

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 15/2015

### Burger King® repete receita de sucesso e traz batatas fritas de graça

**Disponível em:** <http://www.portalnovidade.com.br/materia/7208/burger-king-repete-receita-de-sucesso-e-traz-batatas-fritas-de-graca.html>

**Data:** 12/04/2015

Com o objetivo de divulgar o lançamento de suas novas batatas fritas, em 2014 o BURGER KING distribuiu batatas de graça durante dois dias em todos os seus restaurantes no Brasil. A ação foi o maior sucesso e fez com que milhares de pessoas experimentassem a novidade - batatas maiores, mais crocantes por fora e mais macias por dentro. Com base no excelente resultado obtido, o BURGER KING traz novamente a ação, só que dessa vez com muito mais força. Serão quatro dias de batatas fritas de graça para todos os consumidores nos restaurantes da rede. Entre 13 e 16 de abril, as pessoas poderão retirar suas batatas por meio de uma mecânica digital bastante simples. O consumidor será impactado por um post no Facebook ou Twitter através do celular. Ele precisa apenas tirar um print do post da promoção, apresentar a imagem no caixa do restaurante e pronto, ganha as deliciosas batatas do BK sem pagar nada!

"Os jovens são os principais consumidores do BURGER KING, por isso estamos sempre antenados em trazer ações inovadoras para o nosso público. Mobile, hoje, é o principal meio de comunicação com eles e por isso pensamos em promoções divertidas com entrega de um dos produtos que mais faz sucesso em nosso cardápio, o que irá certamente atrair nossos consumidores e também aqueles que ainda não provaram nossas novas batatas," comenta Kellen Silvério, gerente de Marketing da marca BURGER KING® no Brasil.

A ação é válida para uma batata pequena, restrita a uma troca por pessoa. Para saber mais sobre a ação e os restaurantes participantes, acesse [www.burgerking.com.br](http://www.burgerking.com.br).

BK BRASIL S.A.

A BK Brasil Operação e Assessoria a Restaurantes S.A. é a master franqueada da Burger King Corporation para o Brasil e responsável pela gestão e pelo desenvolvimento

da marca BURGER KING® no País, mercado visto como prioritário para o crescimento da rede. No Brasil, o primeiro restaurante foi inaugurado em novembro de 2004 e atualmente há 563 pontos de venda. Para mais informações sobre a marca BURGER KING®, visite o portal [www.burgerking.com.br](http://www.burgerking.com.br), curta a fan page Burger King Brasil - Oficial e siga a marca no Twitter: @BurgerKingBR.

## SOBRE A BURGER KING CORPORATION

Fundada em 1954, a BURGER KING® é a segunda maior rede de fast food de hambúrgueres do mundo. Original CASA DO WHOPPER®, o sistema BURGER KING® opera mais de 14 mil restaurantes, servindo mais de 11 milhões de consumidores diariamente, em 100 países e territórios ao redor do mundo. Aproximadamente 100% dos restaurantes BURGER KING® são de propriedade e operados por franqueados independentes, muitos dos quais são operações familiares que atuam no setor há décadas. O BURGER KING® é propriedade da Restaurant Brands International Inc. (TSX, NYSE: QSR), uma das maiores empresas de restaurante do mundo com aproximadamente US\$ 23 bilhões em vendas e mais de 18 mil restaurantes em 100 países. Para mais informações sobre a Burger King Corporation, por favor visite o site da companhia: [www.burgerking.com](http://www.burgerking.com) ou siga-nos no Facebook e no Twitter.

## Safra 2015/16: insumos vão ficar mais caros, por causa do dólar.

**Disponível em:** <http://richardjakubaszko.blogspot.com.br/2015/04/safra-201516-insumos-vao-ficar-mais.html>

**Data:** 10/04/2015

Richard Jakubaszko

Entrevistei no Portal DBO o diretor executivo da Andef, Eduardo Daher, sobre a questão da subida de preços dos insumos, especialmente os agroquímicos, para a próxima safra. Daher, como sempre, mostra excepcional poder de comunicação para explicar a problemática de forma objetiva e simples.

O Portal DBO entra em nova e dinâmica fase, agora abordando todos os temas de agricultura, pecuária de corte e leite, sob a liderança do jornalista Sérgio Oliveira, secundado pela Marcela Caetano, e com apoio de toda a enorme equipe de jornalistas especializados no agronegócio da DBO Editores. O link para você acompanhar o Portal DBO, agora também com TV pela internet, é [www.portaldbo.com.br](http://www.portaldbo.com.br)

Vale a pena assistir ao vídeo abaixo:

<https://www.youtube.com/watch?v=7UzulqlaeO8>

## Novo comercial da Ruffles traz batata com voz de Maurício Meirelles

Disponível em: <http://www.inteligencia.com.br/153041/2015/04/14/novo-comercial-da-ruffles-traz-batata-com-voz-de-mauricio-meirelles/>

Data: 14/04/2015



A Ruffles e sua conhecida batata estilosa, que é símbolo da marca, estão sempre associadas a diversão nas campanhas publicitárias. Nessa nova comunicação, 'Tire uma onda com Ruffles', não é diferente.

No filme lançado essa semana, a batata tem a voz de Maurício Meirelles, repórter do programa CQC, e interage com três amigos em um parque de diversões. Eles estão na fila da montanha russa e, a cada pergunta óbvia que um deles faz, a batata dá uma resposta irônica.



Cada vez mais, buscamos interagir com o nosso público de forma direta e irreverente. Ao adicionarmos voz ao nosso personagem, a marca passa, literalmente, a conversar diretamente com seus fãs e a criar um vínculo mais emocional. Nosso intuito é nos aproximarmos cada vez mais dos jovens, mostrando que a batata Ruffles, assim como os melhores momentos da vida, pode ser compartilhada”, diz Érika Salgado, diretora de categoria da PepsiCo.

A comunicação inclui a veiculação em TV aberta e fechada do filme, ativações nos canais digitais e pontos de venda. A criação é da agência AlmapBBDO.

Assista:

<https://www.youtube.com/watch?v=VZCLOEN8htw>



## Morador planta milho e batata dentro de cemitério em zona rural na Bahia

Disponível em: <http://www.itapebiacontece.com/noticias/3576,morador-planta-milho-e-batata-dentro-de-cemiterio-em-zona-rural-na-bahia.html>

Data: 25/04/2014

Situação ocorreu em Boca da Mata, no município de Ribeira do Pombal. Segundo prefeitura, mudas não seriam usadas para comercialização.



A poucos metros de um amontado de túmulos, covas e lápides, plantações de milho e batata. Um morador do distrito de Boca da Mata, no município de Ribeira do Pombal, na Bahia, resolveu fazer o cultivo em uma área próxima ao cemitério. Segundo a prefeitura da cidade, a ideia não durou muito tempo, já que o morador foi orientado a retirar as mudas.

A prefeitura afirma que a plantação não estava localizada na área do cemitério. Entretanto, não há um muro para separar as terras. "A prefeitura comprou uma área de terra atrás do cemitério, que seria usada para a extensão dele e não tinha sido usada ainda. Aí o cidadão resolveu plantar algumas mudas de milho e batata", relata Terivaldo Francisco da Silva, assessor do prefeito de Ribeira do Pombal.

Ao saber do caso, a prefeitura acionou o morador, que teve que remover a plantação. Segundo Terivaldo, o agricultor informou que o milho e a batata seriam utilizados para consumo próprio e só seriam colhidos no mês de junho. "Ele aproveitou as chuvas do mês de março e plantou por livre e espontânea vontade. Aí nós fomos lá e ontem [quarta-feira] ele tirou tudo", acrescenta o assessor.









# O perigo por trás do pão francês e da batata frita

## Disponível em:

[http://www.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?noticia=O\\_perigo\\_por\\_tras\\_do\\_pao\\_frances\\_e\\_da\\_batata\\_frita&id=357534](http://www.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?noticia=O_perigo_por_tras_do_pao_frances_e_da_batata_frita&id=357534)

**Data:** 03/02/2014

- Um novo teste chegou a conclusões nada animadoras para quem não abre mão de um pão francês moreninho no café ou de uma calorosa porção de batata frita no almoço. A Proteste (Associação de Consumidores) constatou os altos níveis de acrilamida - substância química formada durante o aquecimento de alimentos ricos em carboidratos a temperaturas acima de 120°C - que esses produtos podem oferecer.

Classificada como um provável cancerígeno pela Agência Internacional de Pesquisa em Câncer, ainda não há consenso sobre o limite seguro para o consumo. Por isso, conforme alerta a pesquisadora da associação Fernanda Ribeiro, é preciso ingerir produtos como biscoitos doces e salgados, pão e torrada com extrema moderação, além de manter atenção redobrada com as marcas. Para isso, o trabalho também avaliou quais rótulos apresentam níveis mais elevados de acrilamida.

O teste avaliou a presença da substância em 51 alimentos. Os pesquisadores também perceberam que, dentro de um mesmo tipo de comida, existem produtos com diferentes teores da substância. É o que acontece, por exemplo, com o biscoito doce: o Passatempo apresenta menos de 100 microgramas por quilo enquanto o Adria tem 1.110.

Fernanda sugere que para fugir da acrilamida é fundamental apostar em uma alimentação saudável. Optar por batatas cozidas é sempre melhor do que as fritas, pois dispensam o óleo. Mas, ao cozinhar ou fritar, a dica é deixá-las com uma cor amarelo dourado - a cor marrom, segundo os pesquisadores, pode ser um indicador da presença de acrilamida.

- Ao retirar da geladeira, não leve imediatamente a porção de batata frita para o óleo quente. Esse choque de temperatura acelera a formação da acrilamida. Além disso, o pão francês mais moreno também pode apresentar maior quantidade da substância. É melhor optar pelos mais clarinhos - sugere.

Na dieta do dia a dia, a Proteste sugere que sejam incluídas carnes magras, aves, peixes, feijão, ovos e nozes. Alimentos pobres em gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, sal e açúcares devem ser reduzidos. Frutas, legumes, grãos integrais e produtos lácteos sem gordura ou com pouca gordura estão na lista do que deve ser consumido.

## Legislação

Para conter os perigos que a acrilamida pode oferecer, Fernanda observa que é importante a elaboração de um código de práticas, para que as empresas do ramo alimentício cumpram uma série de regras e reduzam a chance de substância ser encontrada em níveis elevados nos alimentos.

- Tudo depende do processo de fabricação. O que percebemos hoje é uma falta de homogeneidade, algo que é fruto da ausência de critério na preparação desses produtos. Há marcas que chegam a oferecer alimentos com quantidade exageradamente maior que seus concorrentes - observa.

Confira os produtos com mais acrilamida (em micrigramas por quilo do produto)

Batata Chips

Ruffles: 243

Pringles: 256

Qualitá: 264

Bom Preço: 289

Carrefour: 317

Stax: 765

Batata Frita

Bob 's: 100

Burguer King 100

Giraffas: 100

McDonald's: 265

Habib's: 496

Biscoito Cream Cracker

Richester: 210

Piraquê: 225

Triunfo: 247

Adria: 288

Bom Breço: 300

Marilan: 420

Mabel: 448

Biscoito Doce

Passatempo: 100

Piraquê: 215

Marilan: 368

Trakinas: 519

Bauducco: 538

Bono: 707

Adria: 1.110

Biscoito Salgado  
Club Social: 526  
Minuto: 690  
Marilan Pit Stop: 904  
Nestlé Nesfit: 1.060  
Pão francês  
Carrefour: 111  
Futurama: 126  
Pão de Açúcar: 136  
Wall Mart: 168  
Sonda: 169  
Hirota: 195  
Pastorinho: 197  
Dia: 205  
Extra: 225  
Salgadinho  
Cheetos: 100  
Torcida: 100  
Fandangos: 100  
Doritos: 100  
Yokitos: 117  
Pingo d'ouro: 393  
Torradas  
Visconti: 102  
Magic Toast: 149  
Wickbold: 192  
Parati: 200  
Bauducco: 202  
Plus Vita: 244

# McDonald's que não vende Big Mac e batata frita é inaugurado em Sydney

**Disponível em:** [http://www.gaz.com.br/conteudos/geral/2015/04/15/45420-mcdonalds\\_que\\_nao\\_vende\\_big\\_mac\\_e\\_batata\\_frita\\_e\\_inaugurado\\_em\\_sydney.html.php](http://www.gaz.com.br/conteudos/geral/2015/04/15/45420-mcdonalds_que_nao_vende_big_mac_e_batata_frita_e_inaugurado_em_sydney.html.php)

**Data:** 15/04/2015

Local leva o logo do McCafe e possui alimentos à base de tofu e vegetais

Um McDonald's diferenciado foi inaugurado em Sydney, na Austrália. O local possui um cardápio com alimentos à base de tofu e vegetais. Peito de frango, arroz integral, lentilha, salada de berinjela e sanduiches são algumas das opções disponíveis. Para beber, nada de Coca-cola. Uma das opções é um refrigerante de morango com vinagre balsâmico.

O restaurante é chamado de The Corner by McCafe, e foi inaugurado recentemente na cidade mais populosa da Oceania. Apesar do nome, não se trata exatamente de um McDonald's, mas sim um McCafe. O estabelecimento funciona, também, como um laboratório de aprendizagem onde a rede testa comidas e bebidas completamente novas e diferentes, jamais vistas nas lancheiras.

A ideia do McDonald's foi criar essa unidade para combater a crise que vem enfrentando o mercado americano, onde as vendas estão em declínio. Em novembro de 2014, as vendas da rede por lá caíram quase 5%. Porém, muitos ainda não entenderam a proposta de marketing do restaurante. Apesar do novo logo incluir o McCafe, há muito pouco da marca McDonald's eu identifique o local como parte do grupo.



# Primeiro Congresso Mundial de raízes e tubérculos Crops vai chamar multidão internacional de cientistas para o sul da China

**Disponível em:** <http://cipotato.org/press-room/press-releases/first-world-congress-on-root-and-tuber-crops-will-draw-international-crowd-of-scientists-to-southern-china/>

**Data:** 10/04/2015

## WORLD CONGRESS ON ROOT AND TUBER CROPS



Centenas de maiores especialistas do mundo em batata, mandioca, batata-doce, inhame e outros tubérculos irão se reunir na cidade de Nanning, localizado em China's sul da província de Guangxi, 05-10 outubro para o Primeiro Congresso Mundial de raízes e tubérculos Crops .

O evento é o resultado de uma colaboração entre a Sociedade Internacional de culturas tropicais raiz (ISTRIC) e da Parceria Global de Mandioca para o Século 21 (GCP21), sendo que ambos são suportados pelo Programa de Pesquisa CGIAR sobre raízes, os tubérculos e Bananas (RTB ).

"A China é um local chave para raízes e tubérculos: é o primeiro de batata e batata doce produtor do mundo", explicou RTB Director Graham Thiele. "Eu espero que ISTRC e GCP21 - ambos os parceiros próximos do nosso programa de pesquisa - vai chamar várias centenas de participantes no Congresso, o que deve ajudar a promover a agenda para as batatas, sweetpotatoes, mandioca, inhame e outras raízes e tubérculos, os quais são culturas importantes nos países em desenvolvimento".

Raízes e tubérculos são grampos alimentares essenciais para centenas de milhões e geram renda significativa para a indústria. No entanto, os cientistas concordam que mais pesquisas são necessárias para ajudar os agricultores e as empresas aproveitar plenamente o seu potencial:

Algumas cultivares de batata e batata doce são especialmente promissor, graças ao seu alto conteúdo de minerais e vitaminas. Sweetpotatoes Orange-polpa, em particular, pode melhorar drasticamente a saúde das crianças e das mães em áreas pobres, graças ao seu alto teor de beta-caroteno, um precursor da vitamina A. Alguns cultivares de batata, por outro lado, são ricos em zinco, ferro e antioxidantes - nutrientes vitais que milhões de pessoas não consomem o suficiente.

A mandioca, uma cultura de raiz de amido que pode ser cultivada em solos pobres, está levantando um grande interesse dada a sua resistência às mudanças climáticas. Enquanto a mandioca é consumida por cerca de 700 milhões de pessoas hoje, espera-se para alimentar mais de 2 bilhões de pessoas em 2050. A mandioca também está em crescente demanda de indústrias na África e Ásia.

Outras culturas de raízes, como inhame, taro e taioba, são grampos tradicionais que desempenham um papel importante na segurança alimentar e geração de renda, mas que beneficiaria os produtores e consumidores muito mais se o seu pleno potencial estavam grampeados.

"O Congresso será uma boa oportunidade para compartilhar informações sobre os principais avanços na pesquisa de inhame desde a primeira conferência mundial sobre essa cultura em Acra, em 2013", disse Robert Asiedu, Director para a África Ocidental, do Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA).

"O tema do Congresso é" valor acrescentado ", o que é apropriado, dado que - apesar da sua importância - o investimento na raiz e pesquisa tubérculo tem sido muito menor do que para as culturas de cereais. Enquanto as culturas de raízes e tubérculos desempenhar um papel importante na segurança alimentar e nutricional, eles possuem um grande potencial para melhorar a renda através de vendas diretas ou agregação de valor via processamento para usos alimentares e não alimentares. Os participantes vão discutir conseqüentemente tecnologias de processamento apropriadas e modelos de negócios da empresa para o desenvolvimento de nações. Eles vão trocar informações sobre temas que vão desde a seleção varietal para controle de pragas e doenças para a sua entrega aos processadores e mercados, mas uma atenção especial será dada às questões de gênero e de planejamento para a mudança climática.

Keith Tomlins, ISTRC presidente e professor do Instituto de Recursos Naturais do Reino Unido, da Universidade de Greenwich, explicou que: "O ISTRC apoia plenamente os objetivos e tema do Congresso, pois esta é uma política fundamental da sociedade. Este é o nosso simpósio trienal 17, e a primeira vez que o ISTRC foi envolvido em uma reunião na China; Estamos muito empolgados com a oportunidade e Comitê Organizador Local do chinês nos fez sentir muito bem-vindo. Agradecemos a trabalhar com GCP21 e muito ansiosos para o Congresso. "

O Congresso em Nanning será a terceira conferência científica para GCP21, que reuniu alguns dos maiores especialistas de mandioca mais importantes do mundo em Ghent, na Bélgica, em 2008, e em Kampala, Uganda, em 2012. Claude Fauquet, diretor de GCP21, explicou que a participação cresceu significativamente a partir de 2008 a 2012, e ele espera que uma grande fração da comunidade mandioca mundo reúnem-se em China.

"Vai ser uma excelente oportunidade para reunir cientistas africanos e asiáticos, técnicos e desenvolvedores para que eles possam aprender uns com os outros", disse Fauquet. "Também será uma grande oportunidade para os setores público e privado para atender e gerar novas atividades. Nós temos o impulso para fazer este Primeiro Congresso sobre Root e Tuber Crops um verdadeiro sucesso, para o benefício da comunidade global. "

A pré-inscrição para o Congresso está atualmente aberto, através do site da conferência . Registo completo e submissão de resumos será aberta ao 01 de maio de 2015 e do Programa Bolsa viagem até 15 de abril de 2015. As vagas são limitadas a 750, inscrição antecipada é aconselhável.

Os parceiros nacionais para o evento incluem a Academia Guangxi de Ciências (GXAS), o Instituto de Pesquisa de Mandioca Guangxi (GCRI), da Academia Chinesa de Ciências (CAS), e da Academia Chinesa de Ciências da Agricultura Tropical (CATAS).

ISTRC : A Sociedade Internacional de culturas de raízes tropicais foi criado para promover, estimular e apoiar qualquer tipo de atividade que conduz à melhoria geral da produção agrícola tropical raiz mundo e utilização. Criado em 1967, tem um mandato internacional, por meio de seus membros e da constituição, para ajudar a melhorar a pesquisa e desenvolvimento de mandioca, batata-doce, cará, inhame, batata e outros tubérculos. Como o fórum para reunir os envolvidos em culturas de raízes e tubérculos, apoia, em particular, os cientistas em início de carreira. <http://www.istrc.org/>

GCP21 : A Parceria Global de Mandioca para o século 21 é uma organização independente sem fins lucrativos colaborando com vários programas de investigação do CGIAR e uma matriz de pesquisa e desenvolvimento (P & D) as organizações que trabalham com a mandioca em todo o mundo. GCP21 organiza reuniões e conferências sobre uma variedade de tópicos de mandioca destinadas a preencher lacunas em R & D, promovendo o financiamento internacional para a mandioca R & D, desencadeando a produção de produtos industriais derivados da mandioca, e fornecendo uma gama de

informações sobre a cultura e os cientistas que trabalham com a cultura . O objetivo final de GCP21 é aumentar a produtividade da mandioca no mundo. <http://ciat.cgiar.org/gcp21>

RTB : O Programa de Pesquisa CGIAR sobre raízes, os tubérculos e Bananas é uma colaboração internacional de centros de pesquisa agrícola que trabalham com mandioca, batata, batata doce, inhame, banana, banana e outras raízes e tubérculos que visa melhorar a segurança alimentar, nutrição e meios de vida de algumas das famílias mais pobres do mundo. Ele combina a experiência e os recursos do Centro Internacional da Batata (CIP) como o centro de chumbo, Bioversity International, o Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), o Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA) e parceiros franceses representado pela Pesquisa Agrícola Francês Centro para o Desenvolvimento Internacional (CIRAD). [www.rtb.cgiar.org](http://www.rtb.cgiar.org)

CATAS : Academia Chinesa de Ciências da Agricultura Tropical (com sede em Haikou, China) é uma academia nacional especificamente para a agricultura tropical e subtropical no âmbito do Ministério da Agricultura (MOA), do governo chinês. CATAS lidera a pesquisa de mandioca na China, em vários aspectos, incluindo a conservação de germoplasma e avaliação, criação e tecnologia de plantio; pesquisa básica sobre o mecanismo molecular de acumulação de elevado teor de amido e tolerância à seca com base na genômica, transcriptômica e melhoramento genômico e avaliação e diagnóstico de pragas e doenças em mandioca. Existem dois programas de pesquisa de mandioca principal, o Mandioca Indústria do Programa de Pesquisa Básica Nacional da China financiado pelo MOA e MOST respectivamente Sistema Tecnologia chinês e.

GCRI : a Guangxi Instituto de Pesquisa de Mandioca é o segundo institutos agrícolas que trabalham em mandioca na China. Foi criado em 2009 com o fundo de Guangxi ser uma província muito importante para a produção de mandioca na China, há mais de 25 anos. A produção de mandioca na província representa mais de 70% do país. A província também é muito forte no desenvolvimento da indústria de processamento de mandioca, com os principais produtos como o amido e álcool. As principais atividades de pesquisa em GCRI são: criação de animais, práticas de cultivo, tecnologias de extensão, a biotecnologia, a mandioca utilização abrangente (alimentação animal, alimentação humana, uma maior utilização de subprodutos, etc.), o desenvolvimento econômico rural abordagens baseadas na mandioca como fonte de renda importante , treinamento técnico.



## Batataria paulistana nos Aflitos

**Disponível em:** <http://jconline.ne10.uol.com.br/canal/cultura/boa-mesa/noticia/2015/04/10/batataria-paulistana-nos-aflitos-176065.php>

**Data:** 10/04/2015

Com ambiente descontraído, Santa Clara oferece ótimas batatas roti recheadas



Batatas são crocantes e douradas por fora

Inglesas, todas são. Embora surgidas na América Central, foi do outro lado do Atlântico que as batatas se disseminaram, permitindo que a Inglaterra economizasse esforço agrícola e tivesse calorias disponíveis para se tornar a primeira nação industrializada do globo – e, de quebra, assumisse esses vegetais como parte comestível de sua cultura.

Embora “inglesas”, nem todas as batatas são iguais.

É justamente na variedade asterix – preciosamente menos aquosa e mais firme que as congêneres – que reside a sustentação de uma charmosa batataria (sim, batataria) recém-aberta na Zona Norte da cidade. Na Rua Teles Júnior, miolinho dos Aflitos onde creperias e ótimos restaurantes regionais já funcionam, o paulistano Vitor Delgado abriu a Santa Clara.

Chef de talento talhado com algumas grifes da gastronomia brasileira (já trabalhou no D.O.M. de Alex Atala e no proverbial Fasano), Delgado é um típico paulistano: ama São Paulo, lamenta sua distância, mas se agarra na primeira oportunidade para viver numa

cidade menos cinza e engarrafada. A despeito das pesquisas recentes apontando a capital pernambucana como o pior trânsito da América Latina, foi numa espécie de sucursal do estabelecimento que já existe em SP viabilizou a morada no Recife banhando pelo mar que, entre idas e vindas, também aprendeu a amar.

E acerta em cheio. Primeiro, pela ambiência. Numa rua ainda não engolida por espigões e instalada na lateral de uma casa da década de 1950, a batataria é cuidadosamente rústica, erguida sobre uma espécie de varanda (com um pequeno salão interno refrigerado), de móveis simples e uma iluminação que nos remete a um bar de Praia de Maracaípe.

Como não há moldura sem conteúdo, o cardápio segura a proposta ousada (sim, isso é mais que uma daquelas lanchonetes rápidas de batatas recheadas típicas de praças de alimentação). Antes das batatas propriamente, as bruesquetinhas são excelentes (entre R\$ 18,50 e R\$ 24,90). As de cogumelos variados com brie são ótimas com um tinto leve (a carta é simples, de rótulos mais acessíveis e corriqueiros).

As batatas são cozidas, resfriadas em longo tempo, e raladas em ralo grosso. Numa frigideira ideal, essas batatas tornam-se “rôti”: macias e tenras por dentro, deliciosamente crocantes e douradas por fora, uma espécie de panqueca só de batatas com uma possibilidade ilimitada de recheios. Além de clássicos globalizados, como caprese ou mignon com cheddar, o chef incluiu até opções de maior sotaque local, como ragu de bode, caranguejo e queijo do reino e charque com requeijão. A de cogumelos ou bacalhau são sublimes.

Apenas apetites robustos conseguirão encarar as grandes. As batatas médias, guarnecidas de salada, são bem satisfatórias. Os preços variam de R\$ 22 a R\$ 32.

Batataria Santa Clara. Rua Teles Jr, 489, Aflitos. Seg. a sáb, das 17h30 às 23h30. Fone: 3314-9255.

### Batata asterix recheada com cogumelos

Por Vitor Delgado, da Batataria Santa Clara

Ingredientes:

40 g de cogumelo shitake

40 g de cogumelo shimeiji

40 g de cogumelo tipo paris fresco

1 dente de alho

1 colher de sopa de cebola

50 ml de creme de leite fresco  
1 colher sopa de cebolinha verde  
Azeite, sal e pimenta a gosto  
Preparo

#### Do recheio

Refogar no azeite o alho e a cebola e, em seguida, adicionar os cogumelos já cortados. Temperar com sal e pimenta e refogar por três ou quatro minutos em fogo alto. Colocar o creme de leite e deixar reduzir até que fique um creme encorpado, finalizar com a cebolinha.

#### Da batata

Cozinhar a batata (tipo asterix, com casca rosa) em bastante água até que, ao enfiar uma faca na batata, ela escorregue devagar. Resfriar por pelo menos cinco horas na geladeira. Ralar a batata no ralador grosso. Em uma frigideira pequena e antiaderente, fazer uma cama com a batata ralada, colocar o recheio e cobrir com mais batata ralada. Temperar com sal e pimenta-do-reino moída na hora e levar ao fogo médio com um fio de óleo de canola na lateral da frigideira até que fique dourada e crocante dos dois lados.