PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS
AV. Florêncio Terra, nº 399 I Centro I CEP 14900-000 I Itápolis /SP
www.itapolis.sp.gov.br I Tel.: (16) 3263-8000

Itápolis, 21 de fevereiro de 2022.

Exmo.
Sr. Thiago Auricchio
Deputado Estadual

Ref.: Outorga pelo Reconhecimento do Município de Itápolis como Capital do Sorvete através de Projeto de Lei de sua autoria.

Exmo. Deputado e Amigo:

É de seu conhecimento que o Município de Itápolis é conhecido como a "Capital do Sorvete", pois temos várias empresas e profissionais do setor, e, tendo também, diversos vencedores de concursos de sorvetes ao longo dos anos, sendo tudo isso, motivo de orgulho para todos nós Itapolitanos.

Desde que assumimos o Governo Municipal, temos entre nossos objetivos, o fortalecimento de nossa Economia Local e Regional, e colaborar com projetos que visem o desenvolvimento dos produtores de sorvete integra essa estratégia.

O Sorvete é uma riqueza nacional, e para Itápolis é de extrema importância ser reconhecida como "Capital do Sorvete", pois isso irá ajudar a desenvolver um ativo importante para que nosso município crie programas de desenvolvimento econômico, emprego e renda, além do potencial turístico que estamos implementando através da Rota do Sorvete, e com isso, colaborar para a melhoria da qualidade de vida e demais indicadores sociais.

Por tudo isso, de forma oficial, solicitamos a V. Exª que apresente Projeto de Lei na Assembléia Legislativa de São Paulo em que torna o Município de Itápolis como "Capital do Sorvete". Anexo, segue um descritivo detalhado sobre nossas atividades e história sobre a Importância desse setor para nosso Município.

Sem mais, aproveitamos para desejar nossa alta estima e consideração ao Deputado e Amigo.

Vladimir Reggiani
Prefeito Municipal de Itápolis

A Prefeitura de Itápolis continua investindo no "Sorvete Itápolis", para transformar a cidade na "Capital Nacional do Sorvete", uma vez que a cidade exportou quase 300 famílias que implantaram suas sorveterias por todo país, além das 14 sorveterias instaladas no município.

Equipe de Itápolis conquista o 3º. Lugar no III Campeonato Nacional "Sorveteria Brasileira

O sabor do sorvete itapolitano marcou presença através da equipe de sorveteiros de Itápolis que conquistou com muita garra e trabalho o 3º lugar no III Campeonato Nacional "Sorveteria Brasileira", realizado em Gramado no Rio Grande do Sul.

A disputa aconteceu durante a FEBRACHOCO 2012, realizada nos dias 29, 30 e 31 de agosto de 2012, onde os competidores, divididos em equipes de três pessoas, produziram receitas ao vivo e as apresentaram para um júri formado por profissionais do setor.

Nessa edição, a competição fez parte do Salão do Sorvete, promovida pela FEBRACHOCO em parceria com a Editora Publitec Brasil – Revista Sorveteria e Confeitaria, tendo como tema: "Frutas Brasileiras". Anteriormente, já havia sido realizada em São Paulo e Belo Horizonte.

As equipes participantes apresentaram 'obras' nas categorias "Taças Decoradas para Serviço à Mesa", "Torta gelada", "Cuba Decorada", "Cone de Sorvete" e "Escultura de Chocolate". Foram considerados aspectos artísticos, degustação, originalidade e o corte, no caso da torta.

A competição movimenta e qualifica o setor, pois de acordo com a Associação Brasileira da Indústria do Sorvete – ABIS, o mercado do sorvete, assim como o do chocolate, está em expansão no Brasil, somando um crescimento de 70% no consumo de sorvete, nos últimos oito anos.

A equipe classificada em primeiro lugar no Campeonato, era comandada por Samara Trevisan Coelho, professora do Senac - Centro Universitário Campus Santo Amaro-SP. A segunda colocação coube à equipe da UNICSUL-Universidade Cruzeiro do Sul-Campus Anália Franco, da cidade de São Paulo, comandada pelo Prof. Esp. Willian Alexandre Pereira, Coordenador de Eventos do CST em Gastronomia. Isso mostra que a atuação da equipe de Itápolis alcançou um ótimo nível ao conquistar o terceiro lugar.

Há que se destacar, também, que após a apresentação da equipe itapolitana, o público presente queria saber dos detalhes das receitas, pois todos ficaram impressionados pelos sabores dos sorvetes e torta degustados.

Em 23 de setembro de 2021 Itápolis comemorou o Dia Nacional do Sorvete

A Prefeitura de Itápolis e a Secretaria de Cultura e Turismo, com apoio da Associação Comercial, não deixaram essa data passar em branco e preparam uma programação especial. Afinal, Itápolis é a Capital Nacional do Sorvete!

A Prefeitura de Itápolis e a Secretaria de Cultura e Turismo promoveram, com o apoio da Associação Comercial, uma doce e divertida Festa do Sorvete. "Nos próximos anos organizaremos um evento, ainda maior, para continuarmos valorizando o talento e a tradição itapolitana e movimentando a economia local", confirmou o prefeito Mi Reggiani.

A população itapolitana pôde saborear o famoso sorvete de Itápolis na Praça Pedro Alves de Oliveira, onde o evento aconteceu reunindo familiares e amigos e as crianças puderam se divertir nos brinquedos infláveis.

As comemorações do Dia Nacional do Sorvete foram abertas pela Prefeitura de Itápolis e Secretaria de Cultura e Turismo com um workshop, realizado no Cineteatro Municipal "Geraldo Alves" para os sorveteiros itapolitanos.

Eduardo Weisberg, um dos fundadores da ABIS (Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes) e empresário da área de sorvetes desde 1977 apresentou as tendências de mercado e apontou a direção para profissionalização do ramo sorveteiro.

A gestão municipal tem objetivado valorizar as vocações do município e, por isso, está retomando os eventos relacionados ao sorvete - respeitando os protocolos sanitários - para valorizar a cultura e economia locais, projetando, ainda mais, o nome de Itápolis, que já é conhecida em todo país como a Capital Nacional do Sorvete.

O prefeito Mi Reggiani abriu o workshop destacando a importância do sorvete para Itápolis. "Estamos resgatando o trabalho iniciado em 2008 que fomentou o nome da cidade como capital do sorvete, para impulsionar o ramo sorveteiro que gera emprego e renda e atrai visitantes para Itápolis", pontuou o prefeito.

No final da tarde, 15 itapolitanos desafiaram seus limites participando da disputa "Quem toma mais sorvete". A vencedora foi Patrícia Rodrigues Bueno de Oliveira que saboreou 1,314 Kg dos 1,5 kg de sorvete propostos para 5 minutos de prova.

A Prefeitura de Itápolis agradece o apoio de todas as sorveterias do município que colaboraram com o evento, que movimentou a economia local possibilitando que o comércio ambulante – venda de brinquedos, pastéis, caldo de cana, entre outros – também pudessem aproveitar a oportunidade de venda.

As festividades foram encerradas, à noite, com a apresentação cultural da dupla itapolitana Lucas e Rinaldi.

Vladimir Reggiani
Prefeito Municipal de Itápolis

Prefeitura do Município de Itápolis incentiva o Setor de Sorvete

Hoje, devido ao grande número de filhos de itapolitanos fabricando sorvete no Estado de São Paulo e fora dele, Itápolis pode ser chamada de a "Capital do Sorvete"!

A colonização italiana introduziu em nossa cidade a cultura da elaboração e do consumo do sorvete, formando inúmeros profissionais sorveteiros. Foi em 1915 a inauguração da primeira sorveteria e fábrica de gasosa em Itápolis "A Favorita" de Raimundo Romanelli, italiano originário da Região do Vêneto, na Itália. Com essa influência italiana e todo esse cenário promissor do município, a Prefeitura Municipal busca mais esse título de prestígio para a cidade.

Primeiro Encontro de Sorveteiros Itapolitanos

Com apoio da Prefeitura de Itápolis foi realizado o I Encontro de Sorveteiros Itapolitanos. Um marco para a cidade e para o mercado sorveteiro. O fato aconteceu no dia 15 de abril de 2009.

O evento reuniu cerca de 400 pessoas, no Teatro Municipal Geraldo Alves. As empresas fornecedoras estavam representadas pelos diretores das mais renomadas distribuidoras de produtos para sorveteria e os sorveteiros, com mais de 130 sorveterias itapolitanas, fixados no município, na capital e em outras 115 cidades do interior do Estado de São Paulo. Houve a participação especial do Chef Gelatière Frederico Jardim Samora, integrante da equipe que representou o Brasil na Sigep/Itália, ganhadora em Rimini, da melhor casquinha na Copa Mundial do Gelato (2006) e do Prêmio Imprensa de Gelato in Távola (2009), que elogiou a união dos sorveteiros itapolitanos.

Os sorveteiros itapolitanos foram homenageados, já na recepção do teatro, onde havia um painel com fotos da fachada de 137 sorveterias itapolitanas, representando mais de 100 cidades dos Estados de São Paulo e Minas Gerais e o encerramento deu-se com um jantar no Rotary Club de Itápolis.

Feira Nacional do Sorvete em Itápolis

Realizada entre os dias 2 e 3 de junho de 2009, no Salão de Festas do Santo Antonio, a 1ª. FENASITA - Feira Nacional do Sorvete em Itápolis superou a expectativa e metas estabelecidas pelos organizadores do evento que reuniu fabricantes de máquinas, equipamentos e matéria prima para a produção de sorvetes, além dos sorveteiros da cidade e região.

Realizada pela Prefeitura Municipal de Itápolis, a Feira foi visitada por mais de 300 empresários do setor. Segundo os organizadores, o principal objetivo era fortalecer esse seguimento, reunindo fornecedores e produtores e, assim, consagrar Itápolis como a "Capital Nacional do Sorvete". Título justo, já que os melhores sorveteiros do país são itapolitanos ou pelo menos aprenderam a profissão aqui.

Itápolis participa do II Campeonato Sorveteria Brasileira em Belo Horizonte

Itápolis esteve representada no "II Campeonato Sorveteria Brasileira", evento realizado em Belo Horizonte, MG, nos dias 26, 27 e 28 de Julho de 2011, com uma equipe apoiada pela Prefeitura local.

Participar desse evento por si só já era uma vitória, pois as cinco equipes participantes, sendo de vários Estados, foram pré-selecionadas anteriormente, mediante envio de currículos aos avaliadores membros da Equipe Brasileira que representou o Brasil no Campeonato Mundial em Rimini, na Itália.

A equipe de Itápolis teve como Mestre Sorveteiro, Leandro Sambini, destacado Mestre Gelatièri, Membro da ABRACES (Associação Brasileira de Confeiteiros e Sorveteiros) e o confeiteiro Maílson Rita, destacado empresário do ramo de sorvete, além do Capitão e membro participante do Júri, Ademir Donisete Sambini. A Equipe Itapolitana participou com o tema em homenagem aos 150 anos da Unificação da Itália e o início da Grande Imigração Italiana no Brasil, homenagem também para Itápolis, que tem na maioria das suas famílias a ascendência italiana, mesclando, através do sorvete artesanal, os sabores e as cores de dois países irmãos: Itália e Brasil.

Esse concurso, que foi homologado com o regulamento internacional da Coppa Del Mondo della Gelateria em Rimini, Itália, consistia em cinco provas que deveriam ser realizadas perante o público: Decoração de Cuba, Cone de Sorvete, Peça Artística, Torta Gelada e Taça Decorada.

A Equipe de Itápolis foi destaque com o cone de sorvete sabor laranja, decorado com as cores da Bandeira da Itália. O sabor do sorvete impressionou os jurados, os presentes e, inclusive, os patrocinadores italianos presentes. Com esse sorvete, Itápolis ganhou o Prêmio Destaque, pela Imprensa especializada.

Seminário de Sorveteria e Confeitaria em Itápolis

Comerciantes do ramo de sorveteria e confeitaria de Itápolis e região puderam conhecer as novidades do mercado, no 1º Seminário de Sorveteria e Confeitaria de Itápolis. O evento aconteceu no dia 23 de setembro de 2011, na Associação Comercial e Empresarial da cidade, com a participação dos representantes da ABRACES – Associação Brasileira de Confeiteiros e Sorveteiros e foi apoiado pela Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria de Cultura, Ciência e Tecnologia. O presidente da ABRACES, Angelo Perrella, mestre confeiteiro e diretor técnico da Federação Internacional de Chefs e o vice-presidente Frederico Jardim Samora, Mestre Gelatièri, mostraram para os presentes as novidades dos setores, assim como a necessidade de incorporar as atividades de diferentes ramos.

Foram apresentadas algumas técnicas de elaboração de confeitos e de sorvetes, inclusive com a presença da Equipe Itapolitana que participou do Concurso Sorveteria Brasileira em Belo Horizonte e que ganhou, da imprensa especializada, o prêmio de "Melhor Sorvete". O sorvete vencedor sabor Laranja foi preparado defronte ao público e batizado oficialmente de "Itápolis" e foi rapidamente degustado por todos com inúmeros elogios.

Comemorando o Dia Nacional do Sorvete, houve farta distribuição dele aos participantes e à população que visitou o local do evento.

II Encontro dos Sorveteiros de Itápolis

O II Encontro dos Sorveteiros de Itápolis, realizado pela Secretaria de Cultura, Ciência e Tecnologia, em parceria com a Prefeitura Municipal, reuniu os proprietários de sorveterias, empresários de equipamentos e matéria-prima do setor e palestrantes, mestres em sorveteria e confeitaria. O projeto proposto no encontro para essa nova etapa incluiu a capacitação dos itapolitanos que têm sorveterias na cidade e em outros municípios, a fim de aprimorar a qualidade do sorvete e, com isso, firmar cada vez mais o nome de Itápolis, como a "Capital do Sorvete".

Os sorveteiros itapolitanos aprenderam muito com as palestras do presidente da ABRACES - Associação Brasileira de Confeiteiros e Sorveteiros, Angelo Perrela, Mestre Confeiteiro e Diretor Técnico da Federação Internacional de Chefs e com o vice-presidente Frederico Jardim Samora, Mestre Gelatièri, ambos com experiência em eventos internacionais do setor.

Durante o evento, os sorveteiros puderam conhecer as novidades em produtos e equipamentos, com a exposição das empresas Empório Chiapetta, que representa marcas brasileiras e estrangeiras, a Bertollo Equipamentos e a New Equipamentos. Aprenderam, também, sobre a história da sorveteria e confeitaria, a importância do marketing nas vendas e da qualidade no atendimento. "Precisamos nos capacitar e estar atentos às tendências, pois o mercado é cada vez mais exigente", explicou o empresário Alfredo Chiappetta, do Empório Chiappetta, que está empenhado junto aos diretores da ABRACES em montar uma Escola de Sorveteiros em Itápolis, por acreditar no potencial dos sorveteiros itapolitanos e reconhecer a qualidade do sorvete feito por eles.

De acordo com Frederico Samora, inicialmente, os sorveteiros estarão indo ao laboratório de experimentos do Empório Chiappetta, em São Paulo, para participarem de aulas e capacitarem-se e depois repassarem esse conhecimento para os outros sorveteiros itapolitanos e futuros profissionais. Com a valorização da formação dos sorveteiros, a cidade vai se estruturando para ser, de maneira efetiva, a "Capital Nacional do Sorvete". "Queremos valorizar a profissão, incentivando, promovendo e inovando, como fizemos com a criação do sorvete de laranja, que se tornou o "Sorvete Itápolis". Mas, temos de nos lembrar que não basta o sorvete ser bom, ele tem que ser apresentado com uma aparência bonita", finaliza Frederico.

O representante Fabio Sampaio, da empresa Bertollo, de São Carlos, que vende equipamentos para sorveteria, com produtos expostos no Encontro, mostrou confiança no projeto "Sorvete Itápolis".
Frederico, Mestre em Sorveteria, finalizou o Encontro comemorando a vontade dos sorveteiros em buscar mais conhecimento. "Precisamos abrir novas possibilidades, personalizar nossos produtos e investir na qualificação. Os sorveteiros Itapolitanos estão entendendo que as pessoas também "comem" com os olhos e que é preciso agregar valores de bem-estar e beleza ao sorvete, mudando o conceito com preço justo", explicou Samora.

A Prefeitura de Itápolis continua investindo no "Sorvete Itápolis", para transformar a cidade na "Capital Nacional do Sorvete", uma vez que a cidade exportou quase 300 famílias que implantaram suas sorveterias por todo país, além das 14 sorveterias instaladas no município.

Equipe de Itápolis conquista o 3º. Lugar no III Campeonato Nacional "Sorveteria Brasileira

O sabor do sorvete itapolitano marcou presença através da equipe de sorveteiros de Itápolis que conquistou com muita garra e trabalho o 3º lugar no III Campeonato Nacional "Sorveteria Brasileira", realizado em Gramado no Rio Grande do Sul.

A disputa aconteceu durante a FEBRACHOCO 2012, realizada nos dias 29, 30 e 31 de agosto de 2012, onde os competidores, divididos em equipes de três pessoas, produziram receitas ao vivo e as apresentaram para um júri formado por profissionais do setor.

Nessa edição, a competição fez parte do Salão do Sorvete, promovida pela FEBRACHOCO em parceria com a Editora Publitec Brasil – Revista Sorveteria e Confeitaria, tendo como tema: "Frutas Brasileiras". Anteriormente, já havia sido realizada em São Paulo e Belo Horizonte.

As equipes participantes apresentaram 'obras' nas categorias "Taças Decoradas para Serviço à Mesa", "Torta gelada", "Cuba Decorada", "Cone de Sorvete" e "Escultura de Chocolate". Foram considerados aspectos artísticos, degustação, originalidade e o corte, no caso da torta.

A competição movimenta e qualifica o setor, pois de acordo com a Associação Brasileira da Indústria do Sorvete – ABIS, o mercado do sorvete, assim como o do chocolate, está em expansão no Brasil, somando um crescimento de 70% no consumo de sorvete, nos últimos oito anos.

A equipe classificada em primeiro lugar no Campeonato, era comandada por Samara Trevisan Coelho, professora do Senac - Centro Universitário Campus Santo Amaro-SP. A segunda colocação coube à equipe da UNICSUL-Universidade Cruzeiro do Sul-Campus Anália Franco, da cidade de São Paulo, comandada pelo Prof. Esp. Willian Alexandre Pereira, Coordenador de Eventos do CST em Gastronomia. Isso mostra que a atuação da equipe de Itápolis alcançou um ótimo nível ao conquistar o terceiro lugar.

Há que se destacar, também, que após a apresentação da equipe itapolitana, o público presente queria saber dos detalhes das receitas, pois todos ficaram impressionados pelos sabores dos sorvetes e torta degustados.

Em 23 de setembro de 2021 Itápolis comemorou o Dia Nacional do Sorvete

A Prefeitura de Itápolis e a Secretaria de Cultura e Turismo, com apoio da Associação Comercial, não deixaram essa data passar em branco e preparam uma programação especial. Afinal, Itápolis é a Capital Nacional do Sorvete!

A Prefeitura de Itápolis e a Secretaria de Cultura e Turismo promoveram, com o apoio da Associação Comercial, uma doce e divertida Festa do Sorvete. "Nos próximos anos organizaremos um evento, ainda maior, para continuarmos valorizando o talento e a tradição itapolitana e movimentando a economia local", confirmou o prefeito Mi Reggiani.

A população itapolitana pôde saborear o famoso sorvete de Itápolis na Praça Pedro Alves de Oliveira, onde o evento aconteceu reunindo familiares e amigos e as crianças puderam se divertir nos brinquedos infláveis.

As comemorações do Dia Nacional do Sorvete foram abertas pela Prefeitura de Itápolis e Secretaria de Cultura e Turismo com um workshop, realizado no Cineteatro Municipal "Geraldo Alves" para os sorveteiros itapolitanos.

Eduardo Weisberg, um dos fundadores da ABIS (Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes) e empresário da área de sorvetes desde 1977 apresentou as tendências de mercado e apontou a direção para profissionalização do ramo sorveteiro.

A gestão municipal tem objetivado valorizar as vocações do município e, por isso, está retomando os eventos relacionados ao sorvete - respeitando os protocolos sanitários - para valorizar a cultura e economia locais, projetando, ainda mais, o nome de Itápolis, que já é conhecida em todo país como a Capital Nacional do Sorvete.

O prefeito Mi Reggiani abriu o workshop destacando a importância do sorvete para Itápolis. "Estamos resgatando o trabalho iniciado em 2008 que fomentou o nome da cidade como capital do sorvete, para impulsionar o ramo sorveteiro que gera emprego e renda e atrai visitantes para Itápolis", pontuou o prefeito.

No final da tarde, 15 itapolitanos desafiaram seus limites participando da disputa "Quem toma mais sorvete". A vencedora foi Patrícia Rodrigues Bueno de Oliveira que saboreou 1,314 Kg dos 1,5 kg de sorvete propostos para 5 minutos de prova.

A Prefeitura de Itápolis agradece o apoio de todas as sorveterias do município que colaboraram com o evento, que movimentou a economia local possibilitando que o comércio ambulante – venda de brinquedos, pastéis, caldo de cana, entre outros – também pudessem aproveitar a oportunidade de venda.

As festividades foram encerradas, à noite, com a apresentação cultural da dupla itapolitana Lucas e Rinaldi.

Vladimir Reggiani
Prefeito Municipal de Itápolis