

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

30/2015

Opinião: No dia do agricultor, uma homenagem à valorosa categoria!

Disponível em: <http://g1.globo.com/mato-grosso/agrodebate/noticia/2015/07/opiniao-no-dia-do-agricultor-uma-homenagem-valorosa-categoria.html>

Data: 29/07/2015

Os agricultores trabalham sem saber quanto irão ganhar.
São os agricultores brasileiros que acionam as cadeias produtivas.



Martin Hamilton, fundador da Mash directa e fon José Luiz Tejon Megido
Especial para o Agrodebate

Dia 28 de julho foi o Dia do Agricultor. Vale uma homenagem para essa categoria que com crise ou sem crise não para nunca. A natureza não deixa. Os agricultores não podem fazer greve, pois os ciclos das lavouras e da criação dos animais não permitem. Os agricultores trabalham sem saber quanto irão ganhar. Não são eles que colocam os preços nas suas mercadorias, dependem das bolsas, do consumo, das incertezas de São Pedro, das pragas, doenças.

Os agricultores também não sabem quanto irão gastar, pois também não são eles que colocam os preços nos insumos que irão utilizar, ou nos juros para financiar, e nem tem certeza de quanto irão colher, pois as chuvas e as secas não estão sob sua vontade.

A única coisa que podem fazer é trabalhar, trabalhar muito, estudar, aprender a cada dia, incorporar tecnologia e não tem futuro sem produtividade, exatamente essa mesma produtividade que falta e assola a economia brasileira.

São os agricultores brasileiros que acionam as cadeias produtivas que geram cerca de 25% do PIB do Brasil, e que neste vale da crise, significa a única rede de proteção do país, para cruzarmos essa fase, que com certeza iremos mudar.

Mas vale adicionar homenagem para os agricultores e todas as agricultoras, afinal foram as mulheres que primeiro observaram que dos grãos que saiam para coletar, podiam virar sementes e serem cultivados. E assim nasceu a agricultura, há 50 mil anos. Então, agricultores, saudações pelo seu dia.

José Luiz Tejon Megido é conselheiro fiscal do Conselho Científico para Agricultura Sustentável (CCAS) e dirige o Núcleo de Agronegócio da ESPM.

Glens de Antrim Batatas investirá R \$ 1,25 milhões em uma segunda fábrica, que poderia criar até cinco novos postos de trabalho.

Disponível em: <http://www.belfastlive.co.uk/news/belfast-news/glens-antrim-potatoes-invest-125m-second-9702410>

Data: 21/07/2015

Parte do investimento foi financiada pelo Danske Bank e um esquema de Grant PMG



Michael McKillop, diretor de vales de Antrim Batatas é retratado com Roger Hamilton, gerente de negócios da Danske Bank

Glens de Antrim Batatas da Irlanda do Norte investiu R \$ 1,25 milhões em uma segunda fábrica - o que poderia criar até cinco novos postos de trabalho.

A empresa baseada em Cushendall, criada em 1972, investiu na segunda fábrica e nova embalagem máquinas, parte da qual foi financiado pelo Danske Bank e um esquema de Grant PMG do Departamento de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

A empresa é o maior empregador na área de Glens com mais de 60 funcionários e atualmente está exportando seus produtos em toda a Grã-Bretanha e Irlanda.

A mais recente expansão tem o potencial de criar até cinco novos postos de trabalho.

Michael McKillop, diretor em Glens de Antrim Batatas, disse: "Em 2009, abriu pela primeira vez uma unidade de armazenamento de 25.000 pés quadrados e uma produção em Ballymena. Desde então, temos experimentado um crescimento excepcional e ter concluído a segunda fase dos nossos planos de desenvolvimento através da abertura de uma segunda unidade de 21.000 pés quadrados e compra de novas máquinas de embalagem.

"Nós crescemos novas variedades de batatas por ano e gastar tempo pesquisando o melhor uso para eles e suas habilidades culinárias. Para o ano passado temos vindo a desenvolver um novo produto quad pacote que iremos lançar no Outono. O pacote é único em que ele fica na posição vertical na prateleira tornando a informação mais clara para ler o pacote e menos propensos a cair. Nossas novas variedades irão para esses pacotes detalhando o melhor uso para eles. "

Sr. McKillop acrescentou: "Queremos entrar no mercado europeu e para mais longe. Nós estamos olhando para o desenvolvimento de diferentes tipos de embalagens e variedades para atingir diferentes mercados, bem como a produção de produtos para microondas.

"Danske Bank têm sido muito favoráveis dos nossos planos de expansão e tem sido há sempre que precisei conselho."

Roger Hamilton, gerente de negócios do Danske Bank, disse: "O sector agro-alimentar desempenha um papel significativo na economia da Irlanda do Norte, contribuindo R \$ 1 bilhão por ano. As empresas locais têm um forte histórico de exportação, com 70% de todas as vendas provenientes do exterior NI.

"Vales de Antrim Batatas é líder de mercado na indústria de alimentos e estamos orgulhosos de ter apoiado a empresa em sua mais recente expansão.

"É um grande exemplo de uma empresa familiar que tem tido enorme sucesso localmente e em toda a Grã-Bretanha e Irlanda. Eles estão investindo continuamente em pesquisa e desenvolvimento e introdução de novos produtos para o mercado ".

Fazenda da Irlanda do Norte exporta batatas para o Oriente Médio

Disponível em:

<http://www.telegraph.co.uk/finance/newsbysector/retailandconsumer/11747400/Northern-Irish-farm-exports-potatoes-to-the-Middle-East.html>

Data: 20/07/2015

Vegetais britânicos são grandes no Bahrein



Martin Hamilton, fundador da Mash directa e fontes vegetais de 64 agricultores britânicos

Uma fazenda na Irlanda do Norte gerou milhões em receita extra através da exportação de erva-benta e outros vegetais, pratos para o Oriente Médio.

Mash directo, que produz 40 "acompanhamentos vegetais", usando produtos britânicos, vende a sua gama através Tesco e Asda, no Reino Unido, mas tem encontrado apetite por seus produtos nos Emirados Árabes Unidos e Bahrein.

As vendas de suas batatas do bebê com pimentões subiram rapidamente, como tem demanda por seus hambúrgueres vegetarianos, elevando a receita em R \$ 2 milhões para bater um 16m previsão de R \$ este ano.

As vendas internacionais representam menos de 20pc da receita total no momento, mas as exportações será um mercado de crescimento significativo para o negócio, segundo o fundador Mash directo Martin Hamilton.

"Como as pessoas de negócios, é vital para crescer uma espinha e obter em aviões e trens de venda no exterior e trazer para casa da moeda", disse ele. "Você não pode depender da economia insular."



Sr. Hamilton fundou a empresa em 2004 para atender a profissionais com pouco tempo disponível que procuram fast food que provei caseira. "Ninguém quer vir para casa do trabalho e descascar batatas", disse ele.

A empresa começou com quatro funcionários e um único van alugada, e agora emprega 175 pessoas de uma fábrica recém-expandida em Comber.

Mash direto fornece um fluxo de receitas fundamental para as 64 fazendas britânicas que fornecem o negócio.

"A batata está em declínio", disse Hamilton. "Ninguém leva para casa um saco de batatas para lidar com mais de uma ou duas semanas mais. As pessoas querem conveniência.

"Como agricultor mim, eu me certificar de que pagar um preço justo. O carry-on, onde as empresas pagam os agricultores na extremidade inferior do mercado e vê-los sair do negócio é inaceitável. "

A próxima meta de exportação para Mash direto é os EUA, e as negociações com os clientes, na costa leste já estão em andamento.

"Nós estamos olhando para Boston, Chicago, Nova York e não por causa das populações irlandeses", disse Hamilton.

"Os cidadãos norte-americanos estão ficando alarmado sobre alimentos geneticamente modificados e todos os nossos produtos são não-GM . Isso vai ser um grande ponto de venda para nós. "

Em parceria com importadora, Rede Deville oferece batatas Tyrrells a hóspedes de Curitiba

Disponível em: <http://www.centralpress.com.br/em-parceria-com-importadora-rede-deville-oferece-batatas-tyrrells-a-hospedes-de-curitiba/>

Data: 23/07/2015

Quem se hospedar no Deville Business Curitiba nos próximos dias ganhará um “mimo saboroso”. Em parceria com a Latinex – empresa de importação de alimentos -, o hotel vai dar um pacote de batatas Tyrrells a cada quarto reservado. As batatas são produzidas à moda antiga, na região de Herefordshire, na Inglaterra, uma das melhores para o cultivo no mundo. Além disso, a qualidade dos ingredientes é importantíssima, tanto para a marca como para a Rede Deville: entre os componentes do “snack”, não estão presentes glutamato, corantes, aromatizantes, nem outros ingredientes artificiais. O projeto, ainda piloto, acontecerá primeiramente no Deville Business Curitiba, com a possibilidade de ser estendido a outros hotéis da Rede. Serão disponibilizadas batatas nos sabores “Beach Barbecue”, uma homenagem aos churrascos no litoral inglês, e “Sea Salt & Cracked Black Pepper”, com o sabor inconfundível de pimenta do reino. A experiência dos hóspedes com o presente será monitorada nas redes sociais com a hashtag #surpresadeville.

O GRUPO

A Rede Deville começou suas atividades com o Hotel Deville Colonial, no centro de Curitiba. Desde então, vem crescendo e se consolidando como um dos principais grupos hoteleiros do país. Atualmente, atua como operador e investidor nas regiões Sul, Sudeste, Centro Oeste e Nordeste, com nove hotéis, 1.479 acomodações e mais de 1.100 funcionários. Administra o São Paulo Airport Marriott Hotel (SP), Deville Prime Salvador (BA), DevillePrime Cuiabá (MT), Deville Prime Porto Alegre (RS), Deville Business Curitiba (PR), Deville Business Maringá (PR), Deville Express Cascavel, Deville Express Guaíra (PR) e o novo Deville Prime Campo Grande (MS).

Batata, carne e sabão mais baratos derrubam preço da cesta básica

Disponível em: <http://www.regiaonoroeste.com/portal/materias.php?id=122669>

Data: 28/07/2015

Encher o carrinho do supermercado ficou mais barato, na última semana.

É o que diz pesquisa do Procon de SP, feita na Capital do Estado, com os 31 produtos que não podem faltar na casa de nenhum brasileiro.

Mostrou que uma compra completa saía por 441 reais e cinco centavos.

A maior queda, de quase 12 por cento, ficou por conta da batata. Cujo quilo foi vendido em média a três e 57.

Na sequência aparecem a farinha de mandioca, o desodorante, o sabão em pó e o açúcar.

Porém, considerando o peso de cada produto no orçamento das famílias, as quedas que mais puxaram pra baixo o preço da cesta básica foram, em ordem, as da batata, da carne de segunda, da carne de primeira, do sabão em pó e do frango.

Por outro lado, os maiores aumentos de preços ficaram por conta dos ovos, do alho e do café.

Preços da batata e da cebola começam a cair na comercialização da Ceasa

Disponível em: <http://www.jmonline.com.br/novo/?noticias,2,cidade,112874>

Data: 28/07/2015

Depois de consecutivos aumentos, a cebola e a batata começam a apresentar declínio de preços na comercialização da Central de Abastecimento (Ceasa) de Uberaba. As cotações da semana indicam várias quedas de preços e alguns reajustes, principalmente de frutas.

Depois de um período de estabilização após alta, os preços dos sacos de 50kg de cebola e batata sofreram uma queda. No caso da cebola, o valor apontado de R\$90 representa uma descida de 10%. Já a batata ficou quase 20% mais barata e custa R\$100 nesta semana.

O tomate, vendido em caixas de 12kg, também ficou mais barato, para alívio do bolso do consumidor. O valor apontado foi de R\$50. A dúzia de couve-flor viu o custo descer de R\$42 para R\$36, enquanto a dúzia de alface permanece vendida por R\$12.

A caixa de 30kg de repolho é comercializada por R\$15. A cenoura e a beterraba, ambas em caixas de 22kg, mantiveram seu preço de R\$45. Na mesma quantidade, a abobrinha é oferecida por R\$40, e 12kg de vagem saem pelo mesmo valor. O pimentão, vendido em caixas de 11kg, apontou preço de R\$30, assim como as caixas de 22kg de jiló e de chuchu.

A maioria das frutas manteve seu preço estável em relação à pesquisa da semana passada. O quilograma de melancia sai por R\$1,0, enquanto as caixas de 22kg de abacate e limão taiti são vendidas, respectivamente, por R\$70 e R\$40.

As caixas de 22kg de banana-nanica (R\$18) e banana-prata (R\$25) sofreram poucas alterações nesta semana. A caixa de 18kg de laranja teve um ligeiro aumento para R\$20. A maçã nacional, comercializada em caixas de 22kg, mantém-se na casa dos R\$72, assim como o mamão formosa, que ainda custa R\$35, na mesma quantidade.

Novo Centro CIP em Yanqing, China irá melhorar Pesquisa da Batata e a Cooperação

Disponível em: <http://cipotato.org/press-room/blogs/new-cip-center-in-yanqing-china-will-enhance-potato-research-and-cooperation/>

Data: 24/07/2015

Está avançada a construção de um novo campus de pesquisa do Centro CIP-China para a Ásia Pacífico (CCCAP) em Yanqing na China. Depois de concluído, CCCAP será o primeiro centro de pesquisa agrícola de classe mundial totalmente integrada que irá contribuir para a melhoria da raiz e produção de tubérculo na China, na Ásia Oriental e no Pacífico.



Como os cientistas de batata e representantes de governo e da indústria discutirão os últimos avanços na pesquisa tubérculo e agronomia na batata 9º Congresso Mundial, a ser realizado no condado de Yanqing, Pequim, os trabalhadores nessa área estarão avançando na construção de um novo campus de pesquisa para o Centro CIP-China para a Ásia Pacífico (CCCAP).

A construção do Centro serve como um exemplo do grau de colaboração entre a CIP e o Governo da China.

A Congresso Mundial da Batata será uma oportunidade para realçar esta nova facilidade, como CIP Diretor-Geral Barbara Wells, CCCAP Director Lu Xiaoping, Diretor Adjunto Jim Gradoville e vários pesquisadores CIP irá participar do evento. Depois de concluído,

CCCAP será um, de classe mundial centro de pesquisa agrícola totalmente integrada que irá contribuir para a melhoria da raiz e produção de tubérculo na China, na Ásia Oriental e no Pacífico. Pesquisa da CCCAP vai incluir várias culturas de raízes e tubérculos, e o centro vai promover o intercâmbio técnico e outras formas de cooperação, investigação conjunta e serviços extensões para um grande impacto, internacional.

A conclusão do novo campus CCCAP estabelecerá Yanqing como um hub regional da investigação de batata e desenvolvimento ambientalmente amigável. Além CCCAP, Yanqing é o lar do Centro Nacional de Pesquisa de Engenharia para batata, a batata Nacional da Indústria High-Tech Park e Beijing Xisen Sanhe Co. Ltd. Poato - maior produtor de batata de semente do país. Yanqing já desempenha um papel importante na produção de mini-tubérculos para os agricultores chineses, com uma capacidade de produção anual de 150 milhões.

Batata suíça com recheio de pizza: Terra da Gente ensina a receita

Disponível em: <http://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/receitas/noticia/2015/07/batata-suica-com-recheio-de-pizza-terra-da-gente-ensina-receita.html>

Data: 23/07/2015

Terra da Gente aprende a preparar a receita europeia com o holandês Patrick Audrey, de Holambra: crocante por fora e macia por dentro.



Batata suíça com recheio de presunto e queijo: sabor pizza (Márcio de Campos/TG)

Conhecido também como batata rösti, o prato tradicional do Cantão de Berna, a parte alemã da Suíça, veio com imigrantes que se instalaram em Nova Friburgo (RJ), na primeira colônia suíça a se estabelecer no Brasil. No País, a receita foi acrescida de vários recheios. O sabor pizza é a versão que o Terra da Gente aprende a preparar com o holandês Patrick Audrey.

BATATA SUÍÇA

Ingredientes

- 4 batatas médias
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 100 g de presunto ralado ou moído
- 100 g de queijo ralado ou moído
- 1 tomate picado
- Orégano

Modo de preparo

- Descasque a batata e leve-à panela de pressão para cozinhar por 6 a 8 minutos.
- Retire as batatas da panela e coloque no freezer por 15 minutos.
- Rale as batatas devagar para não desmanchar.
- Depois de ralar coloque a batata em um recipiente e tempere com sal e pimenta-do-reino.
- Misture devagar.
- Unte uma frigideira com um fio de azeite e coloque metade da “massa” de batata.
- Acrescente o recheio (presunto, queijo, tomate e orégano).
- Faça uma cobertura com o restante da batata.
- Feche a massa e arrume as bordas com uma colher.
- Com outra frigideira cubra a batata e deixe assar por 10 minutos.
- Quando escutar um estalo é hora de virar.
- Unte a frigideira que ficou na parte superior e vire a batata.
- Deixe assar o outro lado por 10 minutos.
- Sirva enfeitada com tomate.