

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

43/2015

IBGE calcula safra em 210,4 milhões de toneladas em 2015

Disponível em:

<http://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agricultura/noticia/2015/10/ibge-calcula-safra-em-2104-milhoes-de-toneladas-em-2015.html>

Data: 09/10/2015

Volume produzido deve ser 8,8% maior que o registrado em 2014



O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) estima que a safra brasileira de cereais, leguminosas e oleaginosas em 210,4 milhões de toneladas neste ano. O cálculo está no Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) referente ao mês de setembro, divulgado nesta terça-feira (9/10).

O número sinaliza uma revisão para cima em relação ao divulgado no relatório anterior, divulgado no mês passado. E representa um aumento de 8,8% em relação ao volume estimado para a colheita de 2014 (193,3

milhões de toneladas). A área a ser colhida deve ser de 57,7 milhões de hectares, um crescimento de 2% em relação à de 2014, estimada em 56,5 milhões de hectares.

“Em relação ao ano anterior, houve acréscimos de 6% na área da soja, de 0,9% na área do milho e redução de 5,5% na área de arroz. No que se refere à produção, houve acréscimos de 3,4% para o arroz, 12,2% para a soja e de 7,3% para o milho”, informa o instituto, lembrando que esses três produtos correspondem a 92,5% da produção.

Ao todo, 15 produtos devem ter produção maior: amendoim 1ª safra (6,3%), amendoim 2ª safra (7,2%), arroz (3,4%), aveia (49,2%), batata inglesa 1ª safra (2,8%), café arábica (1%), cana-de-açúcar (2,9%), cebola (5%), cevada (22,7%), laranja (9,5%), mamona (130,8%), mandioca (1,7%), milho 2ª safra (13,9%), soja (12,2%) e trigo (9,8%).

Outros 11 devem registrar queda: algodão em caroço (-3,8%), batata inglesa 2ª safra (-1,5%), batata inglesa 3ª safra (-11,9%), cacau (-10,6%), café robusta (-20%), feijão 1ª safra (-8,9%), feijão 2ª safra (-3,8%), feijão 3ª safra (-4,5%), milho 1ª safra (-3,1%), sorgo (-9,3%) e triticales (14,7%).

“Os incrementos de produção mais significativos, em números absolutos, superior a 2,0 milhões de toneladas, na comparação com a safra 2014, ocorreram para a cana-de-açúcar (19.726.445 t), soja (10.500.454 t) e para o milho 2ª safra (6.759.666 t)”, informa o IBGE.

Plantio da safra das águas 15/16 se intensifica nas praças sulistas

Disponível em:

<http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/150/full.pdf>

Data: 10/2015

Área plantada em Bom Jesus e Água Doce deve ser mantida.

As regiões de Bom Jesus (RS) e Água Doce (SC) iniciaram o plantio da safra das águas em setembro. Chuva e geada limitaram os trabalhos, principalmente na região gaúcha. Produtores esperam compensar tais atrasos em outubro e novembro. Em setembro, a área plantada atingiu 5% em ambas as regiões e, até o fim de novembro, produtores esperam que de 65 a 70% da área total seja plantada. Em Bom Jesus, produtores a retomar o calendário tradicional de cultivo. Já em Água Doce, o plantio foi atrasado para outubro. Em ambas as regiões, a área total deve ser mantida para a safra 2015/16. A justificativa para que a área plantada não aumentasse foi a acentuada alta nos custos de produção, principalmente no preço de defensivos e fertilizantes, que estão atrelados ao dólar, diesel e energia elétrica. No RS, a capitalização de produtores foi pequena no último ano, o que também limita expansão da área. Além disso, há limitação de sementes, visto que parte foi perdida na safra passada ou negociada no mercado devido aos altos preços na última safra. Na praça catarinense, a alta nos custos de arrendamento devido ao aumento da demanda por terras também impede a expansão. Até o final de setembro, as áreas já cultivadas no Sul não tiveram problemas. Contudo, produtores estão atentos, pois o segundo semestre de 2015 deverá ser bastante chuvoso devido ao EL Niño.

Plantio das águas avança nas praças paranaenses.

O plantio da primeira parte da safra das águas 2015/16 deve se encerrar até o fim de outubro em Guarapuava (PR). O início da segunda parte está programado para novembro. A área total da região deve aumentar

em função dos consecutivos anos de bons resultados. Contudo, o aumento da segunda parte da safra ainda depende dos resultados da primeira. Já em Curitiba, o plantio foi iniciado em agosto e, em São Mateus do Sul, houve atrasos em agosto e o fim do plantio foi postergado em 15 dias. Nestas praças, assim como em Irati, a área deverá ser mantida para a próxima safra em função da baixa disponibilidade de sementes. Já Ponta Grossa deve ter leve redução nas áreas destinadas à indústria devido a problemas com sementes na última replicação e à leve retração da demanda na produção de chips.

Safra de Vargem Grande do Sul se encerra com rentabilidade positiva.

O resultado da safra de inverno 2015 em Vargem Grande do Sul (SP) foi positivo, com preços acima dos custos de produção. A alta nas cotações foi resultado da baixa oferta, provocada por perdas em algumas áreas cultivadas, assim como aconteceu em Cristalina (GO). Além disso, a produtividade até agosto não foi boa, reduzindo ainda mais a oferta no mercado. Como os preços estavam em bons patamares, muitos produtores adiantaram a colheita, o que manteve a produtividade abaixo do potencial, desconcentrou a oferta durante o pico e evitou o excesso no mercado. Na média da temporada, os preços já ponderados pelo calendário de colheita e classificação, ficaram em R\$ 55,10/sc de 50 kg, valor 29,6% superior às estimativas de custos de produção (R\$ 42,50/sc). De acordo com produtores, apesar do excesso de chuva durante o plantio, a qualidade das batatas foi boa, com mais de 80% sendo classificada como especial. Na média da temporada, a produtividade ficou em torno de 36 t/ha.

Seca e baixa qualidade de sementes encarece a batata no Chile

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/sequ%C3%ADa-y-deficiente-calidad-de-semilla-encarece-la-papa-en-chile>

Data: 26/10/2015



Está terminando una temporada muy particular, con bajos rendimientos, en general debido a los problemas de sequía ya conocidos y a la deficiente calidad de semilla, que se ha venido acentuando desde hace ya algunos años por la disminución dramática de la superficie destinada a semilla certificada y la falta de material parental, lo que redundó finalmente en precios muy altos de semilla y papa consumo. Si se hace una proyección, se podría esperar que para la temporada 2015 – 2016, exista una gran intención de plantar papas dado el interés económico que esto pudiera suscitar, pero por otro lado hemos detectado que la escasez de semilla de calidad continúa y los altos precios que ésta ha presentado a raíz de la demanda, la hacen prácticamente inaccesible a los pequeños y medianos productores.

Lo anterior podría provocar que muchos agricultores vuelvan a plantar sus propios tubérculos que ya han presentado problemas de sanidad, con el consiguiente riesgo y pérdida de rendimiento y calidad, esto aunado al aumento de costos por Há debido al alza considerable del dólar que afecta directamente a insumos, como los fertilizantes agroquímicos, combustibles, repuestos y maquinaria, lo que hace pensar que podría mantenerse la superficie de la temporada pasada entre 48.000 y 50.000 Há), pero también los bajos rendimientos, sin considerar que de darse nuevamente un año seco u otros fenómenos climáticos, continuaríamos con una baja oferta para la temporada que viene, es decir, nuevamente precios muy altos al consumidor, lo que claramente es nocivo para mantener a la papa como uno de los alimentos fundamentales en las mesas chilenas, sin mencionar la inmensa pérdida de competitividad respecto de los productos elaborados que nos llegan desde el extranjero.

Con respecto a la producción de semillas de papa en el área productora de semillas, es decir desde Arauco hacia el sur, ésta continuará siendo amenazada por el tema de las Enfermedades Cuarentenarias y el ataque cada vez más frecuente de virus, debido al cambio climático y a la falta de una praxis adecuada en el cultivo, de este modo el Estado debería ir tomando cada vez más decisiones que permitan proteger el Área Libre del avance de éstas plagas.

Por otra parte se hace imperativo implementar un programa de incentivo a la certificación de semillas hasta llegar a eliminar definitivamente la semilla corriente, que constituye la raíz del problema fitosanitario que vivimos hoy día y, conjuntamente, impulsar la inversión en tecnologías de almacenamiento y proceso a través de líneas de financiamiento a largo plazo y baja tasa de interés, que permitan a los productores atreverse a dar al producto papa el valor agregado que necesita, ya que día a día vemos con impotencia cómo perdemos ese nicho de mercado con los países que han hecho estas inversiones, a través de una planificación cuidadosa y a mediano y largo plazo.

Finalmente debemos propender a eliminar la informalidad que presenta el mercado de la papa hoy y que genera incentivos perversos aumentando innecesariamente los costos si agregar valor al producto. El consumidor tiene el derecho de exigir calidad e información del producto que compra y, salvo honrosas excepciones, hoy no se le está ofreciendo

ni lo uno ni lo otro. Una correcta selección, un envasado adecuado y el etiquetado correcto son hoy una necesidad imperiosa para que se discrimine correctamente entre los productos que cumplen con las exigencias de un alimento inocuo, saludable y con calidad culinaria, de otro que sólo persigue obtener el mayor margen posible entre la compra y la venta.

En resumen, creemos que no podemos esperar un cambio real, y no circunstancial, si realmente no hacemos cirugía mayor en los procedimientos productivos y comerciales que permitan bajar los precios a niveles que nos permitan competir con el producto procesado que ingresa de países como Bélgica, Holanda, Estados Unidos, etc. e invertir en el valor agregado que el consumidor hoy requiere.

Copacabana ganha sabor da Bélgica

Disponível em:

<http://www.embarquenaviagem.com/2015/10/30/copacabana-ganha-sabor-da-belgica/>

Data: 30/10/2015



Seja como petisco ou acompanhamento, não há quem resista a uma bela porção de crocantes e quentinhas. Esse é o carro-chefe do Freetzy, que abriu suas portas em setembro, em Copacabana. Especializada nas autênticas batatas belgas, a casa transforma o prato simples e rápido em uma verdadeira experiência gastronômica.

No cardápio, a chef consultora Cris Leite apresenta ingredientes artesanais exclusivos e com um sabor ímpar. Para começar, é claro, as autênticas batatas belgas são frescas, in natura, e preparadas com a centenária técnica e feitas de forma totalmente artesanal – servidas com casca nos tamanhos pequena, grande e mega.

O cachorro-quente é outro destaque do cardápio enxuto e certo. As salsichas e linguças são artesanais, produzidas especialmente para o Freetzy por uma empresa familiar e entregues semanalmente no endereço carioca. Tradicional, vitela, frango e suína são os quatro tipos para escolher e colocar dentro do pão de leite – que como não poderia deixar de ser também foi desenvolvido exclusivamente para a nova

marca. Os embutidos também podem ser servidos fatiados. Para quem gosta de abundância e de combinar uma infinidade de sabores, há os combos que agregam o cachorro quente, a batata e uma bebida; ou embutidos fatiados, a batata e uma bebida.

O cliente pode deixar o sanduiche ainda mais saboroso com os Toppings de cebola crocante, alho frito ou croutons de bacon. Para customizar ainda mais, 14 tipos de molhos que podem acompanhar tanto o cachorro-quente quanto as batatas. Destaque para wasabi, coalho, ervas finas, páprica com parmesão, curry e pesto.

O projeto arquitetônico foi feito por Rodrigo Jorge e Fábio Bouillet da Artis Design, presentes nas últimas edições da Casa Cor Rio. O ambiente mistura cores neutras com materiais como aço inox, madeira e cimento queimado, dando um ar urbano, intimista e com muita personalidade ao local.



Freetzy - Rua Barata Ribeiro, 458 Lj D

Receitas para reduzir as olheiras naturalmente

Disponível em:

<http://www.noticiasaminuto.com.br/lifestyle/145450/receitas-e-exercicios-para-reduzir-as-olheiras-naturalmente>

Data: 09/10/2015

As olheiras são as manchas que se formam embaixo dos olhos e que nos fazem parecer um guaxinim. Embora pareça não haver nada que possa ajudar a eliminar ou evitar o seu aparecimento, existem várias receitas caseiras muito eficazes. Gostaria de conhecê-las?



Para poder eliminar as auréolas negras que se formam no rosto e que parece que nenhuma maquiagem pode ocultar, não hesite em experimentar os seguintes remédios caseiros, listados pelo Melhor Com Saúde:

Batata: Coloque uma batata na geladeira (se é que não as guarda sempre aí). Quando estiver bem fria, descasque-a e corte-a em rodela. Mergulhe uma rodela de batata em água fria e aplique de imediato nos olhos fechados, tendo cuidado de cobrir também a área das olheiras. Quando a rodela aquecer e tomar a temperatura corporal, troque-a por outra e repita o procedimento até que terminem as rodela.

Outra opção é fazer uma pasta com batata descascada e ralada. Envolve o purê resultante em uma gaze e aplique-a sobre as olheiras por uns 20 minutos. Repita o processo 3 ou 4 vezes por semana.

Camomila: O chá de camomila é muito bom para curar a inflamação.

Pepino: Certamente que, quando pensamos em um spa imaginamos uma mulher com uma toalha na cabeça, um roupão envolvendo seu corpo... E rodela de pepino em seus olhos! Isso acontece porque este riquíssimo vegetal apresenta excelentes propriedades para a pele.

Ele dá um ar mais fresco ao olhar e reduz as olheiras. Você só precisa cortar um pepino frio em rodela e aplicá-las nos olhos, tal como explicamos com as batatas. Depois, lave o rosto com água fria e aplique um creme hidratante.

Morango: É um anti-inflamatório tão maravilhoso que quase se pode dizer que faz milagres na redução das manchas negras que surgem em baixo dos olhos. Mas tente não comer o tratamento! Você deve esmagar um punhado de morangos com um pouco de água até que se forme um purê.

Kiwi: Esta é outra das frutas aliadas para podermos eliminar essas manchas horríveis chamadas de olheiras. Isso acontece porque o kiwi contém uma boa dose de antioxidantes, nutrientes e vitaminas.

Reduz a inflamação e estica a pele. Para aplicá-lo, você pode fazer o procedimento já descrito para as outras opções (batata, pepino... Ou seja, cortá-lo em rodela e deixá-lo na geladeira durante 1 hora). Em seguida, aplique como se fosse uma máscara na área afetada.

Maçã: Você precisa colocar a maçã na geladeira e, depois, cortá-la em rodela (sem retirar a casca: só o caroço). Coloque em cima das olheiras até que a rodela aqueça e repita o procedimento com as restantes. Outra opção será preparar um purê de maçã (pode ser de maçã vermelha se você não tiver maçã verde).

Propaganda Lays – antiga, mas muito engraçada

Disponível em: <http://mais.uol.com.br/view/e8h4xmy8lnu8/batata-frita-040266C0911386?types=A&>

Data: 16/02/2008

Um simpático casal de velhinhos brigando pela posse de um saquinho de batatas fritas. Muito engraçado

(Ctrl + clique para assistir ao vídeo)



Aprenda a fazer croquete de batata com bacon

Disponível em: <http://www.clickpb.com.br/noticias/culinaria/aprenda-a-fazer-croquete-de-batata-com-bacon/>

Data: 28/10/2015



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de bacon cortado em cubos
- 1 cebola grande ralada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 1/2 xícaras (chá) de batata cozida e espremida
- 2 gemas
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- Sal e pimenta do reino à gosto
- 2 claras
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Modo de preparo

Em uma panela, frite o bacon na própria gordura com a cebola e o alho até dourar.

Adicione a batata, as gemas misturadas com o leite e mexa até começar a ferver.

Adicione a farinha e mexa lentamente até soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, adicione a salsa, sal, pimenta e deixe esfriar.

Modele os croquetes com as mãos e passe pelas claras e pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente até dourar, escorra em papel toalha e sirva em seguida.

Rendimento:40 porções