



Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no sul do Brasil: espécies nativas e seu potencial para a agricultura familiar

Unconventional edible plants in southern Brazil: native species and their potential for family farming

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, jaqueline.durigon@gmail.com; ³Embrapa Clima Temperado, gustavo.heiden@embrapa.br;

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

Eixo temático: Sociobiodiversidade, Agrobiodiversidade e Agroflorestas

Resumo

O objetivo do trabalho foi realizar um levantamento sobre o conhecimento dos/as agricultores/as agroecológicos/as ou em transição agroambiental do sul do Brasil associado às espécies nativas de plantas alimentícias não convencionais (PANC). A partir disto, apontar espécies promissoras para a região, com base no interesse demonstrado pelos/as agricultores/as e no conhecimento científico sobre os potenciais alimentícios das mesmas. Para tanto, foram realizadas entrevistas, entre janeiro e dezembro de 2018, com 14 famílias no município de São Lourenço do Sul, RS, e a identificação taxonômica das espécies citadas. Foram citadas 48 espécies nativas, distribuídas em 28 famílias, sendo a maioria destas arbóreas (65%) e frutíferas (78%). Foram identificadas diversas espécies com potencial de extrativismo sustentável e cultivo. Contudo, são necessárias ações de pesquisa e extensão que auxiliem na utilização e valorização das mesmas pelos/as agricultores/as familiares e consumidores/as locais.

Palavras-chave: agroecologia; agrobiodiversidade; sociobiodiversidade; soberania alimentar; segurança alimentar.

Keywords: agroecology; agrobiodiversity; sociobiodiversity; food sovereignty; food security.

Introdução

Muitas plantas alimentícias são consideradas “não convencionais” (PANC) na atualidade, pois têm consumo limitado a determinadas regiões ou localidades e não despertaram até recentemente o interesse da comunidade técnico-científica e da sociedade como um todo e, portanto, não estão inseridas na cadeia produtiva. Em geral, as PANC são produzidas e consumidas por povos e comunidades tradicionais e agricultores/as familiares, e seu cultivo, geralmente, independe de insumos externos à propriedade, sendo os conhecimentos sobre os tratos culturais passados de geração em geração (MAPA, 2010).

Segundo o levantamento etnobotânico realizado sobre o conhecimento, utilização e comercialização de plantas alimentícias não convencionais no município de São Lourenço do Sul, RS (THEIS, 2019), a maioria das citações por agricultores e agricultoras agroecológicos ou em transição refere-se a espécies nativas e naturalizadas no território. Já as espécies de PANC exóticas são plantas tradicionais para os/as agricultores/as familiares, existindo uma relação sociocultural significativa, como exemplo a melancia-de-porco (*Citrullus lanatus* var. *citroides* (L.H.Bailey) Mansf.), hibisco-vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.) e alho-macho (*Allium* sp.), ou então, são espécies que despertaram interesse a partir de feiras de trocas de sementes e mudas



de outras regiões do estado ou do país, bem como, por influência dos meios de comunicação.

Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento do conhecimento associado às PANC nativas, envolvendo os/as agricultores/as agroecológicos/as ou em transição agroambiental do sul do Brasil. A partir disto, identificar espécies promissoras para a região, com base no interesse demonstrado pelos/as agricultores/as, e no conhecimento científico sobre os potenciais alimentícios das mesmas.

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-chave dentre estes/as agricultores/as e, através da metodologia bola de neve (COUTINHO, 2014), foram selecionadas 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. Durante a caminhada, efetuou-se registros fotográficos, anotações em caderno de campo, coleta de material botânico para identificação taxonômica das espécies e depósito no Herbário ECT da Embrapa Clima Temperado. Para determinação das espécies quanto a origem e ocorrência, utilizou-se como referência FLORA DO BRASIL 2020 EM CONSTRUÇÃO (2019). Todas as atividades foram realizadas mediante autorização oral dos/as entrevistados/as, bem como, após a leitura e assinatura de um “Termo de consentimento livre e esclarecido”.

Resultados e Discussão

Foram citadas 48 espécies nativas, distribuídas em 28 famílias, com destaque para Myrtaceae quanto à riqueza específica. As espécies, de maneira geral, correspondem àquelas que ocorrem em capões de mato na propriedade, em beira de caminhos para a lavoura e hortas e nas proximidades da residência, denominadas de ruderais. Majoritariamente, as espécies nativas citadas são arbóreas (65%), bem como frutíferas (78%), sendo que o consumo inclui polpa, casca e/ou semente. Isto pode estar associado a maior atratividade e visibilidade destas plantas para os/as agricultores/as. Alguns destes relatam a assimilação do potencial comestível pela observação do consumo por animais, como mamíferos e aves. No entanto, apesar do reconhecimento destas espécies, muitas delas são utilizadas eventualmente, como um petisco.

Algumas espécies se destacam, tanto pela comercialização pelos/as agricultores/as familiares agroecológicos/as no município, quanto pelo consumo e aceitabilidade. Além disso, algumas desempenham papel ecológico importante, além de fácil localização e/ou manejo, pela rusticidade e plasticidade fenotípica apresentada. São elas:

1) *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman (coqueiro, jerivá, palmito): palmeira da família Arecaceae, frequente na região, cultivada ou mantida em ambiente abertos, em meio a pastagem, bem como, em capoeiras e capões de mato. Foi citado pelos/as agricultores/as o uso do fruto in natura, para geleia e *schmier* (doce em pasta típico da região), bem como, da semente (amêndoa) in natura. Além disso, as folhas são



utilizadas como forragem para os animais em época de escassez de opções. Destaca-se o consumo do suco, que, apesar de não ter sido citado pelos/as agricultores/as durante as entrevistas, vem demonstrando alta aceitabilidade pelo público que consome. É possível o aproveitamento do bagaço fibroso resultante da produção do suco para artesanatos. Kinupp (2007) destaca o grande potencial da espécie para produção de palmito para a Região Sul, a partir do corte de plantas jovens, bem como, da produção de óleo e fabrico de farinhas. Além da importância para os/as agricultores/as, esta espécie é historicamente utilizada por indígenas, considerada sagrada para os Mbyá-Guarani (KINUPP e LORENZI, 2013).

2) *Ananas bracteatus* Schult.f. (ananá, ananás): herbácea da família Bromeliaceae, frequente na região, ocorrendo normalmente em ambientes sombreados e formando aglomerados, ocasionalmente cultivada para consumo e utilizada como cerca viva pelos/as agricultores/as. Foi citado o uso da polpa do fruto para suco, *schmier* e doces (em calda e com sagu). O uso in natura não é muito apreciado, devido ao sabor normalmente ácido. Foi muito citada durante as entrevistas, especialmente devido ao uso associado à melancia-de-porco em *schmier* (*C. lanatus* var. *citroides*). Segundo os/as agricultores/as, a acidez do ananá com o gosto doce da melancia-do-porco, torna o sabor da *schmier* ainda mais agradável. Além dos usos citados pelo público entrevistado, é possível utilizar a casca para chás (gelado ou quente), e o escapo floral para ornamentação. Do caule basal, pode-se extrair bromelina, substância que apresenta usos para a indústria alimentícia, farmacêutica e forrageira (KINUPP, 2007; KINUPP e LORENZI, 2013).

3) *Bromelia antiacantha* Bertol. (bananinha-do-mato, gravatá): herbácea da família Bromeliaceae, frequente na região, normalmente ocorrendo em ambientes parcialmente sombreados, como em bordas de capões de mato, formando aglomerados populacionais. Normalmente, é mantida nas propriedades rurais, principalmente pelo reconhecimento do potencial medicinal. No entanto, também foi relatado por alguns/as agricultores/as o uso do fruto para fabricação de sucos, geleia e *schmier*. O consumo in natura não é apreciado, pela acidez apresentada pelos frutos. Os frutos são comercializados por alguns/as agricultores/as, especialmente sob encomenda. Além dos usos supracitados, esta espécie apresenta potencial ornamental quando em flor e pode ser utilizada como cerca viva. Propaga-se com facilidade, sendo considerada indesejada em alguns espaços, especialmente em meio a pastagens devido à presença de espinhos (LORENZI, 2008).

4) *Cereus hildmannianus* K.Schum. (cactus, tuna): cacto arbóreo da família Cactaceae, presente nos campos nativos, especialmente em locais protegidos do pisoteio dos animais. As citações para a espécie compreenderam territórios correspondentes a Serra dos Tapes e o consumo in natura da polpa dos frutos. Além deste consumo, é possível utilizar o epicarpo, as flores e os cladódios, após preparo adequado. O sabor da polpa dos frutos é adocicado, apresentando consistência semelhante às pitaias (*Hylocereus* spp.) (LORENZI et al., 2015) e, apesar de ser subutilizada na região, apresenta-se como promissora, tendo em vista sua adaptação aos ecossistemas locais.

5) *Allophylus edulis* (A.St-Hil. et al.) Hieron. ex Niederl. (chal-chal, chala-chá, chali-chá): árvore da família Sapindaceae, abundante nas bordas dos capões de mato nas propriedades. Foi relatado pelos/as agricultores/as o uso dos frutos in natura, mas é consumida e comercializada apenas de forma eventual, sem haver exploração de fato. Os frutos são pequenos e numerosos, com a polpa e epicarpo de sabor adocicado. As



sementes também podem ser utilizadas com moderação após serem torradas. Kinupp (2007) cita o potencial desta espécie, devido à abundância de indivíduos, frutificação massiva e facilidade de colheita. É recomendável seu processamento, devido à perecibilidade dos frutos.

6) *Passiflora caerulea* L. (maracujá-silvestre, maracujá-do-mato e maracujá-zinho): herbácea trepadeira, presente especialmente nas bordas de capões de matos nas propriedades. Os frutos são coletados eventualmente na beira dos caminhos para horta e/ou lavoura para consumo da polpa in natura, conforme relatos dos/as agricultores/as. Apresenta polpa de sabor adocicado, de cor vermelha, podendo ser explorada para sucos, mousses, cremes e cobertura de sorvetes. Apresenta alto potencial para decoração de pratos, devido à coloração (KINUPP e LORENZI, 2013).

7) *Schinus terebinthifolia* Raddi (aroeira, pimenta-rosa, sombra-de-touro): árvore da família Anarcadiaceae, abundante na região, pioneira de fácil propagação, e com produção massiva de frutos. Foi citado o conhecimento do uso do fruto pelos/as agricultores/as como tempero, porém, ainda existe um certo preconceito com a espécie, devido à confusão com aroeira-brava (*Lithraea brasiliensis* Marchand), que possui substâncias alergênicas. No entanto, recomenda-se o uso moderado de *S. terebinthifolia* (KINUPP, 2007). Além do uso alimentício, é utilizada como ornamental, tem potencial melífero e como moerão vivo nas propriedades.

Vale ressaltar que, dentre as nativas, são também reconhecidos pelos/as agricultores/as quanto ao potencial alimentício o araçá (*Psidium cattleianum* Sabine), butiá (*Butia odorata* (Barb.Rodr.) Noblick), a pitanga (*Eugenia uniflora* L.), o araticum (*Annona sylvatica* A.St.-Hil.) e o pinhão (*Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze), espécies consideradas PANC por ainda serem subutilizadas por grande parte da população, apesar de mais conhecidas e estudadas. Além disso, espécies de hortaliças não convencionais, como beldroegão ou major-gomes (*Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertn.) e bertalha (*Anredera cordifolia* (Tem.) Steenis) são ainda pouco conhecidas e utilizadas pelos/as agricultores/as, apesar de serem comercializadas nas feiras livres, devido à demanda de consumidores.

Considerações finais

Existem diversas espécies nativas da Região Sul com potencial para extrativismo sustentável e cultivo solteiro, consorciado e agroflorestal, em propriedades de agricultores/as familiares agroecológicos/as. No entanto, ainda demandam estudos agronômicos, nutricionais, de tecnologia de alimentos e de viabilidade econômica. A valorização e o cultivo destas espécies nativas auxiliam na promoção da segurança e soberania alimentar, na conservação *in situ/on farm* das mesmas, bem como, das espécies da flora e fauna e dos saberes associados.

Agradecimentos

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