



Giovedì 11 Settembre 2025

[Notizie mercati esteri](#) [1]

Notizie dai mercati esteri - Brasile

La COP30 mette l'Amazzonia e la sostenibilità al centro del dibattito

I leader mondiali discuteranno di clima, foreste ed energia pulita

Alla vigilia della **30^a Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, COP-30**, le discussioni sul futuro del pianeta stanno prendendo piede! Temi essenziali come la riduzione delle emissioni, gli investimenti nelle energie rinnovabili, la salvaguardia delle foreste e della biodiversità e la giustizia climatica saranno al centro dell'incontro, che riunirà leader mondiali, scienziati e rappresentanti della società civile a Belém, Pará.

Tuttavia, questa battaglia ambientale dura da molto tempo e si è consolidata nel 1997. In quell'anno, un trattato internazionale ha stabilito impegni più severi per ridurre le emissioni di gas che aggravano l'effetto serra, ritenuto la causa dell'aumento anomalo della temperatura media del pianeta.

Il Protocollo di Kyoto, il primo accordo globale contro l'inquinamento, è entrato in vigore il 16 febbraio 2005, stabilendo obiettivi di riduzione delle emissioni per i paesi sviluppati. Il suo nome deriva dal fatto che è stato firmato nella città giapponese di Kyoto.

La proposta prevedeva che i paesi più inquinanti promuovessero maggiori tagli alle proprie emissioni.

Almeno 30 nazioni industrializzate si sono impegnate a ridurre le proprie emissioni di gas nocivi di circa il 5% entro il 2012, rispetto ai livelli del 1990.

Alexandre Prado, responsabile dei Cambiamenti Climatici presso il WWF Brasile, il World Wildlife Fund, spiega come si è svolto questo processo.

Tra le altre innovazioni, l'accordo ha creato un mercato dei crediti di carbonio, in cui i paesi con emissioni ridotte hanno iniziato a guadagnare crediti e a venderli ai paesi più inquinanti.

Il Protocollo di Kyoto ha istituito un sistema rigoroso per il monitoraggio, la revisione e la verifica dell'accuratezza delle registrazioni di queste transazioni.



Il Protocollo ha inoltre aiutato i paesi ad adattarsi agli effetti negativi dei cambiamenti climatici e ha facilitato lo sviluppo e l'implementazione di tecnologie per aumentare la resilienza agli impatti dei cambiamenti climatici.

Secondo l'ambientalista Alexandre Prado, grazie al trattato internazionale, il Brasile ha compiuto progressi nella legislazione ambientale.

Nel 2015, il mondo ha compiuto un altro passo avanti sulle questioni climatiche. L'Accordo di Parigi ha sostituito il Protocollo di Kyoto ed è tuttora il documento in vigore. Nei suoi primi sette anni, non meno di 194 paesi hanno firmato l'accordo, impegnandosi a ridurre le emissioni per mantenere l'aumento della temperatura media globale al di sotto di 2°C rispetto ai livelli preindustriali.

Ora, ci si aspetta che tutte queste questioni, così come le discussioni sui finanziamenti per i paesi in via di sviluppo, acquisiscano importanza alla COP-30.

La proposta è di rafforzare gli obiettivi di decarbonizzazione, i progressi nella sostenibilità e l'economia verde stabiliti dall'Accordo di Parigi.

Tutto questo, in circa due mesi, quando si aprirà la COP-30. Tra il 10 e il 21 novembre, la Conferenza rivolgerà l'attenzione del mondo al Brasile settentrionale, che ospita un gioiello ambientale: la regione amazzonica, parte della più grande foresta pluviale tropicale del mondo.

Fonte: **Rádio Agência | Agência Brasil**

6 pizzerie brasiliane tra le migliori al mondo nel 2025

Indirizzi di San Paolo e Rio de Janeiro figurano nell'attuale edizione del premio italiano 50 Top Pizza World, tra cui una pizzeria di San Paolo tra le prime 3

Sei pizzerie brasiliane sono tra le 100 migliori al mondo. Anche San Paolo e Rio de Janeiro sono presenti nella classifica italiana **50 Top Pizza World 2025**, che elegge ogni anno le migliori pizzerie del mondo. Il risultato è stato annunciato durante un evento a Napoli, l'8 settembre.

La pizzeria brasiliana più in alto nella classifica è **Leggera Pizzeria Napoletana**, al **terzo posto**. André Guidon dirige le attività di Leggera, che si estendono su due sedi a San Paolo, una a Perdizes e l'altra a Jardins. Il marchio si concentra sulla pizza napoletana, cotta nel forno a legna a 450°C con impasto a lievitazione naturale.

"È un onore salire sul palco con grandi maestri della pizza. Essere qui è incredibile", ha detto André durante la cerimonia.

Al 31° posto si piazza **Ferro e Farinha**, l'unica pizzeria di Rio de Janeiro in classifica. La pizzeria è guidata dallo chef Sei Shiroma, che ha iniziato a vendere pizze da un veicolo convertito in giro per la Città Meravigliosa. Oggi la pizzeria ha cinque sedi: a Botafogo, Ipanema, Barra da Tijuca e due a Leblon.

Al 36° posto, ex aequo: **QT Pizza Bar** e **A Pizza da Mooca** occupano entrambi la stessa posizione. Entrambi hanno sede a San Paolo. QT si trova nel quartiere di Cerqueira César, vicino a Oscar Freire, ed è gestito dall'imprenditore Matheus Ramos. Nel 2024, Ramos è stato nominato "Pizzaiolo dell'Anno" dallo stesso premio. A Pizza da Mooca ha tre sedi a San Paolo: a Mooca, a Pinheiros e una aperta lo scorso dicembre a Vila Mariana. Il marchio è gestito dallo chef Fellipe Zanuto.

Un altro rappresentante di San Paolo è presente nella lista: **Unica Pizzeria**, che si piazza al numero 50. Gestito da Mauro Clemente, il ristorante si trova a Campo Belo e punta sulla pizza napoletana come protagonista del menù.

Infine, la pizzeria **Veridiana Pizzaria** di San Paolo si classifica al 96° posto. Ha tre sedi, a Perdizes, Higienópolis e



Jardins. Insieme, i ristoranti servono circa 30.000 clienti al mese nelle loro sale, oltre a circa 15.000 ordini di consegna a domicilio. Quest'anno, la pizzeria celebra il suo 25° anniversario attraverso collaborazioni con chef rinomati.

Ad aprile, la sezione regionale del premio, **50 Top Pizza Latin America**, che premia le migliori pizzerie dell'America Latina, ha selezionato 25 locali nazionali per la sua classifica. In quell'occasione, la **Leggera Pizzeria Napoletana è stata nominata Migliore Pizzeria dell'America Latina** per la seconda volta consecutiva.

Le 10 migliori pizzerie del mondo

Delle prime 10 pizzerie nella classifica delle 50 migliori pizzerie del mondo 2025, cinque si trovano in Italia. Anche Brasile, Stati Uniti, Inghilterra e Giappone hanno delle rappresentanze.

Scopri di seguito le 10 migliori pizzerie della classifica 50 Top Pizza World 2025:

1. (TIE) Una Pizza Napoletana (New York, USA) e I Masanielli - Francesco Martucci (Caserta, Italia)
2. The Pizza Bar sulla 38a (Tokyo, Giappone)
3. **Leggera Pizzeria Napoletana (San Paolo, Brasile)**
4. (TIE) Pizzeria Diego Vitagliano (Napoli, Italia) e Confine (Milano, Italia)
5. Napoli on the Road (Londra, Inghilterra)
6. Seu Pizza Illuminati (Roma, Italia)
7. I Tigli (San Bonifacio, Italia)
8. Baldoria (Madrid, Spagna)
9. Pizzeria Sei (Los Angeles, Stati Uniti)
10. Tony's Pizza Napoletana (San Francisco, Stati Uniti)

Secondo l'organizzazione, la classifica si basa sui voti degli ispettori anonimi coinvolti nell'assegnazione del premio, che pagano il conto come qualsiasi altro cliente. Vengono valutati i seguenti parametri: cibo, servizio, struttura, atmosfera, tempi di attesa, menu e bevande.

Consulta la [classifica completa](#) [2] sul sito web dei premi.

Fonte: **CNN Viagem & Gastronomia**

(Contenuto editoriale a cura della [Câmara de Comércio Italiana de São Paulo - ITALCAM](#) [3])

Ultima modifica: Giovedì 11 Settembre 2025

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Source URL: <https://www.assocamerestero.com/notizie/notizie-dai-mercati-esteri-brasile-36>

Collegamenti

[1] https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122



[2] <https://www.50toppizza.it/>

[3] <https://www.assocamerestero.it/ccie/camara-de-comercio-italiana-de-sao-paulo-italcam>