



Diversidade alimentícia inexplorada: identificação e divulgação das PANCs na Comunidade de Lagoa do Saco, Monte Santo, Bahia.
Unexplored food diversity: identification and dissemination of PANC in the community of Lagoon do Saco, Monte Santo, Bahia.

BRITO, Crislandia Reis^{1,2}; TROILO, Gabriel¹; SANTOS, Liz Oliveira²

¹ Discente do Curso Superior de Tecnologia em Agroecologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia em parceria com a Escola Família Agrícola do Sertão, crisgilide@gmail.com; ² Docente do Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, liz@ufrb.edu.br

Eixo temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são importantes fontes de alimento para a humanidade, porém seu uso para fins alimentícios é pouco difundido. Considerando o Sistema Agroalimentar vigente, junto à padronização da alimentação da população, este trabalho surge com objetivo de investigar e catalogar as principais PANC existentes na Comunidade de Lagoa do Saco, município de Monte Santo, Bahia, na busca da valorização de práticas culturais e resgate da cultura alimentar. Para tanto foram realizadas rodas de conversas, entrevistas e oficinas abordando o tema Sistema Agroalimentar e os fatores que estão por trás da alimentação humana, destacando a importância das PANC como instrumento de reflexão e transformação seguindo um caminho para uma soberania alimentar e a valorização das espécies locais. Ao final foram identificadas 55 espécies de PANC, dentre estas 24 eram desconhecidas pela comunidade com potencialidade alimentícia, 21 destas são consumidas pela comunidade. As 10 espécies restantes já foram consumidas pela comunidade e atualmente estão em desuso.

Palavras-chave: PANC; PRONERA; Sistema Agroalimentar; Soberania Alimentar.

Keywords: PANC; PRONERA; Agro-alimentary System; Food Sovereignty.

Introdução

Ao observarmos as plantas existentes no mundo, sejam elas nativas ou exóticas, e buscar estudar cada uma delas será possível notar a grande biodiversidade de plantas com enorme valor nutricional e que podem ser consumidas, porém ainda pouco valorizadas. São as denominadas PANC: Plantas Alimentícias Não Convencionais (KELEN et al, 2015).

O cultivo e conservação de plantas alimentícias é uma grande estratégia para o suprimento de alimentos principalmente para as pessoas com baixo poder aquisitivo e para os camponeses que possuem pouca terra para garantir a subsistência de suas famílias (KINNUP, 2007).

A alimentação humana nos dias atuais é muito restrita, ou seja, com uma variedade pequena de sabores, já que são poucas as espécies alimentícias aproveitadas. Há um número muito grande de plantas que podem fazer parte da dieta alimentar e não são utilizadas. Muitas PANC estavam inseridas na dieta alimentar das pessoas,



entretanto, com a diminuição da biodiversidade e padronização da produção, a alimentação humana tornou-se restrita, compreendendo um número reduzido de espécies vegetais (ESTEVE, 2017).

O estudo das PANC em comunidades tradicionais se faz necessário devido ao desuso de algumas espécies comestíveis, além de algumas delas não terem custo de produção podendo ser adquiridas através do extrativismo da vegetação local. No livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais do Brasil* feito por Valdely Ferreira Kinupp e Harri Lorenzi (2014), foram catalogadas 351 espécies de plantas comestíveis e o valor nutricional destas espécies foram catalogados, além de características, formas de propagação, partes a serem utilizadas e o preparo de receitas. Muitas destas plantas catalogadas estão presentes nos quintais e roçados das famílias camponesas onde algumas delas são ou já foram consumidas, restando assim difundir o conhecimento sobre a diversidade de espécies utilizadas para o consumo humano, algumas destas são utilizadas apenas para fins medicinais ou ornamentais.

O presente trabalho teve como finalidade ampliar o conhecimento sobre as PANC da região, catalogando e divulgando as espécies de plantas não convencionais existentes na comunidade pesquisada. Além disso, a proposta visou contribuir através de palestras informativas sobre os nossos hábitos alimentares e a importância das PANC para a geração de uma cultura alimentar saudável, nutritiva, popular e consciente e investigar com as famílias camponesas as plantas alimentícias não convencionais consumidas antigamente e que entraram em desuso, além da realização de uma atividade prática com estas plantas na preparação de receitas e degustação com os participantes da pesquisa.

Metodologia

O local escolhido para realização da pesquisa foi a comunidade de Lagoa do Saco que está situada no município de Monte Santo, região Norte da Bahia, onde moram cerca de 300 famílias. Os limites geográficos da comunidade se dão pela localização de fazendas circunvizinhas que as rodeiam como: Lagoa Redonda, Vieira, Lajedo, Engorda (comunidade mãe) e outras fazendas parentes constituídas por famílias que plantam e criam seus animais.

O método de pesquisa utilizada neste trabalho foi à pesquisa-ação apresentado por Michel Thiollent (1986), um tipo de pesquisa social na qual os participantes da pesquisa e o pesquisador estão totalmente envolvidos, juntos buscam compreender e entender o objeto da pesquisa de forma coletiva, levando sempre em consideração o conhecimento popular dos camponeses. Foi realizada uma entrevista semiestruturada permitindo a obtenção de alguns dados dialogando com dez agricultores (as), sendo 8 (oito) mulheres e 2 (dois) homens, ambos foram informadas do objetivo da entrevista e tiveram a oportunidade de relatar as plantas que eles conhecem com seus diversos nomes populares, seu modo de preparo e a



importância destas plantas para a contribuição de uma alimentação saudável e diversificada, através das rodas de conversas realizadas. A escolha dos entrevistados foi feita de acordo com a participação dos mesmos nas palestras realizadas, indicando os participantes que mais se destacaram durante o debate.

Resultados e Discussão

Este trabalho trouxe para a comunidade de Lagoa do Saco, uma questão extremamente inclusiva, tendo como maior importância à disseminação do conhecimento e a troca de saberes, cominando na realização de rodas de conversa, oficinas e entrevistas semiestruturadas com a comunidade que promoveu um amplo envolvimento do público sobre o assunto, conduzindo a uma boa reflexão sobre o tema conforme ilustrado na figura 1.

Durante o trabalho foram catalogadas 55 espécies de plantas alimentícias não convencionais na comunidade, 24 destas não eram conhecidas pelos moradores, inclusive algumas bastantes atrativas no preparo de corantes naturais e temperos, sementes e flores comestíveis, além de frutos imaturos e brotos jovens preparados de diversas formas. 21 PANC são consumidas pelas famílias, destas, o maior número se refere às partes alimentícias não convencionais como cascas de frutas e folhas de legumes utilizadas em diversas receitas entre as famílias.

Das espécies catalogadas 10 estão em desuso pela comunidade, algumas destas eram consumidas *in natura* quando encontradas na caatinga, para algumas famílias as longas estiagens têm contribuído para a redução do consumo de algumas plantas por só crescer espontaneamente após os períodos de chuvas.

Na realização do trabalho um dos objetivos essenciais foi à divulgação e identificação de espécies inexploradas e comestíveis existentes na comunidade Lagoa do Saco. O repasse deste conhecimento para a comunidade através das palestras realizadas gerou um grande envolvimento dos camponeses (as) presentes nos encontros podendo notar o entusiasmo e a determinação de colocar em prática as informações adquiridas.

A tabela 1 destaca as principais informações adquiridas durante as entrevistas, apresentando as partes das plantas utilizadas, formas de preparo, onde se encontra maior incidência da espécie e algumas observações oportunas acrescentadas sobre a planta.

A ênfase desta pesquisa considerando seu objetivo central possui uma caracterização bastante significativa, pois por meio dos conhecimentos e sistematização dos saberes obtidos através do diálogo com a comunidade e dos diversos conhecimentos científicos adquiridos ao longo de toda a pesquisa, o trabalho de divulgação e identificação foi realizado intensamente e os resultados foram todos alcançados. Restando assim a anseio de continuar o trabalho iniciado



na comunidade, pois esta pesquisa despertou o interesse de muitas pessoas em prosseguir tanto com o trabalho de divulgação das PANC como a necessidade de estar sempre discutindo sobre os nossos hábitos alimentares, na busca de uma vida mais saudável.

Conclusões

Este trabalho foi realizado em um local onde os participantes da pesquisa não apresentavam o conhecimento do conceito das PANC, sendo para as famílias algo bastante inovador capaz de motivar ainda mais a realização das atividades propostas, ocorrendo em todos os momentos troca de saberes e grandes aprendizados. Notou-se que a comunidade tem um alto potencial organizativo o que contribuiu bastante para a boa realização do trabalho.

Estudar sobre PANC é expor inúmeras questões problematizadoras que nos permitem refletir e trabalhar estas espécies vistas como “plantas que não se come” como algo de transformação política e consciente, repensando e modificando os nossos hábitos alimentares na busca da Soberania Alimentar. Daí vem o desafio do uso das PANC, por isso é preciso desmistificar este tipo de preconceito com um longo trabalho de divulgação e diálogo para assim entender que possuímos uma vasta diversidade de plantas alimentícias ao nosso redor, que nascem espontaneamente e não precisam ser cultivadas, e sim valorizadas para o nosso consumo, contribuindo para uma vida saudável a partir de uma alimentação diversificada e rica em nutrientes.

Permanece assim a necessidade de prosseguir com o debate e execução de práticas que contribuam na preservação da Soberania Alimentar, apresentando estas plantas como grande importância sociocultural e gastronômica.

As desvalorizações das espécies catalogadas surgem devido à inserção de alimentos, especialmente industrializados, nas dietas das pessoas, principalmente com a propaganda do alimento industrializado, rápido e saudável entrando em desuso as espécies locais. Este trabalho de divulgação e identificação despertou interesse de muitas pessoas não só da localidade onde foi desenvolvido o trabalho, mas também em outros espaços como entidades que envolvem diversas comunidades e que trabalham com a valorização de produtos regionais livres de insumos sintéticos, fertilizantes, sementes transgênicas e outras formas de artificialização da natureza.

Referências bibliográficas

ESTEVE, E.V. **O negócio da comida quem controla a nossa alimentação**. Ed.1, Edit: Expressão Popular, São Paulo, 2017.



KELEN, M. E. B.; NOUHUYS Iana Scopel Van et al. **Plantas Alimentícias Não Convencionais**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese. Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia. Faculdade de Agronomia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS, 2007.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**. Instituto Plantarum de Estudos da Flora, São Paulo, 2014.

THIOLLENT M., **Metodologia da pesquisa-ação**, Edit. Cortez, São Paulo, 1986.



Figura 1. Roda de conversa e oficina de preparação e degustação de receitas.
Fonte: dos autores (2019).

PANC	PARTES UTILIZADAS	MODO DE PREPARO	MAIOR INCIDENCIA
Alfavaca	Folha	Tempero	Caatinga
Assa peixe	Folha	Refogada e empanada	Caatinga
Barba de bode	Frutos	In natura	Caatinga
Beldroega	Folhas	Refogada e in natura	Caatinga e Quintal e terrenos baldios
Beldroega graúda	Folhas	Refogadas e in natura	Caatinga, Quintal e terrenos baldios.
Bredo	Folhas e sementes	Refogado	Caatinga, Quintal e terrenos baldios
Cabeça de frade	Miolo	Doces e geleias	Caatinga
Canapú	Frutos	In natura	Caatinga
Casca da banana	Casca	Empanada	Quitandas
Casca da batatinha	Casca	Grelhada/Frita	Quitandas
Casca da melancia	Casca	Refogada e doce	Quitandas
Fedegoso	Sementes	Chá "café"	Caatinga



Folha da batata doce	Folhas	In natura, refogadas ou em omeletes.	Quintais e roçado
Folha da beterraba	Folhas	In natura e refogadas ou em omeletes.	Quintais e feiras agroecológicas
Folha da Cenoura	Folhas	In natura e refogadas ou em omeletes	Quintais e feiras agroecológicas
Folha do Aipim	Folha	Desidratada (pó) e refogada	Quintais e roçados
Fruta de Palma	Fruta	In natura	Quintais
Fruto do mandacaru	Fruto	In natura	Caatinga
Hortelã Graúda*	Folhas	Suco e tempero	Quintais e hortos medicinais
Língua de vaca	Folhas	Refogada	Caatinga, quintais e terrenos baldios
Mamão de veados	Batata	Doce de corte	Caatinga
Mamoeiro jovem	Frutos imaturos e caule	Doce de corte e refogados (fruto) in natura e conservas(caule)	Quintais e Chácaras
Matruz*	Folhas	Com leite	Quintais
Melão de São Caetano	Frutos	In natura	Caatinga, quintais e terrenos baldios
Moringa	Folhas	Refogadas e in natura (folhas) empanadas (flores)	Quintais
Palma	Raquetes	Refogadas	Quintais
Palma doce	Raquetes	Refogadas	Quintais
Quióio	Folhas	Tempero	Quintais
Serralha*	Folhas	In natura e refogadas ou em omeletes	Caatinga, quintais e terrenos baldios
Trançasse*	Folhas	In natura e refogadas	Quintais e hortos medicinais
Velame	Folhas	Tempero	Caatinga

Tabela 1. Estrutura da entrevista e conhecimentos sistematizados sobre PANC na comunidade de Lagoa do Saco.

Fonte: dos(as) autores(as), 2019.

*Utilizada para fins medicinais.