

R E V I S T A

EMPRESAS, NEGÓCIOS, TURISMO

& Cia.

cenário
TURÍSTICO
& EMPRESARIAL



Quick
Assessoria & Planejamento



Edição 06 | Setembro 2010
Distribuição gratuita | Venda proibida



UCS/ICIF
Primeiros passos
de grandes chefs

Great Chefs' First Steps

A Câmara de Vereadores de Caxias do Sul dá exemplo

O nosso município é o segundo maior do estado e a nossa Câmara foi uma das que menos gastaram com diárias, em 2009

O Ranking geral*

Município	Diárias	Custo por Habitante
Cidade A	1.111.360,34	43,80
Cidade B	309.887,13	8,48
Cidade C	295.030,00	8,76
Caxias do Sul	37.676,33	0,09

Em Caxias do Sul, as viagens dos vereadores custeadas pela Câmara precisam seguir critérios. Apenas participações em eventos organizados por órgãos públicos, entidades de representação e conselhos regulamentados em lei são autorizadas.

* Fonte: Retirado do Jornal Pioneiro, dia 10/08/2010

* Retirado do Jornal Zero Hora, dia 16/08/2010

RESOLUÇÃO Nº 219/A, DE 29 DE JULHO DE 2009.

Regulamenta o art. 64 do Regimento Interno, definindo os critérios e os valores a serem observados para as representações externas da Câmara Municipal de Caxias do Sul, para a XV Legislatura.

Em 2009, a Câmara baixou os valores das diárias e também definiu critérios para as atividades que precisam de diárias.

Todos os gastos da Câmara de Vereadores de Caxias do Sul, inclusive diárias, podem ser conferidos através do Portal da Transparência, pelo site: www.camaracaxias.rs.gov.br

A Câmara de Vereadores de Caxias do Sul tem compromisso com a economia do dinheiro público, com a transparência e, acima de tudo, respeito pelo cidadão.



CÂMARA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
A democracia em ação

Rua Alfredo Chaves, 1323 - 95020-460
www.camaracaxias.rs.gov.br
54 3218.1600



ÍNDICE

04 – ARTIGOS

O que fazer para não perder os benefícios da Copa

08 – ENTREVISTA

Prefeito de Caxias do Sul quer maior desenvolvimento do turismo interno

14 – COPA DE 2014

Competição mobiliza comunidade regional

18 – GASTRONOMIA

Escola da UCS comemora seis anos de atividades

20 – INFRAESTRUTURA

Samae acelera obras de nova barragem e tratamento do esgoto

24 – ECONOMIA

Nova diretoria do Simecs expõe suas prioridades

26 – AÇÕES PÚBLICAS

Caxias escolhe Destaques do Turismo

27 – EVENTOS

Fenavindima e Feprocol escolhem suas soberanas.

Sabores de Criúva será em outubro.

Carlos Barbosa promove sua indústria

28 – VINHOS

Concursos indicam elevação da qualidade



EDITORIAL

Oportunidade regional

A possibilidade de a região receber uma seleção de futebol na Copa do Mundo de 2014 tem mobilizado lideranças empresariais e políticas da maioria dos municípios, sejam ou não candidatos a campo base. Na condição de postulantes estão Caxias do Sul, Gramado, Canela e Bento Gonçalves, cada qual buscando expor suas virtudes e investindo na melhoria da estrutura. Os municípios que não se habilitaram, por razões diversas, também se movimentam porque a Copa do Mundo atrairá milhares de visitantes, que virão em busca de novidades, pois sobrarão tempo em meio aos jogos para praticar o turismo.

Por isso é importante que não haja disputas e, principalmente, que se evite a prática de desqualificar os "adversários." Será muito mais benéfico para todos os envolvidos se houver a unificação de esforços para atrair uma ou mais seleções. A disputa acirrada pode ser mal-interpretada e criar obstáculos a todos os municípios.

A região Nordeste do Estado, não há dúvida, tem plenas condições de atender as exigências da FIFA e das seleções. Temos hotelaria, aeroporto, estradas, estádios, centros de treinamento e de saúde, enfim, unida não há como ficar fora deste grande evento turístico. Dividida e usando de artimanhas nada recomendáveis, especialmente de natureza política, por que aí só alguns se beneficiam, o prejuízo será grande. Vamos aproveitar a Copa para aprender a divulgar nossas potencialidades conjuntamente, sem que isto inviabilize as estratégias individuais de cada um.

REVISTA

EMPRESAS, NEGÓCIOS, TURISMO

&Cia.

cenário
turismo
CNPA Quick

Comercial, Assinaturas e Serviço
de Atendimento ao Leitor

Quick Comunicação e Marketing Ltda.
CNPA Comunicação e Eventos Ltda.

Rua Garibaldi, 165 – Pio X
95080-190 – Caxias do Sul – RS
Fone 55.54.3535.7060
Fax 55.54.3535.7071
quick@quick.etc.br

Coordenação Geral
Lenize Fachini Rech

Jornalista Responsável
Roberto Hunoff (MTB 5247)
roberto.hunoff@gmail.com

Editoração eletrônica
Viviane Martins

Impressão
Editora São Miguel

Tradução
Fátima De Bastiani

Capa
Viviane Martins
Foto de Douglas Trancoso

Circulação dirigida com distribuição nacional
e no exterior, em agentes de viagens, entidades
públicas e privadas e público em geral

Nota

Os trabalhos e artigos publicados
são de inteira responsabilidade
dos autores e não refletem
necessariamente a opinião da revista.

Periodicidade trimestral
Edição 06 – Setembro de 2010

2014

Antes - Durante - Depois

Estamos vivendo uma avalanche de informações, ações e, principalmente, uma ansiedade muito grande para desvendar alguns mitos que a Copa do Mundo traz. O ano de 2014 será, sem dúvida, transformador de muitos de nossos hábitos, o que já se pode notar, mas também será comum, igual aos outros. A verdade é que teremos de nos organizar, nos qualificar, principalmente em torno dos nossos objetivos futuros, claros, com foco muito bem dirigido. Isso nos dará condições de aproveitar ao máximo a enorme oportunidade que o Brasil terá.

ANTES está o desafio de nos preparar, principalmente ter em mente que precisamos nos orgulhar de sermos brasileiros. Planejar as ações coletivamente com o pensamento de que não estaremos fazendo isso apenas para o ano em que acontecerá o mega-evento, mas para um legado às futuras gerações. Não deveremos ter pressa em realizar as ações necessárias, mas também não poderemos protelar demais o que deve ser feito.

Não podemos simplesmente falar, teremos que executar muitas tarefas, e aí consiste o grande desafio. A cada um de nós compete, com habilidade, planejar seu negócio, que não necessita mudar de foco, mas ser ajustado para que lhe proporcione um melhor resultado. As grandes obras, as mega-operações, que se farão noticiar e que deverão ser objeto de grandes discussões não poderão apenas servir de status para o momento que vivemos, mas sim para o resultado que todos esperam, com grande expectativa, que tenhamos.

DURANTE o ano de 2014 e, especialmente, no período da realização do mega-evento Copa do Mundo, o país estará em verdadeiro clima de festa. Esse clima deverá aflorar o que podemos considerar fundamental para o país, o orgulho de SER BRASILEIRO. As proje-

ções de organismos internacionais como a Organização Mundial do Turismo dão conta de um aumento significativo de deslocamento de turistas internacionais, e quando apontamos para o ponto alto do evento é que poderemos ter a verdadeira clareza de quanto será importante a oportunidade que está posta à nossa frente.

Teremos que ser gentis e estar preparados para dar informações, entre tantas coisas que poderíamos elencar, mas a mais importante é que precisaremos ter em mente que estaremos exportando algo que é intangível, a nossa imagem para o mundo. Somos considerados, e nossa Constituição estabelece isso, que somos um país equilibrado nas suas relações internacionais. Com isso também reforçaremos ao mundo que somos diferenciados, e que buscamos a paz mundial como povo hospitaleiro e alegre. Esse mérito foi da África do Sul sem dúvidas, o símbolo maior do país por ter utilizado o futebol na educação de seus jovens, motivo de tanto orgulho para eles e seu grande líder, articulador de tudo o que lá aconteceu, Nelson Mandela.

DEPOIS. Após o mega-evento é que poderemos realmente dimensionar o que passou. A verdadeira experiência de viver o fato nos dará a dimensão que hoje, por mais que busquemos respostas, não a vislumbramos. A certeza é que após o evento nos daremos conta da verdadeira oportunidade que recebemos. Muitas obras, muitos trabalhos não serão concluídos até o período de realização da Copa, e isso também terá que ser considerado, pois a grande lição, mesmo com muitas discussões, é que vamos receber para sempre o triunfo do que sabiamente haveremos de saber plantar. Todas as tentativas, os acertos e até mesmo erros que certamente cometeremos, farão de nós brasileiros um povo melhor, mais consciente, mais otimista, mais patriota e, por consequência, mais feliz.

FOTO: ITÁLIA/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO

**Geremias Rech**

Empresário e diretor
da Câmara de Indústria,
Comércio e Serviços
de Caxias do Sul

2014

Before – During – Afterwards

ARTICLE

We are living with an avalanche of information, actions and, mainly, with a very great anxiety to unfold some myths that the World Cup brings. The year 2014 will no doubt transform many of our habits, something one can already notice. The truth is we will have to get organized, qualified, especially around our future goals, with clear, definite targets. That will give us the necessary conditions to enjoy the great opportunity Brazil will have at its fullest.

BEFORE means the challenge of getting ready, specially bearing in mind that we must be proud of being Brazilian. We must plan our actions collectively with the thought that we will not be doing it for the year the mega-event will take place, but it will be a legacy for the future generations. We must not be in a hurry to perform the necessary actions but we cannot postpone too much what needs to be done.

We cannot just talk about it: we must perform many tasks. And that is our challenge. Each one of us will be responsible for planning our own business skillfully, which does not have to change its focus, but be adjusted to bring better results. The great constructions, the mega-operations, which will be heard of and which will be the subject of great discussions, cannot just serve the purpose of status for the moment we live, but for the result we are all looking forward to having.

DURING the year of 2014, especially during the period of time the mega-event of the World Cup will be taking place, the country will be in a real party atmosphere and that atmosphere will bring to the surface what we consider fundamental for the country: the pride of BEING BRAZILIAN. The perspectives from international organizations such as the Tourism World Organization tell us about a significant increase in the international tourists flow,

and when we talk about the climax of the event, it is then that we will have a clear idea of how important the opportunity facing us is.

Making our population aware of being polite and being prepared to give information are two things we can mention to get ready for the Cup, but the most important thing is bearing in mind that we will be exporting something intangible: our image to the world.

We are considered – and that is established in our Constitution – a country with good international relations. So we will also reinforce to the world the idea that we make a difference and that we look for world peace being a hospitable and happy people. That was undoubtedly the merit of South Africa, the country's greatest symbol for having used soccer in the education of its youth, a reason for such great pride for them and their great leader, who articulated everything, Nelson Mandela.

AFTER. When the mega-event is over we will be able to really dimension what happened. The actual experience of living through the fact will give us the idea that we cannot quite see it today, although we ask ourselves again and again

What we can be sure of is that after the event we will become aware of the real opportunity we have received. Many projects, much of the work will not be finished until the World Cup, and that too must be considered, because the great lesson, even with the many discussions, is that we will achieve the triumph of what we wisely will have planted. All the attempts, the things that turn out right and even the mistakes we will certainly make will turn us, Brazilians, into a better people – more aware, more optimistic, more patriotic and consequently happier.

FOTO: ITÁLIA/DMULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Geremias Rech
Entrepreneur and director
of the Chamber of
Industry Commerce and
Services in Caxias do Sul

Lições da África para o Brasil 2014

Tivemos, eu e mais oito representantes de Caxias do Sul, a oportunidade de visitar a África do Sul no período de maior pressão para seu povo: a véspera da abertura da Copa de 2010. Extraordinário e impagável aprendizado desmistificador, construtivo sob todos os pontos de vista, desde o fator social – do individual ao coletivo – até o pulsar de uma organização que seria colocada em xeque dentro de poucas horas. E a África do Sul e sua gente alegre e receptiva, até então tratada com preconceito por outras civilizações, emplacou uma vitória indestrutível para seu próprio futuro.

Para nosso grupo valeu cada segundo de tensão e de atenção. Nos encontros pré-agendados pela Embaixada Brasileira com os responsáveis pela gestão das diferentes áreas envolvidas, nas visitas aos estádios, na convivência com as estruturas integradas de segurança, com chefes de delegações internacionais que estavam presentes ao Congresso da FIFA, pela alegria das Fanfest, pela gastronomia típica servida nas favelas e no cardápio internacional dos grandes restaurantes, tudo e todos exalavam o cheiro e a sensação de oportunidade.

Havia um contraste acentuado entre o que dizia a imprensa internacional sobre a segurança dos visitantes e o que nossos olhos viam e nossa mente registrava.

A sensação era de permanente segurança por todos os lugares em que estivemos, nas grandes cidades, no interior, centros urbanos ou favelas.

Retornamos da África do Sul quatro dias após a abertura da Copa do Mundo com uma série de dúvidas que os africanos também tinham em 2004, quando foram escolhidos para sediar o evento: a descrença generalizada sobre a capacidade de abrigar a Copa pelas mais variadas circunstâncias, muito parecidas com as brasileiras; a luta contra os prazos para conclusão das obras de infraestrutura solicitadas pela FIFA e as suspeitas permanentes de corrupção; e, por fim, a mobilização nacional pelo êxito do empreendimento.

A Copa terminou, mas as obras ficaram lá. O investimento melhorou a qualidade de vida e a atratividade do país. Caxias do Sul e região já estão nesta luta, em nossa opinião de maneira ainda disforme, individualista e burra. Se todos agirem de maneira coordenada e proativa será possível trazer para cá, aproveitando que Porto Alegre é cidade sede, duas ou mais seleções que virão ao Brasil para o evento FIFA em 2014. Que começa em 2013 com a Copa das Confederações, o que encurta os prazos de articulação. A mídia tem papel fundamental neste processo e, tomara, entendamos todos, a dimensão deste compromisso.



Paulo Cancian
Jornalista, representante
da ARI Serra Gaúcha na
Missão África 2010

carlos
QUADROS
— & mercado —



Programa de TV
Canal 20 da Net Caxias
Domingo a sexta às 23h30
e reprise às 21h30

Rádio Caxias 930 AM
www.radiocaxias.am.br
Sábados das 9h às 10

Programa de Rádio e TV na
serra gaúcha que há 11 anos com
credibilidade fala do mundo empresarial.

Lessons from Africa to Brazil 2014

Eight representatives from Caxias do Sul and myself had the opportunity to visit South Africa during a time of great pressure for its people: just before the opening of the World Cup 2010. It was an extraordinary and incredible learning which was constructive and demystifying in all aspects, from the social approach – from individual to collective – to the beat of an organization that would be challenged in a few hours. And South Africa with its happy and hospitable people, treated with prejudice by other peoples, scored an undestructable victory for their own future.

For our group, every minute of tension and attention was worth. We had meetings which had been pre-scheduled by the Brazilian Embassy with the people in charge for the management of the different areas involved, we visited stadiums, we got to know the integrated security structures, we met the heads of international organizations who were present at the FIFA Congress, we were at the joyful Fanfest, we tried the typical cuisine in the slums and the international menus of big restaurants, and everything and everyone had the smell and the feeling of opportunity.

There was a strong contrast between what was said by the international press about the visitors' safety and what our eyes saw and our minds registered. We had

a feeling of permanent safety in all the places we were – in big cities, in towns, in slums.

We came back from Africa four days after the World Cup Opening ceremony with many questions that the South Africans had also had in 2004 when they were chosen to host the World Cup: the generalized disbelief about their capacity to organize the World Cup due to several circumstances, very similar to the Brazilian's: the struggle to meet deadlines required by FIFA and the permanent suspicions of corruption; and, finally, for the national mobilization aiming at the success of the enterprise.

The World Cup is over, but not the constructions. The investments improved the country's quality of life and attractiveness. Caxias do Sul and the region around it are fighting the same fight, but in an individualistic, disorganized and not very smart fashion, in our opinion. If everyone acts in a coordinated and proactive way it will be possible to have two or more delegations selected for the World Cup in Brazil in 2014 – taking advantage of the fact that Porto Alegre, our state capital city, is a base city. The event will begin in 2013 with the Confederations Cup, which shortens the time to meet deadlines. The media plays a relevant role in this process and, hopefully, we all understand the importance of this commitment.

Paulo Cancian
Journalist, a
representative
of ARI Serra
Gaúcha in
the Mission
Africa 2010

PREFEITURA DE CAXIAS

*Concurso dos
Melhores Vinhos
de Caxias do Sul*



Um brinde à Qualidade

A Prefeitura de Caxias mantém políticas públicas permanentes de apoio ao interior, aos produtores rurais e à vitivinicultura. Um exemplo disso é o Concurso dos Melhores Vinhos de Caxias do Sul, que tem como objetivo valorizar e estimular a produção local, promover a melhoria técnica e competitiva e divulgar as vinícolas, buscando melhorar ainda mais a qualidade do vinho e do suco de uva que é produzido em nossa cidade. A 13ª edição desse evento, realizada recentemente, em parceria com a Revinsul, foi mais uma vez um sucesso absoluto, contando com a participação de quase 230 amostras de 55 cantinas.

É a Prefeitura de Caxias estimulando a produção da uva e do vinho para fortalecer nossa economia, gerar emprego e renda e atrair mais turistas para a nossa terra.

**Prefeitura
Caxias
do Sul**
Sua felicidade é a nossa maior obra



“Precisamos conhecer melhor nosso interior”

Cenários bucólicos são diferenciais no interior

O prefeito José Ivo Sartori entende que o próprio caxiense desconhece os atrativos turísticos da cidade. Ele defende que a maior circulação interna se refletirá na consolidação dos projetos e, consequentemente, na sua difusão para outros centros

Revista Cenário – Nestes seis anos de governo qual tem sido a orientação central em relação ao fomento da atividade turística?

José Ivo Sartori – Este segmento já tem uma estrutura própria de longa data e eventos consagrados, com destaque especial para a Festa da Uva, que é uma marca do Município. O que mais mudou neste período foi o fortalecimento dos roteiros turísticos existentes, reforçando a divulgação por meio de folheteria de melhor qualidade e criando pontos para auxiliar neste processo. Outra grande preocupa-

ção é a valorização do turismo interno, porque não é correto afirmar que Caxias vive só do turismo de negócios. Temos de trabalhar os eventos das comunidades interioranas para desenvolver suas economias e incentivar o associativismo. O turismo tem como característica principal ajudar no desenvolvimento econômico e social e a formação cultural.

Revista Cenário – O que já foi feito para promover este turismo interno?

Sartori – Nas alterações do Plano Diretor foram criadas as Zonas Interesse Turístico, que é a maneira de conduzir cada

comunidade na busca de sua valoração, cada uma delas precisa buscar sua vocação. Nossa tarefa é instrumentalizar este caminho, oferecendo apoio, mas criando cultura de defesa do próprio local e de elevação da auto-estima daquela comunidade. Também estamos trabalhando na formalização dos negócios turísticos.

Revista Cenário – Pode-se entender desta sua visão que o caxiense pouco sabe e pouco tira proveito dos atrativos turísticos da cidade...

Sartori – Exatamente. Foi por isso que se apoiou, por exemplo, a construção do

Memorial dos Bertussi, na Criúva. O objetivo maior é de valorização daquela comunidade. Agora um grupo de moradores, juntamente com pessoas que moram no perímetro urbano, está recuperando um antigo moinho. Lá já se realiza com sucesso o evento gastronômico Sabores de Criúva. Mas iniciativas como estas há em Vila Seca, com a Festa do Divino Espírito Santo; em Fazenda Souza, com a Festa do Agricultor; em Santa Lúcia do Piaí, Galópolis e Ana Rech com os festejos natalinos... Isto tudo já é valorizado. Vale lembrar ainda que no trimestre agosto-outubro deste ano estão programadas 83 festas coloniais e religiosas no interior, são praticamente sete por final de semana. Isto evolui cada vez mais e obrigou a Prefeitura a centralizar estas informações em uma publicação para que toda a popula-

ção tenha conhecimento. A caminhada é longa, temos uma cultura muito rica que precisa ser mais explorada pelos próprios caxienses. Isto sem desprezar o turismo de negócios, porque é ele que movimenta a nossa estrutura hoteleira e de restaurantes.

Revista Cenário – As quatro datas comemorativas deste ano, dentre elas o centenário da chegada do trem, contribuíram nesta tarefa de estimular o turismo interno?

Sartori – Mais do que isto: o interior se autovalorizou, as comunidades se deram conta que são importantes para a cidade, elas estão criando identidade própria. É preciso agora dar sequência a este trabalho, que trará resultados muito positivos em breve.

Revista Cenário – O asfaltamento das estradas do in-

terior se insere nesta visão? E como usar as festas para atrair também turistas de outras regiões do Estado e do País?

Sartori –

Isto dependerá da mobilização de cada comunidade e evento. Mas reforço que o mais importante é a circulação entre nós. O asfalto, com certeza, facilita que as pessoas cheguem até as localidades do interior. Porém, a função principal é evitar que os jovens deixem suas comunidades. Com estradas asfaltadas eles podem vir estudar na área central e voltar aos seus lares. Nota-se o crescimento das nossas cantinas, que são mais de 130, todas com padrão de qualidade mais elevado. Isto porque muitos jovens estão auxiliando ou sucedendo



"De agosto a outubro estão programadas 83 festas coloniais ou religiosas nas comunidades interioranas"

Hospedagens, eventos ou gastronomia, a excelência está em todos os quesitos!



- 140 apartamentos • 2 suítes temáticas • Ar condicionado central • TV a Cabo • Bar • Salas vips • Auditórios
- Internet sem fio • Web Center • Hidromassagem • Ofurô • Sauna • Personal Fit • Personal Bistrô



(54) 3289.2000
www.personalroyal.com
Rua Garibaldi, 153
Caxias do Sul - RS

Personal
Royal Hotel

Categoria superior no centro de Caxias do Sul.

aos pais, levando uma visão mais profissional para este segmento.

Revista Cenário – Esta política da Prefeitura de valorizar o turismo interno não diverge da posição das entidades que representam o setor e defendem maior empenho na atração de eventos?

Sartori – Há uma complementação das duas vertentes. Uma é mais rentável, caso das feiras e eventos. Outra promove a cultura e o relacionamento das pessoas. É preciso equilibrar estes interesses para que todos ganhem.

Revista Cenário – No passado Caxias tinha vocação para o turismo de lazer em função das cantinas que atraíam visitantes. Perdeu-se isto com o tempo. Consideras possível retomar esta estratégia?

Sartori – Tínhamos empreendimentos vinícolas fortes e grandes. Hoje eles são menores, mas superam em número. Também trabalham mais segmentados, gerando maior diversidade, com melhor distribuição da produção e da renda. As cantinas podem ser sim um interessante caminho turístico a ser perseguido.

Evolução qualitativa das cantinas da cidade favorece a atração de turistas

MARCELO PAULI/Divulgação/Revista Cenário



Revista Cenário – No seu entendimento o que precisa ser feito para que a cidade retome sua condição de destino turístico?

Sartori – As pessoas desejam encontrar e conhecer a origem. Quem vem de fora, de um grande centro, por exemplo, aqui encontra algo bucólico, original, acolhedor, uma situação incomum nos dias atuais. Precisamos manter isto porque é a maneira de também valorizar a história. A urbanização é muito rápida, avança sobre a colônia e chega a nos assustar. Precisamos encontrar uma solução harmoniosa para o desenvolvimento e o progresso sem comprometer as características originais do nosso interior. Quem não sabe guardar sua história está fadado a perder os rumos do futuro.

Revista Cenário – A Prefeitura investiu valores expressivos na construção do Centro de Eventos do Parque da Festa da Uva com o propósito de atrair mais feiras. Mas o espaço está servindo muito mais para a realização de eventos sociais. O que está faltando para que o Centro de Eventos se transforme naquilo para o qual foi criado?

Sartori – Nossa preocupação na Festa da Uva não foi só com o Centro de Eventos, todo o parque foi melhorado. Investimos, principalmente, para atrair atividades da área tradicionalista, religiosa e esportiva, além de melhorar a estrutura para a Festa da Uva. Nestes últimos três anos dobramos o número de eventos naquele espaço. Só em 2010, além da Festa da Uva, promovemos o Circuito Banco do Brasil de Vôlei de Praia, o V Salão Gaúcho de Turismo, a Festa Campeira do Rio Grande do Sul, a Feira Internacional do Artesanato e o Dia do Vinho.

Precisamos agora é remodelar os dois pavilhões sem prejudicar as feiras lá realizadas. Com os investimentos que fizemos conseguimos revitalizar os pavilhões.

Revista Cenário – O espetáculo Som & Luz, algo que pode servir de atrativo turístico, foi cancelado há mais de ano. Qual a dificuldade na sua retomada?

Sartori – Tivemos problemas com licitações. Mas o novo projeto, com recursos do Ministério do Turismo na ordem de R\$ 700 mil, redimensionará o espetáculo. O prédio terá dois andares: no primeiro piso haverá banheiros, restaurante e uma ala de degustação; no segundo, em espaço fechado por vidro, estarão as arquibancadas para 340 pessoas, camarote VIP, cabine para controle técnico e acesso aos cadeirantes.

Revista Cenário – Caxias pleiteia ser campo base na Copa do Mundo de 2014. Já foi dito por autoridades estaduais que a cidade, em termos de estrutura, atende a todas as exigências. Mas a comunidade está preparada para um evento desta natureza?

Sartori – A cidade está bem preparada na infraestrutura esportiva, de mobilidade e de hospedagem, além de preparar pessoal para ser voluntário. Não vejo dificuldades de resolver os detalhes que acabarão sendo postos. Mas o importante é destacar que a região como um todo precisa se beneficiar deste processo. Nosso objetivo é trabalhar conjuntamente, não rivalizar com as demais cidades que também buscam esta condição. Precisamos é encontrar, por meio do entendimento, o melhor para todos.

Microempa: há mais de 25 anos representando e apoiando as micro e pequenas empresas

Criada com a missão de apoiar e defender as empresas de pequeno porte da região nordeste do Rio Grande do Sul, agregando condições para o crescimento empresarial, a Microempa desde a sua fundação em 1984 dedica-se ao desenvolvimento de ações para ajudar a identificar, diagnosticar e solucionar as diversas necessidades das empresas filiadas. Localizada em Caxias do Sul, mas com atuação em toda Região Nordeste do estado, a entidade conta com uma estrutura completa e uma equipe diversificada e qualificada para atender a demanda de seus mais de 1.500 associados.

Valorizar o gestor das micro e pequenas empresas e o empreendedor individual são metas incondicionais da Microempa. Por isso, a Associação, através do trabalho de uma diretoria ativa e colaboradores altamente comprometidos, cria eventos específicos para confraternizar, premiar, integrar e promover os associados. Ações como o Café da Manhã com Novos Associados, Prazer em Conhecer, Troféu Empreendedorismo Feminino, Mostra do Mobiliário Caxiense e o Dia do Associado, já fazem parte do calendário anual da entidade.

Alinhada com as principais necessidades dos setores que representa, a Microempa oferece amplo quadro de serviços e vantagens aos associados, como a realização

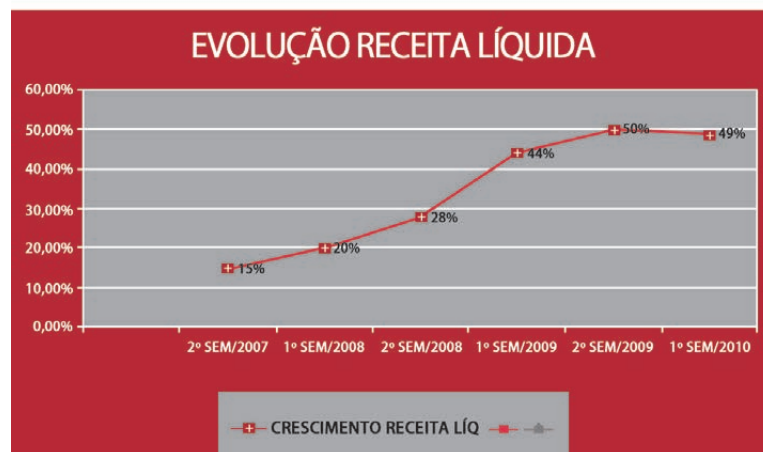
dos cursos na CIC Caxias e na UCS com valores diferenciados. Através de parcerias firmadas com empresas de diversos segmentos, a entidade tem as melhores taxas e serviços para oferecer. São convênios médicos, telefonia, projetos de investimentos, assessorias específicas e personalizadas.

Integrada às principais ações e acontecimentos da cidade e região, a Microempa faz parte do Comitê Tripartite de Emprego de Caxias do Sul, do Comitê Municipal do Empreendedor Individual e do grupo participante da Missão Técnica à África do Sul. A Associação está presente em eventos de destaque como a Festa Nacional da Uva, Campanha do Agasalho, Sabores de Cuiúva,

entre tantos outros.

Conforme o presidente da Microempa, Fábio Lembi, o planejamento estratégico da entidade está focado no crescimento e fortalecimento das ações e serviços à disposição dos associados, bem como em projetos para fomentar e fortalecer o empreendedorismo. Reflexo disso é a evolução da receita líquida da entidade, que em três anos cresceu cerca de 35% (vide gráfico). "Para participar da Microempa basta a empresa ter seu registro como pessoa jurídica e estar enquadrada na Lei Geral das Micro e Pequenas Empresas ou ser um Empreendedor Individual", explica Fábio.

Mais informações sobre a Microempa podem ser obtidas pelo www.microempa.com.br e (54) 3025.7532.



Através do trabalho de uma diretoria ativa e colaboradores altamente comprometidos, a atuação da Microempa está em constante crescimento, o que reflete também na evolução de sua receita líquida, como é retratado no gráfico

“We must know our countryside better”

The mayor José Ivo Sartori understands that even the Caxienses do not know about the city's touristic attractions. He believes that more people from Caxias visiting the sites will reflect in the strengthening of projects and consequently in the propagation to other centers.

The Caxias do Sul Mayor, José Ivo Sartori, states that the tourism sector has had its own structure since long ago from acclaimed events like Festa da Uva (Grape Festival), a landmark of the city.

According to him, what has changed most during this period is the strengthening of the existing tours reinforcing the publicity using folders of better quality and creating bases to help in the process.

He emphasizes his concern in the valorization of internal tourism and defends the idea that it is necessary to work with the events of countryside communities to develop their economies and to motivate associativism. “Tourism helps in the social and economical development as well as in the cultural formation.”

To stimulate internal tourism, the municipality has defined the Areas of Touristic Interest in its City's Plan. Sartori says that that is the way to lead each community in search of its vocation, while it also leads into the formalization of tourism businesses.

The Mayor reminds us that all the city's districts already sponsor festivals according to their characteristics. He also mentions that between August and October this year there will be 83 colonial and religious events in the countryside. “There is an evolution in those events which made us - in the City Hall - have to centralize the information in a publication so that all the population is informed.”

Although he is in favor of paying more attention to internal tourism, the mayor does not lessen the importance of those events to the city. “It means business for our hotels, restaurants and other related services”. For him, both kinds of tourism are not competing but complementary. “One is more profitable, considering the fairs and events in the city; the other promotes the culture and relationships. The balance between those interests is necessary so that everyone profits from them.”

Sartori points out that the city's great differential is the bucolic, original and welcoming countryside atmosphere, something uncommonly found in big centers

these days. He is also concerned with the rapid urbanization towards the countryside though. “We must find a balanced solution for the development and progress with no harm to our original countryside characteristics. He who does not keep his history is bound to miss the roads to the future.”

LUÍZ CHAVES/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



“Between August and October there are 83 colonial or religious events scheduled in the countryside communities”

SERRA GAÚCHA NA FITUR 2011

19 a 23 de janeiro - Madri / Espanha



Madri, uma das mais lindas cidades da Espanha, receberá profissionais de todo o mundo para a 31ª edição da Feira Internacional de Turismo. Lá são definidas estratégias e alianças empresariais com o objetivo de dinamizar e reforçar a atividade turística, inovando para atender as demandas do mercado.

A feira reúne empresas operadoras, hotéis, agências de via-

gem, consultorias e especialistas na gestão e no desenvolvimento do turismo internacional. Na edição passada recebeu 11 mil expositores de 166 países, 125 mil visitantes e 7 mil jornalistas. Em 2011 a Região Nordeste do Rio Grande do Sul estará lá por meio da Revista Cenário Turístico & Empresarial. Não perca a oportunidade de revelar as suas potencialidades.



SERRA GAÚCHA NA BTL 2011

23 a 27 de Fevereiro - Lisboa / Portugal



Há 22 anos a Feira Internacional de Lisboa se notabiliza como o grande termômetro do mercado turístico mundial. Para lá seguem profissionais do ramo em busca de novidades. Assim como Portugal é, por excelência país orientado para o turismo, a Feira de Lisboa é o local onde este potencial se revela em toda a plenitude.

Razão para que cidades do mundo todo mostrem as suas virtudes turísticas. A Região Nordeste do Rio Grande do Sul também estará lá por meio da Revista Cenário Turístico & Empresarial. Não perca a oportunidade de revelar as suas potencialidades.



REVISTA

EMPRESAS, NEGÓCIOS, TURISMO



cenário
TURÍSTICO
& EMPRESARIAL

CNPA
comunicação e eventos

Quick
Assessoria & Planejamento

LEVANDO A SERRA GAÚCHA PARA O CENÁRIO TURÍSTICO INTERNACIONAL

Rua Garibaldi, 165 • Pio X • 95080-190 • Caxias do Sul - RS
Fone: 54 3535.7070 • Fax: 54 3535.7071 • quick@quick.etc.br

Quase pronta

Secretário entende que Caxias reúne todas as condições para tornar-se campo base para seleção de futebol

Por sua estrutura, rede hoteleira, farta gastronomia e pela tranquilidade da Serra Gaúcha, Caxias do Sul é uma das cidades do Rio Grande do Sul com maiores chances de abrigar uma seleção durante a Copa 2014 no Brasil. A avaliação é do secretário adjunto da Copa 2014 do Estado do Rio Grande do Sul, Luiz Fernando Krieger, palestrante de reunião-almoço na Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC). Na opinião de Krieger, a cidade é uma referência no Estado e está quase confirmada para participar do maior evento do mundo. "Espero sinceramente que Caxias seja campo base e depois se torne atrativo turís-

tico mundial", ressaltou.

Embora esta convicção, o secretário adjunto deixou um alerta: por seu poder econômico, a FIFA pode, unilateralmente, decidir trocar uma cidade escolhida como sede ou campo base ou mesmo um estádio de futebol. Por isso destacou a importância de serem atendidas todas as exigências da entidade. "Não dá para ficar esperando o tempo passar. É preciso agir rapidamente para evitar surpresas mais adiante."

Krieger destacou que 26 municípios do Rio Grande do Sul se candidataram para ser campo base, dos quais 16 já foram contatados por representantes da FIFA para avaliar a infraestrutura existente. O adjunto enfatizou a

importância de os municípios também ficarem atentos ao período de pré-temporada das seleções, que consiste basicamente na aclimação das delegações. Neste caso não há interferência da FIFA, cabendo à decisão a cada país participante. No entanto, é preciso ter um campo de futebol oficial perto de hotel, este com piscina térmica e quadras poliesportivas, e muita privacidade. Além do que é preciso bancar a vinda da seleção, como fez Weggis, cidade suíça que recebeu os treinamentos da Seleção Brasileira em 2006.

Para orientar as cidades que são candidatas a campo base a Secretaria Extraordinária da Copa realizou um seminário em Porto Alegre. O encontro também serviu para a governadora Yeda Crusius assinar decreto instituindo a Escola da Copa. Sua atribuição será a de qualificar 9 mil trabalhadores dos setores de transporte, hotelaria, gastronomia, comércio e da segurança para receber os visitantes e as delegações. O projeto-piloto já em andamento é um curso de turismo receptivo, inglês e espanhol. Também é responsabilidade da escola a formação de 3 mil voluntários, estudantes da rede pública de ensino, para recepcionar os turistas.

Entre as principais preocupações da secretaria, segundo Krieger, está a falta de leitos em hotéis de quatro e cinco estrelas. Segundo ele, isto precisa ser equacionado, principalmente no interior

Krieger destacou as potencialidades da cidade

JÚLIO/OBJETIVA/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



nas cidades que são candidatas a campo base. Caxias, por exemplo, tem este obstáculo: não há hotel categoria cinco estrelas.

Outro dilema é com a infraestrutura de transporte, em especial a dos aeroportos no interior. Embora existam projetos para melhorias em 13 aeroportos, ele frisou que somente o Salgado Filho, de Porto Alegre, por ser de responsabilidade da União, tem a situação mais tranquila. "Nos demais é preocupante."

Krieger afirmou que ter um aeroporto próximo e em boas condições pesa muito na definição de uma cidade para ser campo base. Neste sentido manifestou que a iniciativa privada deve cobrar de forma incisiva dos poderes públicos melhorias nesta área.

Segundo ele, a Secretaria Extraordinária, que se extinguirá 120 dias após a realização do Mundial, tem como principais funções a promoção do turismo regional, viabilização de fan fests, locais

onde a população possa se reunir para assistir aos jogos, melhorias na acessibilidade e mobilidade urbana, captação de recursos, elaboração e divulgação de portfólios municipais no exterior, planejamento de medidas preventivas de segurança e saúde e preparação de centros esportivos municipais.

O secretário adjunto entende que é preciso ampliar as isenções de tributos dos temas pertinentes à Copa do Mundo. Mesmo reconhecendo que a Secretaria da Fazenda do Estado faz sua função ao resistir às isenções, Krieger argumenta que as medidas até agora anunciadas são tímidas e precisam ser estendidas a outros assuntos. "Só se conseguirá fazer a Copa que todos almejamos com reforço nas reduções tributárias. Isto envolve não só os estados, mas também União e municípios."



Almost ready

Considering its structure, hotels, rich gastronomy and peace and quiet of the Serra Gaúcha region, Caxias do Sul is one of the cities in Rio Grande do Sul with more chances of becoming a host during the Cup 2014 in Brazil. That is the evaluation of the World Cup 2014, says assistant secretary in the Rio Grande do Sul state, Luiz Fernando Krieger, lecturing at the Chamber of Industry, Commerce and Services (CIC) meeting in Caxias do Sul. In Krieger's opinion, the city is a reference in the State and is almost certain to take part in the world's biggest event. "I

sincerely hope that Caxias will become a base city and then becomes a world tourist attraction", emphasized Krieger.

In spite of his certainty, the assistant secretary warned us: due to its economical power, FIFA may, one-sidedly, decide against a place already chosen as a base city, or base field, or even a soccer stadium. That's why it is extremely important to meet all their requirements. "One can't just sit back and wait for time to go by. It's important to take action quickly to avoid surprises later on."



Krieger emphasized the city's potential

Hotelaria investe em cursos e ampliações

Para atender demandas que virão com a Copa do Mundo e aproveitar o aumento no número de eventos, hotéis da região programam investimentos

Com Porto Alegre praticamente confirmada como uma das 12 sedes da Copa do Mundo de 2014, as 30 cidades gaúchas que se candidataram a ser campo base das seleções que disputarão a competição mobilizam as comunidades para qualificar seus serviços visando atender às exigências da organização. Um dos segmentos que mais tem se movimentado é o hoteleiro da Região Nordeste do Estado, já que quatro cidades se habilitaram a receber as equipes classificadas: Bento Gonçalves, Canela, Caxias e Gramado.

De acordo com informações de Paul Whelan, representante da Match Services, que presta serviços à FIFA, durante seminário realizado em Porto Alegre com todos os municípios que são candidatos a campo base, uma das principais preocupações deve ser com a rede hoteleira e os centros de treinamentos. Para tanto, é preciso se preparar também no acesso a esses locais e aos estádios. Ele também salientou que não há número máximo de cidades para ser campo base.

O Farina Park Hotel é um dos estabelecimentos de Bento Gonçalves que já definiu

investimentos. Uma das preocupações será a qualificação do seu quadro de funcionários. Recepcionistas, cozinheiros, garçons, gerentes e profissionais dos setores administrativo e de eventos, num total de 15 pessoas, estão aprendendo inglês e espanhol. O curso, oferecido on line pelo Programa Olá Turista, do Ministério do Turismo, pode ser completado em até um ano. A capacitação também se estende aos gerentes em outras áreas.

O Farina Park Hotel ainda investe no seu centro de eventos, que estará operando em 2014. Projetado para abrigar cerca de 750 pessoas em eventos simultâneos, em área total de 2 mil m², o espaço contará com auditório e salas componíveis, podendo ser adaptadas conforme o número de participantes e o tipo de encontro. Destinado a eventos diversificados que envolvam ou não hospedagem, o espaço estará equipado com sistemas de última geração, tanto na parte elétrica como na iluminação, sonorização e climatização.

O Hotel Villa Michelin, também de Bento Gonçalves, realiza até dezembro um programa de qualificação em quatro áreas distintas. A iniciativa, viabilizada a partir de parceria com a Escola de Educação Profissional SENAC, integra o plano de ações da Copa 2014. Para 2011 a administração planeja realizar um curso de línguas contemplando colaboradores de diversas áreas.

Outro investimento significativo foi anunciado pelo Dall'Onder Grande Hotel, de Bento Gonçalves. O aporte resultará em novo centro de convenções, de 680 m² de área construída, a ser inaugurado até o final do ano, projetado para reunir até 500 pessoas. Na sequência virão a piscina térmica, área de recreação e o lobby totalmente envidraçado.

O Hotel Alpestre, de Gramado, iniciou as obras de construção de mais 40 apartamentos, além do centro de eventos com capacidade para 200 pessoas. A ampliação está prevista para junho de 2011 e deverá deixar o complexo com 101 apartamentos em 6,5 mil m².

Hotel Villa Michelin fará capacitação de todo o seu quadro de colaboradores

DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Interior mobilizado para atrair turistas

Se confirmada como uma das 12 sedes do Mundial de 2014 a capital do Rio Grande do Sul deverá atrair em torno de 50 mil turistas de outros estados e do Exterior. Para beneficiarem-se deste movimento os municípios gaúchos estão mobilizados para criar alternativas de visitação ao interior. O projeto denominado Copa Verde, iniciativa da Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Sul (Famurs), quer incentivar os turistas nacionais e estrangeiros a conhecer o turismo rural e a história das comunidades interioranas.

O coordenador da área de meio ambiente da Famurs, Valtemir Goldmeier, argumenta que esta é a oportunidade de unir todos os setores que são indispensáveis no fortalecimento do turismo gaúcho de forma ecologicamente correta. "A Copa do Mundo só faz sentido se passar pelos municípios", acrescentou.

A estratégia a ser montada envolve a rede hoteleira, agências de turismo e secretarias de turismo e meio ambiente. A intenção é compor um guia de alternativas para o turismo rural, empresarial, ecológico e educacional.

Goldmeier destaca que o desenvolvimento do programa Copa Verde se faz necessário, já que todas as obras de melhorias na infraestrutura realizadas no Estado, em função da Copa do Mundo, trazem impactos consideráveis ao meio ambiente. "O Rio Grande do Sul tem enorme potencial para desenvolver ações que conciliem o turismo com a preservação ambiental, com grande capacidade de explorar fontes limpas de energia, principalmente nas redes de hotéis, com investimentos relativamente baixos."

Para concretizar a ideia foi criada comissão interssetorial para estabelecer o planejamento estratégico e desenvolver o projeto. O programa será desenvolvido por meio das 27 associações regionais de municípios que compõem a Federação, levando em consideração a potencialidade de cada um. "Se der certo colheremos frutos pelos próximos 15 a 20 anos. Vemos como essencial a criação de um Fundo Estadual de Apoio ao Turismo, além de um trabalho constante junto de empresas parceiras", acrescenta a coordenadora da área de agricultura, Conceição Krusser. Novo encontro foi marcado para o dia 25 de setembro em Santa Maria, durante o Salão Regional do Turismo.

Hotels invests in courses and additions

Porto Alegre has been practically confirmed as one of the 12 base cities for the World Cup of 2014. So, the 30 cities in the state, which have applied to be a base field for the selections playing in the event make the communities busy to qualify their services to meet the demands of the organization. One of the areas which has been busier is the Northeastern region hotels, once there are four cities applying to host the classified selections: Bento Gonçalves, Canela, Caxias e Gramado.

Farina Park Hotel will invest in its staff qualification. Receptionists, chefs, waiters, managers and professionals in the managing and events department are learning English and Spanish. The hotel has been investing in the events center, which will be ready in 2014, with capacity for up to 750 people in events happening simultaneously in an area of 2,000 m².

Hotel Villa Michelin has been working on a qualification program in four different areas until December. For 2011 the plan is to have a language course for employees working in different departments.

Dall'Onder Grande Hotel will build a new 680 m² convention center to be inaugurated by the end of this year, planned to accommodate 500 people.

Hotel Alpestre has started building 40 more apartments, plus the events center for 200 people. Those will be ready by June 2011 and the whole complex will have 101 apartments in an area of 6,5 mil m².

DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO

Farina Park Hotel will have an events center



Para profissionais e iniciantes

Escola de Gastronomia da UCS comemorou seis anos de atividades



Alunos também aprofundam conhecimentos na área do vinho



Desde 2005, quando graduou a primeira turma do curso Formação Básica em Chef de Cozinha, a Escola de Gastronomia UCS-ICIF, ligada à Universidade de Caxias do Sul e sediada em Flores da Cunha, se consolida, ano a ano, como referência em gastronomia italiana no Brasil. Mas não só isso. Suas instalações abarcam também

áreas cada vez mais procuradas por profissionais e interessados em geral, como a enogastronomia, panificação e confeitaria contemporânea. Todos esses serviços estão sob a chancela da UCS e do ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners, órgão com sede no castelo medieval de Costiglione d'Asti, na região de Monferrato, no norte da Itália. Desde 2004 a escola já formou quase 350 alunos.

Oferecidos em nível de extensão, os cursos possuem diferentes formatos, que vão da formação avançada para chefs de cozinha à de sommeliers com padrão internacional, passando pela cozinha italiana tradicional, pela panificação, confeitaria e pela degustação de vinhos e azeites. Procurando atender a diferentes perfis de público, as aulas e workshops tanto podem interessar a um dono de restaurante que deseja aperfeiçoar sua arte, como a um grupo de amigos que se

reúne para aprender a fazer um autêntico risoto italiano.

Conforme o diretor da escola, Mauro Cingolani, atualmente o mercado de trabalho para futuros chefs está em ascensão. E visando atender a essa demanda, a escola busca preparar profissionais de excelência na culinária em várias frentes. "Apesar de ter como finalidade maior difundir a cultura gastronômica italiana, também temos cursos voltados às gastronomias chinesa, indiana, japonesa, mexicana e tailandesa", completa. Essa diversidade também é exemplificada pela origem de muitos alunos, vindos de várias cidades e estados do Brasil e de países como Angola, Moçambique, Inglaterra, Estados Unidos, Portugal e Suriname.

Depois de realizar o curso de Formação Básica em 2009, o português Manuel Sousa Gonçalves, 41 anos, formou-se no curso de Chef de Cozinha Avançado. "Poderia ter

For both professionals and beginners



optado pelo curso na Itália, mas em função das facilidades da língua pátria quis vir para o Brasil”, conta ele, que já atuou em restaurantes da França e atualmente trabalha na Suíça. “A estrutura e o conteúdo oferecidos pela escola são excelentes e vão ao encontro das nossas expectativas. Estou bastante satisfeito com o aprendizado”, completa.

Esse conceito internacional já rendeu à escola a participação em uma série de eventos, recepções e jantares, tanto em nível estadual quanto nacional. Entre eles, um jantar realizado na Embaixada Italiana, em Brasília, em 2006 - por ocasião do Dia da República Italiana -, e a participação no programa de degustações harmonizadas “Para Saber o Sabor do Vinho no Brasil”, iniciativa do Instituto Brasileiro do Vinho e da Federação Sommelier Internacional, ocorrido durante a feira Expovinis Brasil, em abril deste ano, em São Paulo.

Since 2005, when the first group from the Basic Formation Course for Chefs graduated, the School of Gastronomy UCS-ICIF, part of the Universidade de Caxias do Sul and located in Flores da Cunha, is becoming, year by year, a reference in Italian Gastronomy in Brazil. But that's not all. Its facilities can also accommodate areas which are more and more requested by both professionals and people who have an interest in enogastromy, the baking process and contemporary pastisserie. All these services are conducted by UCS - University at Caxias do Sul and ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners - whose headquarters are in the Castle of Costiglione d'Asti, built in the middle ages in the Monferrato region in Northern Italy. Since 2004, about 350 students have graduated.

Offered in the extension level, the courses come in different

formats - from advanced studies for chefs to sommeliers with international standard, as well as the traditional Italian cuisine, bakery, pastisserie and wine and oil degustation. Aiming at pleasing different people's goals, the classes and workshops can be of interest to both a restaurant owner who wishes to improve his art and a group of friends who get together to learn how to prepare an authentic “Italian risotto”.

According to the school principal, Mauro Cingolani, the market for chefs has been growing. Aiming at fulfilling the market requests, the school prepares professionals with excellence in culinary in different areas. That diversity is also exemplified by the students' origins, who come from different cities, different states in Brazil and from different countries like Angola, Mozambique, England, United States, Portugal and Suriname.

PUBLICITY/REVISTA CENÁRIO



Students come from several different states and from abroad

Obras de
implantação da
rede de água
tratada avançam
no interior de
Vila Seca



Novo sistema de água fica pronto em 2012

Samae investe mais de R\$ 100 milhões na construção do complexo de abastecimento Marrecas

O Sistema Marrecas, novo manancial para garantir o abastecimento de água para 250 mil caxienses pelos próximos 30 anos, deve ser entregue à comunidade em 2012. No momento o Samae (Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgotos) acelera as obras de implantação das adutoras de água bruta e tratada.

Ao total serão 19 quilômetros de rede que transportarão água já tratada do distrito de Vila Seca ao Centro de Reservação que será construído às margens da Rota do Sol. Até agora foram assentados três por cento das redes, compostas por canos de ferro fundido com um metro de diâmetro, o que representa 15% da implantação.

A rede de água bruta de sete quilômetros, que sairá da barragem do Marrecas até a Es-

tação de Tratamento, está com dois quilômetros assentados, representando 25% do total. A estação já está em construção na localidade de Morro Alegre, em Vila Seca. Ela terá capacidade para tratar 1 mil litros de água por segundo de vazão, com projeto de expansão futura para até 3 mil litros por segundo.

A barragem, que será erguida em Nossa Senhora Aparecida, também em Vila Seca, teve a ordem de início da construção assinada em 27 de junho. Ela será de concreto e terá 435 metros de expansão, com pontos de até 60 metros de profundidade. A capacidade de acumulação de água está prevista em até 33 milhões de litros, com retirada inicial de 900 litros de água bruta por segundo. A área de alagada terá 215 hectares e outros 400 hectares no entorno serão de Área de Proteção Permanente.

Centros de reservação evitarão falta de água

Para evitar que a população fique desabastecida quando da ocorrência de cortes no fornecimento de água, o Samae está construindo centros de reservação. As estruturas com capacidade para armazenar até 3,3 milhões de litros estão sendo erguidas na Zona Oeste, próximo ao Hotel Intercity, e na Zona Leste, no Loteamento Jardim Alpino. O in-

vestimento é de R\$ 2,4 milhões.

O Samae também trabalha na substituição de redes de ferro fundido, com aproximadamente 50 anos de uso, por redes de PVC. Por ano a autarquia pretende substituir 10 mil metros de redes antigas, que somam mais de 1,3 milhão. As trocas tiveram início em junho nas redes no Bairro Exposição.

Cidade tratará 80% dos esgotos

O tratamento de esgotos é outra prioridade na política de investimentos do Samae. A meta é que 80% dos efluentes gerados na cidade sejam tratados até o final do atual governo, em 2012. Para isto estão sendo construídos cinco sistemas.

A primeira estação de tratamento iniciada atenderá a bacia do Arroio Tega. Ela terá capacidade para tratar 440 litros de esgoto por segundo, beneficiando cerca de 200 mil caxienses. A primeira etapa já está com 90% das obras concluídas e nas três restantes o índice é superior a 50%.

O Sistema Pena Branca terá 14 quilômetros de redes coletoras e interceptoras, dos quais 60% estão assentados. A estimativa é de que a conclusão ocorra até maio de 2011. Estas redes coletarão e transportarão o esgoto até a estação de tratamento. O início das obras da estação foi autorizado em 8 de junho. No momento há obras de terraplanagem no local.

Os 23 quilômetros de redes do Sistema Pinhal estão concluídos.

A etapa seguinte é a construção da estação, com ordem de serviço já assinada. No Sistema Belo já foram assentados 70% dos 14 quilômetros de redes. Também já foi assinada a ordem de início das obras da estação. Os 19 quilômetros de rede do Sistema Samuara já foram concluídos. A estação de tratamento está com 35% de suas obras concluídas.

Implantação da Estação de Tratamento Tega está em sua fase final

CÂMILA BRAGA/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



City will have 80% of sewage treated

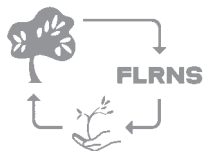
The treatment of sewage is one of the priorities of Caxias do Sul's municipality. The target is to have 80% of the effluents generated in the city treated by the end of the present government in 2012. Five systems are being built to achieve that goal.

All effluents are collected by sewerage collecting systems and taken to the treatment plants. After being treated, the water will return to the environment. There are almost 100 km of systems under construction around the city.

The Marrecas System, a new water source, which will guarantee water for 250 thousand caxienses for the next 30 years, will be ready for the community by 2012. At present the SAMAE – The Water and Sewage Services – is speeding up the construction of water pipelines system for raw and treated water.

There will be a total of 19 km of pipeline system to transport treated water from the District of Vila Seca to the Storage Center. The 7 km raw water pipeline system, which will come from the Marrecas Dam to the Water Treatment Plant, already has two kilometers built, representing 25% of the total project. The plant under construction in Morro Alegre, Vila Seca, will have the capacity to treat 1,000 liters of water per second, with a projection for future capacity of up to 3,000 liters per second.

The dam to be built in Nossa Senhora Aparecida will be made of concrete, 435 meters large, with 60 meters deep points. The accumulation capacity for water is supposed to be up to 33 million liters, with an initial output of 900 liters of water per second. The flooded area will be 215 hectares large and 400 additional hectares around it will make up the Permanent Protection Area.



New York
Miami
Chicago
Mexico
Monterrey
Santo Domingo
Panama
Montevideo
Punta del Este
Asunción
Angola
60 Lojas Brasil

**Conheça também
nossa coleção
completa de móveis
residenciais.**

Av Júlio de Castilhos 3003
Caxias do Sul RS
Tel (54) 3225 5555



Office Solutions. **FLORENSE**
[1953 >>]

Os sonhos de Fonseca à frente do Simecs

Equacionar os problemas da mão de obra e das exportações é um dos desafios postos ao novo presidente

GILMAR GOMES/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO

Diretoria eleita para o triênio 2010-2013



Recentemente empossado para um mandato de três anos à frente do Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas e de Material Elétrico de Caxias do Sul (Simecs), o empresário Getúlio Fonseca tem, dentre suas prioridades, capacitar mão de obra em número suficiente para atender as necessidades da indústria local. Uma das ações neste sentido é dar continuidade e pressionar pela implantação da Escola Técnica de Metalúrgica.

Levantamento feito pela entidade junto às suas associadas apontou a existência de aproximadamente 2 mil vagas em aberto. Isto que o setor abriu 4.340 colocações no primeiro quadrimestre do ano, repondo 90% do quadro que fora demitido em igual período de 2009. Em abril o setor empregava 51 mil pessoas em Caxias do Sul.

Além da capacitação, Fonseca considera fundamental a valorização da mão de obra, tendo como regra os índices de produtividade das indústrias da base da entidade. No dissídio coletivo deste ano empresas e trabalhadores acordaram aumento de 8,1%, o que representa ganho real superior a dois por cento.

Mas observa que a falta de profissionais capacitados, fenômeno que atinge a todos os segmentos, esta provocando uma inflação salarial, que poderá afetar a competitividade do produto brasileiro em breve. Ele defende investimentos na capacitação

da mão de obra disponível e em melhorias nas condições de trabalho para frear a rotatividade espontânea.

O novo presidente também destaca a necessidade de recuperar os níveis de exportação para elevar a competitividade das pequenas, médias e grandes empresas. Por conta da crise internacional e da valorização do real as vendas externas atuais estão 30% inferiores àquelas consolidadas em 2008. "Em 2005 os negócios com o Exterior representaram 20% das receitas do setor. Em 2010 não chegarão a 10%."

Visando abrir novas possibilidades de negócios, para tornar o setor ainda mais diversificado, o Simecs estimula empresas a se prepararem para fornecer produtos e serviços para as áreas de petróleo, gás e energia. Além deste segmento, Fonseca cita a atividade naval diante da instalação de complexo em Rio Grande e a exploração do pré-sal.

Segundo ele, indústrias da base do Simecs já se favorecem dos investimentos federais no Programa de Aceleração do Crescimento, principalmente na construção de habitações populares, que envolve toda a cadeia industrial com o fornecimento de produtos para este segmento. Atualmente a indústria automotiva, especialmente de transporte de cargas e passageiros, responde por 70% da receita do setor.

Fonseca observa que as indústrias da base do Simecs, principalmente as dos

segmentos metal mecânico e automotivo, convivem com momento economicamente virtuoso, situação que tende a se manter por mais alguns anos. O presidente argumenta que o consumo interno é a grande atração do Brasil, gerando oportunidade para toda indústria nacional que tem produtos competitivos e com qualidade. "Mesmo ainda caras quando comparadas com países desenvolvidos, as linhas de crédito disponíveis possibilitam investimentos que nos tornarão mais competitivos."

Fonseca considera funda-

mental a adoção de política de crédito mais barato e de longo prazo para investimento em automação, renovação e ampliação do parque fabril. A medida contribuirá para que as indústrias tornem-se inovadoras e competitivas no mercado local e em condições de disputar o mercado externo.

Dentre as principais preocupações de Fonseca figura a ameaça da desindustrialização, consequência da demanda interna elevada e do real valorizado que incentivam a importação de produtos mais baratos de países

que ainda sofrem com a crise econômica para atender a necessidade produtiva da indústria nacional. Os exemplos mais evidentes são os de pneus, aço e máquinas operatrizes.

As principais reivindicações do setor envolvem os três poderes constituídos. São, basicamente, desoneração da folha de pagamento, redução da carga tributária, isenção de impostos sobre os investimentos no processo produtivo e aplicação de recursos em infraestrutura e, principalmente, em educação básica e fundamental.

Fonseca's dreams as head of SIMECS

Recently installed for a three-year-period as president of Simecs - Electrical Material, Mechanical and Metallurgy Industries Union - the entrepreneur Getúlio Fonseca has the preparation of professionals in a number that is enough to supply the needs of the local industry among his priorities. One of the actions to achieve it is to continue the pressure to have a Technical School in Metallurgy. According to a survey performed by the union with its associates, there are approximately 2,000 vacancies. We must also consider the fact that there were 4,340 new employees in the area in the first four months of the year, re-employing 90% of the people who were dismissed in the same period in 2009. In April there were 51 thousand employees in the metallurgy industry.

Besides capacitation, Fonseca considers the valorization of work as something extremely important, having as a rule the productivity rates in the association's base industries.

In the collective labor dispute this year, the companies and employees agreed on a raise of 8,1%, which represents a real gain of over 2%.

He also emphasizes the need to recover the export levels so as to increase the companies' competitiveness. Due to the international crisis and due to the valorization of the real the international sales are 30% lower than those consolidated in the year 2008. "In 2005 international businesses represented 20% of the area's income. In 2010 they will be lower than 10%."

Aiming at opening new businesses possibilities to make the field even more diversified, Simecs stimulates the companies to get ready to supply products and services to the areas of oil, gas and energy. Moreover, Fonseca also mentions the naval activities and the pre-sal exploration. Fonseca observes that the Simecs base industries, especially the ones of the metal-mechanic

and automotive areas, are living through an economically powerful moment, a situation that tends to keep up for some more years. The president of Simecs states that the domestic consumption is Brazil's greatest attraction, generating opportunities for all national industry that has competitive and good quality products.

**Getúlio
Fonseca (L)
substitutes
Oscar de
Azevedo**

GILMAR GOMES/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Aceleração nos preparativos

Organizadores da Fenavindima definem cartaz de divulgação e elaboram programação



REPRODUÇÃO/REVISTA CENÁRIO

Quem aprecia a cultura italiana já pode se programar para visitar a XII Festa Nacional da Vindima, programada para o período de 18 de fevereiro a 13 de março em Flores da Cunha. Sob o tema "Uma colheita de aromas e sabores", o evento terá atividades concentradas de sextas a domingos. A iniciativa é da Associação Comunitária Fenavindima e Prefeitura.

A presidente do evento, Cristiane Passarin, aposta na estruturação de comissões de trabalho para dar andamento às ações e, com isso, colocar em prática projetos inovadores. O objetivo é envolver toda comunidade em torno do evento, colocando na vitrine valores preservados pelos moradores e também a pujança econômica da região.

A programação em fase de elaboração priorizará shows regionais e nacionais, expo-

sição agro-industrial, desfiles de carros alegóricos, comida colonial e alta gastronomia. Isso tudo realizado no período de colheita da uva, o que configura um forte apelo enoturístico. O objetivo é que os visitantes conheçam as vinícolas e participem de passeios pelos roteiros dos vales cobertos de parreirais.

Reconhecido como o maior produtor de vinhos do Brasil - no ano passado a produção chegou a 79 milhões de litros -, Flores da Cunha também se destaca pela qualidade dos móveis e diversidade na agricultura. Com população de aproximadamente 27 mil habitantes, a cidade reunirá no evento expositores que representam a indústria, o comércio e os serviços.

Identificada com sua gente, a Festa Nacional da Vindima é a tradução de uma história contada ao longo dos tempos por gerações. A primeira edição ocorreu em 1967.

- **Anelise Muraro**, 19 anos, Cooperativa Central Nova Aliança
- **Ariane Schiavenin**, 18 anos, Associação dos Vinhos dos Altos Montes
- **Bárbara Calgaro Ignácio**, 19 anos, Vinícola Giacomini
- **Camila Vanin Carraro**, 22 anos, Contadi Assessoria Empresarial
- **Duana Nesello**, 20 anos, CTG Galpão Serrano
- **Eliane Lanzarin**, 23 anos, CDL Flores da Cunha e Grupo de Escoteiros Alberto Mattioni
- **Elisa Giani Toigo**, 18 anos, Grêmio Esportivo Independente e Clube Recreativo Cruzeiro
- **Jéssica Gaio**, 21 anos, Associação de Desenvolvimento Comunitário de Mato Perso
- **Luciana Dalsóglgio**, 22 anos, Restaurante Casa Nostra e Banana Pink
- **Mariana Bebbler Bassanesi**, 21 anos, Comunidade Nossa Senhora do Bom Conselho de Lagoa Bela
- **Marluci Manosso**, 20 anos, Grêmio Esportivo Otávio Rocha e Associação dos Amigos de Otávio Rocha
- **Neila Reginato**, 22 anos, Comunidade Nossa Senhora Aparecida
- **Paula Scopel Curra**, 20 anos, Associação Gaúcha de Vinicultores

Concurso terá 13 candidatas

Uma das mais importantes atividades de preparação da Fenavindima ocorrerá no dia 1º de outubro com a escolha

das soberanas. O concurso terá 13 candidatas que representam entidades e comunidades de Flores da Cunha.

MÔNICA SOSNOSKI/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Flores da Cunha terá festival gastronômico

A SecretariadeTurismo, Indústria, Comércio e Serviços de Flores da Cunha organiza a realização de dois eventos gastronômicos para incluir na programação da Festa Nacional da Vindima: o Festival do Menarosto e da Comida Colonial Italiana. A intenção do titular da pasta, Carlos Lisboa, é que o festival ocorra anualmente no mesmo período, envolvendo as comunidades do interior e os restaurantes que já servem tradicionalmente o menarosto e as demais comidas típicas. "Todos os finais de semana somos convidados ou ficamos sabendo de alguma localidade que prepara esta iguaria. Isso sem falar dos restaurantes que já a agregaram ao seu cardápio. É isto que queremos divulgar, de forma organizada, em

um festival. Não é difícil, basta querermos."

Para definir a forma de organização, a agenda do festival e a inscrição dos interessados em participar, a comissão da Festa Nacional da Vindima e a secretaria de Turismo promoveram encontro com restaurantes e fabricantes das comunidades que servem tradicionalmente ou desejam servir o menarosto e a comida colonial italiana durante o período da festa. No tardar em novembro a secretaria lançará uma revista com toda a programação da Fenvindima para distribuição nas agências de viagens do Brasil para vender o destino turístico Flores da Cunha associado à alta gastronomia, à comida colonial italiana e aos melhores vinhos.

Tradição centenária

Por meio de lei municipal sancionada em agosto pelo prefeito Ernani Heberle, o menarosto foi instituído como prato típico da culinária de Flores da Cunha. A proposta foi apresentada pelo vereador Jatir Mosquer e aprovada pelo Legislativo.

A lei define menarosto como prato preparado com as carnes de frango, coelho, leitão e codorna, temperadas com manjerona, sálvia, cebola, alho, sal e vinho e intercaladas com toucinho. São levadas a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou in natura em espetos em forma de rolete e sob controle manual ou elétrico. Antigamente, os colonizadores tinham por tradição assar a caça, agora revivida na elaboração do menarosto.



Divulgação/Revista CENÁRIO

EVENTOS

Entrada
Gratuita

EXPOACi 2010

CARLOS BARBOSA EM EVIDÊNCIA

Exposição da Indústria Barbosense

18 a 20 / 24 a 26 de Setembro 2010

Horário: das 9h30min às 21h
Rua Coberta • Carlos Barbosa • RS

Realização



Patrocínio



Apoio



TRAMONTINA

Criúva prepara nova edição do Sabores

Evento gastronômico está confirmado para 23 de outubro

Com a expectativa de reunir mais de 1 mil pessoas, a comunidade de Criúva se mobiliza, mais uma vez, em torno do evento gastronômico Sabores de Criúva. Em sua sexta edição terá 25 cozinhas com cardápio variado e preparado por cozinheiros voluntários. As atividades ocorrerão no dia 23 de outubro no Salão Paroquial da comunidade.

Organizado pela Quick e CNPA, o evento tem o patrocínio da Caixa Econômica Federal, com a participação das secretarias municipais de Turismo e da Cultura. Há, ainda, o apoio da Supergasbras, Sorvelândia, Farinha Orquídea, Dália Alimentos e do Supermercado Andreazza.

Realizado desde 2005, numa iniciativa da Associa-

ção Pró-Desenvolvimento de Criúva (APDC), o evento se insere na estratégia da entidade de buscar o desenvolvimento sócio-econômico e cultural do distrito, maior qualidade de vida para seus moradores e a expansão da identidade. O encontro objetiva captar recursos para via-

bilizar diversas ações sociais, em especial às voltadas para a formação de crianças e adolescentes, e para a manutenção da entidade.

Os convites para o Sabores de Criúva 2010 custam R\$ 85. Devem ser adquiridos antecipadamente com os cozinheiros ou com os organizadores.

DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Atividade já está inserida no calendário oficial de eventos da cidade

Feprocol escolherá soberanas em outubro

A comissão organizadora programou para 9 de outubro a escolha das soberanas da 12ª Festa de Produtos Coloniais (Feprocol) de Nova Pádua. O concurso reunirá 12 candidatas e ocorrerá a partir das 21h no Ginásio de Esportes, seguido de baile animado pelo Grupo Imagem.

A escolha das soberanas marca o início efetivo da divulgação da festa, realizada a cada quatro anos no pequeno município de 3 mil habitantes. Surgido em 1983, o evento se consolida como o maior divulgador das potencialidades agrícolas e industriais de Nova Pádua.

A festa resgata a tradição do trabalho de famílias descendentes de italianos. Entre as atrações da programação, em

fase de elaboração, estarão a Vila Colonial. Serão pequenas casas onde o visitante poderá comprar e degustar os produtos coloniais, frutas e o artesanato local em um ambiente tipicamente colonial. Também haverá exposição de produtos coloniais e agroindustriais, gastronomia típica e desfiles de

carros alegóricos. A festa está confirmada para o período de 10 a 20 de fevereiro de 2011, de quinta a domingo.



CANDIDATAS INSCRITAS E ENTIDADES REPRESENTADAS

- Aline Paliosa – Comunidade do Curuzu
- Camila Marin – Comunidade do Barra
- Camila Sonda – Esporte Clube Leonel e Otobelli Vidros
- Cristiane Stuari Gelain – Comunidade do Bonito
- Daiane Pauletti – CTG Laço Italiano
- Daiane Rossi – Comunidade do Mutzel
- Franciele Fabian – Comunidade do Paredes
- Letícia Pan – Comunidade da Divisa
- Mayra Grinffante – Comunidade do Leonel e Vinhos Relosi
- Micaela Sonda de Souza – CTG Recanto Gaúcho
- Sílvia Maria Stachowski – CPM Escola Luiz Gelain
- Suelem Rancan Correa – Comunidade do Santo Izidoro



Carlos Barbosa divulga sua produção industrial

A segunda edição da ExpoACI terá 64 participantes, praticamente o dobro do número do primeiro encontro realizado no ano passado. A iniciativa da Associação do Comércio, Indústria e Serviços Industriais de Carlos Barbosa objetiva valorizar o segmento industrial do município e reforçar seu potencial junto à comunidade regional.

De acordo com Dirceu Moschetta, presidente da exposição, a maioria dos partici-

pantes representa a indústria de móveis de Carlos Barbosa e o segmento da construção civil. Ele acrescenta que o objetivo central é o de promover a atividade, embora sempre ocorram vendas. "No ano passado uma empresa de móveis conseguiu, a partir da feira e dos contatos posteriores, fechar vendas para um ano de produção." Também participam alguns estabelecimentos comerciais, prestadores de serviços para a indústria e agroindústrias, todos de Carlos Bar-

bosa e com perfil de pequena e micro empresa.

A exposição ocorre em dois finais de semana, de sexta a domingo: de 18 a 20 e de 24 a 26 de setembro. Os estandes serão montados na Rua Coberta, ao lado da Igreja Matriz, e num pavilhão próximo cedido pela Tramontina. Não há cobrança e de ingressos e a organização espera por 35 mil visitantes de municípios da região Nordeste e da Grande Porto Alegre. O horário de funcionamento é das 9h30 às 21h.

Festival do Turismo será em novembro

O 22º Festival de Turismo de Gramado, programado para o período de 18 a 21 novembro próximo, aguarda incremento no número de participantes, principalmente pelo aquecimento do setor provocado pela Copa

de 2014. Na avaliação de seus diretores Marcus Rossi e Eduardo Zorzanello, a atividade turística será bastante aquecida já a partir deste ano, além de projetarem incremento no número de visitantes estrangeiros ao festival.

Flores da Cunha tem!

XII Festa Nacional da Vindima

Uma colheita de aromas e sabores

Venha para Flores da Cunha vivenciar a natureza, a colheita da uva e a produção do vinho com seus aromas, a gastronomia envolvente com seus sabores que são exaltados na Festa Nacional da Vindima.

Comida colonial e alta gastronomia no Maior Produtor de Vinhos do Brasil

Realização: Prefeitura de FLORES DA CUNHA, FENA VINDIMA, Associação Comunitária Flores da Cunha Terra do Galo, Secretaria Municipal de TURISMO, Indústria, Comércio e Serviços

18 de fevereiro a 13 de março/2011
Sextas, Sábados e Domingos
Flores da Cunha - RS

www.fenavindima.com.br

Maior produtor de vinhos do Brasil - Terra do Galo

Cada vez menos coadjuvante

Brasil fortalece prestígio e reconhecimento de seus vinhos em competições no exterior

A indústria brasileira de vinhos, cada vez mais presente no mercado internacional, fortalece o prestígio e reconhecimento de sua qualidade conquistando medalhas em concursos realizados em diferentes países. Lideradas pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), as empresas participaram de abril a julho de sete competições, onde asseguraram mais 57 medalhas, das quais duas de ouro duplo e 10 de ouro. No total foram sete participações, que reuniram mais de sete mil amostras.

Por participar com mais de 70% das 457 amostras inscritas, o Brasil festejou a conquista de 96 medalhas no 5º Concurso Internacional de Vinhos, realizado pela Associação

Brasileira de Enologia (ABE) em Bento Gonçalves. Um painel de 55 degustadores, sendo 36 nacionais e 19 internacionais, avaliaram as amostras inscritas por 15 países e definiram as 137 premiadas, representando 30% do total.

Além do Brasil, também foram conferidas medalhas para 10 vinhos de Portugal, nove da Argentina, sete do Uruguai, cinco da Alemanha, três do Chile e da Espanha, dois da Áustria e um da Austrália, Grécia e Israel. Foram entregues três medalhas Grande Ouro, 49 medalhas de Ouro e 85 medalhas de Prata. O concurso contou com a chancela da Organização Internacional da Uva e do Vinho e da União Internacional de Enólogos.

Concurso realizado no Brasil teve 476 amostras inscritas

GILMAR GOMES/REVISTA CENÁRIO/DIVULGAÇÃO



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE INGLATERRA (20 A 23 DE ABRIL)

TOTAL DE AMOSTRAS: 356 amostras de 47 países

PRATA - Amadeu Espumante Moscatel 2009, da Vinícola Geisse

BRONZE - Aurora Espumante Prosecco Brut, da Cooperativa Aurora; Gran Legado Espumante Moscatel, da Wine Park; e Salton Talento 2005, da Vinícola Salton

RECOMENDAÇÃO HONROSA - Casa Valduga Espumante Brut 130, da Casa Valduga Vinhos Finos; Cave Geisse Espumante Natural Brut 2008, da Vinícola Geisse; Cave Pericó Espumante Brut Branco 2009, da Vinícola Pericó; Garibaldi Espumante Moscatel, da Cooperativa Garibaldi; e Gran Legado Espumante Charnat Brut e Gran Legado Espumante Champenoise Brut, da Wine Park

17º SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADÁ (1º A 6 DE JUNHO)

TOTAL DE AMOSTRAS: 1.780 de 32 países

PRATA - Salton Talento 2006, da Vinícola Salton



FOTOS DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS E LICORES 201 ARGENTINA (16 A 19 DE MAIO)

TOTAL DE AMOSTRAS: 500 de 25 países

OURO DUPLO - Aurora Espumante Moscatel Branco, da Cooperativa Aurora, e Privilege Peterlongo Espumante Brut 2009, da Vinícola Peterlongo

OURO - Aurora Espumante Moscatel Rosé, da Cooperativa Aurora; Casa Valduga Espumante Brut 2009 e Casa Valduga Mundvs Cabernet Sauvignon 2005, da Casa Valduga; Cave de Castro Espumante Moscatel 2009, da Vinhos Finos Casa Garcia; Conde de Foucauld Rosé Espumante Brut, da Cooperativa Aurora; Peterlongo Espumante Prosecco Brut 2009 e Privilege Espumante Peterlongo Moscatel 2009, da Vinícola Peterlongo; e Ponto Nero Espumante Brut Branco e Espumante Moscatel 2010, da Domno do Brasil

PRATA - Aurora Espumante Brut Chardonnay, Aurora Espumante Pinot Noir Brut, Aurora Espumante Prosecco, Aurora Reserva Chardonnay e Conde de Foucauld Branco Espumante Brut, da Cooperativa Aurora; Chalet du Clermont 2006 e Garibaldi Espumante Moscatel, da Cooperativa Garibaldi; Panizzon Espumante Prosecco Brut 2009, da Sociedade de Bebidas Panizzon; Peterlongo Espumante Elegance Champenoise 2008 e Privilege Espumante Peterlongo Demi-Sec 2009, da Vinícola Peterlongo; e Ponto Nero Espumante Brut Rosé, da Domno do Brasil

MUSCATS DU MONDE FRANÇA (1º E 2 DE JULHO)

TOTAL DE AMOSTRAS: 206 de 23 países

PRATA - Peterlongo Privilege Moscatel 2009 e Peterlongo Presence Moscatel Rosé 2009, da Vinícola Peterlongo

VINOFORUM

REPÚBLICA TCHeca (3 E 4 DE JUNHO)

TOTAL DE AMOSTRAS: 476 de 15 países

PRATA - Casa Valduga Cabernet Sauvignon 2006, da Casa Valduga Vinhos Finos; Miolo Cuvée Giuseppe 2006 e Miolo Reserva Chardonnay 2009, da Miolo Wine Group; e Salton Virtude Chardonnay 2009, da Vinícola Salton

BRONZE - Casa Venturini Reserva Chardonnay 2008, da Vinícola Góes & Venturini e Duetto Cabernet Sauvignon / Merlot 2007, da Casa Valduga Vinhos Finos

WINE COMPETITION

ESTADOS UNIDOS (18 A 20 DE JUNHO)

TOTAL DE AMOSTRAS: 3.897 de 27 países

MELHOR DO PAÍS E OURO - Alto Vale Espumante Prosecco Brut 2010, da Domno do Brasil

PRATA - Peterlongo Privilege Espumante Brut, da Vinícola Peterlongo, e Casa Valduga Espumante Arte Brut 2008, da Casa Valduga Vinhos Finos

BRONZE - Aurora Espumante Brut Rosé e Aurora Espumante Chardonnay Brut, da Cooperativa Aurora; Casa Valduga Cabernet Sauvignon, da Casa Valduga; Courmayeur Espumante Extra Brut, da Courmayeur do Brasil; Garibaldi Espumante Moscatel, da Cooperativa Garibaldi; Panizzon Espumante Moscatel, da Sociedade de Bebidas Panizzon; Ponto Nero Espumante Brut Rosé 2009 e Ponto Nero Espumante Moscatel, da Domno do Brasil; Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2006, da Miolo Wine Group; e Salton Virtude Chardonnay 2009, da Vinícola Salton



Safr 2010 sob análise



As 260 amostras inscritas passaram por rigorosa análise de especialistas

A degustação das 16 amostras mais representativas deste ano ocorrerá no dia 25 de setembro

Reconhecida como o momento maior do vinho brasileiro, sendo único evento do gênero no mundo, a Avaliação Nacional de Vinhos chega a sua 18ª edição. O momento de apreciar as amostras mais representativas da Safra 2010 está marcado para o dia 25 de setembro no Parque de Eventos de Bento Gonçalves.

A iniciativa da Associação Brasileira de Enologia (ABE) reúne neste ano 260 amostras inscritas por 55 vinícolas de sete estados brasileiros. Todas foram avaliadas por um painel de 87 enólogos que apontaram as 16 mais representativas para degustação de um público estimado em cerca de 750 pessoas.

Cada um dos participan-

tes, juntamente com o painel de 16 degustadores convidados, aprecia a mesma amostra, simultaneamente, no mais puro silêncio. As considerações podem ser comparadas com o comentário do degustador da mesa principal, revelando o caráter educativo do evento.

O objetivo principal da atividade é a de avaliar a produção vitivinícola brasileira. Em 17 anos já reuniu 9.667 apreciadores e avaliou 3.493 amostras. O evento de 2009 teve 308 amostras de 70 vinícolas. Este ano a representatividade dos vinhos do Brasil poderá ser avaliada pela degustação de amostras dos estados da Bahia, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e

São Paulo.

As amostras estarão sendo analisadas em diferentes categorias: branco fino seco não aromático, branco fino seco aromático, rosé seco, tinto fino seco, tinto fino seco jovem e vinho base para espumante. As inscrições para participação no evento estão abertas na ABE.

Para o presidente da entidade, Christian Bernardi, o evento tem importante papel na construção da imagem do vinho brasileiro. "É nítida a contribuição da Avaliação na evolução da qualidade dos vinhos do Brasil. Além de auxiliar no redirecionamento de técnicas de cultivo e elaboração dos vinhos, ainda colabora na promoção e divulgação da produção nacional."

Qualidade ascendente

Flores da Cunha avança na elaboração de vinhos finos

O 9º concurso Os Melhores Vinhos de Flores da Cunha premiou 61 amostras de vinícolas da cidade. A degustação foi feita às cegas por 19 enólogos, representando empresas e entidades ligadas ao setor vitivinícola. Nesta edição as amostras foram divididas em nove categorias, com destaque para as variedades finas e espumantes.

Além de medalhas de bronze, prata e ouro, o concurso também apontou as amostras de vinhos finos que obtiveram as notas mais altas. Para estas foi entregue o prêmio Gran Baco.



DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO

CONCURSO

GRAN BACO

VINHO BRANCO FINO SECO:

Adelina Bassanesi Mascarello com
Moscato Giallo 2010

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE:

Sociedade Florense de Bebidas com espumante Piero SEC

VINHO TINTO FINO SECO:

Sociedade de Bebidas Mioranza com o
vinho 50 D'oro - Ancellotta 2005

VINHO ESPUMANTE: Sociedade de Bebidas
Mioranza com o espumante Mioranza Brut

VINHO TINTO FINO SECO CABERNET

SAUVIGNON: Vinhos Monte Reale
com Valdemiz Reserva 2009

VINHO BRANCO DE MESA SECO

MEDALHAS DE PRATA

- Sociedade Florense de Bebidas
- Sociedade de Bebidas Cascata da Colina
- Vinícola Casa del Piero

MEDALHAS DE BRONZE

- Giacomini Indústria de Bebidas

MEDALHAS DE OURO

- Alberto Andreazza & Filhos
- Vinícola Gaio
- Vinícola Galiotto

VINHO TINTO DE MESA SECO

MEDALHAS DE PRATA

- Vinícola Manosso
- Sociedade Florense de Bebidas
- Vilmar Ulian
- Vilson Dal Bó

MEDALHAS DE OURO

- Cooperativa Vinícola Santo Antônio
- Giacomini Indústria de Bebidas
- Vinícola Casa Del Piero

SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO

MEDALHAS DE PRATA

- Sociedade Florense de Bebidas
- Vinhos Bassanesi

MEDALHAS DE OURO

- Vinícola Galiotto
- Vinícola Casa del Piero
- Alberto Andreazza & Filhos
- Casagrande Indústria de Vinhos e Sucos

VINHO BRANCO SECO FINO AROMÁTICO

MEDALHAS DE PRATA

- Giacomini Indústria de Bebidas
- Vinícola Gaio
- Vinhos Bassanesi

MEDALHAS DE OURO

- Adelina Bassanesi Mascarello
- Sociedade de Bebidas Panizzon
- Terrasul Vinhos Finos

VINHO BRANCO SECO FINO NÃO AROMÁTICO

MEDALHA DE PRATA

- Sociedade Florense de Bebidas

MEDALHAS DE OURO

- Vinícola Góes & Venturini
- Vinhos Monte Reale
- Vinícola Galiotto

VINHO FINO TINTO SECO

MEDALHAS DE PRATA

- Cooperativa Vinícola Santo Antônio
- Vinícola Salvador
- Vinícola Giacomini
- Vinícola Viapiana
- Adelina Bassanesi Mascarello
- Vinícola Manosso
- Terrasul Vinhos Finos
- Vinícola Galiotto

MEDALHAS DE OURO

- Sociedade de Bebidas Mioranza
- Sociedade de Bebidas Panizzon

VINHO FINO TINTO SECO – CABERNET SAUVIGNON

MEDALHAS DE BRONZE

- Terrasul Vinhos Finos
- Vinícola Manosso
- Cooperativa Vinícola Santo Antônio
- Vilmar Ulian

MEDALHAS DE PRATA

- Fante Indústria de Bebidas
- Vinícola Giacomini
- Vinícola Salvador

MEDALHAS DE OURO

- Vinhos Monte Reale
- Sociedade de Bebidas Mioranza
- Vinícola Viapiana
- Vinícola Góes & Venturini

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE

MEDALHAS DE PRATA

- Vinícola Gazzaro
- Adelina Bassanesi Mascarello

MEDALHAS DE OURO

- Sociedade Florense de Bebidas
- Vinícola Giacomini
- Sociedade de Bebidas Panizzon
- Vinícola Galiotto

VINHO ESPUMANTE

MEDALHAS DE OURO

- Sociedade de Bebidas Mioranza
- Sociedade Florense de Bebidas
- Vinícola Salvador
- Vinícola Viapiana



Caxias busca retomar sua representatividade

Prefeitura e entidade do setor vinícola atuam de forma conjunta na qualificação do produto local

Promover a melhoria técnica e competitiva para que os vinhos locais conquistem mercado e o gosto dos consumidores. Com esse objetivo a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em parceria com a Rede de Vinícolas de Caxias do Sul (Revinsul), promoveu o XIII Concurso dos Melhores Vinhos.

Nesta edição, que teve como tema "Um brinde à história de Caxias do Sul", participaram 55 cantinas, com 229 amostras de vinhos branco, rosado e tinto de mesa; branco e tinto vinífera; tinto vinífera engarrafado e suco de uva. A análise foi feita por equipe de 32 enólogos da região.

Do total de amostras inscritas, 30% foram premiadas. O grupo de análise conferiu 67 medalhas, das quais 27 de ouro, 39 de prata e uma

de bronze. A amostra com maior pontuação foi inscrita pela Cantina Vinhos Bampi, o que conferiu ao seu responsável técnico, Delto Garibaldi, o Troféu de Enólogo Destaque.

Para o presidente da Revinsul, Ivan Tisatto, o concurso confirmou a evolução da boa qualidade dos vinhos, que se manteve mesmo com o período chuvoso durante a safra. "Estamos satisfeitos porque conseguimos superar as dificuldades climáticas e oferecer produtos de qualidade ao consumidor".

Para o prefeito José Ivo Sartori esta é uma forma de valorizar e incentivar o desenvolvimento do setor vitivinícola. "A cidade se orgulha do trabalho que faz no cultivo da uva e elaboração do vinho. Este concurso proporciona um momento para celebrar o trabalho de todas as famílias que, com amor, dedicam-se a esta atividade".

LUIZ CHAVES/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Delto Garibaldi recebeu troféu do prefeito José Ivo Sartori

BRANCO DE MESA

MEDALHAS DE OURO

- Lovatel
- Cia Piagentini
- Vinhos Bampi
- Vinícola São Luiz
- Vinícola Grutinha
- Sadi Sartori
- Vinhos Don Giusepp

MEDALHAS DE PRATA

- Elias Angelo Sartor
- Vinícola Don Affonso
- Vinícola Ferdinando Zattera
- Renato Angelo Demori
- Vinícola Zanolosso
- Nelli Augusta Valentini Bampi
- Vinícola Casa Motter

ROSADO DE MESA

MEDALHA DE OURO

- Sadi Sartori

MEDALHA DE PRATA

- Vinhos Cristalle
- Ernesto Zanolosso
- Cooperativa Victor Emanuel
- Vinhos Don Giusepp

MEDALHA DE BRONZE

- Armando Luiz Formolo

TINTO DE MESA

MEDALHA DE OURO

- Santini
- Vinhos Rossato
- Renato Angelo Demori
- Vinícola Grutinha
- Vinícola Zanolosso
- Vinhos Cristalle
- Vinícola Pagliosa

MEDALHA DE PRATA

- Lovatel
- Vinícola Waldemar Milani
- Cantina Finn
- Vinícola Michelin
- Vinícola São Luiz
- Ernesto Zanolosso
- Vinícola Família Longo
- Alcides Cláudio Bristot
- Vinícola Casa Motter
- Cantina Vinhos do Sul

BRANCO VINÍFERA

MEDALHA DE OURO

- Vinícola São Luiz

MEDALHA DE PRATA

- Cia Piagentini
- Vinhos Bampi
- Vinícola Zanolosso
- Ernesto Zanolosso
- Vinhos Don Giusepp

TINTO VINÍFERA

MEDALHA DE OURO

- Cia Piagentini
- Vinhos Bampi

- Vinhos Don Giusepp

MEDALHA DE PRATA

- Cantina Tonet
- Vinícola Ferdinando Zattera
- Renato Angelo Demori
- Vinícola Grutinha
- Vinícola Pagliosa

TINTO VINÍFERA ENGARRAFADO

MEDALHA DE OURO

- Cia Piagentini
- Vinícola Grutinha
- Ernesto Zanolosso

MEDALHA DE PRATA

- Cantina Tonet
- Vinhos Bampi
- Vinícola Don Affonso
- Vinhos Cristalle
- Vinícola Casa Motter
- Vinhos Don Giusepp

SUCO DE UVA

MEDALHA DE OURO

- Santini
- Vinícola Don Affonso
- Vinhos Cristalle
- Vinícola Pagliosa
- Ernesto Zanolosso

MEDALHA DE PRATA

- Lovatel
- Vinícola São Luiz

Empresas criam rede cooperativa

Congregando, inicialmente, 10 empresas do setor turístico estabelecidas no Estado, a Associação Gaúcha de Turismo (Asgatur) foi criada com o objetivo de aprimorar, qualificar e profissionalizar os serviços prestados no turismo receptivo. A iniciativa é da Universidade de Caxias do Sul e Secretaria do Desenvolvimento e dos Assuntos Inter-

nacionais do Governo do Estado por meio do programa Redes de Cooperação.

Entidade sem fins lucrativos, a Asgatur é formada por empresas de turismo de diversos portes, que atendem diretamente a visitantes de todas as regiões do Brasil e do Exterior que visitam o estado, a lazer ou a negócios. A união dos empreendimentos associados possibilitará a dis-

Objetivo da Asgatur é qualificar o turismo receptivo no Estado

seminação de conhecimentos, realização de ações conjuntas para períodos sazonais, planos integrados visando à captação de novas oportunidades, modernização de equipamentos, qualificação profissional dos colaboradores e desenvolvimento humano. Uma das ações já encaminhadas é o lançamento do "Selo de Qualidade do Turismo".

Bento Convention eleva quadro social

Atingindo a marca de 102 associados, o Bento Convention Bureau (BCB) superou sua meta pré-estabelecida. Para o presidente Gilberto Durante, o incremento do quadro social se reflete na arrecadação, o que permite investir em ações estratégicas.

O principal objetivo da entidade é fomentar, atrair, gerar, organizar e estimular a captação e a realização de eventos, nacionais e internacionais, de qualquer natureza para Bento Gonçalves. Em 2002 o muni-

cípio promoveu sete eventos. Neste ano chegara a 51 de grande e médio porte, realizados no Parque de Eventos e em espaços alternativos criados nos últimos anos.

O aumento no número de eventos refletiu-se no número de leitos da cidade. Em oito anos passou de 1.740 para atuais 2.448 oferecidos por 28 hotéis e pousadas. "Os eventos têm contribuído para combater a sazonalidade do inverno e da safra da uva", destaca Durante. Com base



DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO

em dados fornecidos pelo Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, a ocupação hoteleira que era de 43,02% em 2006 fechou em 52,21% no ano passado.

Parque da Fenavinho concentra os grandes eventos de Bento Gonçalves

Sindiregião capacita 1,4 mil profissionais

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho e o Ministério do Turismo idealizaram programa de treinamento para os empreendimentos do setor de gastronomia, hotelaria e noite nos 20 municípios do Nordeste do Rio Grande do Sul. Serão mais de 60 cursos e palestras para uma estimativa de capacitação de 1,4 mil pessoas.

Para o presidente da entidade sindical João Leidens, esta é uma oportunidade única de qualificação. Salienta que a adesão tem sido muito grande, com as turmas sendo preenchidas rapidamente.

Os cursos abordam qualificação do atendimento com ênfase na hospitalidade e nos serviços de garçom e garçone; aperfeiçoamento dos serviços de bebidas, como

vinhos, espumantes, licores e destilados; de cozinha e auxiliar; e em gestão financeira; procedimentos básicos de cozinha, elaboração de cardápios; história da gastronomia e importância da rede de cooperação. A ação tem o apoio das secretarias municipais de Turismo, Instituto Brasileiro do Vinho, Conselhos Municipais de Turismo e Associação de Turismo da Serra do Nordeste.

Caxias premiará destaques

Objetivo é distinguir personalidades que atuam na promoção do turismo

Em 27 de setembro, quando se comemora o Dia Mundial do Turismo, ocorrerá a solenidade de entrega da primeira edição do Prêmio Destaque Turismo Caxias. A iniciativa da Secretaria Municipal do Turismo quer destacar profissionais, lideranças, empreendedores e personalidades da área turística que atuam em Caxias do Sul, fa-

zendo com que o município mostre aos visitantes seu potencial econômico e sua forma hospitaleira de acolher a todos.

A eleição dos indicados foi feita em votação secreta pelos membros do Conselho Municipal do Turismo a partir do trabalho realizado em 2009. O prêmio é dividido em 10 categorias, incluindo todos os setores ligados à

atividade turística. De acordo com o secretário do Turismo Jaison Barbosa, a iniciativa esta voltada à valorização do turismo e dos demais segmentos envolvidos no desenvolvimento do setor e à projeção da cidade no mercado regional, nacional e internacional. A premiação será anual com apoio de entidades que atuam direta ou indiretamente no setor.

CATEGORIAS

Gastronomia/Noite
Agência Receptiva
Hotelaria
Transporte Turístico
Organização
Acessibilidade
Destaque Cultural
Empreendedorismo
Guia de Turismo
Prata da Casa

WALDIR BERTOLLO/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Escolha foi feita pelos integrantes do Conselho Municipal de Turismo

DIVULGAÇÃO - O secretário do Turismo de Caxias do Sul, Jaison Barbosa dos Santos, recepcionou jornalistas

DANIEL BADRA/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



argentinos e uruguaios que participaram de passeio técnico dirigido a determinados segmentos profissionais na Serra Gaúcha. Segundo o secretário, o objetivo foi o de divulgar e ampliar relações com países vizinhos.

Secretaria promove concurso fotográfico

A Secretaria do Turismo de Caxias do Sul promove o concurso fotográfico "Eu conheço Caxias e você? - O olhar do turista sobre os roteiros turísticos de nossa cidade". As fotos devem expressar situações turísticas a partir da vivência e do olhar do turista sobre o destino Caxias do Sul e seus roteiros turísticos.

De acordo com o secretário Jaison Barbosa dos Santos, um dos grandes

desafios é a divulgação do destino Caxias por meio de suas interfaces. "A visão do turista delinea novos ângulos e perspectivas para nós cidadãos caxienses, preserva bens materiais e imateriais pela imagem e demonstra a importância da manutenção dos roteiros turísticos já consolidados," argumenta. Os resultados serão divulgados durante a 1ª Semana Municipal do Turismo, marcada para setembro.

Câmara de Caxias terá acessibilidade universal

A partir de novembro de 2010 o prédio da Câmara de Vereadores de Caxias do Sul será considerado de acessibilidade universal por contar com instalações internas e externas adequadas para a circulação de pessoas portadoras de necessidades especiais. O edital para a realização das obras foi oficializado em setembro e a empresa vencedora terá de concluir o projeto em 45 dias.

O presidente do Legislativo, Harty Moisés Paese, assinala que haverá dois banheiros especiais, piso antiderrapante, balcões com altura apropriada e calçadas externas adequadas aos cadeirantes. Para os portadores de deficiências visuais o prédio terá elevadores dotados de tecnologia de fala e botões em braile e os corredores ganharão sinalização tátil. As transmissões da TV Câmara passarão a ser feitas também na linguagem de libras para beneficiar portadores de problemas auditivos. "Queremos que todo o cidadão venha ao Legislativo e não passe por nenhum tipo de constrangimento", afirma Paese.

Ainda neste ano estarão concluídas as obras de ampliação do prédio da Câmara de Vereadores. No módulo, que agregará 30% mais de área, serão construídos novos gabinetes para vereadores e bancadas, mais uma sala para reuniões das comissões - hoje existe uma só - e ampliado o espaço para a TV Câmara e criado outro para a futura rádio web. Paese observa que no pleito de 2012 o elei-

torado caxiense elegerá 23 vereadores, podendo chegar a 25 se o censo do IBGE em realização apontar população superior a 450 mil habitantes.

A ampliação também visa qualificar a estrutura atual do Centro de Memória, espaço destinado à preservação e acesso a documentos e objetos que registram a história do Poder Legislativo de Caxias do Sul. Também reúne acervos documentais sobre a história política do município.

Para aproximar a comunidade do Legislativo, além do projeto que realiza sessões em bairros, Paese determinou a inserção da Câmara nas redes sociais por meio do twitter. Também orientou para a criação de sistema que permita realização de plebiscitos on line. "O cidadão poderá opinar sobre diferentes assuntos de interesse da comunidade que estejam em tramitação no Legislativo. E poderá influenciar

em decisão a ser tomada."

Em relação aos aspectos políticos o presidente da Câmara assinala a consolidação das 356 leis complementares para cerca de 50 como prioridade a ser cumprida neste ano. Estas leis estão relacionadas ao Plano Diretor, aos códigos de Posturas, Obras e Tributário, Lei Ambiental, Zona das Águas e Estatuto do Servidor. Também pretende deixar encaminhado para 2011 projeto para a consolidação das leis ordinárias.

Paese destaca ainda o projeto de ressocialização de apenados em andamento na Câmara. Até agora há dois apenados do regime semi-aberto prestando serviços na condição de estagiários. "Precisamos criar condições para que eles se recuperem integralmente." Dos 40 estagiários em atividade na Câmara, 10% podem ser apenados de acordo com legislação vigente.



Paese:
mecanismos para
aproximar-se
da comunidade

FOTOS DIEGO NETO/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Espaço Cultural Mário Crosa é ponto de visitação frequente no Legislativo

Guerra promove Maratona da Paz

Iniciativa integra as comemorações dos 40 anos da empresa

Com o objetivo de conscientizar motoristas sobre a importância do respeito, da educação e gentileza no trânsito, a Guerra S.A. lançou o projeto Maratona Paz na Estrada. A iniciativa integra as comemorações dos seus 40 anos.

Mais de 100 funcionários voluntários participaram do lançamento da campanha por meio da realização de blitz em 20 pontos de Caxias do Sul, incluindo as praças de pedágio de Farroupilha e de São Marcos. Os motoristas receberam kits com os adesivos educativos, sacolas de lixo e sementes

de sempre-viva, uma flor nativa cujo próprio nome remete para a importância de valorizar a vida e a natureza. Ao longo

de um ano, o projeto percorrerá outras regiões do País por meio da Rede de Distribuidores Guerra.

FERNANDO DEMORE/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO



Projeto começou com blitz em 20 pontos de Caxias do Sul

Randon investe em banco próprio



Piccinini está à frente da instituição financeira

As Empresas Randon oficializaram a consolidação de dois projetos que demandaram investimento superior a R\$ 37 milhões. O Banco Randon, primeira instituição financeira do Brasil ligada a uma implementadora, recebeu aporte de R\$ 25 milhões. Já o Complexo de RH, área de quase 5 mil m² construída a partir de 2008, exigiu aplicação de R\$ 12 milhões.

O Banco Randon nasce com capital inicial de R\$ 25 milhões e foco principal, em

sua primeira fase, na carteira de clientes da empresa. Seu diretor-superintendente Joarez Piccinini projeta, para os primeiros 12 meses de funcionamento, negócios variando de R\$ 70 milhões a R\$ 80 milhões. O banco gerou 18 empregos diretos.

O prédio de três andares, com área total de 4 mil 830 m² e conhecido como Complexo RH, foi erguido visando ao conforto e funcionalidade do público interno. Além de abrigar os setores de recursos

humanos, financeiro e custos da Randon Implementos, tem estrutura específica para saúde e educação.

No Centro de Saúde, de 570 m², é garantido atendimento médico, odontológico e de emergência para todos os 11 mil funcionários do grupo. O Centro de Educação, com mais de 1 mil m², está montado para atender até 500 pessoas. Ele é voltado para formação e aperfeiçoamento contínuo dos funcionários e capacitação de líderes e equipes.

Marcopolo propõe menos uso do carro

A Marcopolo promoverá ações específicas em diversas cidades brasileiras para promover a sua campanha nacional de incentivo ao uso do ônibus durante a Semana Nacional de Trânsito 2010 e no Dia Mundial Sem Carro. Lançada em fevereiro passado, a campanha tem

o slogan "Cuide do futuro do nosso planeta. Ande mais de ônibus. Faça andar essa ideia".

De acordo com o diretor-geral, José Rubens de la Rosa, no mesmo espaço físico ocupado por cinco automóveis nas ruas e avenidas, com em média de duas pessoas por

veículo, é possível transportar 160 passageiros em um ônibus. "É preciso mostrar e conscientizar toda a comunidade para a importância do transporte urbano na melhoria da qualidade de vida, preservação ambiental e redução dos congestionamentos."

Dal Pizzol comemora 35 anos com vinho especial

A Dal Pizzol Vinhos Finos marcou a passagem de seus 35 anos com o lançamento de edição especial de vinhos da safra 2005. Com rótulo personalizado, garrafa e embalagem diferenciadas, o vinho foi elaborado a partir de um assemblage exclusivo das variedades cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e ancélotta.

Apresentado em embalagem de madeira com seis garrafas ou em cartucho de uma unidade, o Dal Pizzol 35 Anos tem produção limitada de 3.350 garrafas numeradas. A Dal Pizzol elabora anualmente 250 mil garrafas, mais da metade de vinhos tintos.

Os espumantes representam 32%; os vinhos brancos, 12%; e o suco de uva, 5%.

Salton dobra as vendas do tannat

A safra 2010 do vinho tinto Salton Classic Tannat já está disponível no mercado. A disseminação da variedade de uvas tannat, reconhecida pelos seus diversos benefícios à saúde, contribuiu para um forte aumento nas vendas do produto, que dobraram em 2009 em relação ao ano anterior. O Salton Classic Tannat é amadurecido de três a seis meses em barricas de carvalho norte-americano.

Varietais em tetra pak

Sem vidro, sem rolha, sem cápsula, sem desperdício, mas com qualidade e ecologicamente correto. Este é o Onorabile, o novo vinho fino da Vinícola Wine Park. O tinto feito à base de cabernet sauvignon e merlot e o branco a partir de chardonnay e riesling chegam ao mercado como os primeiros varietais do País em embalagem cartonada asséptica tetra pak.

A expectativa da vinícola é de que a proposta entre para o cotidiano dos brasileiros, assim como acontece no Chile, onde 52% do total da produção de vinhos finos são envasados neste tipo de embalagem. A Wine Park produziu o primeiro lote com 35 mil unidades de cada vinho.

Boscato lança linha diferenciada

A Boscato Vinhos Finos elaborou o tinto Anima Vitis a partir de cinco variedades: cabernet sauvignon, merlot, ancélotta, refosco e alicante bouschet, cultivadas em vinhedos próprios. Antes de ser engarrafado passou 13 meses em barrica de carvalho. Na garrafa o vinho permaneceu 28 meses em caves, sob rígido controle de temperatura, umidade e luminosidade, antes de ser colocado no mercado.



Conhecimento, design e tecnologia a serviço da segurança e qualidade de vida



Dentro do principal compromisso de sempre buscar soluções que agreguem segurança, conforto, alta tecnologia com o melhor custo benefício, a LGTECH Elevadores e a ELEVAPAR disponibilizam para o mercado inovadoras linhas de produtos, assistência técnica e serviços dedicados tanto para os novos empreendimentos residenciais, comerciais e industriais, como para construções que possuam ou tenham como projeto a implantação de elevador.

Rua: Remo Gianella, 200 • Bairro: Santa Catarina • CEP: 95030-650

Fone: (54) 3211.4250 / 3211.5990 - Caxias do sul • RS • elevapar@elevapar.com.br

Eventos programados para o período de setembro a novembro

SETEMBRO

2ª Feira da Indústria, Comércio, Agroindústria Familiar, Agronegócio, Serviços, Cultura e Turismo
ERNESTINA – 3 A 5

2ª Expedição Motociclística
MOSTARDAS – 3 A 5

5ª Femate
ARVOREZINHA – 3 A 7

15ª Expofred
FREDERICO WESTPHALEN – 3 A 7

6º Festival das Tortas
SANTO ÂNGELO – 3 A 7

9ª Feira do Livro
SÃO MARCOS – 3 A 8

41º Festival Estadual do Whisky
VERANÓPOLIS – DIA 4

10ª Expogirua
GIRUÁ – 4 A 7

4ª Feira da Agroindústria Colonial
PANAMBI – 4 A 7

5ª Festa Nacional do Calçado
NOVO HAMBURGO – 4 A 12

Expofeira Agropecuária
SÃO LOURENÇO DO SUL – 8 A 12

17º Porto Alegre em Cena
PORTO ALEGRE – 8 A 26

Encontro de etnias
GARIBALDI – 11

25º Congresso Brasileiro de Manutenção da Abramam
BENTO GONÇALVES – 13 A 17

Festival do Candieiro Poesia e Canto
URUGUAIANA – 17 E 18

Trilhos e trilhas da canção nativa
CERRITO – 17 A 19

6ª Mostra da Terneira e Feira de Produtos Coloniais
VISTA ALEGRE – 17 A 19

4ª Feira de Cutelaria
NOVA PETRÓPOLIS – 18 E 19

9ª Feira de Educação, Cultura, Desenvolvimento e Integração
NOVO MACHADO – 18 A 20

27º Encontro Estadual de Hortigranjeiros
SANTA ROSA – 23 A 26

3ª Expo Tur Sul
NOVA PETRÓPOLIS – 24 E 25

Moto Encontro Ozermão
CAMAQUÃ – 24 A 26

3ª Bionat Expo
PORTO ALEGRE – 24 A 26

3ª Feira do Vestuário, Artesanato e Orquídeas
SELBACH – 24 A 26

181º Kerb de São Miguel
DOIS IRMÃOS – 24 A 29

14ª Construmóveis
**PASSO FUNDO
24 DE SETEMBRO A 3 DE OUTUBRO**

18ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2010
BENTO GONÇALVES – DIA 25

2ª Dançaseve
SEVERIANO DE ALMEIDA – DIA 25

5º Rodeio Internacional do Cassino
RIO GRANDE – 25 A 27

38º Concurso de Canto e Fibra de Pássaros
CARLOS BARBOSA – DIA 26

11ª Courovisão
NOVO HAMBURGO – 28 A 30

14ª Feira do Livro
**ERECHIM
29 DE SETEMBRO A 2 DE OUTUBRO**

15º Simpósio Internacional de Fisioterapia Respiratória e Fisioterapia Intensiva
**PORTO ALEGRE
29 DE SETEMBRO A 2 DE OUTUBRO**

OUTUBRO

20ª Femusec
CHIAPETTA – DIAS 1º E 2

28ª Feira do Livro
NOVO HAMBURGO – 1º A 10

Exposição Aeronáutica
SANTA MARIA – 1º A 30

15º Festival de Teatro da Costa Doce
SANTA VITÓRIA DO PALMAR – 2 A 4

7ª Quinzena Gastronômica
PELOTAS – 2 A 16

6º Bicuira da Canção Nativa
RIO GRANDE – DIA 3

22º Seminário de Arte e Educação
MONTENEGRO – 4 A 7

84ª Exposição-feira Agropecuária, Indústria e Comércio
PELOTAS – 4 A 12

74ª Exposição Agropecuária e 4ª Exposição Agropecuária Internacional
URUGUAIANA – 5 A 10

5ª Autoparts
PORTO ALEGRE – 6 A 9

26ª Oktoberfest e Feirasul 2010
SANTA CRUZ DO SUL – 6 A 17



75ª Expofeira Agropecuária e 6ª Feira da Indústria e Comércio 2010
CAÇAPAVA DO SUL – 7 A 10

48ª Expojuc
JÚLIO DE CASTILHOS – 7 A 10

8º Encontro Sul-Americano e Copa Brasil de Ginástica e Dança
NOVA PETRÓPOLIS – 7 A 12

10ª Oktoberfest e 9ª Feira Comercial e Industrial
PANAMBI – 8 A 10

14º Mercocycle
SANTA MARIA – 8 A 10

23ª Sudoktoberfest
SÃO LOURENÇO DO SUL – 8 A 10

Rodeio do Peão Solteiro
SÃO SEPÉ – 8 A 10

25ª Mostra Nacional de Pequenos Animais
PASSO FUNDO – 8 A 12

18º Bento em Dança
BENTO GONÇALVES – 8 A 16

4º Festival de Gastronomia, Vinhos e Espumantes
GRAMADO – 8 A 17

43ª Expofeira Agropecuária
SANTA MARIA – 8 A 18

20ª Expojuí e 24ª Fenadi
IJUÍ – 8 A 19

11ª Semana Cultural
ESTRELA VELHA – 9 A 17

4ª Festbandas
CACEQUI – DIA 10

36ª Expofeira Agropecuária Regional de São Sepé e Vila Nova do Sul
SÃO SEPÉ – 11 A 18

2º Campeonato Regional de Voleibol Masculino e Feminino
CARLOS BARBOSA – DIA 12

14ª Expo-feira Centro Sul
GUAÍBA – 13 A 17

29º Festival do Chopp e Festa Germânica
JACUTINGA – 13 A 16

10ª Feira do Livro
PICADA CAFÉ – 14 A 17

7º Encontro Nacional de Filatelia, Numismática e Coleccionismo
TAQUARA – 14 A 16

10ª Festa Mundial do Folclore
CAÇAPAVA DO SUL – 15 A 30

Encontro de Motociclistas na Terra dos Caciques
CACEQUI – 15 A 17

6º Rodeio Crioulo
ESTRELA VELHA – 15 A 17

23ª Oktoberfest
IGREJINHA – 14 A 24

2º Passeio de Jipeiros e Gaioleiros
COTIPORÃ – DIA 16

Encontro de Bandas
LAVRAS DO SUL – 16 E 17

6ª Festa dos Corais
LAGOA DOS TRÊS CANTOS – DIA 17

6ª Festa do Leite e Mostra de Rústico Jersey
CERRITO – 17 E 18

25ª Mostra Internacional de Tecnologia
NOVO HAMBURGO - 18 A 23

19ª Mercopar – Feira de Subcontratação
e Inovação Industrial
CAXIAS DO SUL – 19 A 22

2ª Feira do Livro na Praça
SARANDI – 20 A 23

24ª Feira do Livro
CACHOEIRINHA – 20 A 24

19ª Triunfo em Festa
TRIUNFO – 20 A 24

Dia Estadual e Municipal do Champanha
GARIBALDI – DIA 22

14º Concurso Garota Propaganda do RS
e 3º Concurso Garoto Propaganda do RS
BENTO GONÇALVES – 22 E 23

13ª Festa do Moranguinho e da Cuca
AGUDO – 22 A 24

12ª Oktoberfest
ALPESTRE – 22 A 24

10ª Festcana
CARAÁ – 22 A 24

Encontro de Bandas
GARIBALDI – DIA 23

3º Fercansete
SETE DE SETEMBRO – DIA 23

Exposição Regional de Orquídeas
GARIBALDI – 23 E 24

24º Enart e Enartinho
PASSO FUNDO – 23 E 24

9ª Oktoberfermorango
TURUÇÚ – 23 E 24

10º Campeonato Velocar
TIO HUGO – 23 E 24

6ª Feira Comercial, Industrial, Agropecuária e Esportiva
DILERMANDO DE AGUIA – 27 A 31

3ª Festa dos Estados
ROQUE GONZALES – 29 E 30

Califórnia da Canção Petiça Internacional
URUGUAIANA – 29 E 30

5ª Santa Cruz Moto Festival
**SANTA CRUZ DO SUL
OKTOBERMOTO - 29 A 31**

56ª Feira do Livro
**PORTO ALEGRE
29 DE OUTUBRO A 14 DE NOVEMBRO**

38ª Feira do Livro
PELOTAS – 29 DE OUTUBRO A 15 DE NOVEMBRO

4ª Cena All'Italiana
SÃO JOÃO DO POLÉSINE – DIA 30



NOVEMBRO

14ª Fotografe Camaquã
CAMAQUÃ – 1º A 30

79ª Exposição-feira Agropecuária, Industrial,
Artesanal e Comercial
SANTA VITÓRIA DO PALMAR – 2 A 12

18ª Ovearte
MOSTARDAS – 3 A 7

3ª Feira do Livro e Mostra de Talentos
NOVA PRATA – 3 A 7

9ª Festa Internacional do Churrasco
BAGÉ – 5 A 7

26º Concurso da Mais Bela Negra e do Mais
Belo Negro do RS e 2º Festival da Cultura
Afrodescendente do Rio Grande do Sul
SANTA CRUZ DO SUL – 5 A 7

3ª Feira do Livro e Feirarte
SOBRADINHO – 5 A 7

Expoubiretama
UBIRETAMA – 5 A 7

27ª Feira do Livro
PASSO FUNDO – 5 A 14

16ª Festa Nacional das Amoras,
Morangos e Chantilly
FELIZ – 5 A 15

27ª Festa das Rosas
SAPIRANGA – 5 A 15

7º Encontro de Veículos Antigos
FLORES DA CUNHA – 6 E 7

18º Crioulaço
SÃO SEPÉ – 6 E 7

Festival de Bandas e Fanfarras
CANELA – DIA 7

11º Festival Gaúcho do Porco no Rolete
SANTA CRUZ DO SUL – DIA 7

2º Seminário Turismo e
Desenvolvimento Econômico
OSÓRIO – 9 E 10

11º Encontro dos Clubes da Melhor Idade
JAGUARÃO – 9 A 11

11ª Expocargo
PORTO ALEGRE – 9 A 11

14º Santiago Encena – Festival de Teatro Amador
SANTIAGO – 9 A 13

36ª Expofeira
RIO GRANDE – 9 A 16

Feira do Livro e Feira do Livro Infantil
IJUÍ – 10 A 15

26ª Rolantchê
ROLANTE – 11 A 14

8ª Feira de Machos de Primavera e
4ª Feira de Fêmeas de Primavera
SÃO SEPÉ – 11 A 18

4ª Expocasca
CASCA – 12 A 15

66º Campeonato Estadual de Bocha
GARIBALDI – 12 A 15

17ª Expovale
LAJEADO – 12 A 21

10º Rodeio Crioulo
RELVADO – 13 A 15

Candeeiro da Canção Nativa
RESTINGA SECA – 13 A 15

7º Campeonato Gaúcho de Motonáutica
SALTO DO JACUÍ – 13 A 15

3ª Feira da Ind., Comércio, Agropecuária e Música
TUCUNDUVA – 13 A 17

Encontro Regional de Bandas
BOM JESUS – DIA 14

3ª Trilha Tril Bala
TAQUARA – DIA 14

2º Congresso Sul-Brasileiro de Avicultura, Suinocul-
tura e Laticínios e Feira de Equipamentos, Serviços,
Tecnologias, Máquinas e Implementos Agrícolas
BENTO GONÇALVES - 17 A 19

5ª Feira do Reprodutor
SANTANA DA BOA VISTA – DIA 18

6ª Musimarco
SÃO MARCOS - 18 A 20

22º Festival do Turismo
GRAMADO - 18 A 21

7ª Expoacisa
PASSO FUNDO - 19 A 21

25º Encontro de Artes e Tradição Gaúcha
SANTA CRUZ DO SUL - 19 A 21

8º Rodeio Intermunicipal
NOVA ESPERANÇA DO SUL - 20 E 21

2ª Ala do Gaiteiro
SÃO FRANCISCO DE ASSIS - 20 E 21

4ª Salão Náutico do Mercosul e Salão do Automóvel
PORTO ALEGRE – 20 A 28

2º Cruz Alta em Dança
CRUZ ALTA - 25 A 28

7ª Mostra da Arte Missioneira
SÃO LUIZ GONZAGA - 25 A 28

3ª Femmob
BOZANO - 26 A 28

Festa Campeira
CASCA - 26 A 28

8ª Trilha das Bromélias e 8º Jeep Cross
FORQUETINHA – 26 A 28

2ª Festoca
SANTANA DA BOA VISTA – 26 A 28

12º Campeonato Estadual de Voo Livre
SAPIRANGA - 26 A 28

3º Soledade Tchê
SOLEDADE – 26 A 28

6ª Festa Regional do Marreco de Pequim
TORRES – 26 A 28

9ª Sai da Toca
SANTIAGO – DIA 28

14º Congresso Brasileiro de Arborização Urbana
**BENTO GONÇALVES
29 DE NOVEMBRO A 3 DE DEZEMBRO**

26º Rodeio Interestadual e Internacional
**NOVO HAMBURGO
30 DE NOVEMBRO A 5 DE DEZEMBRO**

FONTE: www.turismo.rs.gov.br

Mercopar atrairá 600 expositores

Expectativa dos organizadores é que os negócios da 19ª edição sejam superiores aos R\$ 64 milhões do ano passado

A 19ª edição da Mercopar - Feira de Subcontratação e Inovação Industrial reunirá mais de 600 expositores nacionais e internacionais, que ocuparão 15 mil m² dos pavilhões e do Centro de Eventos da Festa da Uva. Além de empresas brasileiras, estão confirmadas representantes da Argentina, África do Sul e China, entre outros países.

Promovida pelo Sebrae/RS e Hannover Fairs Sula-merica, empresa do grupo Deutsche Messe AG, a feira ocorrerá de 19 a 22 de outubro. O horário de funcionamento será das 14h às 21h.

Para o superintendente do Sebrae/RS, Marcelo Lopes, a Mercopar é um grande

cenário para a promoção de negócios, consolidando-se, cada vez mais, como feira de visão corporativa multissetorial, que estimula negociações e parcerias entre as empresas, impulsionando a troca de experiências, a integração e a competitividade em nível de mercado. Ele acredita que diante do bom momento econômico será possível superar o volume de negócios do ano passado, que alcançou os R\$ 64 milhões.

Assim como em 2009, a edição deste ano contará com a participação das estatais Petrobras, Transpetro e Eletrobras na condição de expositoras. Elas irão prospectar potenciais fornecedores, integrando o Projeto Comprador Nacional, onde manterão contato direto com as empresas vendedoras.



MAURÍCIO CONCATTO/DIVULGAÇÃO/REVISTA CENÁRIO

Edição de 2009 recebeu mais de 31 mil visitantes de vários estados brasileiros e também do Exterior



Enoturismo terá congresso

O Congresso Latino-Americano de Enoturismo surge com a proposta de promover a discussão deste segmento do turismo, promovendo intercâmbio e aprendizado com o objetivo de trazer inovação e competitividade ao setor. A programação ocorrerá de 22 a 24 de setembro, em Bento Gonçalves.

Por meio de diferentes abordagens e espaços a proposta é a de conhecer melhor a realidade do enoturismo no Brasil e na América Latina.

Será analisada a importância dos diferentes eventos para a expansão da atividade na Região Uva e Vinho e a representatividade de alguns empreendimentos e suas boas e melhores práticas na área.

Na Jornada Científica haverá apresentação de artigos e pôsteres ligados à área. Também serão promovidas visitas técnicas às diferentes rotas enoturísticas de Bento Gonçalves, pois o enoturismo é segmento-âncora da oferta turística do município.

23 de outubro de 2010

VI Edição

Sabores de Críúva

*Evento gastronômico que reúne
25 cozinhas, diferentes
sabores e culturas.*

Realizado em um recanto repleto de cultura, tradição e hospitalidade, o evento beneficente tem como objetivo principal a captação de recursos para a realização de diversas ações sociais envolvendo a comunidade.

Participe dessa saborosa festa!

Informações e ingressos pelo fone 54 3535.7060

Patrocínio

CAIXA

Participação

**Prefeitura
Caxias
do Sul**
Secretaria do Turismo

**Prefeitura
Caxias
do Sul**
Secretaria Municipal da Cultura

Local do Evento: Rua 15 de Novembro, 500 - Salão Paroquial de Críúva
Caxias do Sul - RS



SABE O QUE A UCS FAZ PELA REGIÃO E PELO MUNDO? ESSA É UMA PERGUNTA COM MAIS DE **100 MIL RESPOSTAS.**

UCS. A maior infraestrutura universitária da Serra Gaúcha, com mais de 37 mil alunos e 70 mil profissionais já formados. Um verdadeiro universo de conhecimento que cresce cada vez mais.



 **UCS**
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL
Pés na região, olhos no mundo.

w w w . u c s . b r