

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

11/2017

O dia do provedor

Data: 21/07/2017

Disponível em:

<https://agroclima.climatempo.com.br/noticia/2017/07/27/o-dia-do-provedor-7065>

Ciro Antonio Rosolem

Vice-Presidente de Estudos do Conselho Científico Agro Sustentável (CCAS)

Professor Titular da Faculdade de Ciências Agrícolas da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (FCA/Unesp Botucatu)

No dia 28 de julho comemora-se o Dia do Agricultor. Cerca de 10.000 anos atrás o homem começou a domesticar plantas e animais, deixando, aos poucos, de ser nômade. Há cerca de 9.000, foram domesticados porcos, ovelhas e cabras, e o gado foi domesticado 1.000 anos mais tarde. O início da agricultura marca o início da civilização como a conhecemos hoje. O desenvolvimento da agricultura, permitindo a previsão de quais alimentos, quando, quanto e onde estariam disponíveis, resultou no aparecimento das primeiras aglomerações urbanas, as cidades. Assim, mudando o hábito alimentar da população, os agricultores mudaram a civilização.

No Brasil, o imperador D. Pedro II, brilhante estadista e incentivador da agricultura e da pesquisa agrícola, criou a Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas, embrião do atual MAPA, no dia 28 de julho de 1860. Por ocasião do centenário da criação do Ministério, em 1960, o então presidente Juscelino Kubitschek determinou que no dia 28 de julho passasse a ser comemorado o Dia do Agricultor. E realmente há o que comemorar.

A economia brasileira é considerada a oitava maior do mundo, e o Brasil é o segundo maior fornecedor de alimentos e produtos agrícolas. É líder global em cana-de-açúcar, o maior exportador de café, suco de laranja, frango, tabaco, grãos e farelo de soja. É o segundo maior exportador de milho e óleo de soja, e terceiro em carne bovina e suína. Mas, enganam-

se, ou querem enganar, os que insistem que isso prejudica o suprimento interno de alimentos. De acordo com a FAO (Food and Agriculture Organization), um país atinge segurança alimentar, ou seja, produz alimento suficiente para sua população, quando produz 250 Kg de grãos por habitante. Assim, os agricultores brasileiros, hoje produzindo mais de 1.000 kg de grãos por habitante, alimentam mais de quatro vezes a nossa demanda doméstica. O agricultor brasileiro matando a fome do mundo.

O desenvolvimento de tecnologia agrícola tropical, adequada às nossas condições, permitiu a conquista do Cerrado e o crescimento vertiginoso da produção nas regiões tradicionais. Apenas nos últimos 30 anos, a área cultivada no Brasil aumentou 74%, enquanto a produção de grãos cresceu 218%. Sem tecnologia, os agricultores brasileiros estariam cultivando mais de 110 milhões de hectares hoje. Isto significa que a tecnologia brasileira empregada pelos fazendeiros salvou mais de 50 milhões de hectares de florestas e outros biomas, área maior que muitos países do mundo.

Enquanto a produção agrícola crescia rapidamente, os fazendeiros brasileiros sempre estiveram atentos à preservação dos biomas, conservação ambiental e sustentabilidade. A vegetação natural preservada em propriedades privadas representa mais de 20% do território nacional. Para se ter uma ideia, os parques nacionais e áreas protegidas pelo governo não passam de 13% de nosso território.

Lógico que os desafios ainda são enormes. Mas não há desafio tão grande, nem agricultor tão pequeno que não possa enfrentá-lo. Então, viva o agricultor brasileiro!

Produtores de batata vivem realidades distintas em Minas Gerais

Data: 23/07/2017

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2017/07/produtores-de-batata-vivem-realidades-distintas-em-minas-gerais.html>

No sul do estado, o pequeno agricultor vive na incerteza dos altos e baixos do mercado. Já no cerrado, veja as grandes lavouras e os investimentos de quem vende direto para a indústria.

O agito das máquinas e a rapidez das mãos indicam que o trabalho existe, mesmo quando a recompensa está abaixo do esperado.

O sul de Minas Gerais é uma das regiões mais antigas do Brasil no cultivo da batata. Desde sempre o agricultor vive numa gangorra, com os altos e baixos do mercado e o momento de agora não está nada bom. É que o preço de venda não anda cobrindo os custos de produção. No meio da lavoura, o produtor Júlio César Vilela não sai do telefone em busca da melhor negociação para seu produto. E os valores em questão são sempre pela saca de cinquenta quilos.

“Estamos brigando aí para ver se consegue um preço melhor. Devido a oferta das outras regiões ser maior, tá complicado a venda de batata e essa dificuldade vêm desde novembro do ano passado”, comenta.

Dessa vez, Júlio plantou 40 hectares, sendo uma parte em terras arrendadas no município de Pouso Alegre. Gastou cerca de R\$ 33 mil por hectare e já estima o prejuízo. “Vai ter um prejuízo mais ou menos de R\$ 15 mil, por hectare. Para fechar a conta, vamos ter que esperar um pouquinho e tentar a próxima”, afirma o agricultor.

Assim como Júlio, pelo menos 1.400 agricultores familiares enfrentam a mesma situação no sul de Minas. Rodrigo Beck é agrônomo da Emater e calcula que a batata esteja presente em pelo menos 60 municípios da região.

“Cerca aí de 63% das propriedades daqui da região são de até 20 hectares, ou seja, são pequenos produtores mesmo. Hoje o estado tem uma produção anual estimada em torno de um milhão e noventa e três mil toneladas de batata. Sendo que no sul de Minas, a produção

representa 35% do total e a área em torno de 41%” explica Rodrigo Beck, agrônomo da Emater de Santa Rita de Caldas.

Os sete hectares da lavoura do agricultor Francisco Peçanha ajudam a compor esse cenário. “São seis meses de despesa, para chegar no final negativo. Já teve situações até piores, só que esse ano a gente tá com o custo muito elevado. Tá barato para vender e caro para produzir”, declara Francisco Peçanha, agricultor.

Os custos mais altos dessa safra têm a ver com o preço de adubos e defensivos. “Essa alta é devido a situação do dólar. Muitas vezes, quando você pega o custo do ano passado para esse ano, talvez uns 12%... Teve um reajuste de tabela no geral”, comenta Luiz Fortes, vendedor de insumos.

Mesmo com as atuais dificuldades, tem agricultor já garantindo o plantio para a próxima safra. É o caso do agricultor Divino Pereira, que vai diminuir só um pouco sua área de cultivo. “Não tem outra coisa a fazer. Tem que ir arriscando. Vou plantar 23 hectares. É um hectare, dois a menos. Vou plantar no final de outubro. Pode ser que até lá o preço esteja melhor ou pior”.

Tradicionalmente, a colheita da batata ocorre três vezes no ano. A maior delas é a chamada safra das águas, que vai de dezembro a março. Depois, vem a safra da seca, de abril a julho. E por fim, chega a safra de inverno, de agosto a novembro.

A produção no cerrado

No cerrado mineiro, alguns agricultores estão driblando esse calendário para atender a indústria o ano todo. As grandes extensões de terra, uma altitude de 1.250 metros e a possibilidade de fazer uma agricultura empresarial, transformaram o jeito de plantar batata na região.

A pouco mais de 500 Km de Pouso Alegre, no município de Serra do Salitre, onde Marcelo de Carvalho tem 1.200 hectares de batata irrigada. “A batata no Cerrado tinha que ser feita de outra forma. Solos pobres, drenados, extremamente planos. E com textura, que possibilitava a mecanização. É um outro mundo, é uma outra realidade”, diz o agricultor.

Essa outra realidade deu aos agricultores do cerrado a oportunidade de fugir das grandes variações de preço. É que muitos deles só trabalham com contratos fechados previamente com as indústrias, e em contrapartida, eles precisam colher batata toda semana.

“Essa região é uma das poucas, talvez do mundo, que te possibilita produzir de janeiro a dezembro. Porque nós temos características de altitude, que mesmo nos períodos mais quentes do ano, você tem noites frias, que é uma situação *sine qua non* para a batata. Então, a gente

tenta fazer essa alternância de variedades para poder ter uma oferta linear de batata”, explica Balerini.

Ao longo do ano, a propriedade alterna o cultivo de oito variedades. Para tirar as 45 mil toneladas anuais da terra, a fazenda conta com quatro colheitadeiras. A mais nova é uma vinda da Bélgica.

“Essa batata entra numa máquina que tira a terra, mas estraga menos a batata. Uma máquina dessas faz o trabalho de 100 a 120 pessoas. Tem a capacidade de colher mais ou menos 35 toneladas por hora, 10 hectares por dia. Tudo para machucar o mínimo possível a batata e mandar uma matéria-prima de qualidade para a indústria”, explica Daniel de Carvalho, agrônomo e agricultor.

Ao longo da colheita, a máquina vai acumulando as batatas. Quando o compartimento fica cheio, o volume é descarregado em caçambas espalhadas pela lavoura, que depois serão levadas por caminhões.

As batatas voltadas para a indústria são bem diferentes daquelas que a gente está acostumado a comprar nas feiras e nos supermercados. Além do colorido e dos formatos assim mais avantajados, o que elas têm mesmo de bom a gente não consegue enxergar.

“A batata nada mais é do que uma grande reserva de amido. O que a indústria busca é isso. O que menos ela tá preocupada é a cor da pele, se ela tá clara, se ela tá escura, a batata o que interessa é o que tá dentro da batata que é aquilo que a gente come. Quanto mais amido, mais matéria seca. Por consequência, muito mais crocância. Mais rendimento, mais paladar. Todo esforço de toda a cadeia é para que no final ele tenha essa qualidade esse prazer, que todo mundo tem, em comer uma batatinha”, explica Marcelo Balerini de Carvalho, agricultor.

Atrás de mais qualidade, onze variedades estão sendo testadas no laboratório da fazenda. “O grande desafio que nós temos nesse momento é buscar variedades produtivas e que tenham aptidão para armazenagem”, declara o agricultor Marcelo Balerini de Carvalho.

Para aumentar o prazo de armazenamento, a fazenda também aposta em câmaras frias de última geração, que têm umidade e temperatura controladas. São capazes de eliminar os gases gerados com a estocagem.

A profissionalização do cultivo no campo, somada ao crescente consumo de batata no Brasil tem estimulado altos investimentos na indústria. A mais nova unidade de beneficiamento do país foi inaugurada no início de 2017. A fábrica já nasceu gigante, com a meta de suprir 55% do mercado nacional de batata pré-frita congelada.

A um custo de R\$ 200 milhões, o empreendimento erguido no município de Perdizes tem capacidade para processar 150 mil toneladas de batata por ano. O produto fica cortadinho, no formato palito.

A estrutura pertence a três irmãos, tradicionais produtores de batata na região. Um deles é João Emílio, que revela a intenção de ter o retorno do investimento em no máximo sete anos.

“O consumo de batata processada no Brasil vem crescendo de maneira bastante significativa nos últimos anos. Nos últimos dez anos cresceu uma média de 14% ao ano. Se a gente comparar que o mercado de batata pré-frita hoje é em torno de 2.1 Kg/per capita ano, enquanto que o europeu, o americano consome mais de 15 quilos de batata processada, a gente acredita que tem muito espaço para crescer nesse segmento”, avalia José Emílio Rocheto, empresário e agricultor.

Para uma fábrica desse tamanho foi usado recurso próprio e financiamento do BNDES (Banco Nacional do Desenvolvimento) e de investidores. Diretos e indiretos foram criados cerca de 1.400 empregos. Diante de todo esse gigantismo, como é que ficam os pequenos agricultores lá do sul do estado? Nesse momento é importante lembrar que eles trabalham num outro mercado, o de batata de mesa, a que é vendida diretamente para o consumidor.

Mesmo com as atuais incertezas na comercialização, o agricultor Júlio César, do início da reportagem, arrumou um comprador inesperado. Vendeu 75 toneladas de batata para a Argentina. “Foi melhor a venda e com pagamento antecipado. O sorriso voltou”, conta Júlio César Vilela, agricultor.

A compra foi realizada pelo representante comercial, Alberto Marques, que vai levar a carga para o mercado municipal de Buenos Aires.

“Estamos comprando batata brasileira devido a uma falta de qualidade no mercado de batatas lavadas lá na Argentina. A brasileira ganha hoje pela boniteza que ela tem. A pele é mais lisinha e a mulherada compra com os olhos. Enche os olhos para depois encher a barriga”, brinca”, explica Alberto Marques, representante comercial da Argentina.

Quem é Eva Ekeblad e por que razão é hoje lembrada com cascas de batatas?

Data: 14/07/2017

Disponível em:

<https://www.noticiasao minuto.com/mundo/828722/quem-e-eva-ekeblad-e-por-que-razao-e-hoje-lemrada-com-cascas-de-batatas>

Eva Ekeblad revolucionou a alimentação e o seu trabalho matou a fome dos mais pobres.



A condessa é a primeira mulher membro da Academia Real das Ciências da Suécia e responsável por uma descoberta ainda hoje utilizada: a possibilidade de extrair álcool e também fazer farinha a partir de batatas.

O seu trabalho permitiu aplacar a fome na Suécia, transformando as batatas numa base da alimentação, antes só reservada à aristocracia.

Por outro lado, aumentou a oferta de trigo, centeio e cevada, passando as batatas a ser mais utilizadas para fazer álcool e os restantes dos cereais para fazer pão, conta o Telegraph.

Mais tarde, Eva Ekeblad também descobriu um método de substituir os ingredientes perigosos em cosméticos usando flor de batata.

Preço da batata inglesa tem variação de 185% em João Pessoa

Data: 27/07/2017

Disponível em:

<http://www.paraibatotal.com.br/noticias/2017/07/27/19835-preco-da-batata-inglesa-tem-variacao-de-185-em-joao-pessoa>

Uma pesquisa realizada pela Secretaria Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor, para preços de hortifrutigranjeiros nos supermercados da Capital, encontrou a maior variação no quilo da batata inglesa, 185,24%. O alimento é comercializado com preços entre R\$ 2,10 (supermercado Latorre - Torre) e R\$ 5,99 (Pão de Açúcar – Epitácio Pessoa), o que representa uma diferença de R\$ 3,89. Veja aqui a pesquisa completa.

O levantamento, que traz preços de 29 produtos e foi realizado entre os dias 24 e 25 de julho em nove supermercados, constatou que a menor variação ficou com a uva Isabel, 14,1%. O quilo é vendido com preços entre 6,30 (Superbox Brasil (Geisel) e R\$ 7,19 (Manaíra – Manaíra e Santiago – Torre).

Para o secretário do Procon-JP, Ricardo Holanda, as variações nos preços dos produtos que compõem a feira de hortifrutigranjeiros estão significativas e quem consultar a pesquisa do Procon-JP verá que a diferença nos valores pode resultar em uma economia considerável.

Batata: Preços continuam em queda devido à maior oferta

Data: 14/07/2017

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/195339-batata-precos-continuam-em-queda-devido-a-maior-oferta.html#.WXs7iITyvcd>

A batata padrão ágata especial segue em desvalorização. Entre os dias 10 e 14/07, o tubérculo foi comercializado a R\$ 38,44/sc de 50 kg, tendo recuo de 10,39%, em relação à semana passada, nos atacados paulistanos. Ao comparar com o ano passado, pode-se perceber que entre os meses de junho e julho, os preços estão mais baixos nesse ano.

O motivo é o clima favorável à produtividade, somado a uma demanda mais enfraquecida nesse ano em função da fraca economia do país. Além disso, a safra das secas se concentrou mais entre junho e julho, e neste mês também houve início da safra de inverno. Para a próxima semana não há expectativa de redução na oferta, já que a safra de inverno tem tendência de se intensificar até agosto/setembro, quando chega ao pico de produção.

Estiagem prejudica produção e batata fica 23% mais cara em uma semana

Data: 26/07/2017

Disponível em:

<https://www.campograndenews.com.br/economia/estiagem-prejudica-producao-e-batata-fica-23-mais-cara-em-uma-semana>



O inverno continua impactando nos preços das frutas e verduras em Mato Grosso do Sul, que são compradas de produtores de outros Estados. Essa semana, o valor da batata subiu 23%, mas dessa vez o aumento é causado pela estiagem. Os números são da Ceasa (Central de Abastecimento de MS).

O preço do quilo da batata no dia 21 de julho, foi cotado em R\$ 1,30. Ontem (25), subiu para R\$ 1,60. Segundo a responsável pelo setor de cotação da Ceasa, Rosilene Cabral, essa variação deve-se ao clima. "A estiagem colabora para a dificuldade de tirar a batata do campo e com isso diminui a oferta, e isso faz com que aumente o valor", explica.

Ainda segundo Rosilene, os preços variam todos os dias e na próxima semana pode ser que diminua ou suba, dependendo das condições climáticas. A geada da semana passada causou impacto nos valores das frutas e verduras importadas do Estado.

A maior parte de frutas e verduras vendidas em Mato Grosso do Sul são compradas de São Paulo, Santa Catarina e Minas Gerais.

Em contrapartida, a cebola teve uma redução de 20% no preço. No dia 21 de julho, o quilo na Ceasa estava R\$ 1,75, ontem foi cotado por R\$

1,40. "Nesse caso a estiagem também interfere, mas diferente da batata, há muita oferta, o que faz com que o preço caia".

Outro produto que também teve queda no preço foi o tomate, com retração de 16%. O quilo do fruto vendido por R\$ 2,40 na semana passada, atualmente é vendido por R\$ 2,00.

O pepino teve redução no preço de 27,27%. De R\$ 2,39, o quilo reduziu para R\$ 1,74. O quilo da mandioca teve redução no valor de 20,8% e de R\$ 12,00 caiu para R\$ 9,50.

Exagerar na batata frita eleva o risco de morte prematura

Data: 07/07/2017

Disponível em: <http://saude.abril.com.br/alimentacao/exagerar-na-batata-frita-eleva-o-risco-de-morte-prematura/>

Veja a quantidade considerada perigosa pelos cientistas e as maneiras saudáveis de incluir esse alimento na rotina



Pense bem quando perguntarem se você aceita batata frita como acompanhamento de um prato. Ou melhor, tente se recordar de quantas vezes naquela semana já se rendeu a essa tentação. Isso porque cientistas da Universidade Brescia e do Ceinge – Biotecnologie Avanzate, duas instituições italianas, descobriram que comer frequentemente o petisco que passa por um banho de óleo pode aumentar a probabilidade de morte prematura.

Para o trabalho, publicado na edição atual do American Journal of Clinical Nutrition, os experts analisaram dados de mais de 4 400 adultos

dos Estados Unidos — a meca do fast food. Os participantes, que tinham entre 45 e 79 anos, foram seguidos durante mais ou menos oito anos. Durante esse tempo, 236 indivíduos morreram.

Em comparação com os voluntários que não consumiam batata frita — valia tanto a palito como a chips, por exemplo — aqueles que saboreavam duas a três porções do alimento por semana tinham o dobro de risco de morrer mais cedo.

Por outro lado, os pesquisadores não encontraram relação entre a ingestão de outros tipos de batata (que não passam por fritura) e maior perigo de morte.

Como o estudo é apenas observacional — ou seja, não se provou um elo de causa e efeito —, os cientistas dizem que não dá ainda para saber se é exatamente a batata frita a ameaça ou se há algum outro fator por trás dos achados. Ainda assim, os experts ressaltam que a descoberta merece uma reflexão.

Outras formas de preparar a batata

Cozida

É mais leve e facilmente digerida. Só tem um porém: o cozimento leva embora alguns dos nutrientes do alimento, como potássio. Para resolver o dilema, basta retirar a casca só depois que o tubérculo sair da panela.

Assada

Outra boa pedida. Você pode untar a forma com um pouco de azeite ou margarina, já que o valor nutritivo das batatas não mudará tanto. Para não ressecarem, embrulhe-as em papel-alumínio.

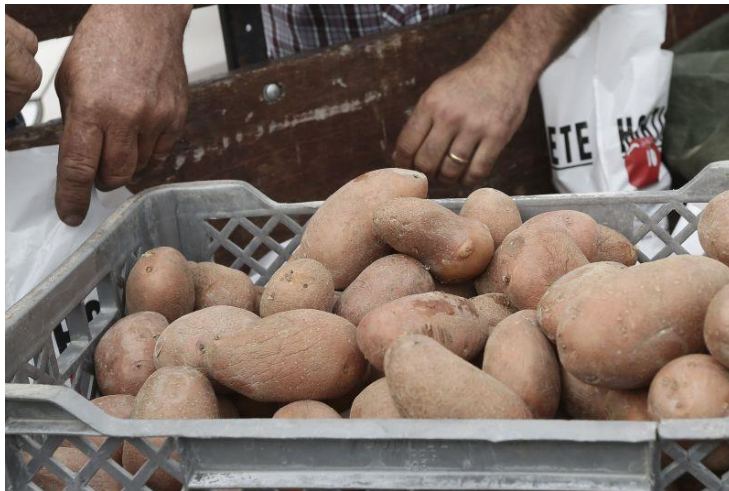
Purê

A receita pode entrar no menu. Mas, para não favorecer o ganho de peso, use leite desnatado e evite manteiga, queijos e requeijão, por exemplo. Também é bom manejar no sal. Ao montar o prato, uma colher rasa de purê está de bom tamanho.

Governo aprova linha de crédito de 3 milhões de euros para armazenar excesso de batata (Portugal)

Data: 27/07/2017

Disponível em: <http://24.sapo.pt/atualidade/artigos/governo-aprova-linha-de-credito-de-3-milhoes-de-euros-para-armazenar-excesso-de-batata>



"Tendo em conta que os produtores de batata de conservação estão confrontados este ano com um forte desequilíbrio de mercado, que impôs uma descida do preço de venda do produtor para valores abaixo do custo de produção, a retirada de parte da produção do circuito comercial é a medida adequada para restabelecer o equilíbrio entre a oferta e a procura", afirma o Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento em comunicado.

Nesse sentido, o ministério tutelado por Capoulas Santos explica que "o Governo decidiu apoiar a armazenagem e a conservação da batata durante o período em que os preços estão mais baixos, permitindo desta forma que a produção seja lançada no mercado mais tarde, a preços mais elevados e compensadores".

Esta linha de crédito, com um montante total de três milhões de euros, "estabelece um valor individual garantido de 60 euros por tonelada de batata armazenada", com condições a definir em portaria conjunta dos ministros das Finanças e da Agricultura.

Há cerca de duas semanas, o descarregamento de algumas toneladas de batata junto a três hipermercados situados em Salvaterra de Magos, no distrito de Santarém, chamou a atenção para o problema de excesso de produção da batata.

Segundo a associação de produtores de batata (Porbatata), esta é uma situação que aflige vários produtores de batata da região, sendo que o Ministério da Agricultura e a Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED) já tinham sido alertados para a situação.

Por sua vez, a APED disse na altura que a quebra do preço pago à produção resulta "exclusivamente da conjuntura de mercado", dado o excesso de produção da batata.

Demitido na crise, chef fatura R\$ 320 mil com delivery de batatas

Data: 21/07/2017

Disponível em: <http://exame.abril.com.br/pme/demitido-na-crise-chef-fatura-r-320-mil-com-delivery-de-batatas/>



São Paulo – Quase 14 milhões de brasileiros estão desempregados – inclusive aqueles com alta qualificação e muita experiência no mercado. E, para muitos, a saída para obter uma fonte de renda é abrir um negócio que reflita seus conhecimentos.

Foi o caso do empreendedor carioca Vall Coutinho. O chef, com 20 anos de carreira gastronômica, ficou desempregado quando o restaurante em que trabalhava fechou as portas de repente. Então, resolveu ouvir o conselho de amigos e investiu em uma especialidade sua: a batata rostie, ou suíça.

Assim nasceu a Batata do Vall: um delivery que, no ano passado, vendeu mais de 7 mil batatas e faturou 320 mil reais. Para 2017, a meta chegar a 500 mil reais de faturamento – e expandir a operação para além do Rio de Janeiro por meio de batatas congeladas.

Desemprego e negócio em casa

A carreira de Vall foi movimentada: ele começou como chef no interior de São Paulo, trabalhando em hotéis fazenda e depois em eventos. Chegou a abrir negócios próprios, como uma cantina e uma empresa de eventos, mas a rotina de único dono o exauriu.

“Faz onze anos que eu voltei para o Rio de Janeiro. Comecei trabalhando em um hotel e outros dois restaurantes em Petrópolis. Fui para a cidade do Rio e, além de ser consultor para eventos que envolviam culinária, comecei a trabalhar com baixa gastronomia: cozinhei em quatro bares diferentes”, conta Coutinho.

No último restaurante em que Vall trabalhou, com capacidade para 400 pessoas, o dono resolveu fechar as portas de repente. O empreendedor lembra que ficou muito frustrado com a decisão.

“Tinha desenvolvido muitas coisas lá, mas o patrão reclamava que o dinheiro no vinha apenas alguns meses depois de abrir. A manutenção de um restaurante é dura, pede muita dedicação e investimento. O retorno não vem assim que você abre”, afirma. “Vi que o projeto era só financeiro e me decepcionei. Se você vai trabalhar com comida, o primeiro objetivo nunca será ganhar dinheiro.”

A frustração o levou ao empreendedorismo. “O restaurante fechou as portas e eu fiquei parado. Fui pensando em outras possibilidades e colegas me deram a ideia de vender minhas batatas rostie. Resolvi apostar nisso”, conta.

Esse era um prato que Coutinho sempre oferecia nos locais em que trabalhava – mas muitos viam as batatas suíças cozidas apenas como acompanhamento. “Nos restaurantes, trabalhava com elas de forma mais básica. Nos bares eu consegui colocar a batata já recheada. Mas não tinha a diversidade de recheios que eu faço hoje, na minha própria empresa.”

Coutinho decidiu que não cometeria o mesmo erro dos seus negócios anteriores: teria um parceiro na empreitada. Seu filho Vito Laselva, que trabalhava na área de tecnologia da informação de uma multinacional, resolveu ajudar o pai no novo negócio.

Enquanto Coutinho assumiu a produção, Laselva ficou com a administração e o financeiro do delivery, batizado de Batata do Vall – que faz entregas de batatas rostie recheadas de sabores como calabresa, camarão, carne seca e frango com cream cheese.



Batata rostie recheada de carne seca do delivery Batata do Vall (Batata do Vall/Divulgação)

Para começar, em março de 2016, os dois usaram o limite de crédito de Laselva, que era de 1,5 mil reais. “Começamos em casa, com nosso fogão e nossa geladeira. Usamos o dinheiro para comprar matéria-prima, recipientes e frigideiras. Nunca havia trabalhado com delivery antes”, conta Coutinho.

A divulgação começou por meio de uma página criada no Facebook. Nas primeiras semanas, os empreendedores vendiam cinco batatas por dia na semana útil e dez batatas por dia nos fins de semana e feriados. Em três meses, o investimento inicial se pagou e o negócio começou a gerar lucro.

Os empreendedores receberam um convite do aplicativo de delivery iFood para entrar na plataforma. Para isso, Coutinho se registrou como microempreendedor individual (MEI) e oficializou a empresa.

“Descobrimos um outro universo. Mudamos toda nossa metodologia de compra de matéria-prima, armazenamento e entrega. Ainda fazíamos em casa, mas passamos a vender 80, 90 batatas recheadas por dia. De um motoboy, pulamos para cinco”, diz Coutinho.

O crescimento foi acompanhado por uma consultoria do Sebrae, para estruturar melhor o serviço de delivery. “Fizemos um trabalho de consultoria financeira e de marketing em novembro de 2016. Foi muito positivo: se nós não tivéssemos tido essa experiência, nossa consolidação teria sido muito mais difícil”, afirma o empreendedor.

No acumulado de 2016, a Batata do Vall faturou 320 mil reais.