófilo Otoni. Ma la presenza italiana nel Minas è stata accelerata dall'arrivo della Fiat negli anni '70, iniziativa che ha favorito l'industrializzazione dello Stato. Minas è sede di una delle cinque camere di commercio italiane in Brasile, il che dimostra l'importanza degli italiani in questo Stato".

Spiega anche i motivi per cui Fassa Bortolo ha scelto Minas per stabilirsi in Brasile: "E' un Paese enorme, più grande dell'Europa. Non è fattibile, strutturalmente, iniziare subito ad operare su tutto il territorio nazionale. Abbiamo iniziato nel Minas perché è uno dei più grandi mercati del Brasile, con una forte industria delle costruzioni. In Minas troviamo materia prima di qualità, fondamentale per la nostra attività. Per ora ci concentriamo sullo stato, perché i nostri prodotti, malte e stucchi, hanno un peso specifico elevato e questo incide sul costo del trasporto. Per essere economicamente sostenibile, una fabbrica come la nostra può servire un'area di circa 400 chilometri di raggio. A Matozinhos, nella regione metropolitana di Belo Horizonte, serviamo praticamente tutto il Minas Gerais".

Ivan dice anche che i primi mesi di attività nello stato sono stati positivi: "siamo partiti davvero bene. Siamo diventati il fornitore esclusivo di malta e stucco per l'Arena MRV, il nuovo stadio nella capitale del Minas Gerais, che è il più grande progetto privato dello stato. Questo ci ha dato una grande proiezione e ha dimostrato la nostra qualità. Stiamo ampliando la rete di negozi che vendono i nostri prodotti. La ricettività tra le imprese di costruzione è stata eccezionale e amplieremo questo servizio, portando più silos e attrezzature in Brasile".

Alberti, infine, considera favorevoli le prospettive di performance dell'azienda nel Minas Gerais: "siamo molto fiduciosi. La qualità dei prodotti Fassa è riconosciuta, la nostra gamma di malte e stucchi è abbastanza ampia e abbiamo in progetto tante novità. Abbiamo appena lanciato la linea di malte speciali per ripristini strutturali, per esempio. La produzione sta gradualmente aumentando e abbiamo anche confermato un'anticipazione nel progetto della fabbrica, dove entro quest'anno inizieremo i lavori di ampliamento del nostro magazzino e dell'area spedizioni, prevedendo già un aumento della produzione, poiché le nostre vendite crescono di mese in mese. Stiamo raggiungendo gli obiettivi fissati dalla sede italiana". ||

ITA Airways inicia operações no Brasil

Companhia aérea inovadora se propõe a ser um ponto de referência no fortalecimento da conectividade da Itália com o mundo

Em junho deste ano, a ITA Airways, nova companhia aérea nacional italiana, apresentou aos representantes da imprensa brasileira e parceiros de negócios do mercado a temporada de verão 2022 da companhia, com suas novas conexões. O evento aconteceu em São Paulo e foi representado por Pierfrancesco Carino, vice-presidente de vendas internacionais, Tommaso Fumelli, gerente regional das Américas, Andrea Taddei, o recém-nomeado country manager da ITA Airways no Brasil e a equipe local da companhia.

Com operações de voos disponíveis desde o final de 2021 no mundo, e desde junho de 2022 no Brasil, a ITA Airways é uma companhia aérea inovadora, que se propõe a ser um ponto de referência para fornecer à Itália conectividade de qualidade com destinos domésticos, internacionais e intercontinentais, impulsionando o turismo e o comércio exterior. Isso resultará de uma estratégia que foca no melhor atendimento ao cliente, aliada à digitalização e sustentabilidade, em seus aspectos ambientais, sociais e de governança.

O desenvolvimento da rede intercontinental representa um dos principais ativos da companhia, estratégia que será consolidada também graças aos novos Airbus A350 de última geração, que operam em destinos de longa distância.

Especificamente no Brasil, a ITA Airways está oferecendo cinco voos semanais para São Paulo, operados todas as segundas, terças, quartas, sextas e sábados de Roma, e todas as terças, quartas, quintas, sábados e domingos, de São Paulo.

Essas novas conexões fortalecem ainda mais a relação entre dois países – Brasil e Itália, que sempre estiveram ligados por profundas relações históricas, culturais e econômicas e vão potencializar ainda mais a expansão da ITA Airways na América do Sul. Destino favorito para férias italianas, o Brasil também é um mercado muito importante junto aos Estados Unidos, para o tráfego de negócios e de carga.

Além disso, graças a acordo firmado com a Azul Linhas Aéreas Brasileiras, a maior compa-

nhia aérea do mercado em número de cidades atendidas e embarques, a ITA Airways está proporcionando aos passageiros a oportunidade de chegar a oito destinos dentro do Brasil, conectando via São Paulo, garantindo, assim, as melhores opções de conexão com as principais cidades brasileiras aos clientes da principal operadora italiana.

A ITA Airways colocará seu código “AZ” em voos operados pela Azul nos seguintes mercados domésticos: Belém (PA), Cuiabá (MT), Santos Dumont (RJ), Porto Alegre (RS), Recife (PE), Juazeiro do Norte (CE), Confins (MG) e Curitiba (PR). Além do acesso à rede doméstica da Azul, os benefícios e a comodidade de um bilhete *codeshare* para os clientes ITA Airways incluirão check-in e bagagem.

Para voar entre Roma e São Paulo, a ITA Airways escolheu seu avião principal, o novo A350-900 com 334 assentos, incluindo 33 assentos full-flat na Business e 39 assentos na Comfort Economy, equipado com o motor Rolls Royce altamente eficiente (o Trent XWB) e construído com materiais avançados e mais leves, que permitem a redução de peso em benefício do menor consumo de combustível e emissões de CO₂, em linha com o plano ambiental e de sustentabilidade da companhia. ||

(fonte: ITA Airways)



Foto: ITA, divulgação

"Abrangência, amplitude e compromisso": a consolidação do aeroporto internacional de Belo Horizonte como alavanca para negócios italianos em Minas

Terminal localizado na Região Metropolitana de Belo Horizonte é ponto estratégico para escoamento de demandas europeias

Recentemente eleito o melhor aeroporto do país pelo Ministério da Infraestrutura, o Aeroporto Internacional de Belo Horizonte, em Confins, é um dos grandes parceiros da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais. O ranking considera avaliações de usuários relativas a 17 elementos, entre eles os processos de check-in e de inspeção de segurança. O resultado é apenas mais um dos reflexos um amplo trabalho que busca consolidar o terminal com um ponto estratégico de negócios para o Brasil.

Para Marcelo Farias, gestor do Hub Logístico Multimodal da BH Airport, "falar da parceria entre a BH Airport e a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais é falar de abrangência, de amplitude e compromisso. A união entre duas entidades tão grandes e relevantes, remete a internacionalização e a uma rede de colaboração composta por 80 outras câmaras, que cobrem 55 países e 25 mil associados, número que corresponde ao de passageiros que o Aeroporto Internacional de Belo Horizonte movimenta diariamente".

O aeroporto é um *hub* de conexões e conta com uma malha aérea com cerca de 50 opções de destinos, além de um Terminal de Cargas que movimenta mais de 40 mil toneladas por ano, tornando-se alavanca para o desenvolvimento do turismo, dos negócios e do comércio exterior, o que favorece amplamente as empresas associadas à Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais.

Marcelo ainda fala sobre o que o título de melhor aeroporto do Brasil significa no sentido de captação de investimentos para o estado: "representa uma grande responsabilidade e mostra o resultado do compromisso que o Aeroporto Internacional de Belo Horizonte possui com o desenvolvimento do Estado de Minas Gerais e do país. Sob a ótica da responsabilidade, olhamos sempre para os pilares que consideramos valores fundamentais para sustentar esse trabalho: compromisso em servir, segurança, comprometimento, desprendimento, proatividade e credibilidade que, apoiados no que acreditamos como



Foto: BH Airport / divulgação

modelo de governança, nos guia no atingimento de resultados consistentes, sustentáveis e de longo prazo”.

“

É muito importante para a BH Airport estar junto com a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais em um trabalho voltado para a promoção de um ambiente favorável ao desenvolvimento de negócios.

VALORES ALINHADOS

Para além do objetivo de impulsionar os negócios italianos em Minas, as duas entidades têm uma série de valores em comum: “destaco aqui o compromisso em oferecer serviços de qualidade, o respeito às pessoas, o comprometimento com o sustentável e inovador e a visão global com o ambiente de negócios. Essa sinergia entre princípios tão importantes para o desenvolvimento de um ecossistema seguro e saudável, torna essa parceria robusta e sólida”, pontua Marcelo.

Ele ainda fala sobre a importância da parceria firmada entre a BH Airport e a Câmara de Comércio Italiana: “é muito importante para a BH Airport estar junto com a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais em um trabalho voltado para a promoção de um ambiente favorável ao desenvolvimento de negócios, focando no desenvolvimento sustentável e inovador de um ecossistema saudável e de longo prazo, que servirá ao desenvolvimento do Estado de Minas Gerais e do Brasil, bem alinhado com seu propósito, que é encurtar distâncias e ampliar destinos”.

EXPECTATIVAS E PROJEÇÕES

Considerando as demandas emergentes das empresas italianas alocadas no estado, Marcelo explica como tem sido a atuação no sentido de ampliar as possibilidades de negócio para este segmento: “hoje temos um voo cargueiro semanal, que traz cargas da Europa via Estados Unidos. As conexões funcionam muito bem e servem a algumas empresas italia-



Foto: BH Airport / divulgação

Marcelo Farias destaca a importância das parcerias com a Câmara

nas alocadas em Minas Gerais, mas queremos mais. Estamos trabalhando fortemente em uma frequência oriunda da Itália, considerando que somos o 2º maior mercado de cargas italianas importadas no Brasil e grande parte dessa demanda chega por outros estados das regiões sudeste e sul”.

Marcelo ainda ressalta o papel das empresas italianas no desenvolvimento mineiro, de forma ampla. Segundo ele, essas empresas “movimentam volumes expressivos todos os dias e podem nos ajudar nesse caminho. Tenho certeza que com os benefícios que o Governo do Estado oferece, a redução no *lead time* da operação e no custo total, somados a agilidade e a competitividade do Hub Logístico Multimodal do Aeroporto Internacional de Belo Horizonte, temos a receita ideal para alcançarmos esse objetivo”.

O gestor ainda explicita o que a BH Airport espera da parceria com a Câmara em busca de mais resultados positivos: “espera-se uma relação de colaboração e um trabalho conjunto para alcançarmos um objetivo maior, que é o sucesso para o ambiente de negócios do Estado de Minas Gerais, para o crescimento do Aeroporto Internacional de Belo Horizonte e para a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, por meio da promoção de um ambiente favorável ao desenvolvimento de novos negócios.

Por fim, ele detalha quais as expectativas para os próximos meses, considerando as mudanças previstas no cenário nacional: “a BH Airport segue otimista com o cenário que se desenha para o futuro e com as possibilidades de evolução. O objetivo é retornar ao volume de passageiros e alcançar fluxo superior a 10 milhões de pessoas em 2022. Com o avanço do plano nacional de vacinação contra a Covid-19, melhoria dos índices de contaminação pela doença e confiança da sociedade em voltar a viajar, a meta se mostra factível”. II

Paraíso europeu, região da Sardenha reúne riquezas naturais, história e tradição gastronômica

Entre praias e montanhas, as tradições italianas se fazem presentes na ilha mediterrânea



Localizada a cerca de 200 quilômetros do continente, no meio do Mar Mediterrâneo, a Sardenha é uma ilha paradisíaca movida pelo turismo. Com belezas naturais lapidadas desde o período paleolítico, a região é rica em atrativos como praias e grutas, mas não deixa de encantar também pela tradicional gastronomia italiana.

O empresário Alberto Cisico é natural de Gênova, mas os 20 anos que passou trabalhando na Sardenha o fizeram se encantar pelo local, onde tem uma casa em Palau. Ele destaca alguns dos atrativos que mais chamam a atenção: “todas as praias, na parte do mar. Tem também uma pedra, chamada Roccia dell’Orso, que existia já antigamente, é uma pedra muito linda, toda de granito... Essa parte da Sardenha é toda em granito”.

A comuna tem uma área de 44 km² e população residente de aproximadamente quatro mil habitantes, número que se multiplica por dez nos meses do verão europeu. “Como em toda a Sardenha, tem aquelas casas de pedra muito antigas, que agora não se sabe bem quem fez, são construções muito misteriosas e antigas... Na cidade de Palau também o mais forte da economia é o turismo, por causa da ligação com a Ilha de Madalena”, afirma Alberto.

Já a parte mais interna da Sardenha do Norte, que se chama Gallura, também se destaca pelas riquezas naturais, e por ser a região onde se produz a cortiça. “É um dos maiores produtores europeus, junto com Portugal, onde além de produzir a tampa

para o vinho, também há várias coisas feitas com cortiça, e onde recentemente fazem roupas, blusas, tudo isso”, explica Cisico.

Outro atrativo turístico da Sardenha, especialmente durante o verão, é a parte das praias da Costa Esmeralda, onde é possível encontrar todos os tipos de restaurante e baladas. Há ainda a Villa Berlusconi, fundada em uma área que era totalmente desabitada até o início da década de 1960, quando a região foi comprada pelo líder muçulmano Aga Khan para a construção de Porto Cervo, que é outra cidade da região da Sardenha.

CARIBE EUROPEU

Sócio de Alberto Cisica, casado com uma brasileira, Pasquale Sana fala sobre outra parte da Sardenha, a cidade de Ólbia: “é uma das melhores cidades de media dimensão, que está crescendo muito devido ao fato de ter porto, aeroporto e uma pequena parte industrial. E também é uma cidade satélite por causa da posição que ela tem na região”.

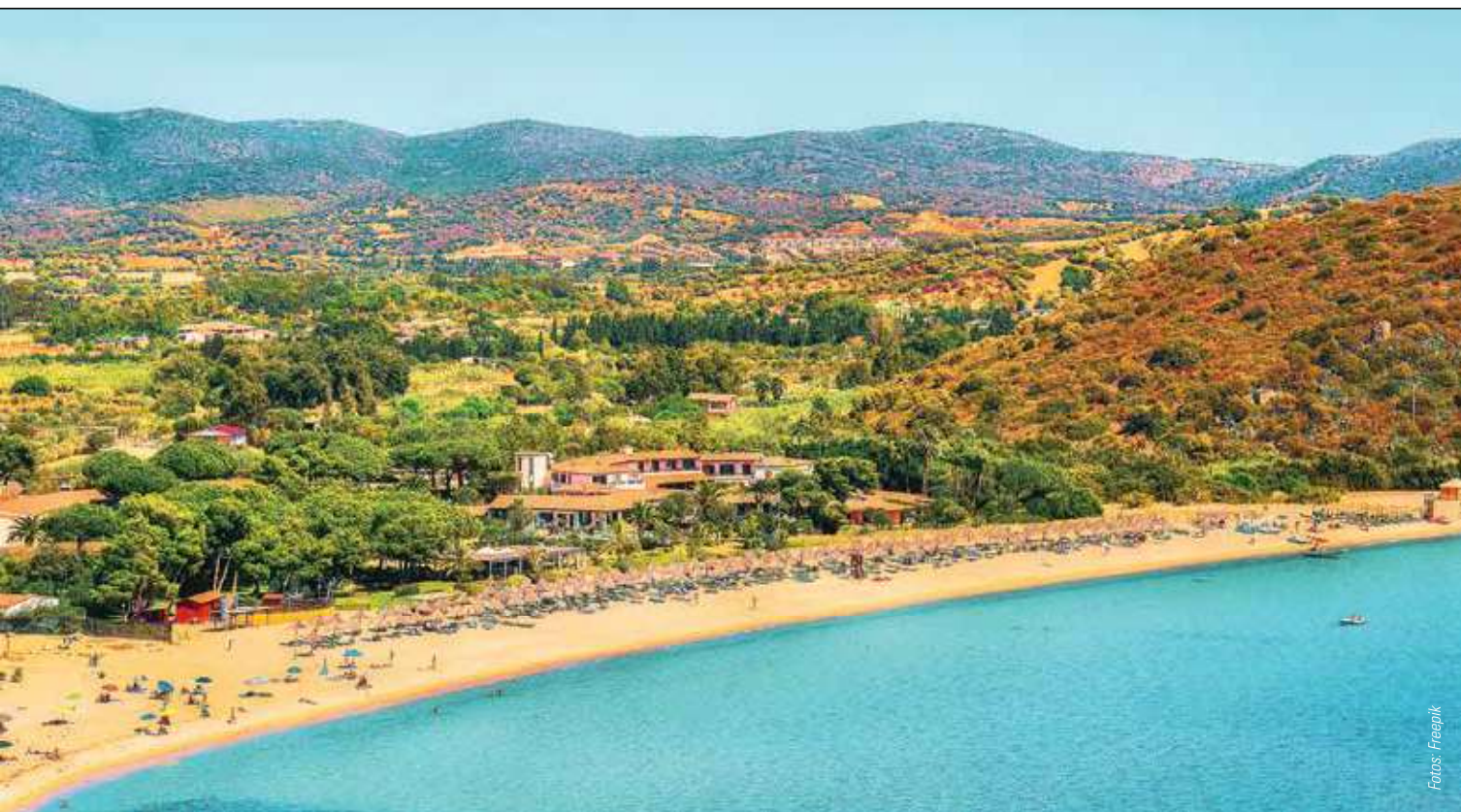
Por se tratar de uma ilha antiga, há vários sítios arqueológicos, como a gruta de Netuno, montanhas, e alguns dos cânions mais profundos da Europa, o que demonstra, mais uma vez, a vastidão de possibilidade de turismo na Sar-

Fotos: Freepik



Vista de Cagliari, capital da Sardenha





Acima, vista da praia de Villasimius, ao sul da Sardenha. Abaixo, casas coloridas na região de Bosa.





Telhados em Cagliari

denha. Pasquale lembra que a localidade “é diferenciada em tudo, por que a gente tem aqui uma região de praias lindas, a cor do mar lembra a do Caribe, por isso a região é chamada Costa Esmeralda, a água tem a cor das esmeraldas”.

Os atrativos econômicos são baseados nestes elementos, já que se trata de uma ilha que antigamente vivia de pastores, plantações, considerada o mundo antigo, no Ocidente, por causa da localização. “Tanto é que aqui, todo mundo que tem dinheiro, árabes, russo, americanos, chinês, todo mundo vem pra cá pra ter um cantinho, por que é uma ilha paradisíaca”, reforça Pasquale.

A diferença para outras regiões da Itália, segundo Pasquale é o fato de a Sardenha ter uma colocação estratégica no mapa, cercada por água, mas a uma distância segura do continente. “A comida também é excelente, e nós somos um dos povos mais longevos do mundo, inclusive há uma cidade aqui em que a média de idade chega a 100, cento e poucos anos” conclui.

LOCALIZAÇÃO E GASTRONOMIA

Ainda que a indústria do turismo seja o principal atrativo econômico, a região conta também com atividades significativas de refino de petróleo e de transformação de agricultura. Em relação à localização, Alberto fala sobre as vantagens e desvantagens: “é que é uma Ilha no meio do Mediterrâneo e para chegar precisa de 11, 12 horas de navio, saindo de Gênova; saindo de Roma é um pouco menos, entre seis e oito



Foto: arquivo pasquali

Alberto Cisico em Cala Capra, localidade da comuna de Palau

horas, ou uma hora de avião. Isso faz com que a Sardenha tenha a natureza sempre preservada, que é uma coisa única. Para quem mora na Sardenha, estar no Mediterrâneo pode ser um ponto positivo, por que está longe do continente, então é meio complicado, por que precisa usar um meio de transporte diferenciado. É bom e é ruim ao mesmo tempo”.

Outra parte que se destaca na Sardenha é a gastronomia: “é uma gastronomia muito genuína, onde você acha comida típica, que parece te fazer voltar no tempo. É como entrar na máquina do tempo quando você vai na Sardenha, seja na parte da natureza, seja na parte da gastronomia” exemplifica Alberto. ||



João Pombo Barile

ENFIM, UM CARRÃO PEQUENO

Quem viveu os anos 1970 em Belo Horizonte talvez se lembre do estardalhaço causado pelo lançamento do Fiat 147. Numa época em que carro de passeio era Volkswagen, Chevrolet ou Ford, o surgimento do primeiro automóvel da fábrica italiana foi mesmo um acontecimento. E mobilizou a cidade.

Era engraçado ver as pessoas pararem tudo o que estavam fazendo só para ver o pequeno carro passar. Nos jornais, fazia-se um grande barulho: “Enfim, um carrão pequeno”, alardeava a publicidade. A *macchina* vinha para concorrer com o Fusca, a grande paixão nacional. Será que consegue? Os mais céticos duvidavam. Foi aí que chegou lá em casa a notícia: meu pai tinha comprado um 147, um dos primeiros a sair da linha de montagem da empresa, que acabara de se instalar em Betim.

Todos na família ficaram curiosos: como será este tal 147? Grande? Pequeno? Quantas portas? Será que cabe toda a família dentro? “É uma espécie de Cinquecento”, explicou meu pai uma noite durante o jantar, em tom professoral. Eu, ignorante, fiquei na mesma. Não sabia que ele fazia referência ao charmoso carro dos anos 1950.

Engenheiro paulista, que tinha mudado de mala e cuia com toda a família para trabalhar em Minas, papai era um grande entusiasta da indústria. Esta mesmo, caro leitor, que hoje anda meio pelas tabelas, esquecida e cada vez menos importante no país. E sem o prestígio do agronegócio, que até pop acabou

virando nos últimos anos. Nascido e criado em São Caetano do Sul, cidade industrial com uma enorme colônia italiana, a inauguração da fábrica de Torino, em terra brasileira, era motivo de orgulho para ele. Na casa de minha avó Serena, sua mãe, aprendíamos a amar o Brasil e a Itália juntos.

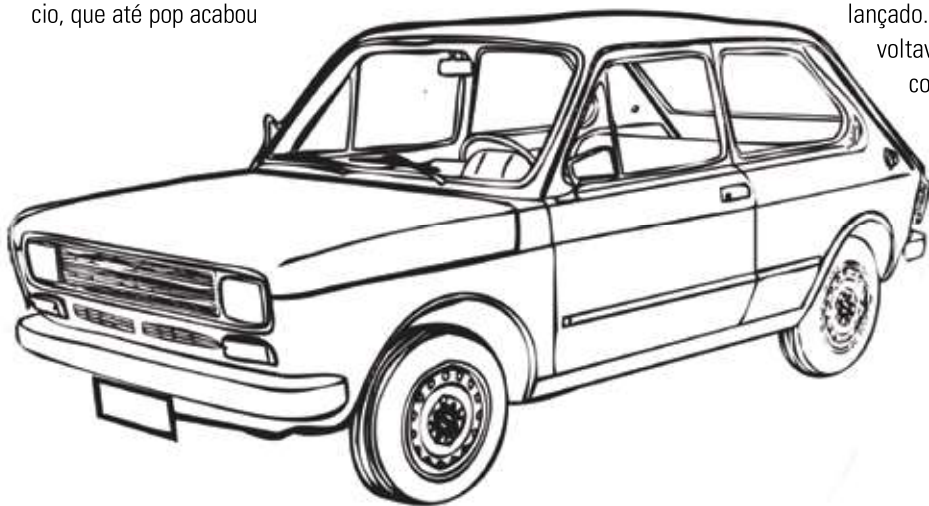
Quando o carro chegou, foi uma festa. Me lembro bem do cheiro do estofado e do carpete. E dos vizinhos do prédio indo até a garagem para ver o carro. Algo inimaginável, sobretudo hoje, quando em Belo Horizonte existe quase um veículo por morador.

Só agora me dou conta: foi naquele 147 que dirigi pela primeira vez. Aos domingos, pela manhã, papai me levava para fora de BH. Em alguma estrada de terra que ficava para os lados de Nova Lima. E então, durante horas, me divertia um bocado. Até hoje lembro do ronco baixo que tinha o motor. E das marchas que, por barbearagem minha, custavam a entrar. O carro, marrom claro, voltava totalmente vermelho por conta do pó das estradas que passávamos.

Meu pai gostou do carro. E, dois ou três anos depois, resolveu trocar o 147 por uma versão mais moderna. Eram os anos em que o motor a álcool começava a ser inventado no Brasil. E, se não me engano, o carrinho italiano seria a primeira versão, mundial, de um motor movido a etanol produzida em série.

Lembro bem da cara de desconfiança que muita gente fazia quando se dizia que um carro movido a álcool seria lançado. Uma piada, meio sem graça, sempre voltava nas rodas de conversa. “Carro a álcool? Sou contra. Senão vai faltar cachaça”. Papai não se alterava. E não cansava de repetir. “O álcool é o futuro da indústria do automóvel”.

Para o bem da verdade, é preciso que se diga: ligar o bichinho era um sacrifício. Sobretudo no inverno, o carro demorava um tempão para pegar. Estávamos ainda muito



“

Até hoje lembro do ronco baixo que tinha o motor. E das marchas que, por barbeiragem minha, custavam a entrar. O carro, marrom claro, voltava totalmente vermelho por conta do pó das estradas que passávamos.

longe dos anos da injeção eletrônica. E era preciso muita ciência (e paciência) para que o motor ligasse e pudéssemos então ir para a escola. E deixava minhas irmãs morrendo de preocupação de chegarmos atrasados no colégio.

Desde o final dos anos 1980, quando finalmente tirei carteira, dirigi muitos outros carros: mecanicamente melhores, mais potentes, mais econômicos e muito mais seguros. Mas confesso: tenho saudades do 147. Sinto falta daquele medo que sentia, de manhãzinha, quando íamos para o colégio. E, já dentro do carro, papai dava a partida. Será que vai pegar? Sinto falta também do forte cheiro de álcool, que saía do motor.

Sinto falta do carrão pequeno. ||

João Pombo Barile

É jornalista e graduado em filosofia pela USP. Em São Paulo, trabalhou nas editoras Nova Cultural, Abril e Larousse e foi colaborador da revista Bravo e do jornal O Estado de S.Paulo. Em Belo Horizonte, trabalhou nos jornais O Tempo, Hoje em Dia e na revista Veja BH. É diretor do Suplemento Literário de Minas Gerais e dirige, desde 2011, o Prêmio Governo de Minas Gerais de Literatura.



QUALIDADE E LOGÍSTICA INDUSTRIAL

Nossa missão é oferecer consultoria, treinamento e serviços focados em logística integrada, resolução de problemas e terceirização de ciclos de produção e filiais de empresas, aproveitando a experiência e o know-how adquiridos em 20 anos de atividade.

LOGI SERVICE

Rua Carlos Pereira, 200 - Centro
Montes Claros (MG) | 39400-063
+55 38 3213-5959
a.carpentieri@logi-service.it
www.logi-service.it



LOGI SERVICE

QUALITY - PERFORMANCE & RESULT

Ferragosto, o feriado mais aguardado na Itália

No dia 15 de agosto, comemora-se na Itália o Ferragosto. Inicialmente, o feriado era no dia primeiro do mês e foi pensado para celebrar o imperador romano Augusto. Além disso, era comum, para o mês de agosto, celebrações para o deus Conso, deus da agricultura, que incluíam festas pagãs e celebrações com animais, que eram liberados do trabalho e ornados com guirlandas e flores. Por isso, depois de muitos anos, as festas foram unificadas e celebradas em grande estilo.

Acredita-se que a igreja católica, com a sua histórica influência no país, se aproveitou da popularidade da data e transferiu as comemorações para o dia 15 do mês, data em que a instituição comemora a Assunção de Maria. A grande adesão ao feriado ocorreu mesmo durante o governo de Mussolini, pois houve forte incentivo para que a população viajassem e conhecesse as cidades italianas.

Tradicionalmente, essa data é marcada por várias comemorações, tanto no âmbito religioso quanto no familiar e social. Por ser no final do verão e, normalmente, durante o período de férias, é um momento muito aproveitado. O feriado também é importante pois movimentava a economia das cidades mais turísticas italianas.



Itália promove feira internacional de produtos orgânicos e naturais

Entre os dias 8 e 11 de setembro acontece, em Bologna, a 34ª edição da feira internacional para promoção de produtos orgânicos e naturais, que ficou mundialmente conhecida como Salone Internazionale del Biologico e del Naturale (Sana). O evento acontecerá no Bologna Exhibition Center e contará com encontros B2B de toda a cadeia produtiva de produtos naturais. A feira é parada obrigatória para produtores, distribuidores, representantes dos setores de hotelaria, restaurantes e cafés, compradores nacionais e internacionais, instituições e órgãos de controle.



A Sana é organizada em colaboração com a Federação Italiana para Agricultura Orgânica e Biodinâmica (Federbio) e a Associação Nacional de Processamento e Distribuição de Produtos Orgânicos (Assobio) e atua, principalmente, para os setores de comida orgânica, tecnologia, beleza e sustentabilidade, em especial nas áreas de produção, transformação, distribuição e certificações. A feira contará com mais de 600 empresas expositoras, 25 conferências e cerca de 2.500 encontros B2B entre expositores italianos e internacionais.

Sétima edição da Semana da Cozinha Italiana no Mundo

Acontecerá, entre 14 e 21 de novembro deste ano, a 7ª edição da Semana da Cozinha Italiana no Mundo, aqui em Belo Horizonte. A iniciativa, que tem como principal objetivo evidenciar a enogastronomia italiana, com suas tradições e

excelências, como um dos sinais distintivos do "made in Italy", é promovida pela Câmara Italiana em parceria com o consulado italiano em Minas. Mais informações em breve, nas redes sociais e site da Câmara.

Conheça nossa atuação e conecte **sua empresa** a um **ambiente global** para promover **negócios** e **relacionamentos**.

Seja nosso associado.

● **Internacionalização**

Temos a expertise de que a sua empresa precisa para se expandir pelo mundo.

● **Gestão empresarial**

Para todos os negócios, temos soluções customizadas e especializadas.

● **Networking**

De maneira personalizada e sob demanda, organizamos seminários, palestras, conferências, simpósios e eventos sociais para terceiros, aproximando as empresas de seus públicos de interesse.

● **Comunicação**

Soluções para a sua empresa crescer e aparecer.

Entre em contato conosco: Rua Piauí, 2019 - 5º andar - Funcionários
Belo Horizonte - MG | + 55. 31. 3287-2211 | www.italiabrasil.com.br



**CÂMARA DE COMÉRCIO
ITALIANA DE MINAS GERAIS**

CÂMARA DE COMÉRCIO ITALIANA NO EXTERIOR

GEOSTRING

solutions



GEOFÍSICA - ARQUEOLOGIA - MEIO AMBIENTE
ENGENHARIA - BIO-ESPELEOLOGIA
ESTUDOS GEOLÓGICOS E GEOTÉCNICOS

Soluções Multidisciplinares através de Consultorias, Projetos e Prospecção, Licenciamentos (Ambiental, Espeleológico e Arqueológico), resolver às necessidades das empresas ou empreendimentos por meio de aconselhamento ou sugestões de melhorias, bem como acompanhar seus projetos, embasado em firme e estruturado conhecimento, ademais realizar mapeamento geofísicos para exploração (mineral, água subterrânea, óleo e gás) empregando as técnicas mais avançadas.



WWW.GEOSTRING.COM.BR