



Fotos Luiz Chaves | Marcelo Pauli | Luanda Roos/Vinicola Cristófoli

Slow Food

Eventos

Jantar Sob as Estrelas

A Hotelaria de Luxo

Divina Cozinha

Cidades mobilizadas para atrair seleções em 2014

Programa Estadual de Qualificação começa pela Serra

Sindicato incentiva a cooperação no Turismo

Copa na Região Uva e Vinho

Projeto Desenvolvimento da Gastronomia e Hotelaria



Mas afinal o que é o Slow Food?

Alexandre Baggio

Chef de Cozinha e professor de Gastronomia
Convivium Slow Food Sul-Porto Alegre

O Slow Food foi fundado como uma associação internacional 'enogastrômica' (de vinhos e alimentação) pelo ativista alimentar Carlo Petrini na pequena cidade de Bra – situada no norte da Itália – em 1986. Seu objetivo inicial era o de apoiar e defender a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo de vida mais lento. Mais tarde, esta iniciativa foi ampliada para abranger a qualidade de vida e, como consequência lógica, a própria sobrevivência do planeta em que vivemos.

O caracol é o símbolo do Slow Food, foi escolhido porque se movimenta lentamente e vai comendo calmamente durante o seu ciclo de vida.



O Slow Food acredita numa nova gastronomia: como liberdade de escolha, como educação, como uma abordagem multidisciplinar em relação à comida que nos permita viver nossas vidas da melhor forma possível, utilizando os recursos ao nosso alcance. Da qualidade da comida para uma qualidade de vida, o Slow Food está comprometido com a proteção dos alimentos tradicionais e sustentáveis de qualidade; dos ingredientes primários, com a conservação de métodos de cultivo e processamento e com a defesa da biodiversidade tanto de espécies cultivadas como silvestres.

O Slow Food sustenta que a única forma de agricultura que pode oferecer uma perspectiva de desenvolvimento, especialmente para as regiões mais pobres do mundo, é aquela baseada na sabedoria de comunidades locais em harmonia com os ecossistemas que as cercam. Proteger locais de valor histórico, artístico ou social que formam parte da

nossa herança alimentar, reconhecendo a história e a cultura de cada grupo social conforme esta interage dentro de uma rede maior de trocas recíprocas.

O alimento deve ser bom, limpo e justo. Esta tríade pode ser considerada a base deste movimento. Bom significa apetitoso e saboroso, fresco e capaz de estimular e satisfazer os sentidos. Para chegarmos a este conceito devemos respeitar as características do local, o *terroir*¹, bem como a maturação e sazonalidade dos produtos.

Limpo significa produzido sem exigir demais dos recursos da terra, seus ecossistemas e meio-ambiente e sem prejudicar a saúde humana. A sustentabilidade na produção e manipulação ou beneficiamento deve ser respeitada.

Justo significa respeitar a justiça social, o que significa pagamento e condições justas para todos os envolvidos no processo, desde a produção até a comercialização e o consumo. Refere-se à justiça social, ao respeito pelos trabalhadores, a compensações adequadas de trabalho, à gratificação ao produzir bem, à vida do campo, ao resgate dos camponeses, dos pequenos produtores rurais e a distribuição sustentável.

Baseado em tais princípios e identificação com os mesmos tenho adotado a filosofia do Slow Food e praticado nas atividades que exerço como Chef de Cozinha e Professor de Gastronomia.

Baseei meu trabalho de conclusão de pós-graduação em um artigo intitulado "Ensaio sobre a Gastronomia do Rio Grande do Sul e os princípios do Slow Food", entrelaçando um estudo sobre a gastronomia do nosso estado, a atividade acadêmica e os princípios do Slow Food.

Pude vivenciar na Itália, na região da Toscana, na cidade de Greve in Chianti, considerada Città Slow, esta filosofia na prática, em viagem realizada em fevereiro de 2011. Visitei também as regiões da Ligúria e Piemonte, berço do Slow Food, contatando desde os fundadores e gestores do movimento, aos produtores, chefs de cozinha e empreendedores

envolvidos. "A cozinha nasce do produto que existe no território", é uma máxima defendida. O potencial gastronômico do Rio Grande do Sul é enorme. Alimentos "bons, limpos e justos" deve ser uma realidade a ser trabalhada. Diferentes culturas colonizadoras enriqueceram o cultivo de ingredientes e contribuíram com técnicas e receitas tradicionais.

A escolha dos consumidores entre orgânico e convencional, local e global, tem repercussões importantes sobre o meio ambiente e os sistemas agrícolas. O estudo e a junção de que tais fatores são viáveis. A região da Uva e Vinho na Serra Gaúcha já exerce tais princípios e filosofia naturalmente, e de maneira notável!

O incentivo aos produtores e produtos locais, o reforço das atividades sustentáveis, o cultivo de produtos orgânicos, respeitando-se a biodiversidade e sazonalidade, bem como a utilização e divulgação de tais produtos, só tende a reforçar a "Identidade Enogastrômica" da região.

Encaro como um dever, aliado ao prazer, a utilização, divulgação e pesquisa de nossos produtos e de nossa gastronomia. Meu trabalho, como Chef e Professor, é baseado em dedicação, estudo, pesquisa e paixão.

Sinto-me privilegiado por isto e acredito que o referido artigo é uma semente que está sendo plantada e poderemos colher muitos frutos.

Criamos o *Convivium*² SlowFood-Sul-Porto Alegre em 2011 que está aberto a todos interessados. Podem-se obter maiores informações sobre o Slow Food, e associar-se a um Convivium que atue em sua região pelo site oficial www.slowfoodbrasil.com

*Terroir*¹ é um espaço geográfico delimitado, no qual uma comunidade humana constrói no curso de sua história um saber coletivo de produção, fundado sobre um sistema de interações entre o meio físico e o biológico, e um conjunto de fatores humanos. Os caminhos técnicos assim evoluídos revelam uma originalidade, conferem tipicidade e dão uma reputação a um bem originário deste espaço geográfico (VI Congresso Internacional de Terroirs Vitícolas. França, 2006).

*Convivium*² é uma palavra Latina que significa 'um festim, entretenimento, um banquete'. O Slow Food usa este nome para seus grupos locais. São a expressão local da filosofia Slow Food. Articulam relações com os produtores, fazem campanhas para proteger alimentos tradicionais, organizam degustações e palestras, encorajam os chefs de cozinha a usar alimentos regionais, indicam produtores para participar em eventos internacionais e lutam para levar a educação do gosto às escolas. E, o mais importante: cultivam o gosto ao prazer e à qualidade de vida no dia-a-dia. (www.slowfoodbrasil.com)

EXPEDIENTE Informativo do SHRBS

SEDE - Rua São José, 1814, Bairro Madureira.

CEP: 95020-270 - Caxias do Sul, RS - Fone: (54) 3221.2666

SUBSEDE - Rua Henry Hugo Dreher, 227/15, Bairro São Bento.

CEP: 95.700-000 - Bento Gonçalves, RS - Fone: (54) 3453.8000

Site: www.sindiregiao.com.br

Coordenação editorial: Luciane Lopes Perez

Jornalista responsável: Roberto Hunoff

Diagramação: Tango Comunicação Ltda.

Impressão: Gráfica RBS

Tiragem: 3.000 exemplares

Equipe

Diretora Executiva - Márcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro - Márcia Dall'Alba Mengatto

Gerente Operacional - Luciane Lopes Perez

Auxiliar Administrativa - Andréia Marchet da Rocha

Auxiliar Administrativa - Krisciê Pertile

DIRETORIA SHRBS

Diretoria

EFETIVOS

Presidente - João Antônio Leidens

Vice-Presidente - Gládimir José Zanella

Secretário - Antônio Casagrande Sehbe

Tesoureiro - Gustavo Sirena

SUPLENTES

Nestor De Carli

Jorge Capelari

Amauri de Almeida Doro

Alexandre Ruzzarín

Conselho Fiscal

EFETIVOS

Marciano Pedro Zambiasi

Cládimir João Basso

Rudimar Romeu Corso

SUPLENTES

Paulo Fernando do Amaral Fontana

Leandro Paulo Celso

Pedrinho Agostinho Corso

Delegados representantes junto a FNHRBS

EFETIVOS

Nestor De Carli

João Antônio Leidens

SUPLENTES

Tarcísio Vasco Michelon

Paulo Geremia

Copa 2014

Quando se fala em Copa do Mundo 2014, as pessoas têm muitas dificuldades de entender as diferenças entre Campo Oficial de Treinamento (COT) e Centro de Treinamento de Seleções (CTS). Saiba o que diferencia um de outro.

Campo Oficial de Treinamento

São exclusividades da cidade sede, no caso do Rio Grande do Sul, a capital Porto Alegre. A FIFA já assinou pré-contrato com a Arena do Grêmio, SESC Campestre e São José, além do Beira-Rio, do Sport Club Internacional, estádio oficial da Copa. A entidade já fez as vistorias e, com exceção da Arena, os demais precisam receber melhorias. O SESC, por exemplo, deve melhorar o gramado e a iluminação.

Centros de Treinamento de Seleções

Ficam fora da cidade sede, com localização nos municípios aonde as seleções vão se concentrar. Até agora 19 cidades gaúchas se habilitaram, das quais 15 receberam a vistoria da FIFA: Alvorada, Bento Gonçalves, Cachoeirinha, Capão da Canoa, Canela, Canoas, Caxias do Sul, Farroupilha, Lajeado, Gramado, Novo Hamburgo, Osório, Pelotas, Santa Cruz do Sul, Santa Maria, Santo Antônio da Patrulha, São Leopoldo e Viamão. As demais - Santana do Livramento, Passo Fundo, Rio Grande e Três Coroas - aguardam a visita de representantes da entidade.

Após a inspeção, a FIFA emitirá laudo final e definirá quais candidatas a centro de treinamento estão aptas para receber as seleções. Mas vale ressaltar que não é a FIFA quem escolhe as cidades, e sim cada cidade se "vende" aos países, mostrando suas potencialidades e vantagens na proximidade com Porto Alegre. Com base nestes argumentos é que as seleções escolhem o local.



Vistoria em Caxias do Sul



Vistoria em Bento Gonçalves

FOTO: SEMTUR BENTO GONÇALVES



FOTO: EC JUVENTUDE - DIVULGAÇÃO



FOTO: SER CAXIAS - DIVULGAÇÃO



FOTO: ESPORTIVO - DIVULGAÇÃO

Turismo e a Copa

A dois anos da Copa do Mundo de 2014, o Ministério do Turismo divulgou no início de janeiro, um estudo preliminar sugerindo 184 destinos para o turista que virá para o Brasil assistir aos jogos.

A ideia é incentivar o visitante brasileiro ou estrangeiro a conhecer o país sem ficar longe das 12 cidades-sede nas quais ocorrerão as disputas esportivas. Os locais escolhidos estão em um raio de 300 quilômetros das cidades-sede, com um tempo máximo de viagem de três horas por terra e duas, pela via aérea.

Para organizar os 184 destinos recomendados aos turistas, o governo pretende investir em campanhas e convênios para a promoção dos locais escolhidos. O objetivo é aplicar R\$ 151 milhões na iniciativa. Paralelamente, o Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur) tenta garantir mais R\$ 139 milhões na promoção do turismo à brasileira no exterior.

O estudo definindo os 184 roteiros turísticos foi elaborado pelo Ministério do Turismo em parceria com a Embratur e as secretarias de Turismo dos estados com o objetivo de aumentar o fluxo turístico e a geração de renda e emprego durante a realização do evento.

No Rio Grande do Sul, os municípios escolhidos foram: Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Canela, Cambará do Sul, Gramado e Nova Petrópolis.

Copa na Região Uva e Vinho

Na Região Uva e Vinho, três municípios foram relacionados com a indicação de hotéis para receberem turistas durante a Copa 2014.

Porém, esta lista inicial elaborada pela Match Service e FIFA para hotéis, estádios e cidades candidatas a CT's poderá ser alterada.

A relação oficial será anunciada no final de 2013. Esta é a lista preliminar de cidades na região e respectivos hotéis:

Caxias do Sul:

Blue Tree Towers, Intercity Premium, Personal Royal Hotel, Swan Tower, Norton Express, Cosmos Hotel, Bela Vista Parque Hotel e Hotel Samuara.

Bento Gonçalves e Região:

Farina Park Hotel, Hotel Pousada Casa da Tasca, Dall'onder Grande Hotel, Hotel & Spa do Vinho, Hotel Villa Michelin, Dall'Onder Vittoria Hotel, Pousada Don Giovanni e Villa Valduga.

Comitês locais da copa

As duas principais cidades da Serra Gaúcha e candidatas a Team base Camp da Copa do Mundo, Bento Gonçalves e Caxias do Sul, já têm seus Comitês Locais para trabalhar a Copa do Mundo.

Bento Gonçalves

O Comitê da Copa foi instituído por decreto-lei em 2009 com objetivo de desempenhar ações para a realização do evento. É integrado por representantes da Prefeitura e secretarias, órgãos da imprensa, entidades ligadas ao esporte e associações representativas de classe. A coordenação é feita pela secretária de turismo de Bento Gonçalves, Ivane Fávero.



FOTO: CRISTIANE MORO

Consultores Esportivos em Bento Gonçalves

Integrantes Comitê Bento 2014

Prefeitura de Bento Gonçalves (Secretaria Municipal de Turismo, Secretaria Municipal da Juventude, Esporte e Lazer, Secretaria de Gestão Integrada e Mobilidade Urbana e Secretaria de Educação); Câmara de Vereadores; Clube Esportivo Bento Gonçalves; Associação Gaúcha de Emissoras de Rádio e Televisão; Liga Nostra Itália de Futebol Amador; Conselho Municipal de Turismo; Conselho de Esportes; Centro da Indústria, Comércio e Serviços; Câmara dos Dirigentes Lojistas; Associação das Indústrias de Móveis do Estado do Rio Grande do Sul; Instituto Brasileiro do Vinho; Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho; Bento Convention Bureau; Imprensa (dois representantes da imprensa falada e escrita); Associação dos Produtores de Vinho do Vale dos Vinhedos; Associação de Proteção ao Meio Ambiente; Fundaparque.

Caxias do Sul

Criado em junho de 2009 o Comitê da Copa de Caxias do Sul é composto por mais de 40 entidades que atuam fortemente no desenvolvimento da cidade para a Copa do Mundo de 2014. Prova disso são as diversas ações que o grupo realiza, desde visita técnica a África do Sul no período pré-copa do mundo 2010, até visitas às seleções da América Latina, entregando o caderno de intenções, que apresenta todo o potencial do município. O comitê de Caxias do Sul é coordenado pela Prefeitura Municipal de Caxias do Sul e Câmara da Indústria, Comércio e Serviços.



FOTO: DIVULGAÇÃO

Consultores Esportivos em Caxias do Sul

Integrantes Comitê Caxias Copa 2014

Aeroporto Regional; A/Rampa; Associação de Recursos Humanos da Serra Gaúcha; Associação Riograndense de Imprensa – seção Caxias do Sul; Câmara de Indústria, Comércio e Serviços; Câmara de Dirigentes Lojistas; Câmara Municipal de Vereadores, Caxias do Sul Convention e Visitors Bureau; Companhia de Desenvolvimento de Caxias do Sul; Conselho Municipal do Turismo; Esporte Clube Juventude; Estação Rodoviária; Faculdade Anglo Americano; Faculdade da Serra Gaúcha; Parceiros Voluntários; Prefeitura Municipal; Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – seção Caxias do Sul; Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – seção Caxias do Sul; Serviço Social da Indústria – seção Caxias do Sul; Serviço Social do Transporte; serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte – seção Caxias do Sul; Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho; Sindicato do Comércio Varejista de Caxias do Sul; Sociedade Esportiva e Recreativa Caxias; União das Associações de Bairros e Universidade de Caxias do Sul

Lei Geral da Copa do Mundo 2014

A Câmara analisou o projeto de lei 2330/11, do Executivo, que institui a Lei Geral da Copa. A proposta facilita a entrada de estrangeiros no País no período da competição, em 2014; estabelece normas de proteção às marcas associadas ao evento; fixa as regras sobre transmissão e retransmissão de jogos; e estipula as condutas proibidas nos estádios, entre outros pontos.

Conforme a proposta, a União, os estados, o Distrito Federal e os municípios que sediarão os jogos poderão declarar feriado nos dias de jogos em seu território. O projeto faz parte das garantias dadas pelo governo brasileiro à FIFA para a realização da Copa das Confederações, em 2013, e da Copa do Mundo, em 2014.

Associado!

Atualize seus dados junto ao SHRBS! Facilite seu acesso a informações do setor.

Acesse o site www.sindiregiao.com.br e preencha a ficha cadastral

**SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país.
Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!**



O SINDICATO

Fundado em 8 de agosto de 1948, o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho é uma entidade patronal com base territorial de abrangência em 20 municípios da região. Representa aproximadamente 1.800 estabelecimentos das seguintes categorias: hotéis, pousadas, motéis, restaurantes, churrascarias, pizzarias, cantinas, bares, boates, casas noturnas, casa de shows, cafés, casa de lanches, pastelarias e outros similares.

Visão

Ser uma entidade sindical de referência nacional para os associados.

Missão

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

Diretrizes

- Ampliar a representação e defesa dos interesses da categoria;
- Incentivar a geração e qualificação de produtos e serviços dos associados;
- Promover a integração da categoria e parceiros;
- Promover o produto turístico da região Uva e Vinho.

Representatividade

O Sindicato tem representação em diversas entidades comunitárias e políticas da região:

- Atuaserra,
- Bento Convention Bureau
- Caxias do Sul Convention e Visitors Bureau
- Comissão de Análise do Impacto sobre Empreendimentos do Comércio e Serviços de Caxias do Sul
- Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas
- Comitê Executivo Caxias do Sul 2014
- Conselho Consultivo da Diretoria de Hospitalidade da Festa Nacional da Uva 2012
- Conselho Fiscal da Federação Brasileira dos Conventions e Visitors Bureau
- Conselho do Fundaparque
- Conselho de Desenvolvimento de Bento Gonçalves
- Conselho Municipal de Planejamento e Gestão Territorial de Caxias do Sul
- Conselho Regional do SENAC/RS
- Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul
- Conselhos de Turismo de Farroupilha, Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Flores da Cunha
- Conselho Deliberativo do Instituto Marca Brasil
- Diretoria de Política Turística e Enogastronômica da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul
- Fórum Estadual do Turismo
- Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul
- Grupo Gestor do Destino Indutor Bento Gonçalves
- Grupo Gestor do Observatório de Turismo e Cultura do Rio Grande do Sul
- Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul
- Projeto Político Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS - Campus Caxias do Sul
- SENAC Nacional / FBHA

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS

Nova edição do Guia Caxias do Sul

O lançamento do Guia Caxias do Sul 2012, concebido pela Fesuppo Editora, aconteceu no dia 13 de fevereiro, na Sala Multiuso do Som e Luz, nos Pavilhões da Festa da Uva. O evento reuniu autoridades, profissionais, imprensa e parceiros da publicação.

O presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, João Leidens, destacou a importância do Guia na divulgação do turismo da cidade e dos empreendimentos direta e indiretamente ligados ao setor. Lembrou que a entidade é parceira desde a primeira edição da publicação, que se tornou referência na divulgação da atividade turística. Além do material impresso, o Guia está em versão online, com atualizações diárias no www.guicaxiasdosul.com.br.



FOTO: GILMAR GOMES



FOTO: GILMAR GOMES

Bento em Vindima

De janeiro a março, o município de Bento Gonçalves desenvolveu atividades para marcar a Vindima, evento que anualmente atrai milhares de visitantes. A iniciativa é da Prefeitura, com apoio de várias entidades, dentre elas o SHRBS Região Uva e Vinho.

Como novidades desta edição destacaram-se a o Ciclo de Cinema Bento em Vindima, os concursos "Prato da Vindima" e "Fotografando a Vindima", a aula-show com o chef francês Claude Troigros e o Jantar Sob as Estrelas.



FOTO: ALMIR DUPONTE

FESTA DA UVA 2012

O SHRBS Região Uva e Vinho, em parceria com a Prefeitura de Caxias do Sul, apoiou diversas ações de sensibilização da comunidade, divulgação e promoção do evento e de apoio ao turista.



FOTOS: ÂNGELA LOPES

CONVITE AO VIVO E A CORES

Atividade realizada em parceria com a Diretoria de Cultura, Unidade de Teatro da Secretaria Municipal de Cultura e grupo de Teatro Cia Uerê. Grupos visitaram restaurantes e bares interessados em participar da ação, convidando os frequentadores para Festa da Uva 2012.

As intervenções aconteceram de 15 de janeiro a 15 de fevereiro e duravam em torno de 15 minutos. Os estabelecimentos participantes foram Sica Gastronomia e Eventos, Colina Grill Restaurante, Galeteria Vêneto, Restaurante Ferronato, Restaurante Aroma Grill, Restaurante e Galeteria Alvorada, Restaurante Galeto Brasileiro, Baita-kão, Restaurante Belunno, Restaurante Qualitá, Restaurante Césarus, Pizzaria Casa Nossa, Paiol Espaço Nativo, Churrascaria Imperador, Komilão Lanches, Bella Ravenna Pizzaria, Shopping Triches, Restaurante Talharim, Restaurante Bocaccio, Churrascaria Laço de Ouro, Hamburgueria Juventus, Restaurante Forquetense, Don Giacomino Restaurante, Cantina do Imigrante, Labareda's Bis, Lancheria Ferronato, San Pelegrino Shopping Malls, Churrascaria Gaudério e Cantina Lunelli.

CENTRAL DE HOSPEDAGEM, GASTRONOMIA E ENTRETENIMENTO

Atividade realizada em conjunto com a Diretoria de Hospitalidade. Por meio dela visitantes e turistas receberam orientações sobre rede hoteleira, gastronomia e entretenimento.

A equipe que recebeu treinamento do SHRBS visitou os meios de hospedagem, conhecendo in loco o que cada hotel tem para oferecer, qualificando e personalizando o trabalho da entidade. A central de hospedagem estava localizada junto ao estande da Hospitalidade, denominado "Magia do Abraço".



FOTO: ALESSANDRA LOPES PEREZ

DISTRIBUIÇÃO DE SOTOPIATTOS, AVENTAIS E GUARDANAPOS

Em parceria com a Diretoria de Alimentação da Festa Nacional da Uva, foram distribuídos 50 mil sotopiattos (jogos americanos) para os estabelecimentos, além de aventais e 250 mil guardanapos.

A ação aconteceu durante o período da Festa Nacional da Uva e teve dezenas de adeptos. Nessa edição, os sotopiattos foram entregues com giz de cera, pois o formato permitiu que as crianças colorissem os principais personagens da Festa da Uva.



FOTOS: ÂNGELA LOPES

STAND INSTITUCIONAL

Participação no stand Institucional da Câmara de Indústria, comércio e serviços de Caxias do Sul (CIC)



FOTO: ALESSANDRA LOPES PEREZ

1º Campeonato Brasileiro de MMA

No dia 3 de março, o SHRBS, juntamente com seu associado Swan Towers Hotels, apoiou a realização da primeira edição do Campeonato Nacional de MMA em Caxias do Sul. A competição ocorreu no Ginásio Poliesportivo da Universidade de Caxias do Sul e atraiu mais de 2 mil pessoas.



FOTO: DANIEL RODRIGUES



FOTO: JAQUELINE GARBIM

Rainha Elisa e as Princesas Ariane e Duana na abertura do evento

Tempo de Vindima

Diversas promoções e atrações vão movimentar o **tempo da vindima** (colheita da uva) em Flores da Cunha, na Região da Uva e Vinho. No dia 26 de janeiro foi aberta oficialmente a vindima em Flores da Cunha, na Vinícola Argenta.

Convidados especiais e vindimeiras, animados por canções de além mar, trazidos pelos colonizadores italianos, há 135 anos à antiga Nova Trento, colheram as primeiras uvas. Para santificar os trabalhos, o sacerdote deu à bênção aos vinhedos e vindimeiros. Passeio pelos vinhedos, degustação de uvas e vinhos e confraternização marcaram os atos de abertura da vindima/2012 em Flores da Cunha

Um mês de compras e lazer

"Boas compras, novidades, diversão... Gosta? Então, Mostra!". Com este slogan os organizadores da Mostra Flores e 1ª Feira Agroindustrial esperam atrair milhares de visitantes para conhecer e adquirir os produtos expostos por mais de 80 empresas dos setores de malhas, confecções, móveis, vinhos, artesanato, gastronomia e agroindústria. A iniciativa é da Prefeitura de **Flores da Cunha**, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e empresa Terra do Galo Eventos.

Durante a visita, o público poderá prestigiar a "Biblioteca na Feira", projeto itinerante que disponibiliza livros e revistas para leitura e troca. Também estão programados shows para as tardes de domingos. A Mostra Flores e 1ª Feira Agroindustrial ocorre sempre aos sábados e domingos até o dia 25 de março.

Para mais informações acesse: www.mostraflores.com.br.



Vales da Serra. Divulgação na Festa da Uva

A Rota Turística Vales da Serra participou com estande próprio, no Centro de Eventos, da Festa da Uva 2012. Foi uma oportunidade para divulgação da Rota como um todo.

Os seis municípios que integram a entidade tiveram a possibilidade de intensificar ações de promoção dos seus atrativos e festas. Na visita da Presidente Dilma Rousseff ao estande, a coordenadora da Rota **Vales da Serra**, Fátima Ortiz, fez a entrega de souvenir personalizado da região.



FOTO: LUIS CHAVES

Visita de comitiva portuguesa

Uma comitiva das Ilhas dos Açores, de Portugal, visitou **São Marcos** para conhecer o potencial da indústria moveleira e os principais pontos turísticos da cidade. No Centro Administrativo do Município, os visitantes foram recebidos pelo prefeito Evandro Ballardin e pela secretária de Cultura, Desporto e Turismo, Patrícia Camassola Tomé. Os portugueses também participaram da festa "Envio das Bandeiras" em Criúva, distrito de Caxias do Sul. Este evento abriu a programação da Festa do Divino Espírito Santo marcada para em Criúva.



FOTO: ROGÉRIO FORMIGHERI

Bella Festa é divulgada

Soberanas e integrantes da BellaFesta 2012 ampliaram a divulgação do maior evento do município de **Fagundes Varela** na Festa Nacional da Uva 2012. O objetivo da visita foi o de encaminhar os primeiros planos de trabalho referente à feira e exposição, além de buscar informações para novidades a serem implantadas na BellaFesta 2012

Semana para marcar emancipação

De 17 a 25 de março ocorre a Semana do Município de **Monte Belo do Sul**. A programação diversificada tem como destaques o Filó da Cantoria Italiana, a Sessão Solene da Câmara de Vereadores com outorga da Medalha de Honra ao Mérito Pe. José Ferlin, apresentação de peça teatral com o tema "Água" pelo Grupo Tem Gente Teatrando, atividade física para melhor idade, palestra sobre o tema Terapia para a Vida, Peneda Esportiva, Teatro Il Filó e bolo de aniversário, e festa em Honra a São José.

Mais informações em www.montebelodosul.rs.gov.br.

Movelsul 2012 foca nova classe média

Atenta às transformações no perfil do consumidor, a diretoria da Movelsul Brasil focará a edição deste ano na nova classe média brasileira.

A decisão foi tomada a partir de estudo contratado pelo Sindmóveis de Bento Gonçalves, promotor da feira, que identificou nesta camada da população um poder de compra nunca antes visto. Esse público, composto por 103 milhões de pessoas caracterizadas como classes C e D, investiu R\$19,4 bilhões na compra de móveis em 2011.

A exposição A exposição, que conta com o apoio do SHRBS Uva e Vinho ocorrerá em **Bento Gonçalves**, no Parque da Fenavinho, de 26 a 30 de março, com estimativa de movimentar cerca de US\$ 330 milhões. Pela segunda vez na feira será montado o projeto Casa do Consumidor do Novo Brasil, onde empresas irão expor móveis, numa área de 60 m², para demonstrar as preferências de mobília deste público.

Brasil Alimenta terá quatro salões tecnológicos

O município de **Bento Gonçalves** se transformará, pela 10ª vez, na capital nacional dos debates e negócios nas áreas de alimentos e bebidas. De 10 a 13 de abril ocorrerá nova edição da Semana Internacional Brasil Alimenta, que ocupará mais de 15 mil m² do Parque de Eventos da Fenavinho.

Além de fóruns setoriais, encontros e seminários, o evento congrega em um só espaço quatro salões tecnológicos: Vinotech, Envase Brasil, Multiagro e Techlac.

Na edição de 2010, o evento teve 212 expositores, 9,5 mil visitantes profissionais do Brasil e de 11 países, e movimentou aproximadamente US\$ 56 milhões. Para este ano, o presidente da Semana, Vicente Puerta, espera 230 expositores, visitantes do Brasil e de 15 países, e negócios similares à última edição.

Jantar Sob as Estrelas Bento Gonçalves

Como parte do projeto Economia da Experiência/Tour da Experiência, realizado em parcerias pelo SHRBS, Ministério do Turismo e SEBRAE, surgiu a proposta de transformar a Rua Henry Hugo Dreher, em Bento Gonçalves, em espaço temático, visando a sua humanização.

Sob a coordenação do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, e após pesquisas sobre a rua e arredores, foi decidido realizar um jantar anual e diferenciado destinado a empresários e parceiros. Assim nasceu, em 2010, o Jantar sob as Estrelas.

Em sua terceira edição, o evento já está consolidado, tendo se tornado referência gastronômica em Bento Gonçalves. A cada ano cativa empresários, comunidade e consumidores. Em 2012 participaram 18 empresas sendo elas: Dall'onder Grande Hotel, Oficina Bier Chopp Bar, Restaurante e Pizzaria Dom Pepe, Loja Dell'ano, Dolce Gusto Confeitaria, Choperia e Sorveteria Planalto, Botequim São Bento, Loja Andrea Z Tricot, Piacenza Restaurante e Pizzaria, Pizzaria e Ristorante Pirandello, Papa Burguer, Pizzaria Rocco, Restaurante Tomilho, Fios da Serra, Subway, Estação Bangalô, Giordani Turismo e Sapore Di Fiorenza.

A rua foi fechada e recebeu decoração especial, além dos atrativos de cada casa gastronômica. A data foi escolhida por ser fevereiro um período de baixa temporada, mas já em sua segunda edição passou a integrar a Programação do Bento em Vindima.



Corrida de garçons

Um dos momentos mais esperados do Jantar Sob as Estrelas é a CORRIDA DE GARÇONS.

Este ano 10 estabelecimentos mandaram representantes (Dall'Onder Grande Hotel, Restaurante e Pizzaria Dom Pepe, Piacenza Restaurante e Pizzaria, Sapore Di Fiorenza, Botequim São Bento, Pizzaria Rocco, Papa Burguer, Subway, Oficina Bier Chopp Bar, Trilhos Lanches).

Os ganhadores desta edição foram:

1º Lugar

Andres dos Santos (Papa Burguer)

2º Lugar

Marcelo Nunes (Sapore di Fiorenza)

3º Lugar

Vagner Soares Borges (Trilhos Lanches).



FOTOS: ALEXANDRE MACHADO

Programe-se Viagem dos sabores Caxias do Sul

A 3ª edição do evento "Viagem dos Sabores" está confirmado para o período de 13 a 31 de julho de 2012, em Caxias do Sul. O objetivo é fortalecer a gastronomia e viticultura caxiense.

Realizado pelo SHRBS Região Uva e Vinho, tem o apoio da Prefeitura de Caxias do Sul por meio das secretarias da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do Turismo, além de diversos outros parceiros. O evento deste ano terá novidades e uma programação repleta de delícias para todos os gostos.





Dia do Vinho 2012

Resultado do Projeto Eventos Integrados e Integradores – Reinterpretação da concepção de evento, o Dia do Vinho é organizado pelo Ibravin e SHRBS Região Uva e Vinho, com apoio das secretarias de Turismo dos municípios envolvidos, além de entidades parceiras.

Em 2012, pela terceira vez, a Serra Gaúcha festejará o Dia do Vinho de forma integrada no período 25 de maio a 3 de junho.

A programação contempla diversas atividades que serão realizadas nas cidades de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul e Porto Alegre.



Cooperação para o Crescimento do Turismo

Entidade tem investido em iniciativas que envolvem diferentes segmentos das comunidades onde tem atuação. O resultado é a consolidação destas ideias, que ganham mais adeptos e participantes a cada ano.

Presença na BTL

O SHRBS Região Uva e Vinho, por meio da sua Diretora Executiva, Márcia Ferronato, participou da BTL 2012 – Feira Internacional de Turismo, em Lisboa, Portugal. O evento, realizado de 24 de fevereiro a 4 de março, é considerado um dos maiores eventos de turismo da Europa. A comitiva gaúcha foi ainda integrada pela secretária de Turismo de Bento Gonçalves, Ivane Fávero; secretária de Turismo do Estado do Rio Grande do Sul, Abigail Pereira; e representantes de outras entidades.



FOTO: IVANE FÁVERO

Experiência regional para cariocas

A Diretora Executiva do SHRBS, Márcia Ferronato, esteve presente nas cidades de Petrópolis, Teresópolis e Nova Friburgo, no RJ a convite do IMB e Sebrae, apresentando o case Tour Da Experiência Região Uva e Vinho. O projeto regional tem o objetivo de ampliar a rede de empresas capacitadas para agregar a cultura e a história aos seus produtos e ou serviços e passar a vender experiências memoráveis, movimentando a cadeia e atraindo mais visitantes para os destinos contemplados.

Representatividade

Em debate, novo horário para bares e casas noturnas

O Presidente do SHRBS Região Uva e Vinho, João Antônio Leidens após reunião com empresários do ramo de entretenimento da cidade, participou de audiência pública na Câmara de Vereadores que analisou a mudança nos horários de funcionamento de bares e casas noturnas de Caxias do Sul. Após a reunião, a entidade entregou documento se posicionando com relação ao assunto. O material foi elaborado após reunião com diversos outros empresários do ramo do entretenimento da cidade.



FOTOS: VANESSA GOMES

Mais sobre o Dia do Hoteleiro e do Restauranteiro

Em 9 de novembro o Dia do Hoteleiro e Restauranteiro foi comemorado em grande estilo na sede do SHRBS Região Uva e Vinho, em Caxias do Sul. O evento, que teve a presença de diversas lideranças, entidades e empreendedores, premiou os estabelecimentos mais antigos do setor, e que estavam presentes no evento. Um deles foi a Pizzaria Pirandelo, que completou 21 anos de atividades.

O troféu foi entregue pelo secretário estadual de Esporte e Lazer, Kalil Sehbe Neto, e por Nestor De Carli, ex-presidente do SHRBS Região Uva e Vinho. O coquetel de confraternização foi elaborado pela UCS/ICIF, sob o comando do diretor Mauro Cingolani, chef Franco Gioelli e sommelier Paulo César de Souza.



FOTOS: BERENICE STALLIERI

Agende-se

EVENTOS DA HOTELARIA

Fispal Hotel

Período: 25 a 28 de junho

Local: Expocenter Norte - SP
Equipotel

Período: 10 a 13 de setembro

Local: Anhembi - SP

Eventos da gastronomia

Fispal Tecnologia

Período: 12 a 15 de junho de 2012

Local: Anhembi - SP

Fispal Food Service

Período: 25 a 28 de junho

Local: Expo Center - SP

Fistur

Período: 19 a 21 de novembro

Local: Anhembi - SP

Eventos do turismo

Salão Paranaense

Período: 13 e 14 de abril

Local: Curitiba - PR

20º Centro Oeste Tur

Período: 19 de abril

Local: Goiânia - GO

BNT MERCOSUL

Período: 25 e 26 de maio

Local: Balneário Camburiú - SC

Festival de Turismo de Foz do Iguaçu

Período: 16 a 18 de junho

Local: Foz do Iguaçu - PR

AVIRRP

Período: 17 e 18 de agosto

Local: Ribeirão Preto - SP

ABAV

Período: 24 a 26 de outubro

Local: Rio de Janeiro - RJ

Festival de Turismo de Gramado

Período: 22 a 25 de novembro

Local: Gramado - RS

Soccerex

Período: 24 a 28 de novembro

Local: Rio de Janeiro - RJ

Caso tenha interesse em participar dos eventos, contate o SHRBS Região Uva e Vinho. Assim poderemos auxiliá-los.

Contribuição Sindical obrigatória para todos

Os valores a serem recolhidos deverão obedecer às definições da tabela elaborada pela CNC (Confederação Nacional do Comércio), que variam de acordo com o montante do capital social de cada empresa integralizando em janeiro de cada ano, cuja observância deve ser orientada pelo contabilista aos titulares das empresas, sob pena de sua responsabilização, na forma dos artigos 1177 e 1178 do Código Civil.

O não pagamento da Contribuição Sindical no prazo legal impedirá a participação da empresa em licitações e ensejará a aplicação de juros, multa e correção monetária, inclusão em dívida ativa e posterior execução fiscal, além da multa administrativa a ser aplicada pela fiscalização do Ministério Trabalho.

Desta forma, orientamos a todos os empresários que não efetuem o pagamento da Contribuição Sindical Patronal em 31 de janeiro que o façam, mesmo com atraso.

As guias podem ser emitidas através do site www.sindiregiao.com.br.

Ministério adia, mais uma vez, obrigatoriedade do ponto eletrônico

Considerando as dificuldades para implantação do Sistema Eletrônico de Ponto, o Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da Portaria 2.686, de 27 de dezembro de 2011, resolveu, novamente, adiar o prazo para início da utilização obrigatória do REP - Registrador Eletrônico de Ponto. A decisão também vem acompanhada de um cronograma que terá de ser seguido de acordo com o tipo de atividade explorada pela empresa. Ele se inicia em 2 de abril e segue até 3 de setembro.

CALENDÁRIO

- A partir de 2 de abril de 2012: empresas que exploram atividades na indústria, no comércio em geral e no setor de serviços;
- A partir de 1º de junho de 2012: empresas que exploram atividade agro-econômica;
- A partir de 3 de setembro de 2012: microempresas e empresas de pequeno porte.

Associados de aniversário (1º Trimestre)

Janeiro:

Motel Aquarius,
Lancheria Ferronato,
Restaurante Ferronato,
Samuara Hotel.

Fevereiro:

Bela Vista Parque Hotel,
Pizzaria Pecato Di Gula,
Restaurante Sunsides,
Baita Kão,
Pousada Le Charme De La Ville,
Pousada Casa Selli.

Março:

Hotel Pousada Caxiense,
Hotel Farina,
Dionísio Restaurante.

Adicional de Insalubridade

Dra Viridiana Sgorla

Assessora Jurídica do Sindicato
Varaschin Advogados Associados



FOTO: DIVULGAÇÃO

Vários integrantes da categoria, de todos os segmentos, já questionaram sobre a necessidade, ou não, de pagar o adicional de insalubridade aos seus empregados.

O pagamento do adicional de insalubridade ao trabalhador somente deve ocorrer quando o empregador não tiver condições técnicas de eliminar ou neutralizar o agente insalubre.

A responsabilidade do empregador é evitar que o trabalhador possa ter contato com algum agente que possa vir a causar algum problema de saúde, sendo o pagamento apenas a última hipótese a ser aventada, embora muitos trabalhadores vejam o adicional de insalubridade como uma forma de ganho salarial.

Como saber, então, se a(o) cozinheira(o), copeira(o), camareira(o), garçom e tantas outros trabalhadores da categoria devem receber adicional de insalubridade?

Todas as empresas devem possuir um Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, elaborado por Engenheiro de Segurança do Trabalho, que irá analisar detalhadamente cada posto de trabalho, em cada empresa.

Esse profissional é quem irá definir eventuais melhorias a serem realizadas no local de trabalho, equipamentos de proteção individual ou coletiva a serem dispostos ou, se for o caso, o pagamento do adicional de insalubridade.

Para exemplificar, citamos a limpeza de banheiros: a princípio, a lei não enquadra a limpeza de banheiros como uma condição insalubre. Existem algumas decisões judiciais trabalhistas equiparando, por analogia, a limpeza de banheiros com a coleta de lixo urbano e, portanto, entendendo que a mesma seria insalubre. Todavia, se o empregador fornecer e cobrar a utilização de luvas e máscaras pelo trabalhador, a condição insalubre deixaria de existir e, portanto, qualquer questionamento quanto ao pagamento de adicional de insalubridade.

Lembramos que o fornecimento do equipamento de proteção individual deve ser feito mediante recibo; a troca do equipamento deve ser feita sempre que necessário; a utilização pelo empregado deve ser exigida, após tê-lo treinado da forma de uso. Esse procedimento evita a condição insalubre e, portanto, o pagamento do adicional de insalubridade.

Consulte o profissional da área de segurança do trabalho responsável pela empresa e, se houver alguma dúvida, a assessoria jurídica está à disposição para auxiliá-lo. Segundo a reclamante, durante o pacto laboral, além de realizar suas tarefas de rotina, também realizava serviços de limpeza do local, inclusive de banheiros. A assertiva não é verdadeira.

REGULARIZE SUAS CONTRIBUIÇÕES JUNTO AO SHRBS REGIÃO UVA E VINHO

Até o dia 31/05/2012 pague sua contribuição Sindical e Assistencial sem juros e sem multa.

Caso sua empresa possua alguma pendência é a oportunidade de regularizar a situação junto à entidade patronal. Contate o Sindicato e solicite as guias com a instrução de dispensa de juros e multa.



Visite o site e conheça nossos benefícios e ações:
www.sindiregiao.com.br

SHRBS: Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

A Hotelaria de Luxo



Prof. MS Gilberto Bonatto

Coordenador dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo da Universidade de Caxias do Sul

“O mercado atual pode ser definido como a espetacularização do igual. Estamos em um cenário onde todos fazem o mesmo esperando resultados surpreendentes para si, enquanto estão apenas colados naqueles que insistem em repetir a si próprios”

Hoje em dia a palavra luxo ou premium virou moda. Todo o produto ou serviço que tem a intenção de dar um upgrade à sua marca e, assim, elevar seu valor médio cobrado, se autodenomina como luxo ou premium. É assim desde a água mineral ou a cerveja, que eram comuns, e mudaram rótulos ou embalagens e viraram especiais, até o hotel ou restaurante que pintam uma parede ou trocam a mobília e se autodenominam como tal.

É verdade que no Brasil a grande movimentação de empresas do luxo está exatamente nas que fazem a transição do ordinário ao extraordinário, ou seja, organizações que têm em sua atividade o comum e resolvem transformá-la em especial, em única, exclusiva.

Na hotelaria isso não é diferente. O hotel que prestava serviços comuns resolve aumentar sua diária média e se autodenomina como hotel boutique, hotel design ou então hotel de autor. Mas será que para isso realmente acontecer é suficiente a simples incorporação de um adjetivo ao nome ou a pintura de uma parede? Será que isto o transforma em um hotel especial, permitindo que possa cobrar uma diária média mais elevada?

Podemos definir essa característica de mercado atual como a “espetacularização do igual”. Estamos em um cenário onde todos fazem o mesmo esperando resultados surpreendentes para si, enquanto estão apenas colados naqueles que insistem em repetir a si próprios.

É fato que o mercado do luxo em geral passa por uma transição na sua forma de consumo. No passado o luxo tinha como suas principais características a ostentação e a suntuosidade das edificações e serviços. Hoje não é isto o que mais conta, mas o tipo de experiência que o cliente vive.

Hoje em dia a hotelaria de luxo vai aos dois extremos. De um lado temos o alto luxo no eterno Hotel Ritz Paris, mantendo o serviço impecável e pessoal, sem ser invasivo, mesmo com suas 169 unidades. Um hotel que sempre foi e será sinônimo e referência de hotelaria de luxo.

No oposto existe a Necker Island, uma ilha privada no Caribe, aonde se chega apenas de lancha ou helicóptero, para receber um número máximo de 20 casais e com preços iniciais de US\$ 23,5 mil a semana.

A Necker Island é o oposto do Hotel Ritz se olharmos pelo lado da experiência. Enquanto o segundo é um dos pontos mágicos de Paris e parada obrigatória para quem vai vivenciar a cidade, o primeiro é um refúgio no meio do nada para quem quer esquecer-se do tempo e da vida, mesmo que seja por uma semana.

Agora, se olharmos pelo lado do serviço, certamente encontraremos muitos, para não dizer todos, pontos em comum nestes dois lugares tão diferentes. Para um hotel ser de

luxo não basta o nome, mobiliário, pratarias ou pinturas na parede. É preciso um conjunto de fatores que estejam em harmonia com o ambiente, e a cultura da localização daquele hotel deve levar o cliente à emoção e elevação dos sentidos, além de ser especial e única.

Portanto, há sim, a possibilidade de um hotel de luxo estar no meio da selva amazônica ou de uma metrópole, desde que esteja incluída a sua localidade e ofereça estrutura e serviços para proporcionar experiências únicas aos seus clientes.

Cliente que está cada vez mais exigente. Na era da informação, tudo é muito rápido, o conhecimento é acessado por todos a todo o tempo.

Nos dias de hoje é inadmissível uma empresa não ter um banco de dados organizado, onde constem não somente o nome, aniversário e última vez que o cliente frequentou o estabelecimento.

Faz-se necessário ir além, saber as preferências daquele cliente, desde a comida ao último filme que ele assistiu para, dessa forma, fazer o que é fundamental: criar experiências únicas e personalizadas, dar a exclusividade nos mínimos detalhes, encantando e emocionando o cliente. Isso sim é prestar um serviço de luxo.

Pesquisa apura capacidade hoteleira instalada no Brasil

O Ministério do Turismo e o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divulgaram dados preliminares da pesquisa sobre os serviços de hospedagem no Brasil. Os números relativos as 27 capitais brasileiras, que equivalem a cerca de 20% do total, apontam que a capacidade de hospedagem chegou a 554.277 pessoas.

A expectativa do Ministério do Turismo é de que a inclusão dos hotéis localizados nas regiões metropolitanas e nas Regiões Integradas de Desenvolvimento (RID) elevará este indicador para 50% de toda a hospedagem do país. “Com a inclusão dos municípios que cercam as capitais, teremos uma amostra expressiva do tamanho da hotelaria brasileira”, estima o diretor de Estudos e Pesquisas do Ministério do Turismo, José Francisco

de Salles Lopes. O universo do estudo abrange mais de 300 municípios. Somente a Região Metropolitana de São Paulo reúne 39 municípios; a do Rio de Janeiro, 19; e a de Belo Horizonte, 34.

De acordo com Lopes, o objetivo central da pesquisa não é de avaliar se o número de leitos é suficiente, mas fornecer dados objetivos para subsidiar o planejamento do governo na formulação de políticas públicas, contribuindo na orientação das decisões empresariais sobre investimentos no setor. “Em todo o Brasil, são promovidos, anualmente, eventos que arrastam multidões de turistas, como o Carnaval de Salvador, Rio e Recife, e não temos notícias de falta de vagas nos hotéis”, observa.

A hotelaria é um dos eixos trabalhados pelo Ministério do Turismo nos preparativos, por exemplo, para a Copa do Mundo de 2014. Em 2010, a pasta articulou com instituições financeiras federais a criação das primeiras linhas de crédito voltadas para a construção e reforma de hotéis nas cidades-sede. Trabalho que resultou, nos últimos dois anos, na contratação de R\$ 370,6 milhões em empréstimos pelos hoteleiros. Os dados finais da pesquisa devem ser divulgados em abril.

SPA do Vinho integra lista de hotéis de luxo

A Autograph Collection, uma das mais recentes iniciativas da Marriott International, anunciou que o Hotel & SPA do Vinho Caudalie, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, fará parte, a partir de 2012, de seu seleto portfólio composto por hotéis independentes e de alta categoria (upper up scale). A confirmação foi feita em evento realizado no Hotel Renaissance São Paulo, que teve degustação do exclusivo Merlot VE, vinho vendido exclusivamente no Hotel & SPA do Vinho Caudalie. Entre os presentes estavam grandes clientes e representantes da Marriott International, além da equipe e diretores do Hotel & SPA do Vinho Caudalie, empreendimento que oferece 128 apartamentos.

ERRAMOS: Na edição número 8, de dezembro de 2011, página 7, na matéria Norton eleva oferta de leitos o correto é: O Norton possui 54 novas unidades habitacionais e 110 novos leitos.

Leis incentivam o turismo em Bento

A Prefeitura de Bento Gonçalves, por meio da Secretaria de Turismo (Semtur), e com apoio de diversas entidades, dentre elas do SHRBS REGIÃO UVA E VINHO, comemora a aprovação unânime de projetos do setor pela Câmara de Vereadores. Para Ivane Fávero, titular da pasta, os projetos que criam o Fundo Municipal do Turismo (Bento Fumtur) e a Lei de Incentivo à Hotelaria posicionam a cidade num novo patamar para o desenvolvimento da atividade turística.

Ela recorda que os projetos foram debatidos de forma detalhada e profunda ao longo de três anos em diferentes esferas de governo e na comunidade.

Receberam a concordância do Conselho Municipal do Turismo, da Secretaria de Finanças e da Procuradoria Geral da Prefeitura. "Agora, com apoio dos vereadores, viraram lei. O setor agradece o empenho de todos na construção desta nova política para o turismo da cidade." Após os trâmites no Legislativo, a lei foi sancionada pelo prefeito Roberto Lunelli. Assim, as duas leis passam a ter vigência legal já em 2012 e integram o Plano Municipal de Turismo. A Lei de Incentivo à Rede Hoteleira concede benefícios que são condicionados à melhoria da rede de serviços

oferecidos pelos hotéis. Ela abrange a melhoria na infraestrutura dos meios de hospedagem, como aquisição de colchões ortopédicos, receptores de televisão digital, instalação de banheiras, piscinas e incremento nas opções de lazer, dentre outras comodidades.

De acordo com o prefeito Roberto Lunelli, o objetivo da legislação é fortalecer o setor e tomar o município um destino consolidado e reconhecido pela excelência na hospitalidade, diversidade de atrações. "O trade turístico do município tem se qualificado e se diversificado para atender aos mais variados interesses, reconhecidos nacional e internacionalmente, como a promoção de feiras de negócios nas áreas enoturística, cultural, gastronômica, de aventura e rural, entre outras. Encantar os visitantes é a visão de futuro para 2013," afirma.

O Fundo Municipal do Turismo servirá como instrumento de captação e ampliação de recursos destinados a fomentar o desenvolvimento de atividades que venham a contribuir com o desenvolvimento da atividade local, como o apoio à Bento Film Commission, e à promoção do destino turístico.

Rua coberta

Os vereadores também aprovaram de forma unânime projeto do Executivo que autoriza o Município a abrir crédito especial no valor de R\$ 1,2 milhão para a construção de uma rua coberta. Os recursos terão origem federal e a Prefeitura de Bento Gonçalves participará com oito por cento. Considerada obra importante para o setor turístico, a rua coberta ainda não tem local definido, mas será no Centro. A escolha será feita após realização de audiência pública.



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Som & Luz ganha nova concepção

A Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria de Turismo, entregou a nova estrutura do espetáculo Som & Luz. Em área de 712 m², a arquibancada oferece 350 cadeiras metálicas numeradas, proporcionando mais conforto aos espectadores. Há também acesso e vagas especiais para cadeirantes, toaletes, sala vip e instalações para um restaurante. O Presidente do SHRBS, João Leidens, e a Diretora Executiva, Márcia Ferronato, participaram da cerimônia e da apresentação inaugural em 13 de fevereiro no Parque de Exposições da Festa da Uva.

O espetáculo Som & Luz conta a história da imigração em Caxias do Sul por meio de belíssimo show de luzes, vozes e participação de aproximadamente 80 atores e figurantes dos grupos Sala de Ensaio, Grupo de Teatro Marcopolo, Miseri Coloni, Grupo de Teatro da Comunidade de São Valentin e músicos do Felice Persone. O novo texto é do professor José Clemente Pozenato, autor, dentre outras obras literárias, do filme "O Quatrilho". O texto transporta a plateia para o final do século 19 de uma forma bastante peculiar.



FOTOS: LUIS CHAVES

Rede Máximo divulga proposta na Festa da Uva

A Rede Máximo Sabor, associação que congrega estabelecimentos da gastronomia na Serra Gaúcha, reconhece na Festa da Uva uma grande oportunidade de incrementar a competitividade e o espírito empreendedor de seus associados. A associação incentiva a participação dos restaurantes para que compartilhem com a comunidade os preceitos de excelência no atendimento, desenvolvendo e disponibilizando materiais especiais e exclusivos para a ocasião. Uma das vantagens de participar da Rede Máximo Sabor é poder compartilhar de parcerias com fornecedores que também apoiam efetivamente eventos de tamanho prestígio e relevância e de poder desfrutar de vantagens exclusivas, conquistadas com trabalho sério e responsabilidade com o mercado. Nesta edição participaram os seguintes restaurantes associados: Baita Kão Filés e Lanches, Beth Hermoza Bellato Gastronomia e Festas, Restaurante e Cantina do Imigrante, Restaurante Ferronato e Tulipa Restaurantes.

Prêmio homenageia Sílvia Zorzanello

Durante a FITUR 2012, realizada na Espanha e uma das principais feiras de turismo do mundo, foi entregue o Prêmio Excelências para as Cataratas do Iguaçu, que se tornaram uma das Sete Novas Maravilhas do Mundo. Nesta edição o prêmio levou o nome de Sílvia Zorzanello in Memória, uma das mais representativas empreendedoras do turismo nacional, falecida em 2010. O SHRBS parabeniza a iniciativa da organização da FITUR 2012 pela homenagem a Sílvia Zorzanello e pelo trabalho realizado no Turismo do RS.

Instituto Marca Brasil recebe premiação

O Instituto Marca Brasil receberá o "Reconocimiento de Empresa Ejemplar por su Responsabilidad Social em America latina 2012". A distinção será entregue no V Encuentro Latinoamericano de Empresas Socialmente Responsables, que se realizará na Cidade do México. A distinção se dará devido ao trabalho do instituto como modelo de gestão socialmente responsável e que tem contribuído com a sustentabilidade social, econômica e ambiental do País.

Caxias estimula produção de uvas protegidas

A Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entregou a certificação Selo de Qualidade para 27 produtores de uvas protegidas. Durante o evento também foi lançado o 5º Horti Serra Gaúcha, que ocorre de 22 a 24 de maio de 2013. O Presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, João Antônio Leidens, prestigiou a cerimônia que teve a presença de diversas autoridades e entidades da cidade.

Produtores certificados: Ademir Zanrosso, Antônio Regalin, Euclides Venturin, Granja Gipan, Izaías Boff, Nelson Casagrande, Nelson Picolli, Toss Uvas de Mesa, Ricardo Vaccari, Tânia Bof, Valderês Formigheri, Ademir Trentin, José e Clari Boff, Uvas do Meu Galpão, Uvas Biondo, José Picolli, Uvas Valentini, Granja do Vale, Uvas Adelicia, Hamilto Dallegrave, Uvas Spido, Carlos Munhaga, Granja Boff, Isoton Uvas de Mesa, Uvas Paulinas, Família Zangali e Irmãos Fabro Uvas de Mesa.

Conventions participam de encontros nacionais

Representantes do Caxias Convention & Visitors Bureau e do Bento Convention & Visitors Bureau participaram do 3º Encontro Brasileiro de Convention & Visitors Bureau e do 18º Workshop e Trade Show CVC 2012, realizados em São Paulo, no Expo Center Norte. Os eventos são destinados exclusivamente aos profissionais do trade turístico. A função dos Conventions Bureau é promover o turismo e suas atividades inerentes, atraindo novas oportunidades para associados e região.

Atuaserra firma parceria com Estado

A Diretora Executiva do SHRBS, Márcia Ferronato e o Diretor Nestor De Carli prestigiam a assinatura de convênio entre a Secretaria do Turismo do Estado do Rio Grande do Sul e a Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra) para o desenvolvimento do Projeto Inventário da Oferta Turística de Sinalização Regional. O recurso destinado à entidade é proveniente da Consulta Popular.

Apromontes muda direção

Em assembleia geral ordinária dos associados, foi eleita no início de janeiro a nova diretoria da Apromontes (Associação de Produtores de Vinhos dos Altos Montes). À frente da entidade está agora o empresário Deunir Argenta, diretor da Argenta Vinhos Finos. Seus vices-presidentes são Daniel Salvador, da Vinícola Salvador, e Eleida Mioranza Soldatelli, da Valdemiz Vinhos Finos.

CBV Caxias tem novo site

O novo site do Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau já está no ar. As inovações que mais chamam a atenção são as ferramentas que facilitam a acessibilidade e a navegabilidade, oportunizando muito mais praticidade no novo portal. Criado pela Ezoom Agência Digital, com o objetivo de facilitar o acesso e ampliar as informações sobre o CVB, no que se refere ao destino Caxias do Sul, o site supre melhor as demandas dos associados, visitantes e promotores de eventos. O portal é uma fonte de pesquisa, na qual as pessoas obtêm informações essenciais sobre acesso, infraestrutura, economia, eventos e atividades da cidade. Pela importância que Caxias do Sul também é como destino de negócios, o site sugere aos promotores de eventos os principais espaços disponíveis. O novo portal é acessado pelo endereço www.caxiaseventos.org.br

Bento lança guia turístico para celular



O Município de Bento Gonçalves tomou-se pioneiro no Rio Grande do Sul e um dos primeiros no Brasil a desenvolver um guia turístico oficial para telefone celular. São aplicativos para dois sistemas operacionais com plataforma aberta – versões iPhone e Android. Para usufruir da novidade basta baixar o aplicativo e fazer uma busca normal.

O lançamento do Guia Mobile Turismo Bento Oficial aconteceu no dia 14 de março, na sala de cinema da Fundação Casa das Artes. Durante a apresentação foi feita uma simulação em telão de como a ferramenta funciona.

Com atualizações semestrais de conteúdo, o guia tem a versatilidade de oferecer sempre novos empreendimentos e atrações turísticas. Disponível também em inglês, o aplicativo reforça a preparação do município para receber turistas estrangeiros, especialmente durante a Copa do Mundo de 2014. O projeto estará sendo aplicado durante dois anos com possibilidade de renovação.

O Guia Mobile Turismo Bento Oficial é uma realização do Bento Convention Bureau, que atuou na viabilização do projeto em parceria com a Secretaria Municipal do Turismo e tem o apoio da Giordani Turismo, Rede de Hotéis Dall'Onder, Milantino Vinhos, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho e Miolo Wine Group. O desenvolvimento ficou a cargo da Queen Mob e o gerenciamento do conteúdo foi feito pela Cartola - Agência de Conteúdo



Estados do Codesul definem ações conjuntas

Os estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Mato Grosso do Sul adotarão, ainda em 2012, uma logomarca promocional que identifica roteiros e circuitos turísticos integrados. O objetivo da marca Turismo Brasil Sul é reforçar a promoção regional nos países do Mercosul e mercados nacionais prioritários.

A estratégia é resultado do trabalho da Comissão Permanente Turismo Brasil Sul (CTBS), vinculada ao Conselho de Desenvolvimento e Integração do Sul (Codesul), criada para alinhar as ações de divulgação dos atrativos do bloco turístico. Segundo a secretária estadual de Turismo do Rio Grande do Sul e coordenadora da CTBS, Abigail Pereira, a identidade sulista (com três estados da região Sul e um do Centro Oeste - Mato Grosso do Sul) fortalece e promove a unidade do bloco. "As afinidades são geográficas, culturais, étnicas e gastronômicas". Dentre os roteiros que devem alavancar a competitividade regional estão Iguassu-Missiones, Aparados da Serra, Caminhos do Pampa e Foz-Bonito-Pantanal.

Outra proposta da comissão é realizar, também em 2012, o 1º Salão de Turismo para a América do Sul. Com sede itinerante, a feira de turismo deve ser realizada anualmente a partir deste ano. "A ideia é construirmos juntos o formato do evento e discutirmos com o trade turístico dos quatro estados os produtos integrados para promoção", ressalta a secretária.

Além de debater projetos que envolvem o setor de turismo nos quatro estados integrantes, a CTBS defende uma estratégia comum para a promoção turística do sul do Brasil. Fortalecer alianças estratégicas, consolidar a estruturação de rotas e roteiros interregionais e ampliar estratégias de captação de investidores e de comercialização turística estão na base do plano de trabalho da comissão.

SHRBS é pioneiro em programa estadual de qualificação

O Programa Estadual de Qualificação Profissional e Empresarial para o Turismo tem por meta principal formar e qualificar, até agosto de 2014, mais de 20 mil pessoas ligadas aos serviços turísticos do Rio Grande do Sul. Para 2012 o objetivo é atingir 4 mil participantes. Todos serão submetidos à prova de certificação ABNT do Programa de Certificação do Turismo 100% do Ministério do Turismo.

O lançamento do programa ocorreu em solenidade realizada em 24 de fevereiro no estande da Secretaria Estadual do Turismo, durante a Festa Nacional da Uva. A primeira entidade a conveniar-se para a realização dos cursos foi o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho (SHRBS). A entidade receberá recursos para promover cursos de qualificação para profissionais e empresários do setor de hotelaria, gastronomia e entretenimento. A expectativa é que mais de mil profissionais sejam beneficiados com os cursos. De acordo com o presidente **João Leidens**, a grade de cursos seguirá a demanda proveniente do setor empresarial.

A secretaria estadual, **Abgail Pereira**, lembrou que o programa está em sintonia com o Plano Nacional do Turismo e a integração regional com o Mercosul e Conesul. A titular da pasta lembrou que no Estado existem 15 cursos de bacharelado em turismo e um de mestrado, oferecido pela Universidade de Caxias do Sul. O próximo passo é ofertar o doutorado em turismo, aproveitando a demanda existente e a experiência do setor.

A secretaria também destacou outras ações em andamento para qualificar a prestação de serviços turísticos. Citou a

experiência do policiamento turístico na Costa Doce, que deve ser estendida às demais regiões do Estado. Também deu ênfase à elaboração do Plano Diretor do Turismo, que será submetido à Assembleia Legislativa.

Outra iniciativa é o Programa de Qualificação Profissional e Empresarial do Turismo, realizado em parceria com o Senac. O curso, que inicialmente ofertará 75 vagas, destina-se exclusivamente para gestores públicos e privados da Serra, Região Metropolitana de Porto Alegre e Costa Doce. “Ao longo do ano novas vagas serão ofertadas para as demais regiões do Estado”, anunciou.

O evento foi prestigiado pelos deputados federais Gilberto Pepe Vargas e Assis Mello, prefeito José Ivo Sartori e representantes da Comissão Comunitária da Festa da Uva, além de secretários municipais da região e lideranças empresariais. Representante do Ministério do Turismo no ato, o secretário executivo da pasta, **Valdir Simão** reconheceu que o país ainda não descobriu o potencial do turismo para o desenvolvimento nacional. Para ele, o setor hoje representa 3,6% do PIB brasileiro, garantindo emprego para 7 milhões de trabalhadores.

Frisou que o Brasil é, atualmente, o sexto no ranking do turismo mundial, mas com meta de alcançar a terceira colocação em uma década. “Queremos ser visitados anualmente por 10 milhões de turistas estrangeiros”, afirmou. Desta forma, espera eliminar o déficit de US\$ 15 bilhões na balança comercial do setor. Mas também defendeu ações públicas e privadas para aumentar o número de viagens de brasileiros pelo País.



FOTOS: MARCELO PAULI

CURSOS

Ampla grade

O SHRBS Região Uva e Vinho promoverá a partir de abril cursos de formação e aperfeiçoamento, além de oficinas. A oferta conta com apoio da SETUR RS e parceria com Ibravin, Escola de Gastronomia UCS/ICIF, Sebrae, Senac, Faculdade Anglo Americano, Faculdade Cenecista e Instituto Federal Técnico do Rio Grande do Sul – Núcleo Caxias do Sul.

Aperfeiçoamento:

- Recepcionista e atendimento de hotel, restaurante, bar e para eventos
- Finanças e obrigações legais para hotéis, restaurantes e bares
- Estratégias de marketing para hotéis, restaurantes e bares
- Organização de eventos
- Marketing digital
- Técnicas de vendas
- Dicoção e oratória
- Memorização
- Etiqueta, postura e linguagem
- Relações interpessoais
- Oficinas
- Elaboração de cardápios
- Sobremesas
- Decoração de Buffet
- Flores comestíveis
- Chás
- Armazenamento de alimentos
- Doces e salgados

- Molhos
- Pizzas
- Peixes
- Degustação de vinhos
- Harmonização (pratos e bebidas)
- Sorvetes
- Decoração com frutas
- Gastronomia italiana
- Culinária japonesa
- Cozinha alternativa: sem glúten, light e diet

Formação:

- Camareira/camareiro
- Garçom/garçonete
- Cozinha (o)/auxiliar de cozinha
- Sommelier
- Barman/barwoman/bartenders
- Idiomas: inglês e espanhol (convênio UCS/Semtur Bento Gonçalves e Valencia Community College Orlando/Florida)

Visão estratégica

Em parceria com o Sebrae Caxias do Sul, o SHRBS Região Uva e Vinho executa de março a dezembro de 2012 projetos de desenvolvimento para gastronomia e hotelaria na Região.

Serão abordados os seguintes temas: diagnóstico de ambiente turístico, cultura de cooperação, cliente oculto, análises financeiras, boas práticas no setor mesa, Sebrae TEC e Sebrae Mais. Também estão programadas participações em feiras e visitas técnicas. Mais informações pelo (54) 3221.2666.

Boas Práticas

O SHRBS Região Uva e Vinho, oportunizou às empresas da categoria o curso de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, seguindo padrões legais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Saúde, conforme RDC 216/2004, e previsto na Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde. A atividade ocorreu na sede do sindicato e teve a presença de profissionais de diversos estabelecimentos associados.

A partir de maio ocorrerão novos cursos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, estabelecido pelo Ministério da Saúde/Anvisa, conforme RDC 216/04, e previsto nas Portarias 542/2006 e 78/09 da Secretaria Estadual da Saúde. Consulte-nos.



FOTO: DIVULGAÇÃO

PARTICIPE DE NOSSOS CURSOS E AÇÕES. CONTATE-NOS!



FOTO: DIVULGAÇÃO

Harmonização

Mauro Cingolani

Diretor e Chef Instrutor do UCS/ICIF

A harmonização de um prato com um bom vinho é sem discussão uma arte! Para os momentos em que a alimentação não serve somente como uma necessidade

do corpo, mas sim como um momento de relax, entre amigos, começa então a arte de conhecer, se interessar e experimentar novas receitas com novos rótulos, ou até mesmo rótulos já conhecidos mas com diferentes pratos.

E junto com essa arte, vinham também as regras, como vinho branco para aves e peixes, vinho tinto para carnes vermelhas e caças, espumante em casos de celebração, moscatel e licorosos para acompanhar a sobremesa.

Entretanto hoje, tudo mudou! Como diz o ditado "gosto não se discute" o interesse das pessoas em descobrir, aumentou, e tanto em restaurantes ou em casa essa arte de harmonizar está invadindo a nossa cultura.

Já tínhamos a cultura de beber uma taça de um bom vinho durante as refeições, mas agora queremos mais, queremos que esta taça realce com o sabor do alimento, e que os dois dançam uma música juntos.

Com essa vontade de descobrir novos sabores, em um jantar entre amigos, provamos uma nova receita de bacalhau e ousamos harmonizar com um vinho tinto italiano Brunello di Montalcino, e que harmonização perfeita.

A acidez e a tancidade do vinho tinto, balanceou perfeitamente com a untuosidade do bacalhau cozido no azeite de oliva extra virgem.

O Sommelier, figura amada e ao mesmo tempo criticada pelo seu

estilo aristocrático, de entender o vinho, teria um susto ao encontrar uma harmonização deste tipo.

Ele, nas salas dos restaurantes, com as suas regras, talvez somente compreendido por uma elite de pessoas, usando termos um pouco surreais e não muito pragmáticos, não permitiria esse tipo de combinação.

A verdade é que as regras servem como base são muito importantes, mas não podem ser seguidas a regíme e em modo rígido.

Precisamos se abrir a novas experiências e utilizar estas bases para interpretar as técnicas da forma melhor pois estamos falando de um mundo muito complexo.

Dica do chef

Chef Mauro Cingolani

**Lombo de Bacalhau dourado ao forno.
Azeite extra-virgem, tomate cereja e azeitonas.**

Ingredientes para 6 pessoas:

- Lombo de Bacalhau 1.500 g
- Azeite extra virgem 500 ml
- Tomate cereja 450 g
- Azeitona preta 300 g
- Sal & pimenta

Procedimento:

Dessalgar o bacalhau em água, trocando-a com frequência, durante três dias. Cortar em porções de 250 g por pessoa. Retirar a pele e as espinhas. Branquear as postas em água sem sal. Escorrer com uma escumadeira e secar com um papel toalha a carne do bacalhau. Temperar ao gosto. Dourar os lombos, em ambos os lados, utilizando uma frigideira

pré-aquecida, com 50 ml de azeite extra-virgem. Colocar o bacalhau em uma assadeira com o restante do azeite extra-virgem e cobrir com papel alumínio. Terminar o cozimento no forno durante 45 minutos a uma temperatura de 160°.Retirar o papel alumínio, acrescentar os tomates cerejas e as azeitonas e deixar mais 15 minutos. Servir a mesa com a fragrância de um pão caseiro ou uma batata assada.

Dicas:

- Hoje se encontra o bacalhau já dessalgado e congelado. Neste caso não precisa ser pré-cozido na água, mas pode se dourar diretamente na frigideira, e terminar no forno.
- Útil para quem decide de preparar esta receita em casa sem pré-aviso.
- O melhor Bacalhau é o Porto, que se reconhece por ter a carne branca e as postas são altas de três a quatro centímetros.

Novo Empreendimento

A Casa Fracalossi abriu suas portas no início do ano no Roteiro Caminhos de Pedra em Bento Gonçalves.

Dentre os serviços oferecidos estão café, leite, suco, chá, pães e bolos variados, geléias, manteiga, grostolli, pão de queijo, salame, queijo, polenta frita, frango assado, sagu, creme e torta tirolesa.

Mais informações pelo fone (54) 34556385.

Vem aí a terceira edição do guia Divina Cozinha



Evento consolidado no calendário gastronômico de Caxias e região desde 1998, o Divina Cozinha realiza pelo terceiro ano consecutivo o Divina Cozinha Top – Os Melhores da Cidade. Até o dia 15 de abril, toda pessoa pode escolher o restaurante de sua preferência e votar também nas demais categorias, como melhor prato, chef, carta de vinhos, pizzas e bares, dentre outras. Para participar da consulta, basta acessar o site www.dolaimes.com.br e se cadastrar, gratuitamente.

Os estabelecimentos e profissionais mais votados estarão em destaque na terceira edição do guia-conceito editado pela Dolaimes Comunicação. O guia, além de reunir os vencedores nas 42 categorias enogastronômicas, oferece dicas de programação, eventos e roteiros ligados ao setor. No ano passado, a consulta teve participação de mais de 2 mil pessoas.

O Divina Cozinha Top – Os Melhores da Cidade é realizado pela Dolaimes Comunicação e Eventos com patrocínio do Sindicato de Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares Região Uva e Vinho e apoio da Prefeitura de Caxias do Sul. Para participar, basta cadastrar-se no site www.dolaimes.com.br (link Divina Cozinha Top) e responder ao questionário.