

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

07/2018

Produtores rurais descartam batata às margens de BR-354 após queda de preço em São Gotardo

Data: 24/04/2018

Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/triangulo-mineiro/noticia/produtores-rurais-descartam-batata-as-margens-de-br-354-apos-queda-de-preco-em-sao-gotardo.ghtml>



preço da batata caiu nos últimos dias e desanimou os produtores da região de São Gotardo, no Alto Paranaíba. Em 20 dias, mais de 400 toneladas do tubérculo foram descartadas em vez de ir à mesa do consumidor.

A safra está jogada perto do Posto Alpa, no trevo da BR-354 com a MG-235, entrada de São Gotardo, local conhecido como Agrovila. As batatas estão espalhadas em vários montes a poucos metros do asfalto.

"Produtor fica sem graça e alguns plantaram 100, 150 hectares. O mercado está ruim, a semente, adubo e mão de obra são caras", essa é a explicação do presidente da Associação dos Moradores da Agrovila,

José Maria Santana. De acordo com ele, em alguns casos não compensa vender, pois o preço está abaixo do custo de produção.

Lázaro Pereira de Paula Filho é produtor rural da região e disse que chegou a descarregar mais de 32 carretas por dia. A grande oferta de batata no mercado provocou a queda nos preços e o agricultor ficou no prejuízo.

O Alto Paranaíba é a principal região produtora de batatas em Minas Gerais. Só no ano passado, foi responsável pela produção de mais de 670 mil toneladas, o que corresponde a mais da metade da produção do estado.

O custo da produção da batata é de R\$ 35 mil para o ciclo de 120 dias, segundo produtores, e, neste ano, a estimativa dos agrônomos da região é de que 20% da produção não chegue ao mercado.

Alho, tomate e batata têm as maiores variações de preço nos supermercados de Fortaleza

Data: 24/04/2018

Disponível em:

<https://www.opovo.com.br/noticias/economia/2018/04/preco-de-alimentos-varia-ate-394-38-nos-supermercados-de-fortaleza.html>

Consumidores que comparam preços devem ter percebido o aumento nos valores e na diferença entre os produtos mais caros e mais baratos em Fortaleza. Mamões, laranjas, pêras, batatas, coentros, pimentões e carnes bovinas mais pesados para o bolso chegam a custar até duas vezes o preço dos mais baratos. Os tomates valem entre R\$ 1,89 e R\$ 6,98, diferença de 269,31%. A maior variação foi encontrada no quilo do alho, de R\$ 8,90 a R\$ 44.

Os dados são parte do monitoramento mensal realizado pelo Departamento Municipal de Proteção e Defesa dos Direitos do Consumidor (Procon Fortaleza). Ao todo, são 60 produtos analisados. Em média, eles também aumentaram 1,92%. A soma da média dos 60 itens, na pesquisa realizada entre os dias 17 e 18 deste mês, chegou a R\$ 403,01, contra R\$ 395,43 nos dias 13 e 14 de março.

Contudo, também há notícia boa para o consumidor. Alguns produtos sofreram redução no preço médio. Papel Higiênico (-28,05%), farinha de mandioca (-24,73%) e tomate (-18,93) apresentaram maior retração.

A pesquisa inclui itens de alimentação, carnes e aves, padaria, refrigerantes, frutas e verduras, higiene pessoal, limpeza doméstica e higiene infantil.

Onde está caro?

De acordo com a pesquisa, em média, os produtos mais caros estão na Regional do Centro, onde os 60 produtos custam R\$ 441,58. Já a Regional IV, onde estão bairros como Itaperi, Benfica e Montese, encontra-se a soma média mais barata, custando R\$ 344,52 todos os itens.

Preço médio por regional

Regional do Centro: R\$ 441,58

Regional V: R\$ 430,15

Regional VI: R\$ 421,46

Regional III: R\$ 405,99

Regional I: R\$ 395,71

Regional II: R\$ 365,19

Regional IV: R\$ 344,52

Maiores variações

Alho: entre R\$ 8,90 e R\$ 44,00 | Variação: 394,38%

Tomate: entre R\$ 1,89 e R\$ 6,98 | Variação: 269,31%

Batata: entre R\$ 1,98 e R\$ 4,79 | Variação: 141,92%

Coentro: entre R\$ 0,88 e R\$ 1,99 | Variação: 126,14%

Pimentão: entre R\$ 2,78 e R\$ 5,99 | Variação: 115,47%

Chã de Dentro: entre R\$ 16,99 e R\$ 36,35 | Variação: 113,95%

Mamão: R\$ 1,59 e R\$ 3,29 | Variação: 106,92%

Molho de Tomate: entre R\$ 0,98 e R\$ 1,98 | Variação: 102,04%

Laranja/pêra: entre R\$ 1,99 e R\$ 3,99 | Variação: 100,50%

Concentração da oferta pressiona preços da saca da batata

Data: 18//04/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/videos/hortifruti/212092-concentracao-da-oferta-pressiona-precos-da-saca-da-batata.html#.WuMmHi7wbcd>

As cotações da batata estão pressionadas devido à concentração de oferta, sendo que possivelmente os produtores optaram por fazer o plantio na mesma época. Contudo, a qualidade da batata também é menor em função das adversidades climáticas.

De acordo com o pesquisador do Cepea, João Paulo Deleo, as referências podem ter uma leve alta com o fim da safra das águas que se aproxima do fim. “Como nós estamos no final da safra, é por isso que tem essas expectativas que dentro de pouco tempo os preços voltem a ter uma alta”, afirma.

As principais regiões que mais tem a concentração da oferta os municípios no sul do país como, Guarapuava/PR e Água Doce/SC e no Cerrado de Minas Gerais. “Na última semana, nós observamos que as regiões sul tinham o produto com qualidade melhor e teve uma queda. Então, pode ser mais um fator que pode ter contribuído para a desvalorização”, diz.

Em relação à qualidade, o pesquisador destaca que é comum ter perda devido ao período de verão, já que a cultura se desenvolve melhor em climas temperados. “A batata tem um desenvolvimento muito melhor durante o inverno e a irrigação é controlada. Já no período de verão, temos mais calor e mais chuvas e acaba sendo mais comum ter esses problemas”, explica.

Em anos normais, a produtividade em determinadas regiões fica na média de 30 a 40 toneladas por hectare. Na semana passada, as sacas da batata de 50 kg tiveram um recuo de 18% e as referências no atacado paulistano girava em torno de R\$ 59,14. “Os preços ao produtor estão muito próximos aos custos de produção. Quem teve lucros vai conseguir saldar as dívidas e se restabelecer parcialmente, mas mesmo para quem está tendo lucro à margem está ajustada”, finaliza.

Batata: Safra das secas pode ter boa produtividade no Paraná

Data: 24/04/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/212475-batata-safra-das-secas-pode-ter-boa-produtividade-no-parana.html#.WuMbHy7wbcd>

O plantio da safra das secas de batata se encerrou no Paraná em março. De acordo com colaboradores do Hortifruti/Cepea, a incidência de bacterioses, fungos de solo e mosca branca tem sido um pouco maior nesta temporada, mas os casos estão sendo controlados e não devem resultar em perdas significativas.

Produtores, inclusive, consideram essas ocorrências dentro da normalidade, visto que o período de desenvolvimento das batatas aconteceu em pleno verão, com temperaturas e umidade elevadas.

Assim, produtores paranaenses esperam que a safra das secas tenha boa produtividade, apesar da dificuldade em investir mais na cultura, visto que a receita obtida nas três últimas safras ficou abaixo das expectativas.

McCain mostra que é a batata preferida dos brasileiros com a campanha “Pidões”

Data: 24/04/2018

Disponível em:

<http://www.portaldapropaganda.com.br/noticias/15983/mccain-mostra-que-e-a-batata-preferida-dos-brasileiros-com-a-campanha-pidoes/>



Líder mundial no processamento e vendas de batatas pré-fritas congeladas, a McCain lança nesta terça-feira, dia 24 de abril, a campanha "Pidões". Desenvolvida pela agência CP+B, tem o objetivo de apresentar a marca como a batata frita preferida dos brasileiros.

O filme, produzido pela Yourmama, brinca com o fato da paixão por batatas fritas ser a única que transforma qualquer um em um "pidão", já que ninguém se envergonha de "pegar" uma batata frita do prato de outra pessoa, apresentando o slogan "McCain: a sua batata preferida e você nem sabia". A ideia é revelar que a referência de batata frita perfeita do consumidor está nas principais redes de Fast Food do país, que são abastecidas por McCain, líder de mercado no segmento Food Service. Portanto, os consumidores podem fazer em casa a mesma batata frita dos restaurantes que mais amam.

"Quem nunca roubou uma batata do prato do seu amigo? O principal objetivo da campanha é gerar identificação do consumidor com a marca através de uma situação pela qual todos já passaram e revelar que McCain é a batata que todos já comeram, mas sem saber. McCain oferece não só a qualidade encontrada nos melhores restaurantes, mas também a praticidade no preparo. Hoje, o consumidor tem buscado cada vez mais por refeições rápidas e fáceis de fazer, porém, ainda não se habituou a consumir batata congelada. Então, estamos bastante empenhados em mostrar que a McCain tem a batata perfeita para ser

consumida em casa, com portfólio ideal para diferentes ocasiões. ”, explica Victoria Gabrielli, Gerente de Marketing da McCain. A campanha terá duração de dois meses com a veiculação do filme e materiais de divulgação no Youtube e Facebook.

Assista ao vídeo: <https://youtu.be/g20RWkLlj0k>

China vai plantar sementes de mostarda e batatas na Lua

Data: 18//04/2018

Disponível em: <https://www.noticiasaminuto.com.br/tech/580324/china-vai-plantar-sementes-de-mostarda-e-batatas-na-lua>



Objetivo da missão espacial é estudar as possibilidades de colonização do satélite natural

A China quer desenvolver plantios na Lua para estudar uma possível colonização futura do satélite natural. A missão chinesa Chang'e, com previsão de lançamento para este ano, pretende plantar sementes de mostarda e amostras de batata em solo lunar.

De acordo com a revista Galileu, o veículo de exploração da Lua também vai levar água e terra para realizar as plantações. As sementes serão armazenadas em um compartimento de alumínio e observadas por uma equipe de cientistas chineses.

Batatas congeladas ganham mais de 1 milhão de novos lares compradores em 2017

Data: 18//04/2018

Disponível em: <http://www.segs.com.br/mais/economia/111878-batatas-congeladas-ganham-mais-de-1-milhao-de-novos-lares-compradores-em-2017>

Categoria cresceu em volume e também ampliou o faturamento, aponta Kantar Worldpanel

Presença constante nos carrinhos de compras dos brasileiros até 2014, as batatas congeladas foram deixadas um pouco de lado durante o aprofundamento da crise, em 2015, para voltar com força no ano passado. De acordo com dados da Kantar Worldpanel, a categoria foi consumida por 33% dos lares em 2017, ganhando 2,5 pontos percentuais de penetração em relação ao ano anterior, o que significa que mais de 1 milhão de novos domicílios passaram a consumir o produto.

Segundo informações da empresa, a compra de batatas congeladas cresceu 29% em volume e ampliou o faturamento em 19% no período. Aliando praticidade e indulgência, o item foi consumido notadamente por donas de casa entre 30 e 49 anos e classes mais altas. Lares com crianças até 12 anos também se destacaram no consumo. As regiões que se destacaram na compra do alimento foram a Grande São Paulo, Sul e Grande Rio de Janeiro, com mais do 50% do volume domiciliar consumido.

Sobre a Kantar Worldpanel

A Kantar Worldpanel é especialista global em comportamento de consumo. Através de um monitoramento contínuo, análises avançadas e soluções customizadas, a Kantar Worldpanel inspira decisões de sucesso de grandes marcas, varejistas, analistas de mercado e organizações governamentais.

Com mais de 60 anos de experiência, um time de 3.500 funcionários e serviços que cobrem 60 países diretamente ou através de parceiros, a Kantar Worldpanel transforma comportamento de compra em vantagem

competitiva em mercados diversos como FMCG, compras por impulso, fashion, baby, telecomunicações e entretenimento, entre vários outros.

Para mais informações, por favor, entre em nossa página: www.kantarworldpanel.com/br.

Primeira fábrica de produção de batatas fritas em grande escala é inaugurada na Rússia

Data: 25/04/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/first-large-scale-french-fries-production-plant-russia-inaugurated>



Hoje, uma nova fábrica de processamento de batatas foi oficialmente aberta em Lipetsk por Ivan Lebedev, Secretário de Estado e Vice-Ministro da Agricultura da Federação Russa, e por Oleg Korolev, chefe do ramo executivo da região de Lipetsk.

Esta primeira instalação de produção de batatas fritas em larga escala da Rússia foi construída por uma Joint Venture do grupo russo Belaya Dacha Group e da Lamb Weston / Meijer, líder mundial no processamento de batatas.

A construção desta usina foi subsidiada pelo Programa Estadual de Desenvolvimento Agrícola da Rússia.

Com o início da produção de batatas fritas na região de Lipetsk, a produção local de batatas fritas congeladas é assegurada e os principais clientes podem ser apoiados no mercado russo em rápido crescimento.

Durante a abertura, o ministro destacou a importância desta instalação de produção, pois é mais um passo para atender a demanda russa de alimentos através da produção local.

Ivan Lebedev, Secretário de Estado e Vice-Ministro da Agricultura da Federação Russa:

“Ao longo dos últimos anos, os produtores agrícolas russos reduziram o dobro da importação de bens com a ajuda de subsídios estatais.”

“Uma quantidade crescente de ambas as empresas de processamento e os consumidores preferem produtos agrícolas locais.”

“Nosso principal objetivo é proporcionar aos nossos doméstica mercado com alimentos de alta qualidade a um preço justo. ”

“ Isso prova mais uma vez a necessidade de projetos como essa nova fábrica de processamento de batatas, realizada pelo Belaya Dacha Group, junto com seu parceiro Lamb Weston / Meijer. ”



Representação artística da fábrica de batatas Lipetsk

O investimento total foi de 8,7 bilhões de rublos (aproximadamente 115 milhões de euros ou US \$ 140 milhões). Além disso, 218 novos empregos foram criados.

Até o final de 2019, a planta deverá atingir a capacidade total de processamento de aproximadamente 200 mil toneladas de batatas por ano. As linhas de produção e tecnologias implementadas atendem aos mais altos padrões de auditoria do setor.

Oleg Korolev, chefe do ramo executivo da região de Lipetsk:

“Os investimentos são cruciais para o desenvolvimento da nossa região, pois envolve tecnologias avançadas e cria novos empregos e, portanto, grandes possibilidades para os jovens profissionais.”

“Estabelecendo fortes contatos comerciais, garantimos perspectivas futuras positivas para a região e o bem-estar nossos habitantes.”

Cooperação internacional

O desenvolvimento da nova fábrica de processamento de batatas é uma cooperação entre o russo Belaya Dacha Group e Lamb Weston / Meijer. Belaya Dacha Group é o produtor líder de saladas prontas para consumo e produtos vegetais na Rússia, celebrando seu aniversário de 100 anos este ano. A Lamb Weston / Meijer é líder mundial na produção de produtos de batata, operando em mais de 100 países.

Victor Semenov, Presidente do Conselho de Supervisão do Grupo Belaya Dacha:

“Essa fábrica de processamento de batatas é um dos principais projetos prioritários para o Belaya Dacha Group.”

“Estou feliz por termos combinado nosso conhecimento e ampla experiência internacional em produção de batatas fritas com um parceiro do exterior.”

“Com essa nova planta, nós acreditamos que seremos capazes de realizar com sucesso a nova direção da produção de alimentos na Rússia.”

Bas Alblas, CEO da Lamb Weston / Meijer:

“Estamos orgulhosos por estarmos abrindo a primeira fábrica de batatas fritas em grande escala na Rússia hoje.”

“Juntamente com nossa parceira Belaya Dacha, construímos esta linda fábrica em Lipetsk que nos oferece uma oportunidade única de expandir nossa posição na Rússia, apoiando nossas principais contas internacionais na otimização de sua própria cadeia de valor,

aumentando seus negócios na região e atendendo às necessidades locais. ”

Mercado russo em rápido crescimento

O primeiro cliente será a Corporação McDonald's, com a qual eles estão empolgados em construir uma parceria de longo prazo para o fornecimento de batatas fritas. A expectativa é que outros clientes locais de foodservice e varejo sigam.

Nos 28 anos de sua presença, a McDonald's Rússia dedicou muito esforço ao desenvolvimento de uma cadeia de fornecimento local de alimentos, agricultura e outros produtos que atendem aos padrões mundiais e que podem substituir a importação de mercadorias.

Khamzat Khasbulatov, presidente da McDonald's na Rússia:

“Ao longo dos anos de operação na Rússia, o McDonald's tem fornecido forte apoio e incentivado o desenvolvimento do sistema de fornecimento verticalmente integrado. Durante este período, as principais categorias de produtos poderiam ser produzidas localmente. ”

“ Com a inauguração da unidade de produção de batatas fritas, 98% dos produtos McDonald's serão provenientes de fornecedores russos, envolvendo 160 empresas emblemáticas do complexo industrial agrícola russo. ”

“Estamos orgulhosos pelo fato de a Belaya Dacha estar junto ao McDonald's desde os primeiros anos de nossa operação no mercado russo.”

“Além disso, já temos uma cooperação efetiva com a Lamb Weston há mais de 15 anos.”

Assegurando o suprimento de batata

Para cobrir a necessidade da planta pela variedade especial de batatas de alta qualidade, a Belaya Dacha criou uma escola de agricultores que é baseada em sua própria fazenda de produção na região de Tambov.

Esta fazenda fornece à nova planta 30% do volume total de batatas e possui um armazenamento de batata avançado e inovador. O restante das batatas é comprado de agricultores locais por meio de contratos de fornecimento de longo prazo.

Durante os últimos cinco anos, os agrônomos da empresa ajudaram seus produtores a implementar as melhores práticas em relação ao cultivo de variedades de batata. Como resultado, a empresa obteve rendimentos de até 50 toneladas por ha.

Estoques de batata dos Estados Unidos crescem 2%

Data: 18//04/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/united-states-potato-stocks-2-percent>



Armazenamento de batata a granel

As cotações da batata estão pressionadas devido à concentração de oferta, sendo que possivelmente os produtores optaram por fazer o plantio na mesma época. Contudo, a qualidade da batata também é menor em função das adversidades climáticas.

De acordo com o pesquisador do Cepea, João Paulo Deleo, as referências podem ter uma leve alta com o fim da safra das águas que se aproxima do fim. “Como nós estamos no final da safra, é por isso que tem essas expectativas que dentro de pouco tempo os preços voltem a ter uma alta”, afirma.

Os 13 maiores estados produtores de batatas detinham 134 milhões de cepas (6,81 milhões de toneladas) de batatas em estoque em 1º de abril de 2018, um aumento de 2% em relação a 1º de abril de 2017, segundo um relatório do USDA divulgado na semana passada.

Batatas em Armazenamento

As batatas armazenadas representaram 33% da produção de 2017 dos Estados Unidos, 1 ponto percentual a mais que no ano passado.

Desaparecimento

O desaparecimento de batatas, com 266 milhões de pesos, caiu 3% desde 1º de abril de 2017. A perda e a perda da data atual, de 19,3 milhões de pesos, foram 8% menores do que no mesmo período do ano passado.

Processadores

O processamento de batata nos 8 principais estados usaram 146 milhões de cwt de batatas para a temporada, um aumento de 1% em relação a abril de 2017.

As montanhas do Peru: o reino da batata

Data: 21/04/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/las-montañas-del-perú-el-reino-de-la-papa>



O fazendeiro Nazario Quispe Amao planta batatas nos arredores de Chahuaytire, uma cidade nas montanhas do sul do Peru. As batatas são cultivadas nos Andes há mais de dez mil anos (Guillermo Gutiérrez Carrascal para o New York Times)

Gumercinda Quispe é descendente dos incas peruanos e aqui, nos Andes, a mais de 3800 metros acima do nível do mar, preparou uma sopa nutritiva com especiarias: quacha chuño.

Ele fez com batatas frescas e chuño, as batatas brancas desidratadas e duras que ainda estão preparadas a poucos passos de distância. O processo tradicional de conservação envolve submergindo-os em água gelada, batendo-os com os pés para descascá-los e depois secá-los ao sol.

Eu amo batatas Na minha Índia natal, eles não são tão essenciais quanto no Peru. Na Índia, eles são um desejo econômico e apreciado. As batatas são cozidas de centenas de maneiras diferentes, quase sempre cobertas criativamente com colheres selecionadas de uma variedade de temperos e temperos; Eles são servidos em todas as vilas e cidades na hora do almoço e como um lanche de rua com chutney. Eu queria saber mais sobre as batatas na terra que as viram nascer.

Na pequena cidade de Chahuaytire, perto de Písac, no sul do Peru, Quispe e eu nos sentamos à mesa perto do fogão quente cheio de fuligem no restaurante rural onde ele trabalha. O sol brilhava alto e o céu, de um azul intenso, estava claro.

"Adicione um pouco de molho à sopa e beba da tigela", disse Quispe, apontando para o molho de uchucuta verde que preparara. Uchu significa "pimenta" em quíchua, a língua dos Incas, e cuta significa "terra".

O molho, que o índio parecia incrivelmente boa chutney fresco não é apenas picante devido ao uso de uma das dezenas de ajíes endêmicas do Peru, mas também ácido por limões trazido pelos espanhóis, e muito aromático, devido para o huacatay e outras ervas selvagens que crescem nas montanhas.

Houve um tempo quando os Incas usado apenas ervas peruanas, mas hoje, depois de séculos de influência espanhola, ajudar o mercado para comprar asnapa, um buquê de ervas que pode muito bem incluir Huacatay do Novo Mundo, mas também ofertas Heranças do Velho Mundo, como coentro, hortelã, orégano, salsa e estragão.

Batatas são dadas em uma ampla variedade de texturas e cores. É possível vê-los nos mercados: vermelho, azul, roxo, amarelo e rosa. Às vezes, ao cortá-los, você pode ver anéis de duas cores. A textura de algumas variedades pode mudar se forem colocadas ao sol por alguns dias antes de serem cozidas. Isso os torna mais macios e sedosos.

Alguns têm a forma da garra do puma; outros, o nariz de alpaca ou a garra do gato. Endêmica nos Andes do Peru e no noroeste da Bolívia,

as batatas começaram a ser cultivadas há mais de dez mil anos. No entanto, novas variedades continuam a ser descobertas.

Bancos batatas (como o encontrado na região de Písac dos Andes que armazena sementes em um cofre controlado para 1300 variedades de clima batatas) estão sempre à procura de novas variedades, como dezenas de chefs peruanos para caça de ingredientes indígenas raros.

Congelar e desidratar batatas para fazer chuño é apenas um dos métodos usados para prolongar sua vida após a colheita. O principal modo de transporte de batatas usado pelos povos andinos mais antigos (os incas, é claro) era correr ou caminhar; Eles poderiam facilmente carregar batatas desidratadas e rapidamente cozinhar um caldo com ervas locais, pimentas e água do rio da montanha, no caso de estar com fome.

No Peru, as batatas desidratadas vêm em muitas formas. Eles podem parecer seixos, duro, liso, branco ou roxo, ou cascalho podem aparecer em cores diferentes, mas também pode ser suave com um ligeiro sabor e odor de tofu fermentado ou queijo maduro. Cada um tem um sabor e textura diferentes.

O guia Inca que me acompanhou durante a viagem através dos Andes ainda carga batata desidratada (por vezes feitas em pó) e seco chama carne, ingredientes essenciais para uma sopa que considera parte do seu patrimônio cultural.

Onde quer que ele fosse, ele descobriu que as batatas recebiam tratamento extraordinário. No Sumaq Hotel, na cidade de Aguas Calientes, havia um bolo de batata feito com bacon e queijo; Era tão macio que parecia estar prestes a derreter.

A batata ao Huancaína, originalmente da cidade de Huancayo, no planalto central e muitos consideram o prato nacional do Peru, foi servido em todos os lugares, incluindo a cafeteria de Machu Picchu. É feito com batatas fatiadas e cozidas, ovos cozidos fatiados colocados em uma cama de folhas de alface e guarnecidos com molho de huancaína para completar o prato. Seu principal ingrediente é o pimentão amarelo, uma cor laranja longa e aromática.

Eu acho que meu prato favorito foi a causa. Como lasanha, as causas são pires em camadas semelhantes à terrina; Eles geralmente são servidos frios, embora algumas versões também possam ser oferecidas à temperatura ambiente.

Em vez de macarrão, batatas (purê e temperado com uma pasta de pimentão amarelo, suco de limão, azeite e sal) são o elemento mais importante de uma causa. Estes formam uma, duas ou até três camadas do disco. Entre eles pode haver uma salada de frutos do mar, legumes,

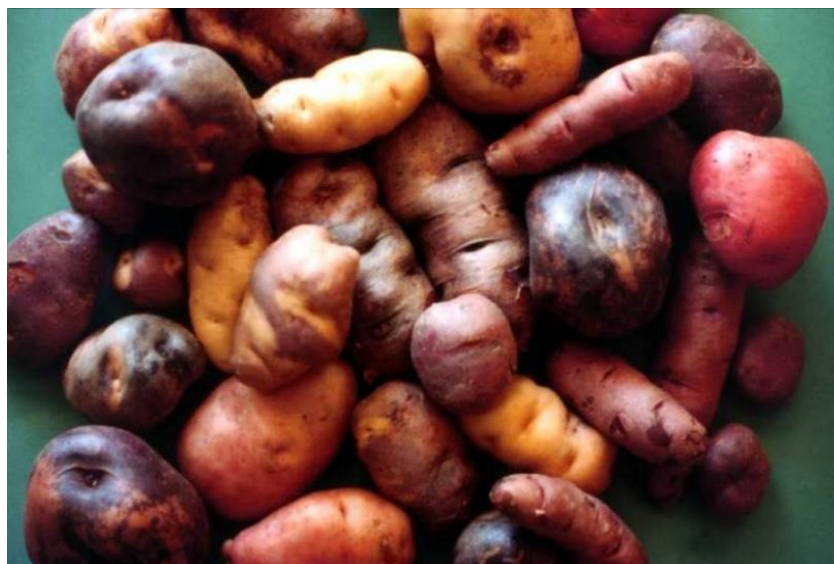
frango ou, como na Amazônia, uma salada de porco com cebola, servida com pimenta picante e redonda.

Não importa como eles sirvam, a causa é sempre reconfortante e agradavelmente deliciosa. Nas regiões mais quentes do Peru, é tão refrescante e substancial quanto aquela sopa quente das montanhas andinas.

Industrialização da batata no Peru: uma tarefa essencial

Data: 21/04/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/industrialización-de-la-papa-en-perú-tarea-imprescindible>



Na semana passada, por ocasião da VIII Cúpula das Américas, foi divulgada a notícia de que o brinde de honra seria feito com a vodka, produto da batata nativa do Peru. O próprio sujeito, além do anedótico, denota uma reivindicação do tubérculo e, como propomos, sua industrialização.

No ranking dos 20 maiores produtores de batata do mundo, o Peru tem apenas 4,4 milhões de toneladas, o que significa que, nessa escala, representa apenas 1,17%. Desse montante minúsculo, apenas 2% é industrializado, com um processo muito rústico, pois consiste em depositar a batata no chão para que o frio das alturas a converta em chuño.

Uma é a produção de batatas para consumo e a outra o excedente que deveria ser industrializado, com processos modernos, para a elaboração de vodka e chuño e sua exportação que geraria divisas e estimularia o comércio exterior.

Lembramos que em 2017 o governo comprou o excedente de produção e distribuiu em diferentes dependências. Mas o que vai acontecer com o superávit deste 2018? Existe um dilema que não foi resolvido até hoje.

Nós precisamos dar oportunidade aos nossos pequenos agricultores a plantar batatas de boa qualidade, sabendo que eles vão obter um preço justo para assegurar a continuidade do seu trabalho e, acima de tudo, melhorar seus padrões de vida, em muitos casos, é realmente desprezível sem um projeto decente de vida para suas famílias, filhos, enfim, um futuro a que têm direito como o resto dos peruanos.

Nós escrevemos ao presidente Martín Vizcarra:

Há alguns meses, o governo - agora sob seu comando - estabeleceu um preço e um método de pagamento para a produção excedente de batata. É necessário não esquecer os intensos protestos dos produtores com marchas e bloqueios de estradas até que o impasse fosse resolvido da maneira descrita.

Peru se orgulha de ter mais de 2.000 variedades de batatas e do Instituto de batata, mas omitiu para dizer ao mundo que o mundo mais pobre também habitam o nosso altoandina Sierra, plantando batatas e vendidos para colecionadores para S / 0,10 cêntimos de Sun, que não têm seguro de saúde, nem escolas para os filhos, não gozam férias durante toda a sua vida, seguro ou pensão de reforma, o que força as crianças a assumir a obrigação de mantê-las quando são muito idosas e eles não podem mais arar a terra. O que se planeja fazer para apaziguar esse grande problema?

Na maioria dos países que semeiam batatas, seus agricultores levam uma vida digna, seus filhos vão à escola, a universidades públicas ou privadas, têm seguro médico e de aposentadoria ".

Enfatizamos, no mesmo documento, o seguinte:

Industrialização eficaz da batata:

O governo tem uma obrigação moral e compromisso social para vigiar todos os peruanos, especialmente para os mais necessitados sempre excluídos.

Se o governo criou através de entidades privadas em todas as áreas de batata produzir, módulos para -molinos- desidratar e transformá-lo em purê de batatas e / ou variedade de farinha de usos, como fazer macarrão, nhoque (que na Europa e especialmente na Itália estes macarrões de batata são muito mais apreciados e certamente mais caros).

Essas usinas também ser centros de recolha: dehydrators, processamento de agro-industriais, tais como purê de batata, farinha, ração animal, etc., seria operado por uma entidade privada selecionados pelo governo e para garantir que o produto acabado é adequado para exportação e da melhor qualidade.

O excedente previsível da produção deve ser tido em conta nas seguintes considerações:

Se hoje produzimos 1,17% da produção mundial, gostaria que pudéssemos produzir 3 ou 4%, mas o que faríamos com o excedente de batatas? No Peru não haveria pessoas suficientes para comê-lo e digeri-lo. O Estado não dispõe de recursos suficientes para comprar o excedente. A solução é industrializar a batata que é tradicionalmente processada apenas 2% em relação aos EUA que industrializa 50% ".
(Ibidem)