



Dissídio coletivo 2012  
Dia do vinho 2012

# Slow Food - experiência

## Itamar Sinigaglia

Proprietário La Cantina Del Piero  
Bento Gonçalves

Durante 10 dias, em 2005, acompanhei Massimo Battaglini, chef italiano radicado em Belo Horizonte, num giro enogastronômico pela Itália. Ao final do roteiro resolvi fazer um estágio, pois tinha alguns dias de folga antes de retornar ao Brasil. Battaglini sugeriu procurar amigos seus em Bra, no Norte do Itália. Foi assim que conheci a Osteria Boccondivino, que funcionava junto à sede do movimento Slow Food.

Tive a oportunidade de, por três semanas, aprender receitas e conviver com a filosofia do movimento. Também fiz bons amigos, principalmente Massimo e Masa, com quem conheci toda a região e Carlo Petrini, fundador do movimento. Tive a satisfação de jantar na sua companhia e conhecer suas ideias.

Um dos aspectos que mais me chamou a atenção no dia a dia da Osteria é o fato de o cardápio não ser fixo, e obedecer à sazonalidade dos ingredientes. Ou seja, é elaborado com aquilo que se tem de mais fresco no dia. Pela manhã, os funcionários percorrem o mercado local em busca dos ingredientes disponíveis. Só a partir do que encontram é que o cardápio é elaborado. Semanalmente a Osteria recebe a visita do fornecedor de queijos de ovelha, que traz, em uma pequena caixa, maravilhosos queijos frescos e maturados.

Estas três semanas mostraram o quanto era limitado meu conhecimento sobre Slow Food. Após essa experiência passei a valorizar ainda mais o movimento e o resgate das nossas raízes.



## DIRETORIA SHRBS

### Diretoria

#### EFETIVOS

**Presidente** - João Antônio Leidens  
**Vice-Presidente** - Gladimir Zanella  
**Secretário** - Antônio Casagrande Sehbe  
**Tesoureiro** - Gustavo Sirena

#### SUPLENTES

Nestor De Carli  
Jorge Capelari  
Amauri de Almeida Doro  
Alexandre Ruzzarin

### Conselho Fiscal

#### EFETIVOS

Marciano Pedro Zambiasi  
Cláudio 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 Michelin  
Paulo Geremia

## 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](http://www.sindiregiao.com.br)

**Coordenação editorial:** Luciane Lopes Perez

**Jornalista responsável:** Roberto Hunoff

**Diagramação:** Tango Comunicação Ltda.

**Impressão:** Gráfica RBS

**Tiragem:** 3 mil 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** - Quéli Martins Lopes Choquetta

## Cozinheiros solidários



FOTO: DIVULGAÇÃO

Tendo à frente seu presidente João Antônio Leidens, o SHRBS novamente contribuiu a uma causa da comunidade caxiense. Acompanhado dos empresários Glademir Zanella, Flávio Colognese e Isaac Domingos de Oliveira, o dirigente sindical preparou o seguinte cardápio na 11ª edição do evento Homens na Cozinha: salmão com encrosta de gergelim ao molho de camarão rosa, risoto siciliano e empadas com frutas tropicais.

## Capacitação gerencial



FOTO: FBHA / DIVULGAÇÃO

Por meio da sua gerente administrativa financeira, Márcia Dall'Alba Mengatto, o SHRBS participou de encontro do SEGS (Sistema de Excelência em Gestão Sindical). Trata-se de instrumento que incentiva o desenvolvimento da excelência na gestão dos sindicatos, resultando em crescimento e fortalecimento das entidades.

O Encontro de Executivos do SEGS, que teve início no dia 25 de abril, objetiva ampliar o conhecimento sobre temas relacionados às práticas de gestão e proporcionar a troca de experiências entre os gestores das entidades. A avaliação é baseada em quesitos como tratamento das relações com os clientes, atendimento, satisfação, ouvidoria e trabalhos em parceria. A pontuação segue os critérios do Guia de Excelência.

## Presença em seminário da Federação

Em 9 de abril, a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) promoveu encontro para 300 empresários e profissionais do setor e propôs a discussão de quatro temas: Turismo receptivo, Legados, Hotelaria e Marketing. O presidente do SHRBS Região Uva e Vinho, João Antônio Leidens, e o delegado representante junto a FBHA, Nestor De Carli, participaram do evento denominado "Turismo e negócios - O potencial das marcas em eventos globais." Para o presidente, o evento foi importante por ter colocado em debate as experiências e oportunidades provenientes dos megaeventos para o desenvolvimento do turismo e da hotelaria no país.

## Promoção do turismo LGBT

A Associação Brasileira de Turismo para Gays, Lésbicas e Simpatizantes (AbratGLS) assinou protocolo de intenções com a Brazil 4 Senses para o desenvolvimento de ações que aumentem o fluxo de turistas estrangeiros do segmento LGBTs nos destinos brasileiros. A parceria estabelece, dentre outras ações, o planejamento de estratégia de comunicação orientada principalmente para turistas espanhóis e portugueses.

A Região da Serra Gaúcha esteve representada no ato pela diretora executiva do SHRBS, Márcia Ferronato, e pela Vice Presidente do Bento Convention Bureau Maria Alice Farina e Diretora do farina Park Hotel. O município foi um dos primeiros destinos gaúchos a se capacitar para atender este segmento. Também participaram da assinatura Paulo Villela, da RioTur; Rosana França, da BahiaTurSA; Thusnelda Frick, da Embratur; e Luciana Canto, da SPTuris.

## Acordo fecha dissídio em 8%

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho firmou acordo com o Sindicato dos Trabalhadores no Comércio Hoteleiro, Restaurantes, Bares e Similares e em Turismo e Hospitalidade de Caxias do Sul para o dissídio coletivo de 2012, com data-base em 1º de março. Para os empregados que, na data-base, percebiam salário de até R\$ 1.526,80, a variação é de 8%. Acima deste valor será aplicado o índice de 7%.

As variações previstas para março de 2012 serão praticadas juntamente com a folha de pagamento de maio de 2012 e/ou em folha complementar a ser paga em até 10 dias após o protocolo da presente no órgão competente. Quaisquer aumentos concedidos de 1º de março de 2011 a 29 de fevereiro de 2012 poderão ser utilizados para compensação dos índices acordados. A íntegra da redação do acordo está disponível no site [www.sindiregiao.com.br](http://www.sindiregiao.com.br).

Data da admissão	Percentual em março/2012	
	Até R\$ 1.526,80	Acima de R\$ 1.526,80
Março/2011	8%	7%
Abril/2011	7,37%	6,41%
Maio/2011	6,70%	5,83%
Junho/2011	6,03%	5,25%
Julho/2011	5,36%	4,67%
Agosto/2011	4,69%	4,08%
Setembro/2011	4,02%	3,50%
Outubro/2011	3,35%	2,92%
Novembro/2011	2,68%	2,33%
Dezembro/2011	2,01%	1,75%
Janeiro/2012	1,34%	1,17%
Fevereiro/2012	0,67%	0,58%

### SALÁRIO NORMATIVO E DE INGRESSO

Salário Normativo

R\$ 763,40 mensais, equivalente a R\$ 3,47 por hora

Salário de Ingresso

R\$ 675,40 mensais, equivalente a R\$ 3,07 por hora

### TRIÊNIO

5% sobre o salário base do empregado, limitado a no máximo três triênios

### HORAS EXTRAS

Adicional de 50% até duas horas diárias e de 75% nas excedentes, ressalvadas as condições mais benéficas já asseguradas aos trabalhadores.

Os sindicatos convenientes esclarecem que o artigo 59 da Consolidação das Leis Trabalhistas limita a jornada extraordinária em duas horas diárias. O trabalho além desse limite poderá acarretar multa administrativa, a ser imposta pela fiscalização do Ministério do Trabalho ao empregador, sem prejuízo do pagamento das horas trabalhadas ao empregado.

### AVISO PRÉVIO – 50 ANOS

Fica assegurado aos empregados com idade superior a 50 anos, e que vierem a ser demitidos sem justa causa, aviso prévio de no mínimo 50 dias. Será garantido ao trabalhador período maior que 50 dias somente se resultar da proporcionalidade prevista na Lei 12.506/2011, até o limite de 90 dias. Caso o empregado receba o aviso prévio indenizado será devido todo o período de indenização. Caso o aviso prévio seja trabalhado, o empregado receberá indenização de 20 dias e trabalhará o período restante.

### CONTRIBUIÇÃO ASSISTENCIAL PROFISSIONAL

As empresas integrantes da Categoria Econômica descontarão de todos os seus empregados, associados ou não ao Sindicato Profissional, abrangidos ou não pela presente convenção, a importância correspondente a 3% do salário percebido pelos empregados nos meses de abril, junho, agosto, outubro e dezembro de 2012 e fevereiro de 2013, limitado o referido desconto ao valor mensal de R\$ 25 por empregado em cada parcela.

Os descontos deverão ser recolhidos aos cofres do Sindicato Profissional até o dia 10 do mês subsequente ao desconto, sob pena de a importância descontada e não recolhida ser acrescida de multa de 10%, correção monetária e juros de mora a favor do mesmo Sindicato Profissional.

### CONTRIBUIÇÃO ASSISTENCIAL PATRONAL

As contribuições das empresas ao Sindicato Patronal terão seus vencimentos em 10/06, 10/08, 10/10 e 10/12/2012, calculadas da seguinte forma:

- **Empresas sem funcionários:** quatro parcelas de R\$ 20;
- **Empresas com um a 20 funcionários:** R\$ 25 por funcionário constante das folhas dos meses de maio, julho, setembro e novembro de 2012;
- **Empresas com 21 a 50 funcionários:** para os primeiros 20 funcionários, R\$ 25 por funcionário constante das folhas dos meses de maio, julho, setembro e novembro de 2012; e para os excedentes, R\$ 22 por funcionário constante das folhas dos meses de maio, julho, setembro e novembro de 2012;
- **Empresas com mais de 50 funcionários:** para os primeiros 20 funcionários, R\$ 25 por funcionário constante das folhas dos meses de maio, julho, setembro e novembro de 2012; de 21 a 50 funcionários, R\$ 22 por funcionário constante das folhas dos meses de maio, julho, setembro e novembro de 2012; e para os excedentes R\$ 20 por funcionário constante das folhas dos meses de maio, julho, setembro e novembro de 2012.

### Uso do ponto eletrônico é obrigatório desde abril

Está em vigor desde o dia 2 de abril a obrigatoriedade do uso do ponto eletrônico para as empresas que exploram atividades na indústria, no comércio em geral e nos serviços. Desde 1º de junho estão incluídas as empresas que exploram atividade agroeconômica e, a partir de setembro, a medida se estende às microempresas e empresas de pequeno porte, definidas na forma da lei. As empresas que mantêm controle mecânico (cartão) ou manual (escrito) do ponto não precisam mudar o sistema.

# É lei! O SHRBS apoia estas ideias



## REPRESENTATIVIDADE

Além das ações diárias na organização sindical, os diretores do SHRBS Região Uva e Vinho participam de diversos grupos de trabalhos, comissões e entidades visando o desenvolvimento do setor.

Atuaserra  
Titular: Tarcísio Michelin

Bento Convention Bureau  
Suplente do Conselho Fiscal: Márcia Ferronato

Caxias do Sul Convention e Visitors Bureau  
Conselheiro Fiscal: João Antônio Leidens

Comissão de Análise do Impacto sobre Empreendimentos do Comércio e Serviços de Caxias do Sul (COMEC)  
Titular: Luciane Lopes Perez  
Suplente: Marcos Rossi

Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas  
Membro: Márcia Ferronato

Comitê Bento 2014  
Titular: Deborah Villas-Bôas Dadalt  
Suplente: Hermes Basso

Comitê Executivo Caxias do Sul Copa 2014  
Titular: João Antônio Leidens  
Suplente: Luciane Lopes Perez

Conselho Consultivo da Diretoria de Hospitalidade da Festa da Uva 2012  
Titular: João Antônio Leidens  
Suplente: Márcia Ferronato

Conselho Fiscal da Federação Brasileira dos Conventions e Visitors Bureau  
Titular: João Antônio Leidens

Conselho da Fundaparque  
Titular: Moisés Michelin  
Suplente: Márcia Ferronato

Conselho de Desenvolvimento de Bento Gonçalves  
Titular: Moisés Michelin  
Suplente: Márcia Ferronato

Conselho Municipal de Planejamento e Gestão Territorial de Caxias do Sul (CONSEPLAN)  
Titular: João Antônio Leidens  
Suplente: Marciano Pedro Zambiasi

Conselho Regional do SENAC/RS  
Titular: João Antônio Leidens

Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA)  
Titular: Volcimar Rizzo  
Suplente: Daniel Roberto Ferreira

Conselho de Turismo de Farroupilha (COMTUR)  
Titular: José Alencar Barbosa  
Suplente: Amaury de Almeida Doro

Conselho de Turismo de Bento Gonçalves (COMTUR)  
Titular: Márcia Ferronato  
Suplente: Evandro Agatti

Conselho de Turismo de Caxias do Sul (COMTUR)  
Hotelaria  
Titular: Amauri de Almeida Doro  
Suplente: Luciane Lopes Perez

Gastronomia  
Titular: Ivo Posser  
Suplente: Gladimir Zanella

Conselho de Turismo de Flores da Cunha (COMTUR)  
Titular: Viviane Viapiana  
Suplente: José Ferronato

Conselho Deliberativo do Instituto Marca Brasil  
Titular: Márcia Ferronato

Diretoria de Política Turística e Enogastrômica da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul  
Titular: João Antônio Leidens

Fórum Estadual de Turismo Representante Suplente da Região Uva e Vinho: Márcia Ferronato

Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul  
Titular: João Antônio Leidens  
Grupo Gestor do Destino Indutor Bento Gonçalves  
Titular: Márcia Ferronato

Grupo Gestor do Observatório de Turismo e Cultura do Rio Grande do Sul  
Titular: Márcia Ferronato  
Suplente: Cladimir Basso

Grupo de Trabalho Gastronomia Regional do Estado do Rio Grande do Sul  
Titular: Márcia Ferronato

Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul  
Titular: Gustavo Sirena

Projeto implantação da Escola Técnica do Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia do RS – Campus Caxias do Sul  
Titular: João Antônio Leidens  
Suplente: Márcia Ferronato

SENAC Nacional/FBHA  
Delegado Representante Titular da FNHRBS: Nestor De Carli

## Benefícios de ser associado

### Assessoria Jurídica

O SHRBS mantém convênio para atendimento nas áreas cível (cobranças, família, aluguéis e outros), comercial (contratos), consumidor, ambiental e trabalhista. Os associados têm consultas e causas trabalhistas gratuitas. Em causas civis pagam 5% do valor da causa, não inferior a R\$ 300.

### Biblioteca

Dispõe de livros e vídeos sobre gastronomia, hotelaria e turismo, entre outros temas. Todo o acervo pode ser emprestado para o associado.

### Convenções coletivas

O Sindicato é responsável pelas tratativas sobre o dissídio da categoria nas convenções coletivas com o sindicato dos trabalhadores do setor, com data-base em 1º de março.

### Divulgação

Mantém listagem dos associados atualizada no site [www.sindiregiao.com.br](http://www.sindiregiao.com.br) para consulta de fornecedores, clientes e parceiros. Ao mesmo tempo, divulga as atividades dos associados no mailing do SHRBS.

### Faculdade de Integração do Ensino Superior do Conesul (FISUL)

O SHRBS mantém convênio com a instituição, com sede em Garibaldi, garantindo aos associados 100% de desconto na taxa de inscrição para o vestibular. A FISUL oferece cursos de Administração, Enoturismo, Serviço Social, Gestão de Recursos Humanos, Gestão Comercial e Ciências Contábeis.

### Faculdade Cenecista

O SHRBS mantém convênio com a instituição, com sede em Bento Gonçalves, garantindo 30% de desconto aos associados nas mensalidades do curso de Turismo. Ainda mantém convênio nas áreas de capacitação, estágios curriculares, pesquisa, eventos e projetos estendidos aos associados, além de parceria com o curso de Nutrição para estágio supervisionado na área de Alimentação Institucional, com carga horária de 40h.

### Faculdade Anglo Americano

Por meio deste convênio com a instituição sediada em Caxias do Sul, os associados têm 20% de desconto nas mensalidades dos cursos de graduação e pós-graduação em horário regular.

### Fornecedores

Esta ferramenta de apoio ao associado permite acessar 365 empresas prestadoras de serviços para a categoria.

### Material informativo

Os associados têm à disposição material informativo sobre legislação, dissídio e atividades do setor.

### SPC

Convênio com a CDL de Caxias do Sul, oportunizando ao associado o serviço CTC – Control Cheque – Sistema de Informações Confidenciais. É um sistema de consultas de cheques ao Cadastro Local, Banco Central e SERASA.

### Traduções

Disponibiliza aos associados o serviço de tradução de cardápios para inglês, espanhol e italiano. Em parceria com a Associação dos Pais e Amigos dos Deficientes Visuais de Caxias do Sul e Associação dos Deficientes Visuais de Bento Gonçalves desenvolve cardápios em braile.

### Escola de Gastronomia UCS/ICIF

Os associados têm desconto nos cursos formatados pela ICIF e SHRBS.

### Programa de Línguas Estrangeiras (PLE) da UCS

Os associados têm 10% de desconto na grade de cursos oferecidos pelo programa. O associado também tem valores diferenciados nos cursos formatados pelo SHRBS e PLE: Inglês Básico (54 horas) por R\$ 650 e Inglês Instrumental (30 horas) por R\$ 325. Ambos com material incluso.

### Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos (LAPA)

Aos associados do Sindicato é concedido desconto de 10% sobre os valores das análises em água e alimentos. O associado que se cadastrar no endereço [www.sebrae-rs.com.br/produtos/bonus-metrologia/2087.aspx](http://www.sebrae-rs.com.br/produtos/bonus-metrologia/2087.aspx) terá mais 30% de desconto nas análises metrológicas.

### Vivo

Convênio com a operadora de telefonia móvel garante valores especiais aos associados no plano empresa.

### Outras parcerias

Instituto Brasileiro do Vinho, Associação de Garantia de Crédito da Serra Gaúcha, Resolução Medicina do Trabalho e Truques de Cozinha.

**Mais informações sobre os serviços podem ser obtidas diretamente no Sindicato.**

## Congratulações

O SHRBS Região Uva e Vinho parabeniza as empresas associadas que completam aniversário no segundo trimestre do ano. Também destaca as datas comemorativas do período.

### Associados aniversariantes

Abril – Restaurante e Galeteria Alvorada, Volpiano Hotel, Ícaro Alimentações, Lancheria e Confeitaria Lancini, Eros Pousada e Drive In, e Pizzaria Due Sorelli

Maior – Hotel Dall'Onder, Catna Lanches, Botequim São Bento

Junho – Restaurante Per Mangiare, Paiol Espaço Nativo, Tulipa Restaurante e Pizzaria Bella Ravena

### Datas comemorativas do trimestre

Abril: Dia do Índio (19) e Dia do Contabilista (25)

Maior: Dia do Trabalho (1º)

Junho: Dia de Caxias (1º), Dia do Educador Sanitário (11), Dia do Turista (13), Dia do Imigrante (21) e Dia da Telefonista (29)

Os associados têm à disposição material informativo sobre legislação, dissídio e atividades do setor.



**Associe-se**

**ao SHRBS**

**Região Uva e Vinho!**

**Para mais informações contate pelos telefones**

**54 3221.2666**

**54 3483.8000**

# Farroupilha avança nas tratativas com a FIFA



FOTO: PAULO FINE BLOGSPOT.COM.BR

O município de Farroupilha deu mais um passo importante para tornar-se sub-sede da Copa do Mundo de 2014. A Prefeitura assinou contrato com a Federação Internacional de Futebol Associado (FIFA) para que a estrutura esportiva do Estádio das Castanheiras e Parque Cinquentenário seja usada como local de treinamento por seleção de futebol estrangeira.

Depois de traduzido do inglês para o português, o documento foi assinado pelo Prefeito Ademir Baretta e enviado ao Rio de Janeiro, onde estão centralizados os trabalhos do comitê organizador da competição mundial no Brasil. O complexo esportivo farroupilhense já foi alvo de visita e inspeção da FIFA e da Seleção da Alemanha no início deste ano. O Hotel Farina Park, localizado em Farroupilha, está dentre os locais da região credenciados para receber turistas e seleções.

## Região participa de seminário nacional

Com o objetivo de esclarecer os representantes de municípios candidatos a campo base sobre os conceitos gerais dos centros de treinamentos de seleções, foi realizado em Vitória (ES), o Seminário Geral de Centros de Treinamentos de Seleções da Copa do Mundo 2014. Ainda foram avaliados os centros de treinamentos e atualizados os seus projetos.

Os municípios de Caxias do Sul, por meio do secretário de Esporte e Lazer, José Luiz Plein, e Bento Gonçalves, pela secretária de Turismo, Ivane Fávero, participaram do evento realizado no dia 30 de março. Também estiveram presentes representantes dos clubes de futebol e da rede hoteleira.

## SHRBS busca subsídios sobre oportunidades

Por meio da diretora executiva, Márcia Ferronato, o SHRBS participou do Seminário de Mapeamento de Oportunidades Copa 2014, realizado em 21 de março, na Casa das Artes em Bento Gonçalves. Os temas centrais foram Gestão Pública, Hospitalidade, e As cidades e reflexões essenciais para a elaboração de um grande evento.

O presidente da Fundação para o Desenvolvimento de Recursos Humanos (FDRH), Jorge Branco, e os municípios de Bento Gonçalves e Garibaldi, por meio de seus prefeitos, Roberto Lunelli e Cirano Cislotto, assinaram protocolo de intenções para a realização do Programa de Qualificação de Gestores Públicos e Agentes Sociais para 2014. O programa é uma realização da Rede Escola de Governo, FDRH e Universidade Feevale, com promoção do Governo do Estado do RS.

**REGIÃO UVA E VINHO**  
**SHRBS**  
SINDICATO DE HOTÉIS,  
RESTAURANTES, BARES E SIMILARES  
SERRA GAUCHA - BRASIL

**Associado!**

**Atualize seus dados junto ao SHRBS! Facilite seu acesso a informações do setor.**  
**Acesse o site**  
**[www.sindiregiao.com.br](http://www.sindiregiao.com.br) e preencha a ficha cadastral**

**SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 11º do país.**  
**Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!**

## Caminhos da Colônia entra no roteiro Talentos do Brasil Rural

FOTO: RODRIGO DE OLIVEIRA/AGÊNCIA SEBRAE



Em 9 de maio, em Porto Alegre, na sede do SEBRAE, foi apresentado o projeto denominado Talentos do Brasil Rural, que envolverá 25 estados com a identificação de produtos da agricultura familiar, artesanato e 24 roteiros, com vistas à realização da Copa do Mundo de 2014. O Rio Grande do Sul foi contemplado com a escolha de cinco roteiros, dentre eles, o Caminhos da Colônia, que envolve os municípios de Flores da Cunha e Caxias do Sul. Sob a coordenação do SEBRAE, os ministérios do Desenvolvimento Agrário, do Turismo e do Meio Ambiente trabalharão dois eixos: produtos e serviços, onde se enquadram os roteiros. Na agricultura familiar, Flores da Cunha também tem a presença com os sucos da Associação Mata Nativa, de Mato Perso.

## Município conquista Prêmio Empreendedor 2012

Considerada a mais importante distinção do Estado na área das administrações municipais, o Prêmio SEBRAE Empreendedor deste ano subiu a Serra. O troféu foi entregue em 15 de maio, durante solenidade realizada em Porto Alegre, ao prefeito Ademir Baretta, de Farroupilha.

O município foi vencedor com o projeto de apoio às micro e pequenas empresas, como doação de terrenos, programa Novo Amanhã, nota fiscal eletrônica e DMS, dentre outros 10 itens. Também foram finalistas os municípios de Pinhal, Novo Hamburgo e Canoas. Farroupilha concorre agora ao título nacional.



FOTO: DIVULGAÇÃO

## Farroupilha intensifica ações de promoção do moscatel

O 2º Festival do Moscatel foi opção diferenciada de enogastronomia aos visitantes da 20ª Fenakiwi, realizada no mês de maio em Farroupilha. Em espaço reservado dentro do Parque Cinquentenário (Parque da Fenakiwi), foram servidos vinhos, espumantes, sucos de uva e farta gastronomia. O ingresso dava direito a uma taça de vidro personalizada do festival, e às bebidas e comidas que eram servidas à vontade.

O festival fez parte das ações estimuladas por projeto que visa à obtenção de indicação geográfica para o município, com foco na produção de uvas moscateis, em desenvolvimento junto com a Embrapa Uva e Vinho, além de somar e tornar ainda mais grandiosa a Fenakiwi. A realização do 2º Festival do Moscatel é iniciativa da Prefeitura de Farroupilha, por meio da Secretaria de Agricultura; Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin); e 20ª Fenakiwi. O evento tem o apoio do Instituto Brasileiro do Vinho. Com o sucesso obtido, os organizadores pretendem realizar o festival anualmente, em paralelo às principais festas da cidade.

## ExpoBento, mais um sucesso



De 7 a 17 de junho, o Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves realizou a 22ª edição da ExpoBento, no Parque de Eventos da FundaParque. A feira, mais uma vez, mostrou os motivos

que a levaram a ser uma das mais importantes da Região Sul do Brasil: qualidade e variedade de produtos.

O presidente Roberto Carraro afirmou que o evento é considerado a maior vitrine de negócios da Serra Gaúcha. Mais de 20 mil itens foram colocados à venda aos consumidores, que também tiveram à disposição farta gastronomia e ampla programação de lazer e entretenimento.

## Caxias ganha título nacional



FOTO: DIVULGAÇÃO

O prefeito José Ivo Sartori foi o único gestor público gaúcho distinguido no Prêmio SEBRAE Prefeito Empreendedor Nacional 2012. A conquista veio na categoria Promoção do Desenvolvimento Rural. Os critérios de avaliação consideraram resultados concretos na promoção do desenvolvimento dos municípios a partir do incentivo às micro e pequenas empresas.

A premiação tem o apoio da Frente Nacional de Prefeitos, Associação Brasileira de Municípios e Confederação Nacional dos Municípios. A solenidade integrou a XV Marcha a Brasília em Defesa dos Municípios, realizada pela Confederação Nacional dos Municípios.

## Breve histórico da hotelaria



**Gilberto Bonatto**

Coordenador dos cursos de Hotelaria e Turismo - UCS

FOTO: DIVULGAÇÃO

O comércio é o responsável histórico pelas formas mais antigas de oferta hoteleira. As rotas comerciais da Antiguidade, na Ásia, na Europa e na África, geraram núcleos urbanos e centros de hospedagem para o atendimento aos viajantes. Na Idade Média, a hospedagem era feita em mosteiros e abadias. Nessa época, atender os viajantes era uma obrigação moral e espiritual.

Mais tarde, com o advento das monarquias nacionais, a hospedagem era exercida pelo próprio Estado, nos palácios da nobreza ou nas

instalações militares e administrativas. Os viajantes que não contavam com o beneplácito do Estado eram atendidos, precariamente, em albergues e estalagens.

Com a Revolução Industrial e a expansão do capitalismo, a hospedagem passou a ser tratada como uma atividade estritamente econômica a ser explorada comercialmente. Porém, os hotéis com staff padronizado, formado por gerentes e recepcionistas, aparecem somente no início do século XIX. O conceito de quarto com

banheiro privativo, hoje chamado de apartamento, foi introduzido pelo suíço César Ritz, em 1870, no primeiro estabelecimento hoteleiro planejado em Paris, e chegou aos Estados Unidos em 1908, com o Statler Hotel Company.

**“A classe média, enquanto base para uma sociedade de consumo de massa, aparece no século XX e, em casos como o Brasil, após 1940”**

O turismo passa por transformação radical a partir da II Guerra Mundial, com a expansão acelerada da economia mundial, melhoria da renda de amplas faixas da população (basicamente nos países mais desenvolvidos da Europa Central, nos Estados Unidos e no Canadá), e ampliação e qualificação dos sistemas de transporte e comunicação, principalmente com a entrada em cena dos aviões a jato para passageiros com grande capacidade e longo alcance. Neste período, o turismo passa a ser uma atividade econômica significativa, especialmente para os

países desenvolvidos, nos quais havia crescimento e ampliação da renda da população, o que gerava mais disponibilidade de tempo e recursos para o lazer.

O processo de desenvolvimento e de globalização da economia mundial, além de gerar progressivo fluxo de viagens regionais e internacionais, ampliou de forma acelerada o setor de lazer e de turismo, que passou a ser, efetivamente, o grande promotor de redes hoteleiras. A sociedade de consumo de massa ampliou-se para o setor de lazer e de turismo.

É importante lembrar que a classe média, enquanto base para uma sociedade de consumo de massa, aparece no século XX e, em casos como o Brasil, após a década de 40. Nos países desenvolvidos, além da classe média, o operariado com capacidade aquisitiva para o lazer e o turismo passa, também, a ser representativo no mesmo período.

**Na próxima edição dados sobre a história da hotelaria no Brasil.**

## Marcos da hotelaria no mundo

### Antiguidade

Marco inicial da hospedagem: Jogos Olímpicos na Grécia Antiga. A acomodação dos visitantes era feita em balneários e em uma hospedaria com cerca de 10 mil m<sup>2</sup>. Foi o primeiro hotel que se tem notícias. Havia estâncias hidrominerais instaladas pelos romanos na Britânia (Inglaterra), na Helvécia (Suíça) e no Oriente Médio. Eram pontos de paradas e de caravanas.

### Idade Média e Idade Moderna

Abadias e mosteiros acolhiam hóspedes, e havia acomodações junto aos postos de articulação dos correios, e abrigos para cruzados e peregrinos.

### 1589

Editado pelos ingleses o primeiro guia de viagens definindo de modo claro os diferentes tipos de acomodações.

### 1650

As diligências, meio de transporte usado na Europa, tiveram grande influência na expansão da hotelaria.

### 1790

Surgimento de hotéis na Inglaterra, na Europa e nos Estados Unidos no final do século XVIII, estimulados pela Revolução Industrial.

### 1850

Áreas próximas às estações ferroviárias passam a concentrar os hotéis no final do século XIX e nos primeiros anos do século XX.

### 1870

Introdução do quarto com banheiro privativo (apartamento).

### 1872

Primeira viagem turística em grupo, organizada por Thomas Cook.

### 1920

Em razão da prosperidade econômica, hotéis são construídos em grande número nos Estados Unidos e na Europa.

### 1950

Novo surto de construção de hotéis, coincidindo com a era dos jatos e o grande incremento do movimento turístico mundial.

### 1970

Entrada em operação dos modelos Boeing 747, com grande capacidade de passageiros, impulsionando ainda mais os fluxos turísticos

## Entidades propõem mais mudanças

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), juntamente com a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis, Resorts Brasil e FOHB, reuniu-se com o ministro do Turismo, Gastão Vieira, e com o secretário geral do ministério, Valdir Simão, para discutir detalhadamente as características do Plano Brasil Maior, que inclui o setor de turismo e vigoram a partir de julho. As entidades pleitearam benefícios além da desoneração dos encargos previdenciários da folha

de pagamentos. O ministro pontuou que o setor hoteleiro pode contar ainda com impostos reduzidos nas tarifas de energia elétrica como forma de ampliar investimentos, qualidade dos serviços e sua competitividade internacional.

Alexandre Sampaio, presidente da FBHA; Enrico Fermi Torquato, da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis; Dilson Jatohy, da Resorts Brasil e Flávio Strauss, da FOHB, consideraram o encontro positivo, vez que o ministro reiterou também que o

governo manterá a redução da alíquota de 4,8% para 2% sobre faturamento dos hotéis para desoneração da folha de pagamentos. “Abordou-se também a possibilidade de enquadramento dos centros de convenções no recolhimento cumulativo de PIS/COFINS”, afirma Sampaio.

Os representantes do setor também pediram estudos para estender a desoneração previdenciária aos condomínios hoteleiros e apartamentos. A situação, no entanto, de acordo com Valdir Simão, somente

será tratada com aval do Ministério da Fazenda.

Os dirigentes elogiaram a decisão do ministério de defender a redução dos impostos sobre energia elétrica. O custo da energia no país, um dos mais altos do mundo, é um dos principais fatores de pressão sobre as tarifas dos hotéis brasileiros, ao lado da folha de pagamentos. “A Federação solicitou que o enquadramento para a energia elétrica dos hotéis passe a ser pela tarifa industrial ao invés da comercial”, anunciou Sampaio.

## Sommelier Nacional



FOTOS: MARCELO PAULI



Ministrado pelo doutor Roberto Rabacchino, o curso básico de Sommelier Nacional teve a participação de 19 profissionais do setor. Realizado em Bento Gonçalves, de 14 a 17 de maio, é uma realização do SHRBS Região Uva e Vinho, FISAR e UCS, com apoio do Ibravin. Em agosto, o curso será oferecido em Caxias do Sul. Para mais informações contate pelo fone (54)3221.2666 ou email [admin@sindiregiao.com.br](mailto:admin@sindiregiao.com.br).

### APROVEITE A AGENDA DE CURSOS DO SHRBS

#### Qualificação dos Serviços de Garçom e Garçonete

Carga Horária: 12h

#### Qualidade do Atendimento com ênfase na Hospitalidade

Carga Horária: 12h

#### Dicas para Elaboração de Cardápios e Menus

Carga Horária: 12h

#### Técnicas de Cozinha

Carga Horária: 16h

#### Qualificação dos Serviços de Camareira

Carga Horária: 16h

#### Como vender meu produto

Carga Horária: 12h

#### Relações interpessoais, valorizando o profissional

Carga Horária: 16h

#### Palestras sobre o profissional no Mercado de Trabalho com foco na autoestima

Carga Horária: 3h

#### Palestras sobre classificação de empresas, seus direitos e deveres

Carga Horária: 3h

#### Oficinas gastronômicas e de inovação

Carga Horária: 8h

#### Aproveitamento e armazenamento de alimentos

#### Apresentação de pratos e buffet

#### Chás e infusões

#### Decoração com frutas

#### Flores comestíveis

#### Gerenciamento de Restaurante, Bares e similares

#### Curso Básico Nacional Sommelier

**Mais informações: (54) 3221 2666**

## Boas práticas de alimentação

De 21 a 24 de maio foi realizado, nas dependências do SHRBS, o curso de Boas Práticas de Alimentação em atendimento ao programa aprovado pelo Centro Estadual de Vigilância e Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária – Setor de Alimentos – por meio da portaria 542, de 2006. O objetivo é proporcionar ao participante a elaboração do Manual de Boas Práticas e os procedimentos operacionais relativos ao seu negócio. Para mais informações sobre os cursos contate pelo fone (54)3221.2666 ou email [admin@sindiregiao.com.br](mailto:admin@sindiregiao.com.br).

### Datas e locais dos próximos cursos

<b>Setembro</b>	Região de Veranópolis 10 a 13 Carga Horária: 16h Local: a definir	Caxias do Sul 24 a 27 Carga Horária: 16h Local: Sede SHRBS
<b>Outubro</b>	Região de Carlos Barbosa e Farroupilha 5 a 18 Carga Horária: 16h Local: a definir	Bento Gonçalves 22 a 25 Carga Horária: 16h Local: a definir
<b>Novembro</b>	Caxias do Sul – 19 a 22 Carga Horária: 16h Local: Sede SHRBS	

## COCAP viabiliza pesquisa inédita



CRÉDITOS: SHRBS

O projeto de Coesão Social Através do Fortalecimento das Cadeias Produtivas (COCAP/Programa URB-AL III) realizou de maio a julho uma pesquisa sobre a cooperação entre os agentes da cadeia - capital social. Foram aplicados em torno de 600 questionários para empresários, trabalhadores, fornecedores e consumidores finais. O resultado será posteriormente apresentado aos integrantes da cadeia da enogastronomia e comunidade, e deverá dar origem a dois novos projetos.

A iniciativa tem a parceria das Usinas do Vinho (Ibravin) e da Enogastronomia (SHRBS), com acompanhamento de especialistas e da Câmara de Comércio da Itália do Rio Grande do Sul. O governo do Estado oferece suporte técnico por

meio de equipe econômica integrada por Carlos Aguedo Paiva, Marília Patta Ramos e Claudionir Borges da Silva, sob a coordenação de Tarson Nunes e Rubens Tukienicz, da Assessoria de Cooperação e Relações Internacionais.

O COCAP tem por objetivo principal a coesão social por meio do fortalecimento de cadeias produtivas. Seus sócios são a Regione Veneto, da Itália, e líder do projeto; Fondazione Di Venezia, da Itália; Estado do Rio Grande do Sul; Província de San Juan, da Argentina; e Departamento de Misiones, do Paraguai. No Rio Grande do Sul há três cadeias produtivas: Leite, Vinho e Enogastronomia. O SHRBS Região Uva e Vinho integra a Usina de Idéias da Cadeia da Enogastronomia, composta por 31 atores.

# Visão do negócio



FOTOS: SHRBS



O projeto Desenvolver a Gastronomia e a Hotelaria da Serra Gaúcha, realização do SHRBS Região Uva e Vinho e SEBRAE/RS, em desenvolvimento em Caxias do Sul e Bento Gonçalves, já está gerando resultados positivos. Os encontros ocorrerão até dezembro.

Segundo Cleovan Dariva, proprietário da Hamburgueria Bumerangue, desde a aplicação das orientações recebidas nas aulas o empreendimento melhorou seu desempenho. Destacou, especialmente, o curso de análises financeiras, que permitiu visão mais clara sobre a rentabilidade do negócio. Para Cláudio Basso, do Hotel Bela Vista, merecem destaque o programa cliente oculto e o fato de os módulos oferecerem mais conhecimentos e exemplos reais para os negócios. Quanto é importante o trabalho em equipe. Observa que é altamente prejudicial que uma só pessoa domine todas as informações técnicas necessárias ao funcionamento do negócio.

Na visão de Amauri Doro, a proposta da criação de uma cultura de cooperação no setor hoteleiro por meio da troca de experiências é essencial para o crescimento da atividade. Observa que o contato com pessoas que passam pelas mesmas situações e a absorção de conhecimentos mais específicos ampliam a aprendizagem para qualificar a gestão dos negócios. “É significativo o crescimento pessoal e empresarial, a abertura de ideias, o ensino de vislumbrar novos horizontes e a descoberta de novas oportunidades resultantes desse trabalho”, definiu Amauri.

## Estabelecimentos participantes

### Caxias do Sul

Bumerangue Hamburgueria, Bela Vista Parque Hotel, Baita Kão, Sabor de Lar Café, Brasil Chinês Restaurante, Catna Sabor com Saúde, Churrascaria Laço de Ouro, SICA Gastronomia e Eventos, Ferronato Gastronomia e Eventos, Galeteria do Lago, Churrascaria Gaudério, Ícaro Restaurante, Casa Nossa Pizzaria, Churrascaria Imperador, Cantina do Imigrante, Galeteria Alvorada, Sabor do Sul Pizzaria, Restaurante Serra Gaúcha, Tchê Gaudério Grill, Tulipa Restaurante, Umai-yoo e Buona Pizza Pizzaria

### Bento Gonçalves

**Gastronomia:** Dolce Gusto Confeitaria, Giordani café Colonial, La Cantina del Piero, Piacenza Restaurante e Pizzaria, Restaurante Clube do Rosário, Restaurante Sabor do Vale, restaurante Temperos e Sabores, Restaurante Zandonai, Tratoria Mamma Gemma, Valle Rústico Restaurante.

**Hotelaria:** A.doro Hotel, City Hotel, Spazio Di Brina, Farina Park Hotel, Hotel Imigrante, Hotel Casa Tasca, Pousada Ca'di Valle, Pousada Cantelli, Pousada Piccolo Refugio, Pousada Thany, Pousada Villa Valduga.

## Escola de Vinhos do Brasil forma a primeira turma

FOTOS: GILAMR GOMES



O projeto-piloto Escola Vinhos do Brasil, parceria do Instituto Brasileiro do Vinho e Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, formou 155 profissionais do setor durante o Dia do Vinho. A entrega do certificado aconteceu na sede do SHRBS em Caxias do Sul na presença de diversas autoridades e proprietários dos estabelecimentos participantes.

O presidente do SHRBS, João Antônio Leidens, comentou que esta parceria, um sonho antigo da entidade, vai colaborar na capacitação adequada dos profissionais, oferecendo serviço de qualidade aos turistas. O treinamento das equipes de atendimento, feito ao longo de oito meses, coube ao sommelier Arlindo Menoncin, contratado pelo Ibravin especialmente para esta atividade.

O diretor de marketing do Ibravin, Diego Bertolini lembrou que pesquisa realizada em 2008 pela instituição demonstrou amplo desconhecimento do consumidor e dos profissionais sobre o consumo de vinhos no Brasil. "Nossa ideia era trazer informação e educação para os canais de venda, que, conseqüentemente, atenderão melhor os clientes. Iniciamos a formação de embaixadores do vinho brasileiro", observou.

### Empreendimentos participantes

**Caxias do Sul:** Churrascaria Imperador, Empório Per Mangiare, Umai-yoo, Cantina Arbóreo A, Tratoria Pastini, Luna Rossa Ristorante e Piccolo Spazio Pizzeria

**Bento Gonçalves:** Dall'Onder Grande Hotel, Dall'Onder Vitória Hotel, Piacenza Restaurante e Pizzaria, Churrascaria Ipiranga, Restaurante Canta Maria, Restaurante Mamma Gema, Casa Vanni, Restaurante Manjeriçã e Laghetto Viverone Hotel

**Flores da Cunha:** Empório Fachin, Restaurante Casa Nostra e Restaurante Fiorio

**Farroupilha:** Restaurante Art In Távola, Restaurante Temperos da Serra e Restaurante Bem Te Vi

**Garibaldi:** Restaurante Vale Rústico, Restaurante Casa Di Paolo e Restaurante Primo Camilo

## Dia do Vinho: lançamento com grande estilo



O lançamento da 3ª Edição do Dia do Vinho e 9ª Feira do Vinho aconteceu no Palácio Piratini, em Porto Alegre, no dia 3 de maio. O evento teve a presença do vice-governador do Estado, Beto Grill, e de diversas outras autoridades. O presidente do SHRBS, João Antônio Leidens, apresentou as atividades programadas para os municípios e destacou a importância do evento para a divulgação e fomento dos vinhos locais. A 9ª edição do Dia do Vinho aconteceu de 25/05 a 03/06 nos municípios de: Antônio Prado, Bento Gonçalves, Campanha Gaúcha, Caxias do Sul, Garibaldi, Farroupilha, Flores da Cunha, Monte Belo do Sul e São Marcos.

# Brinde Coletivo

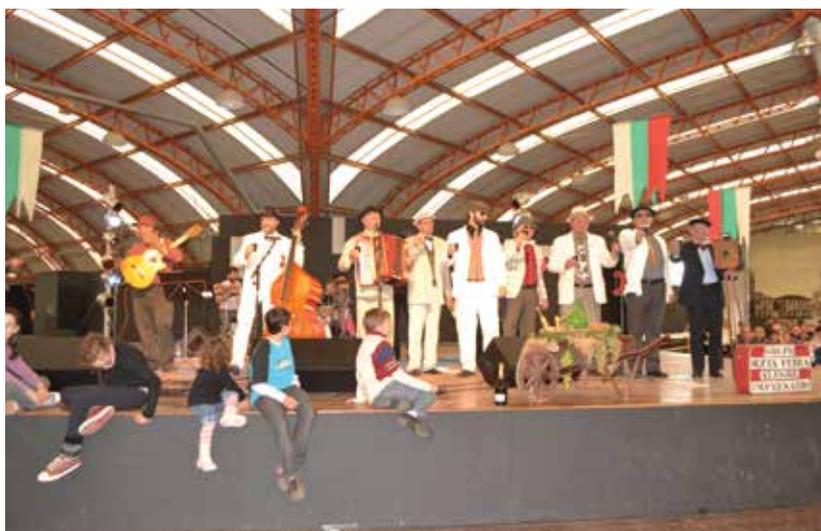


FOTO: DIVULGAÇÃO

Garibaldi



FOTO: MARCELO PAULI

Caxias do Sul



FOTO: DIVULGAÇÃO

Monte Belo do Sul



FOTO: DIVULGAÇÃO

São Marcos



FOTO: DEBORA DEBON

Flores da Cunha



FOTO: CRISTIANE MOREO

Bento Gonçalves

## Edição 2012 consolida a iniciativa

Programação de 10 dias envolveu centenas de estabelecimentos de municípios da Serra e da capital gaúcha.

O Dia do Vinho, data que consta no Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Sul, é resultado do Projeto Eventos Integrados e Integradores, fomentado pelo Ministério do Turismo. A 3ª edição caracterizou-se por grande participação popular e comunitária, repercutindo em expansão nos negócios dos setores participantes.

A programação foi desenvolvida de forma conjunta pelo Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) e Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho (SHRBS), em parceria com as secretarias de Turismo dos municípios envolvidos, Conventions Bureau de Bento Gonçalves e Caxias do Sul, Sindivinho, Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha e Phoenix Eventos, além de outras entidades. As atividades ocorreram de 25 de maio a 3 de junho.

## Workshop reúne 150 participantes



FOTO: DIVULGAÇÃO

Com a participação de 150 pessoas foi realizado o Workshop de Mídias Sociais no Farina Park Hotel. O objetivo foi o de debater a importância da experiência emocional na fidelização de uma marca. O fato celebrado pelo Instituto Brasileiro do Vinho e SEBRAE é que pelo menos 70% dos participantes eram ligados à cadeia da uva e do vinho. Os demais eram formadores de opinião, profissionais da comunicação e blogueiros. A equipe do SHRBS acompanhou o evento, que teve ainda o apoio do SEBRAE/RS, Apex/Brasil, Governo do Rio Grande do Sul, Instituto Brasileiro de Frutas e Schoele.

Participe desta festa!  
25/05 a 03/06/12  
www.diadovinho.com.br

Realização: SHRBS, IBRAVIN, Prefeitura de Bento Gonçalves, Prefeitura de Caxias do Sul, Prefeitura de Flores da Cunha, Prefeitura de Monte Belo do Sul, Prefeitura de São Marcos, Prefeitura de São José do Sul, Prefeitura de Três Pinheiros, Prefeitura de Uva, Prefeitura de Vinhedo, Prefeitura de Vila Rica, Prefeitura de Zornow.

Apoio: Prefeitura de Bento Gonçalves, Prefeitura de Caxias do Sul, Prefeitura de Flores da Cunha, Prefeitura de Monte Belo do Sul, Prefeitura de São Marcos, Prefeitura de São José do Sul, Prefeitura de Três Pinheiros, Prefeitura de Uva, Prefeitura de Vinhedo, Prefeitura de Vila Rica, Prefeitura de Zornow, SEBRAE/RS, Apex/Brasil, Governo do Rio Grande do Sul, Instituto Brasileiro de Frutas e Schoele.

SE BEBER, NÃO DIRJA.

## A verdade sobre a salvaguarda dos vinhos brasileiros



### Instituto Brasileiro do Vinho

União Brasileira de Vitivinicultura  
Federação das Cooperativas do Vinho  
Sindicato da Indústria do Vinho do Estado do Rio Grande do Sul

As vinícolas brasileiras investiram muito nos últimos anos, mas não viram seu espaço crescer no mercado de vinhos finos. A defesa comercial prevista pela salvaguarda é o suporte que falta para as vinícolas concluírem o processo de reestruturação. O Brasil está em momento histórico: precisa decidir se quer ser somente um país importador de vinhos ou se também deseja ter uma produção nacional de qualidade. A respeito disso, muito se tem dito sem conhecimento real dos fatos. Confira abaixo as mentiras veiculadas acerca do tema e veja qual é a verdade sobre a salvaguarda.

#### Mentira nº 1

A salvaguarda vai aumentar a taxa de importação dos vinhos estrangeiros de 27% para 55%.

**A verdade:** o setor vitivinícola brasileiro não pediu e não quer o aumento de impostos para os vinhos importados. O próprio governo federal, por meio do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), já se pronunciou pela imprensa que, se implantada a salvaguarda para os vinhos brasileiros, a taxa de importação não será aumentada.

#### Mentira nº 2

A salvaguarda vai diminuir a oferta e a variedade de vinhos estrangeiros no Brasil.

**A verdade:** se a salvaguarda for implantada pelo MDIC, as cotas de entrada de vinhos por países serão estabelecidas por uma média dos últimos três anos. Ou seja, não haverá diminuição da diversidade atual. São Paulo é a terceira capital no mundo (só perde para Londres e Nova Iorque) em termos de rótulos de vinhos

à disposição dos consumidores. Quando falamos em estabelecer cotas para os vinhos estrangeiros, isso não quer dizer que queremos restringir a oferta atual. Só queremos monitorar o enorme crescimento registrado nos últimos anos. Só no primeiro bimestre deste ano as importações de vinhos cresceram 35% no país.

#### Mentira nº 3

O pedido de salvaguarda foi feito pelas grandes vinícolas do país.

**A verdade:** quatro entidades representativas do setor vitivinícola brasileiro entraram com o pedido de salvaguarda no MDIC. São elas: Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN), União Brasileira de Vitivinicultura (UVIBRA), Federação das Cooperativas do Vinho (FECOVINHO) e Sindicato da Indústria do Vinho do Estado do Rio Grande do Sul (SINDVINHO). Nenhuma vinícola brasileira, de forma isolada, deve ser responsabilizada pelo pedido feito em 1º de julho de 2011. Várias empresas tiveram informações colhidas, de acordo com a legislação, para embasar tecnicamente o pedido de salvaguarda.

#### Mentira nº 4

A salvaguarda vai favorecer as grandes vinícolas brasileiras e prejudicar as pequenas.

**A verdade:** na prática, apenas três vinícolas faturam acima de R\$ 100 milhões. Cerca de 70% do setor é formado por pequenas empresas. Independentemente do seu tamanho, todas as vinícolas brasileiras são abastecidas com uvas de pequenos produtores, com propriedades médias de dois a três hectares. São mais de 20 mil famílias de produtores de uvas espalhadas por nove estados brasileiros: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo, Goiás, Bahia e Pernambuco. O setor vitivinícola brasileiro é muito pequeno ainda. Só uma empresa chilena vende cinco vezes mais do que toda a produção brasileira de vinhos finos. Atualmente,

quem mais sofre com a concorrência desleal dos vinhos estrangeiros são as pequenas vinícolas, que tem de concorrer com enormes estruturas comerciais, de marketing e de logística.

#### Mentira nº 5

O vinho brasileiro não tem qualidade para competir com os rótulos estrangeiros.

**A verdade:** a qualidade crescente do vinho brasileiro é atestada por críticos nacionais e internacionais. Nos últimos anos, os vinhos do Brasil conquistaram mais de 2.500 medalhas pelo mundo. A indústria nacional investiu muito nos últimos anos e, rapidamente, alcançou nível de qualidade indiscutível. A meta, a partir de agora, é crescer em escala e possibilitar que número maior de empresas, em especial as pequenas, adote tecnologias e sistemas de qualidade que darão ainda maior competitividade ao setor.

#### Mentira nº 6

A salvaguarda é uma medida autoritária.

**A verdade:** a salvaguarda é um instrumento legítimo e democrático, previsto pela legislação brasileira e internacional, reconhecido pela OMC (Organização Mundial do Comércio), para regular e equilibrar as relações comerciais entre os países. É, portanto, medida legal e temporária que busca dar condições para que os setores afetados possam, a partir da implantação de um programa de ajustes, melhorar sua competitividade e concorrer em igualdade de condições com demais participantes do mercado. A melhora da competitividade do vinho fino brasileiro possibilitará produtos com mais qualidade, custos menores e preços acessíveis ao consumidor. Prova irrefutável da transparência da salvaguarda é que todas as partes interessadas poderão manifestar seus argumentos, no prazo de 60 dias, para a decisão técnica final do MDIC.

#### Mentira nº 7

O setor não pede a diminuição de impostos dos rótulos brasileiros.

**A verdade:** trabalhamos pela redução de impostos há mais de uma década. Já conseguimos a desoneração dos vinhos espumantes, que antes tinham IPI de 30%. Agora o IPI dos espumantes – nacionais e importados – é de 20%, mas, por definição de atos específicos, o percentual cobrado sobre os espumantes é de 10%. Além disso, buscamos equalizar os impostos estaduais (ICMS), que vão de 12% a 30% sobre

o vinho. Alguns estados produtores beneficiam com a redução de ICMS apenas os produtos importados. Só em 2011 foram realizadas reuniões com secretarias da fazenda de quatro estados para tratar desse assunto. Também requeremos a desoneração de tributos sobre os insumos, como rolhas, rótulo, garrafa e caixa. Todos estes produtos são tributados na importação e na industrialização. Isto não acontece da mesma forma em outros países, que têm estruturas de tributação diferenciadas, simplificadas. Queremos e pedimos a desoneração da carga tributária do vinho ontem, hoje e sempre.

#### Mentira nº 8

O preço dos vinhos importados aumentará, afastando o consumidor da categoria.

**A verdade:** não há motivo para aumentar os preços dos vinhos, pois a importação não diminuirá (só o crescimento é que será monitorado) e não haverá acréscimo de impostos. Com o pedido de salvaguarda, não queremos afugentar o consumidor do próprio vinho nacional e deste hábito que vem crescendo no Brasil. Pelo contrário, o objetivo é promover o consumo, criar igualdade de condições de mercado e não de aumentar o preço (como se tem sugerido, de forma maldosa e equivocada, por quem defende os produtos estrangeiros sem se preocupar com a produção nacional).

#### Mentira nº 9

O Brasil é o único país que pretende restringir a entrada de vinho importado no seu mercado.

**A verdade:** existem países que taxam o vinho em até 1.000%, como é o caso do Egito. A Inglaterra, maior importador de vinhos do mundo, tem carga total de impostos de 55% para as importações de vinhos. Outros restringem a entrada com barreiras sanitárias, como é o caso da União Europeia. Outros exigem aprovação prévia dos rótulos antes da importação. Os Estados Unidos obrigam o exportador a ter um importador para cada um dos 50 estados americanos, que só pode vender para um distribuidor, e este para um varejista. Só depois é que o produto poderá ser vendido ao consumidor. No Brasil, o mesmo CNPJ (estabelecimento comercial) pode fazer a importação, distribuição e venda por atacado ou varejo. A cadeia de impostos, neste caso, fica mais curta, o que implica em diminuição considerável da carga tributária para os estabelecimentos que importam direto. Há inúmeras

formas e medidas de se controlar a importação. A salvaguarda é uma das mais claras e objetivas, além de ser permitida e regulada pela OMC.

## Mentira nº 10

Os vinhos brasileiros detêm 80% do mercado e as empresas estão em crescimento. Não há porque proteger a produção nacional.

**A verdade:** o Brasil produz vinhos finos, de mesa, espumantes e suco de uva, além de outros derivados da uva e do vinho, tais como vinagre, vermute, e, mais recentemente, as sangrias e coquetéis com vinho. Por determinação da lei, é chamado de vinho de mesa aquele elaborado com uvas híbridas e americanas, enquanto o fino tem origem em variedades vitis vinífera. Esta característica conceitual já é suficiente para diferenciar os produtos e explicar que os vinhos finos brasileiros é que concorrem com os importados. Se ainda não bastasse, o mercado de vinhos de mesa vem se mantendo estável há alguns anos, com pequenas oscilações, tendo nos produtos substitutos, como a cerveja, a sangria e os coquetéis, os principais concorrentes. E é este mercado que as importações estão eliminando. Queremos que a produção de vinhos finos cresça, conferindo reconhecimento à indústria vitivinícola nacional. Dos 91,9 milhões de litros de vinhos finos comercializados em 2011, apenas 21,2% eram nacionais. No ano passado, crescemos 7%, mas sobre uma base ínfima, de pouco mais de 18 milhões de litros em 2010. De 2005 até o ano passado, a média de comercialização do vinho fino brasileiro está estacionada em torno dos 19 milhões de litros. Em 1997, por exemplo, foi de 46,4 milhões de litros. Se esta tendência continuar, em menos de 20 anos corremos o sério risco de não termos mais vinho fino brasileiro.

## Agências de turismo de 13 estados debatem no sul tendências do mercado futuro dos eventos no país

**Primeira assembleia da Eventpool de 2012 será neste sábado, 26/5 em Bento Gonçalves, a Capital Brasileira do Vinho.**

A Associação de Agências de Turismo Operadoras de Eventos (Eventpool) realizou sua primeira Assembleia Geral de 2012 com agentes associados de 13 Estados na cidade gaúcha de Bento Gonçalves, a Capital Brasileira do Vinho. Organizado pela agência anfitriã, Fellini Turismo e Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves, a programação inclui uma recepção sexta-feira (25/5), quando os agentes de viagens serão recebidos como 'hóspedes oficiais' pela Prefeitura e o trade local. Entre as atividades, destacam-se passeio pelo Vale dos Vinhedos (Vinícolas com degustação), visita técnica ao SPA do Vinho e confraternização no Parque Dal Pizzol. A hospedagem tem parceria do Hotel Laghuetto Viverone e a programação conta com o apoio do Bento Convention & Visitors Bureau e o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS Região Uva e Vinho). Estarão representadas agências operadoras de eventos de Belém/PA, Florianópolis/SC, Fortaleza/CE, Maceió/AL, João Pessoa/PB, São Paulo/SP, Vitória/ES, Porto Alegre/RS, Recife/PE, Belo Horizonte/BH, Aracaju/SE, Foz do Iguaçu/PR, São Luiz/MA, Rio de Janeiro/RJ e Teresina/PI.

Na pauta da Assembleia Geral, destacam-se as novas estratégias para a captação de eventos em 2012/2013, negócios e operações em rede nacional, o acesso a novas tecnologias e as tendências do mercado futuro. Para a Eventpool, a assembleia na Capital Brasileira do Vinho permitirá um maior approach dos agentes de norte a sul na busca de um foco para melhorar ainda mais o atendimento a eventos e a geração de negócios em um momento de grandes transformações no mercado e na economia mundial.

## Estado apresenta Plano de Desenvolvimento do Turismo

Com 10 eixos estratégicos e cinco desafios, o Plano de Desenvolvimento do Turismo do Rio Grande do Sul é resultado do trabalho realizado ao longo de 18 meses pela Secretaria do Turismo do Estado. Segundo a titular da pasta, Abigail Pereira, o documento sintetiza o debate travado em 11 conferências regionais e em cinco temáticas organizadas no ano passado. "A partir do documento elaborado na Conferência Estadual do Turismo, chegamos a este plano que traça os caminhos para o desenvolvimento do setor no Rio Grande do Sul," definiu.

## Caxias Bureau renova material de divulgação

O Caxias Convention & Visitors Bureau investiu na elaboração de novo material impresso e virtual para promover e divulgar a cidade junto aos promotores de eventos. Em forma de fichário, o caderno apresenta dados socioeconômicos, esportivos e logísticos, rede hoteleira, espaços para eventos, gastronomia, lazer, cultura e compras. O objetivo é auxiliar na captação de eventos por meio de material atraente, com conteúdo de fácil interpretação e muitas imagens.

## Ivane Fávero assume Anseditur

A secretária de Turismo de Bento Gonçalves, Ivane Fávero, é a nova presidente da Associação Nacional dos Secretários e Dirigentes de Turismo das Capitais e Destinos Indutores (Anseditur). Para a vice-presidência da gestão, que segue até março de 2013, foi eleito Liviomar Macatrão, secretário de Turismo de Ribeirão Preto (SP).

## Plano Brasil Maior contempla turismo

### Hotelaria é beneficiada com desoneração da folha de pagamento

A presidenta da República, Dilma Rousseff, incluiu o turismo no conjunto de medidas de estímulo à economia nacional. Ao contemplar a hotelaria no Plano Brasil Maior, o governo dá importante passo no sentido de atender às demandas da cadeia produtiva do turismo, negociadas pelo Ministério do Turismo junto à área econômica. "A inclusão do turismo no Plano Brasil Maior demonstra que o governo federal entende a importância do setor na geração de emprego e renda. A desoneração da folha de pagamento da hotelaria gera aumento de competitividade fundamental para incrementar o fluxo turístico brasileiro", comemorou o ministro do Turismo, Gastão Vieira.

Os hotéis foram contemplados com a eliminação da contribuição patronal ao INSS, de 20%, que será substituída pela alíquota de 2% sobre o faturamento das empresas. Segundo o governo, a desoneração da folha de pagamento tem como objetivo reduzir os custos de produção e exportação, gerar mais empregos e formalizar a mão-de-obra. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Hoteis, a hotelaria gera cerca de um milhão de empregos formais.

## Alimentação e inverno



FOTO: DIVULGAÇÃO

**Mauro Cingolani**

Diretor e Chef Instrutor  
UCS/ICIF

A facilidade que encontramos nos dias de hoje ao entrar em um supermercado e fruteira é totalmente o oposto do que tínhamos antigamente.

Hoje em dia você encontra em pleno verão quente de janeiro a abóbora tão saborosa. A tecnologia chegou à alimentação também.

Na época de nossos pais a tão saborosa sopa de abóbora poderia ser apreciada apenas no inverno, assim como as frutas cítricas, como limão, laranja, tangerina e outras. Hoje, esses ingredientes se encontram fora da estação e, com isso, surgem alguns problemas, como preço acima da média e aditivos químicos para o cultivo fora da estação, criando um produto com menos nutrientes do que o necessário.

Pensando nisso é bom seguir as receitas das nossas avós e, em cada estação, preferir produtos específicos

delas. No inverno preparações mais ricas em nutrientes e o mesmo trabalho das formiguinhas: armazenar para quando o organismo necessitar. A nutrição é um conjunto de processos que envolvem a ingestão, digestão, absorção, metabolismo e excreção do nutriente, com a finalidade de produzir energia e manter as funções do organismo. A alimentação deve ser equilibrada, tanto no inverno quanto no verão. A base dela é a moderação e a utilização de todos os ingredientes. Então, vamos falar de outros que não podem faltar nos meses frios.

A carne suína é símbolo de tradição, com a produção dos embutidos. São preparados com

receitas passadas de gerações em gerações. O abate é no período mais frio. Tudo se usa do suíno, aporte de energia pura. O leite e seus derivados com as suas versatilidades e sua complexidade. A manteiga, o creme de leite, os queijos, sozinhos ou para completar preparações com outros ingredientes.

**Dica para acertar no produto da estação é entrar no supermercado e escolher o produto na proporção qualidade e preço. Comprar os mais frescos, lembrando que nem sempre é o produto de melhor aparência, pois este pode estar mascarado com química.**

## Uma cozinha, muitas gastronomias



FOTO: DIVULGAÇÃO

**Jussara Dutra**

Chef Jussara Dutra

Psicóloga e Gastrônoma

Coordenação da Ala Residencial do Palácio Piratini

Ao visualizar o potencial da cozinha do Palácio Piratini como vitrine para as delícias da gastronomia sul-rio-grandense ainda pouco conhecidas fora, e até mesmo dentro, do Estado, a Chef de cozinha, Jussara Dutra, percebeu que era necessário redescobrir e adquirir um conhecimento mais profundo do tema. Por compreender que "o alimento não é apenas a satisfação de uma necessidade vital, pois, ao ser elaborado por uma comunidade, ele passa a representar outros significados vinculados à memória e à cultura coletiva", Jussara formou uma equipe multidisciplinar dentro do Gabinete para a investigação das origens dos sabores do Rio Grande do Sul, além de buscar parceria com os cursos de Gastronomia em atividade no Estado para a construção de um projeto abrangente e interdisciplinar.

A primeira parceria com as escolas de gastronomia se deu em maio de 2011, na festa comemorativa aos 90 anos do Palácio Piratini, quando três escolas executaram um cardápio com charque, típico

na campanha; a tainha recheada com camarão, encontrada no litoral; o galetto ao primo canto, sempre presente nos povoados de origem italiana e, para a sobremesa, o arroz de leite trazido pelos açorianos, pratos que, segundo a coordenadora da Ala Residencial traduzem as diferentes tradições culinárias do nosso Estado.

As pesquisas de campo iniciaram junto ao projeto de Interiorização de Governo do Estado, onde o governador e as secretarias instalaram-se por um dia em um dos municípios do estado interagindo mais diretamente com a sua população.

Através do diálogo com as populações locais sobre seus costumes e hábitos alimentares, diagnosticou-se uma desvalorização das práticas alimentares tradicionais.

Com estas descobertas, metas puderam ser mais precisamente delineadas, chegando-se a uma delimitação do tema, tão interdisciplinar como é a gastronomia. Ou seja, recolher informações sobre hábitos alimentares, ingredientes, modo de preparo e pratos característicos das regiões originárias das distintas etnias; pesquisar as receitas originais das diferentes regiões e etnias e verificar as alterações ocorridas nas receitas trazidas pelos imigrantes ao se estabelecerem na nova terra; resgatar antigos cadernos de receitas manuscritos e antigos livros de culinária para servir de subsídios à pesquisa; agregar valor aos produtos agropecuários das distintas regiões, assim como o dos produtos que visam o desenvolvimento sustentável regional; valorizar o trabalho realizado nas Escolas de Gastronomia do Estado, divulgando a pesquisa e a execução de pratos da culinária

regional e divulgar o trabalho deste GT de gastronomia através de publicações dos resultados da pesquisa, sob a forma de livros de gastronomia regional, seminários, saraus, degustações.

No intuito de conhecer a realidade de outros municípios além dos contemplados pela Interiorização de Governo, em abril deste ano os pesquisadores do Grupo de Trabalho de Pesquisa em Gastronomia Regional passaram a ampliar as incursões pelo interior do Rio Grande, contemplando também as festas ligadas a produtos alimentícios.

As propostas do GT vão além da pesquisa, pois objetivam ainda o aprimoramento de estabelecimentos e trabalhadores do setor gastronômico, bem como a capacitação de novos profissionais para ingressarem neste mercado que carece de mão de obra especializada. Assim, o GT passará a desenvolver junto às Escolas de Gastronomia, Institutos Federais e entidades representativas do Sistema S (SENAC, SENAI e SEBRAE), cursos profissionalizantes nas áreas ligadas à alimentação, como auxiliar de cozinha, garçom, auxiliar de garçom e bartender. Com vistas ao turismo, cujo fluxo deve aumentar em função da Copa do Mundo de 2014, os estabelecimentos que inscreverem seus profissionais nestes cursos de capacitação receberão um selo indicando sua participação e ganharão visibilidade através da inclusão do estabelecimento em guia dos bares e restaurantes indicados aos turistas. Aulas semelhantes serão ministradas também para os menores internos da Fase, oportunizando o aprendizado de uma profissão, ferramenta de independência quando deixarem

a instituição, e aos autônomos vendedores de comida de rua (que receberão um selo similar ao dos restaurantes), para que aprimorem seus conhecimentos sobre boas práticas na cozinha e passem a valorizar produtos produzidos no Estado na elaboração de seus quitutes.

**Diante da iniciativa da Chef Jussara Dutra na busca da profissionalização da cozinha do Palácio Piratini e, ao mesmo tempo, mostrar e valorizar a riqueza da culinária de todas as regiões do estado do RS, sensibilizado o Governador Tarso Genro institui via decreto o GT de Gastronomia constituído por entidades ligadas ao ensino e ao setor de gastronomia, além do Governo. Assim o SHRBS Região Uva e Vinho passa a integrar este grupo de trabalho. Segundo o Presidente João Leidens "a gastronomia faz parte da história das comunidades", comenta que "ao visitar um estabelecimento ou território buscase o que é mais significativo na identidade gastronômica daquele local com é o caso do galetto na nossa região".**

**O Sindicato segue participando ativamente dos encontros acompanhando e apoiando as atividades ligadas a pesquisa, qualificação e eventos, três frentes definidas pelo GT de Gastronomia.**