



Comunicado de imprensa

A CNIPT, A Comissão Interprofissional francesa da Batata, organiza Master Classes online sobre os usos culinários da batata, junto dos alunos das Escolas de Hotelaria e de Turismo de Portugal.

Num contexto de confinamento que nos afeta a todos, inclusive aos alunos das Escolas de cozinha, A CNIPT, A Comissão Interprofissional da batata em França, **colabora com o Chefe Luis Machado, para criar Master Classes à distância** e em direto sobre os usos culinários da batata, aos alunos das 12 escolas de Hotelaria e de Turismo de Portugal.

A produção de batatas na Península Ibérica não é suficiente para satisfazer as necessidades do mercado. Neste contexto, a França completa a oferta portuguesa e posiciona-se atualmente como o primeiro exportador da Península (1º exportador em Espanha com 538 373 T de batatas exportadas em média nas campanhas de 2015-2019). Neste sentido, a CNIPT dá início a um trabalho pedagógico junto de prescritores, ou seja futuros chefes e restauradores ibéricos, de maneira a formá-los na boa escolha e ao bom uso das batatas em cozinha.

A batata é um produto acessível que agrada a todos. Alia tradição e modernidade na cozinha e permite realizar inúmeras receitas do quotidiano. Com os Master Classes, os futuros chefes poderão descobrir todas as vantagens da batata e irão receber elementos-chaves para as escolher. Receitas tradicionais e modernas, irão destacar a segmentação culinária das batatas. De facto, as batatas podem ser classificadas em 3 grandes famílias segundo características culinárias : vapor, forno ou puré e especiais fritas. É essencial escolher a batata consoante a sua receita de maneira a realizar um prato de excelência.

Essas Master Classes virtuais serão **realizadas pelo Chefe Luis Machado**, reconhecido pelas participações em programas televisivos, formações culinárias, cookingshows mas também conselhos em restauração. É regularmente júri em concursos culinários e publicou um livro de receitas « Jantamos em casa ». A partir desses Master Classes, o Chefe irá adaptar receitas portuguesas e atestar da **importância de escolher as batatas certas**. O Chefe irá aconselhar e dar dicas para cozinhar melhor esses tubérculos, mas também para as selecionar, as conservar e conhecer os benefícios nutricionais... Partilhará em direto com os alunos e responderá às dúvidas e perguntas, de maneira a que as mensagens sejam percebidas e assimiladas pelos futuros chefes.

O primeiro Master Classe realizou-se no dia, 21 de abril e o chefe apresentou 3 receitas em função das 3 grandes famílias de batatas:

- Batatas rosti e as suas costeletas de borrego: uso da batata “forno e puré” com polpa untuosa
- Carne de vaca estufada com batatas e espargos: uma receita da época com batata a polpa firme para se manter na cozedura
- Cascas de batatas crocantes: uma receita atual anti desperdício

Podem visualizar o vídeo do nosso primeiro Master Classe:

https://www.youtube.com/watch?v=FnvFIM_i5b0

Os próximos Master Classes terão lugar nos dias 28 de abril e 5 de maio.

Lisboa, 23 de abril 2020

**CONTATO
IMPrensa**

Laetitia Da Luz Cerqueira

Tel : +351 21 381 40 61

laetitia.daluzcerqueira@businessfrance.fr

Sobre a CNIPT :

A Comissão Nacional Interprofissional da Batata francesa tem por objetivo de valorizar a batata de consumo no mercado de fresco

Site grande público : www.lespommesdeterre.com

Site Professional : www.cnipt.fr







