



Cultura alimentar associada às plantas alimentícias não convencionais (PANC): uso e preparo por agricultores familiares agroecológicos ou em transição agroambiental

Food culture associated with unconventional food plants (PANC): use and preparation by agro-ecological family farmers or in agro-environmental transition

THEIS, Joan da S.¹; DURIGON, Jaqueline²; HEIDEN, Gustavo³; MAUCH, Carlos Rogério⁴.

¹Universidade Federal de Pelotas, joan.stheis@gmail.com; ²Universidade Federal do Rio Grande, jaquinedurigon@gmail.com; ³Embrapa Clima Temperado, gustavo.heiden@embrapa.br;

⁴Universidade Federal de Pelotas, crmauch@ufpel.edu.br.

Eixo temático: Biodiversidade e Bens Comuns dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: A fim de resgatar e valorizar o conhecimento sobre a agrobiodiversidade que integra os espaços rurais, o objetivo deste trabalho foi investigar as formas de uso e preparo de plantas alimentícias não convencionais (PANC) conhecidas e/ou utilizadas por agricultores familiares agroecológicos ou em transição agroambiental, no sul do Brasil. Foram selecionadas 14 famílias no município de São Lourenço do Sul, RS, e realizadas entrevistas guiadas por um roteiro semiestruturado. Após a análise dos dados, foram estabelecidas categorias para os modos de uso e preparo das PANC. Foi constatado um amplo conhecimento, destacando-se o consumo in natura, seguido do processamento em geleia e *schmier* (doce em pasta). Muitas espécies ainda são subutilizadas, porém, a gradativa valorização das PANC, especialmente pelo público consumidor e pesquisadores, tem resultado em crescente interesse por parte dos (as) agricultores (as) para consumo e comércio nas feiras livres.

Palavras-chave: etnoconhecimento; soberania alimentar; segurança alimentar; segurança nutricional; agrobiodiversidade.

Keywords: ethnoknowledge; food sovereignty; food security; nutritional security; agrobiodiversity.

Introdução

Atualmente, grande parte da população mundial consome um número restrito de espécies vegetais para suprir suas necessidades energéticas diárias. Isto se deve a um modo de produção e a um padrão de oferta de alimentos hegemônicos a nível mundial, os quais incidem diretamente na dieta e, conseqüentemente, sobre a qualidade de vida da população (ESTEVE, 2017). Segundo a FAO (2018), em torno de 7.000 espécies de plantas foram cultivadas para consumo na história e, atualmente, apenas 30 culturas suprem cerca de 95% das necessidades alimentícias humanas. Além disso, grande parte dessas culturas não são originárias do território onde são consumidas. Este modelo atual de produção, que iniciou principalmente a partir da “revolução verde”, ocasionou uma artificialização da natureza e não significou o fim da fome no Brasil e no mundo. Neste cenário, a agricultura familiar tem demonstrado ser capaz de produzir alimentos em quantidade



suficiente para garantir a segurança alimentar do país, mesmo em área menor que a agricultura industrializada (ALTIERI, 2010). Paralelamente, a agroecologia também se destaca, através da busca de estratégias que visam o desenvolvimento rural e a produção de alimentos de forma mais sustentável, integrando saberes dos (as) agricultores (as) com os conhecimentos científicos, a partir de uma análise crítica do atual modelo de produção de alimentos (CAPORAL, 2011).

Neste contexto, surge a necessidade de resgate e valorização do conhecimento sobre a agrobiodiversidade que integra os espaços rurais, em especial sobre as espécies vegetais que apresentam um consumo atualmente limitado, restrito a certas comunidades ou regiões. Recentemente, muitas destas espécies foram incorporadas ao conceito de plantas alimentícias não convencionais (PANC), que inclui plantas ou partes de plantas alimentícias subutilizadas ou negligenciadas, derivados dessas partes, ou ainda produtos não convencionais de espécies convencionais (KINUPP e LORENZI, 2014). Com vistas a contribuir com o tema, o objetivo deste trabalho foi realizar um resgate sobre as formas de uso e preparo de PANC conhecidas e/ou utilizadas por agricultores (as) familiares agroecológicos (as) ou em transição agroambiental, no sul do Brasil.

Metodologia

O público alvo constituiu-se de agricultores (as) agroecológicos (as) ou em transição agroambiental atendidos pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA) no município de São Lourenço do Sul, RS. Foram realizadas visitas a informantes-chaves dentre estes agricultores (as) e, através da metodologia bola de neve (COUTINHO, 2014), selecionou-se quatorze famílias para participar da pesquisa. Para o levantamento de dados sobre as PANC reconhecidas e/ou utilizadas, foi realizada uma pesquisa de campo de caráter qualitativa, entre janeiro e dezembro de 2018, sendo os dados obtidos por meio de entrevistas semiestruturadas. Para o reconhecimento botânico das espécies citadas durante as entrevistas, foram realizadas caminhadas acompanhadas nas propriedades visitadas. A partir da análise das citações dos (as) entrevistados (as), procedeu-se uma análise do ponto de vista etnobotânico, de forma a categorizar as formas de uso e preparo conhecidos e/ou realizados pelos (as) agricultores (as).

Resultados e Discussão

A partir das entrevistas, obteve-se um total de 383 citações de PANC, que corresponderam a 120 espécies, distribuídas em 51 famílias. Foi relatado o conhecimento de uma variedade de formas de uso e preparo, relativo ao aprendizado que foi transmitido a partir de gerações anteriores, bem como, mais recentemente, através do contato com o público consumidor, agricultores (as) de outras regiões, pesquisadores (as) e extensionistas rurais.



A partir da análise das citações, as formas de uso e preparo foram classificadas em dez categorias (Figura 1): (1) “in natura”, para espécies consumidas sem processamento prévio e sem adição de outros ingredientes; (2) “geleia e *schmier*”, que incluiu produtos doces para passar no pão; (3) “cozido”, para preparos salgados refogados, cozidos em água, cozidos em molhos com carne, ou como ingrediente de sopas; (4) “bebida”, para PANC utilizadas em sucos, para fazer licores, frisantes ou adicionadas ao chimarrão (bebida típica do Rio Grande do Sul, feita a partir da infusão de *Ilex paraguayensis* A.St.-Hil.); (5) “salada crua”, para PANC utilizadas em saladas sem passar por cozimento, porém, normalmente picadas e com temperos; (6) “frito”, que incluiu PANC cozidas somente em gordura, de forma simples ou à milanesa, ou usadas como ingredientes de bolo frito, de omelete e de farofa; (7) “tempero”, para as usadas como condimento; (8) “doce”, para as PANC utilizadas em doces de sobremesa ou petisco, como sagu, doce em compota ou em calda e rapadura; (9) “assado”, para PANC assadas em forno ou fogão a lenha, ou como ingrediente de bolos ou pães e (10) “outras”, para PANC que não se encaixam em nenhuma das categorias supracitadas e individualmente compõe poucas citações, tais como, aquelas que passam por processo de secagem e trituração para uso em preparos diversos, ou quando usadas para extração de amido, bem como, em conservas e como adoçante natural.

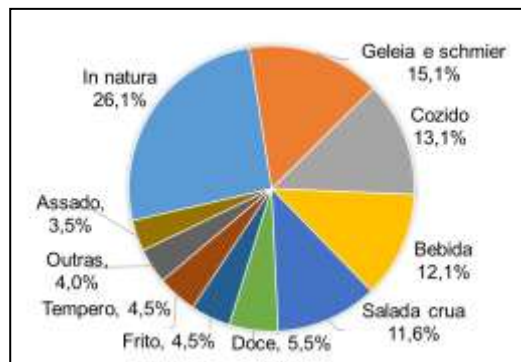


Figura 1. Número de citações (%) em cada categoria de formas de uso e preparo conhecidos e/ou realizados com plantas alimentícias não convencionais por agricultores (as) agroecológicos (as) ou em transição agroambiental, no município de São Lourenço do Sul, RS.

Conforme demonstrado na Figura 1, o consumo de PANC in natura obteve maior predominância nas citações (26,1%). Isso pode ser atribuído ao fato de que várias espécies frutíferas não convencionais são utilizadas como petisco ou complemento alimentar eventual, sendo o consumo in natura dos frutos o mais prático. Entre as PANC conhecidas e/ou consumidas, podem ser citados os frutos de chal-chal (*Allophylus edulis* (A.St-Hil. et al.) Hieron. ex Niederl.), amora-silvestre ou framboesa (*Rubus rosifolius* Sm) e butiá (*Butia odorata* (Barb.Rodr.) Noblick), bem como, os bulbos de *Oxalis latifolia* Kunth, relatado apenas como lembrança de uso. A maioria destas espécies é silvestre e ocorre de forma espontânea no entorno das residências ou próximo aos caminhos ou nas áreas de cultivo. No caso de serem plantadas, além do consumo in natura, há um reconhecimento por parte dos (as) agricultoras do potencial de processamento destas espécies, inclusive para



comercialização. Dentre as categorias de produtos processados a partir das PANC, “geleia e *schmier*” foi a categoria mais citada, correspondendo a 15,1% do total. Isto revela uma característica cultural das famílias de agricultores (as) entrevistados (as), as quais são compostas majoritariamente, por descendentes de imigrantes pomeranos. Para o preparo de geleia e *schmier* são utilizadas principalmente a polpa das frutas, mas também as cascas, bem como, folhas e flores. Como exemplos, pode ser citado o uso da *schmier* de melancia-de-porco (*Citrullus lanatus* (Thumb.) Matsum. & Nakai var. *citroides* (L.H. Bailey) Mansf.), por vezes misturada com outras frutas, como ananás (*Ananas bracteatus* Schult.f.). São também conhecidos os usos das flores do hibisco ou vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.), dos frutos da bananinha-do-mato, também chamada de gravatá pelos agricultores (as) (*Bromelia antiacantha* Bertol.) e das cascas do abacaxi (*Ananas comusus* (L.) Merr.) para geleia. Além disso, foi observado que, dado o crescente interesse do público consumidor, novos tipos de “geleia e *schmier*” têm sido gradativamente ofertados na feira livre agroecológica realizada no município.

Entre as demais categorias, destacaram-se os preparos cozidos (13,1% das citações). De modo geral, são folhas submetidas ao cozimento para amolecimento e/ou tornar o sabor mais palatável, ou para enriquecer a sopa com compostos nutricionais e nutracêuticos. Entre as bebidas (12,1% das citações), o conhecimento e/ou uso de PANC em sucos predominou, incluindo frutos (polpa e/ou casca), folhas e flores. Além disso, em algumas ocasiões, esses preparos são misturados a frutas convencionais. No caso das saladas cruas (11,6% das citações), são usadas folhas, flores, rizomas e frutos. No que se refere à categoria de doces (5,5% das citações), podem ser citados a utilização da polpa de ananás (*Ananas bracteatus* Schult.f.) e marmelo (*Cydonia oblonga* Mill.) no preparo de doces de sobremesa, denominados de sagu e doce em calda. Já para os temperos (4,5% das citações), registrou-se o conhecimento, uso e comércio dos bulbos de alho-macho (*Allium* sp.) e de cebola-família (*Allium cepa* var. *aggregatum* G.Don), ambos mantidos por estes agricultores (as) como variedades crioulas por gerações. Ainda nesta categoria, pode-se citar os rizomas de açafrão-da-terra (*Curcuma longa* L.), espécie mantida em algumas propriedades por despertar interesse pelo seu sabor característico, aliado ao potencial nutracêutico. Para a categoria dos preparos fritos (4,5% das citações), os bolinhos são os mais citados, tal como, a substituição da batata-inglesa (*Solanum tuberosum* L.) por inhame-do-brejo (*Colocasia esculenta* var. *antiquorum* (Schott) F.T.Hubb. & Rehder), no típico bolinho frito da cultura pomerana da região chamado “*Rivelsback*”. Na categoria “assado” (3,5% das citações), apesar da pequena quantidade de citações no período das entrevistas, posteriormente se observou a crescente inclusão das PANC nos panificados comercializados na feira.

Diante de um cenário de massificação dos hábitos alimentares, o ato de comer, produzir e processar o alimento ainda desempenham um papel importante na construção e significado social e cultural (LEONARDO, 2009) para o público alvo da pesquisa. Várias espécies utilizadas historicamente pelos agricultores (as) foram incorporadas recentemente ao conceito de PANC. Além disso, novas plantas foram inseridas nas propriedades e refeições, devido à demanda dos (as) consumidores



(as) ou por curiosidade dos (as) próprios (as) agricultores (as). O que demonstra a importância da interação social nas cadeias agroalimentares curtas, em especial, o contato direto com os (as) consumidores (as) (CASSOL e SCHNEIDER, 2015).

Conclusões

Existe conhecimento de diversas formas de uso e preparo, bem como, de espécies de PANC que podem ser utilizadas pelos agricultores (as) pesquisados (as). Apesar disso, a maioria dos usos ainda não despertaram interesse de inserção de fato nas refeições cotidianas. No entanto, a partir da crescente valorização das PANC e seus usos e preparos já inseridos na cultura local, bem como, das demais possibilidades antes desconhecidas, informadas especialmente pelo público consumidor e pesquisadores (as), tem resultado em maior interesse por parte dos (as) agricultores (as) para consumo e comércio nas feiras livres.

Agradecimentos

Ao CNPq e à CAPES pelo auxílio financeiro. Aos (as) agricultores (as) pelos conhecimentos compartilhados.

Referências bibliográficas

ALTIERI, M. A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **NERA**, Presidente Prudente, v. 13, n. 16, p. 22-32, 2010.

CAPORAL, F. R. Agroecologia: uma nova ciência para apoiar a transição a agriculturas mais sustentáveis. In: CAPORAL, F. R.; AZEVEDO, E. O. de. (Org.). **Princípios e perspectivas da agroecologia**, IF do Paraná, 2011, p. 83-120.

CASSOL, A.; S SCHNEIDER. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores. **Lua Nova**, São Paulo, v. 95, p. 143-177, 2015.

COUTINHO, C. P. **Metodologia de Investigação em Ciências Sociais e Humanas: Teoria e Prática**. 2.ed. Coimbra: Almedina, 2014.

ESTEVE, E.V. **O Negócio da Comida: quem controla nossa alimentação?** São Paulo: Expressão Popular, 2017. 269 p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. **Biodiversity for a world without hunger: Plants**. Disponível em: <http://www.fao.org/biodiversity/components/plants/en/>. Acesso: 13 ago. 2018.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.

XI CBA
Congresso
Brasileiro de
Agroecologia
Ecologia de Saberes:
Ciência, Cultura e Arte na
Diversificação dos
Sistemas Agroalimentares



LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**, v. 3, n. 2, p. 1-6, 2009.