



Agricultura familiar como agente de desenvolvimento regional por meio do cultivo e comercialização de hortaliças não convencionais em Minas Gerais

Cultivation and comercialization of non conventional herbs and spices for the development of regional family agriculture in Minas Gerais.

ABRAS, Michael¹, CATÃO, Leandro²

¹Universidade Fumec de Belo Horizonte, abrasgastronomia@gmail.com, ² Universidade Federal de Minas Gerais, leandropenacatao@gmail.com

Tema Gerador: Campesinato e soberania alimentar

Resumo

A proposta deste artigo é informar e estimular o consumo de alimentos que formam a base de nossa dieta e que tem sido negligenciados ao longo dos anos, em especial as PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais). É de extremo interesse o incentivo a agricultura familiar através do cultivo e comercialização de tais alimentos, contribuindo assim para o resgate sócio-cultural em Minas Gerais, possibilitando o desenvolvimento regional, a inclusão social e distribuição de renda.

Palavras-chave: Agricultura familiar, PANC, Desenvolvimento regional, Gastronomia

Abstract

The purpose of this article is to inform and stimulate the consumption of foods that form the basis of our diet and it has been neglected over the years , especially PANC (Unconventional Vegetables / Plantas Alimentícias Não Convencionais) . It is a great interest encouraging family farming through growing and marketing of such foods, thereby contributing to the socio-cultural revival in Minas Gerais, providing regional development , social inclusion and income distribution .

Keywords: Family Agriculture , PANC , Regional Development , Gastronomy

Introdução

A história da produção de alimentos no Brasil e em Minas Gerais está ligada a diferentes trajetórias e culturas. No período das grandes navegações, espanhóis e portugueses, seguidos posteriormente por ingleses, franceses e holandeses, traçaram várias rotas pelo globo, contribuindo na distribuição de plantas de seus centros de origem para o mundo. Entre elas destacam-se as hortaliças, que passaram a ter grande importância na formação da base alimentar e cultural brasileira.

Esta integração cultural brasileira que foi incorporada também na cultura mineira a partir de então, corre sérios riscos de se perder ou até mesmo de se extinguir devido às transformações da sociedade atual, principalmente no que diz respeito ao desu-



so de plantas, anteriormente conhecidas e que hoje foram substituídas por alimentos processados e de baixo valor nutricional, visando o lucro das grandes corporações e indústrias.

Por outro lado, o aumento constante na demanda das populações por uma alimentação mais balanceada e saudável, a busca por alimentos sem o uso de agrotóxicos, produzidos de forma artesanal e com matéria prima com menor processamento industrial tem contribuído para o resgate da agricultura familiar como importante ator sociocultural principalmente em Minas Gerais.

É de interesse neste trabalho estimular o conhecimento e consumo de alimentos que estão presentes na base de nossa dieta e que têm sido negligenciados ao longo dos anos, em especial as Plantas Alimentícias Não Convencionais, tratadas por diversos autores e a partir de agora como PANC.

Esta terminologia começou a ser usada a partir de 2008 e contempla todas as plantas que tem uma ou mais partes ou porções que pode(m) ser consumida(s) na alimentação humana, sendo elas exóticas, nativas, silvestres, espontâneas ou cultivadas.(KINUPP, 2014).

Material e Métodos

Entendendo um pouco mais

A produção atual de gêneros alimentícios no mundo é maior que a necessidade de alimentação do planeta. Porém existem interesses econômicos e comerciais, má distribuição dos alimentos, o uso indevido que acontece desde o campo até as mesas, além da pobreza nutricional que se enquadram a maioria dos alimentos consumidos atualmente.(KINUPP, 2014).

De acordo com O Ministério do Meio Ambiente(2015), o Brasil detém a maior biodiversidade do mundo. Esta multiplicidade de povos e culturas no Brasil e particularmente em Minas está representada também nos alimentos consumidos outrora e que precisam ser resgatados e resignificados.

Apesar de toda essa riqueza em forma de cultura, conhecimentos e de espécies nativas, a maior parte das atividades econômicas nacionais se baseia em espécies exóticas, ou seja, introduzidas de outras regiões do planeta, como a cana-de-açúcar da Nova Guiné, café da Etiópia, arroz das Filipinas, soja e laranja da China, cacau do México e trigo asiático. De acordo com Rapoport(1998) mais de 50% de tudo que consumimos é de origem Euroasiática (Eurásia).



Em pesquisa realizada, Kunkel(1984) relatou que atualmente são enumeradas cerca de 12.500 espécies de plantas potencialmente alimentícias no mundo, sendo que 90% do alimento mundial nos dias de hoje vem de apenas 20 espécies. Mesmo com toda a riqueza potencial, a matriz agrícola no Brasil está apoiada na exploração comercial de poucas espécies exóticas domesticadas de alimentos. Mesmo na agricultura familiar, para hortas e pomares menores, a origem das espécies é exótica.(CORADIM, 2011).

Além disso, muitas plantas são rotuladas de daninhas, matos, invasoras e até mesmo nocivas. Entretanto, o que não se sabe é que muitas dessas plantas, discriminadas, são espécies com grande importância alimentícia, contendo ainda anos de cultura local. Possivelmente formaram a base da alimentação no passado e vem sendo negligenciadas e esquecidas ao longo do tempo em virtude da falta de informação e até mesmo incentivo de plantio e consumo por parte dos órgãos de fomento, ensino e pesquisa.

O setor de agroindústria, sozinho, responde por cerca de 40% do PIB brasileiro ocupando lugar importantíssimo na economia nacional. Somente em Minas temos mais de 200 agroindústrias familiares. No entanto, vive-se no espaço agrícola uma contradição: por um lado tem-se a produção com altos níveis de excedentes, extremamente mecanizadas com menor geração de emprego e utilizando de adubos químicos, fertilizantes e pesticidas, e por outro se encontra a agricultura familiar contando com pouquíssimo poder tecnológico a serviço de sua produtividade, enfrentando dificuldades na produção e comercialização de alimentos, faltando às vezes até para a subsistência. No entanto, o que falta em tecnologia sobra em persistência e dedicação desses agricultores.

Resultados e discussão

Algumas características definem uma agricultura familiar, onde os membros da família vivem na propriedade e a gestão é feita pelos proprietários. Além disso, o trabalho é fundamentalmente rústico, o capital pertence à família e os responsáveis pelo empreendimento estão ligados por laços de parentesco.

Ao se visitar as cidades do interior de Minas se consegue perceber que a cultura alimentar bem como o modo de produção das famílias é tradicional. São raras as casas onde não se encontre uma horta ou pomar. Mesmo assim a grande maioria desconhece ou já não pratica mais o cultivo de hortaliças não convencionais apesar de estarem presentes durante muitos anos em sua dieta diária.



Por outro lado nas grandes cidades, a grande maioria da população pouco ou nada conhece do verde que as cercam. Frequentam as feiras e mercados de rua e ao se depararem com uma hortaliça diferente, por falta de informação sobre a hortaliça ou como utilizá-la, não se interessam em saber do que se trata. Sendo assim o ciclo não se fecha, ou seja, a demanda de consumo não é criada e consequentemente o produtor rural, muitas vezes agricultor familiar, parte para o plantio de alimentos conhecidos, divulgados e de fácil comercialização.

A globalização alimentar nos últimos anos tem contribuído para inibir o consumo destes alimentos em virtude de interesses comerciais. Quando se fala em arroz, alface, repolho, brócolis, cenoura, milho, mesmo estando no interior da Amazônia, as pessoas já os identificam, pois já os viram na TV ou leram sobre os mesmos nos livros e acabam por formular suas imagens e associar ao consumo. Ao passo que se falarmos das PANC, pouquíssimas pessoas saberão do que se trata. “E o mais curioso é que a maioria dessas hortaliças possui bom potencial de cultivo e extrativismo imediato, excelente produtividade, alto nível nutricional e funcional além de grande versatilidade na culinária.”(GASSON, 1993).

O fato é que diferentemente das hortaliças mais comuns, como alface, couve e brócolis as PANC são espécies ligadas à cultura e tradição de várias comunidades. Contudo, além de simplesmente ter um plano de desenvolvimento, é necessário despertar nos atores locais o desejo de fazer dar certo, o sentimento de pertencimento e a visão do resultado positivo no final. Assim como os aspectos culturais são herdados e passados de geração em geração, o desejo de transformar a própria realidade também deve permanecer e ser alimentado constantemente e passado de pai para filho.

Gertler (2001) ressalta a importância do reconhecimento do chamado conhecimento implícito e tácito, valorizando-se não apenas o conhecimento formalizado e dito avançado (conhecimento científico-tecnológico). Para ele “o conhecimento tácito é aquele que não foi documentado e tornado explícito por quem o usa ou detém; e deriva fundamentalmente da experimentação e da difusão de novas práticas pela interação local (GERTLER, 2001, p. 12-15).

Para Johnson e Lundvall (2000), esse conhecimento reside e se desenvolve em crenças, valores, know-how e habilidades de cada indivíduo e organização, e provém do aprender fazendo, usando e interagindo, encontrando-se associado a contextos organizacionais e territoriais específicos. Tal conhecimento passa então a ser considerado um diferencial básico de competitividade e desenvolvimento regional a partir do momento em que é efetivamente colocado na linha de produção, fazendo com que o



conhecimento ora destinado apenas à memória à beira da extinção, passe a ser distribuído e ensinado a outras gerações de modo a garantir o fortalecimento dos métodos e técnicas de plantio e colheita desses alimentos. Isso significa que hortaliças ora esquecidas podem figurar como atores principais do desenvolvimento local.

Conclusão

Calcula-se que se perde por ano, em um hectare, de uma a duas toneladas de PANC, plantas que podem ser cultivadas sem grande dependência de insumos e mesmo sem qualquer política pública ou de financiamento e em muitos casos aproveitando áreas que parecem desfavoráveis para a agricultura familiar. (Projeto Panc's, 2015).

Carlo Petrini (2009) defende a ideia de que é preciso desindustrializar a agricultura. Para ele não é necessário aumentar a produção e sim melhorá-la e limpá-la. “Não é possível explorar mais um terreno ou uma vaca leiteira, ou pretender que um frango cresça na metade do tempo natural – são seres vivos e o mecanismo natural, se rompido, não será consertado como uma fresa industrial.” (PETRINI, 2009, P.31-35).

Não se trata aqui de simplesmente extinguir agricultura, afinal não podemos falar em alimentos sem falar de agricultura. Porém se faz necessário repensar a sua utilização.

Vivemos atualmente, um momento promissor de revalorização dos alimentos regionais principalmente em virtude da gastronomia que está em alta no país. Para muitos a cozinha se torna um antídoto ao estilo de vida imposto pela agroindústria e pelos moldes atuais de alimentação. Existe um aumento constante na demanda das populações por uma alimentação mais balanceada e saudável, a busca por alimentos sem o uso de agrotóxicos, produzidos de forma artesanal e com matéria prima com menor processamento industrial, o que tem contribuído para o resgate da agricultura familiar como importante ator sócio cultural principalmente em Minas Gerais.

As PANC tem uma capacidade enorme de geração de renda e desenvolvimento regional, além de potencial gastronômico inestimável não somente em Minas mas em todo território nacional tornando assim de extremo interesse o incentivo à agricultura familiar através do cultivo e da comercialização de tais alimentos.

Existe uma infinidade de espécies de PANC, mas falta conhecimento. As pessoas não usam porque não conhecem e, por esse motivo, não criam a demanda para a venda e consequentemente o plantio e cultivo. Nossas escolhas e decisões como consumidores, além das iniciativas pessoais como de pesquisadores, agricultores e também chefs de modo a gerar demanda são válidas, fechando assim o ciclo produtivo, econômico e cultural. Ao passo que as informações forem transmitidas, a demanda será



criada. Ao chegarem às feiras e comércios locais, as pessoas buscarão por esses alimentos autóctones, produzidos pela agricultura familiar, sem agrotóxicos e de forma sustentável. Consequentemente a economia local girará e o desenvolvimento regional consciente evoluirá gerando renda para o agricultor além de fortalecer o setor.

Através de ações como essas, as feiras e mercados locais poderão abastecer as casas não apenas de alimentos com alto nível nutricional e funcional, mas cheios de cultura, história, e acima de tudo desenvolvimento regional sustentável.

Referências

KINUPP, Valdely Ferreira e LORENZI H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas, 2014.

BRASÍLIA (Estado) Ministério do Meio Ambiente: Biodiversidade Brasileira. Disponível em: <www.mma.gov.br>. Acesso em: 20 jul. 2015.

RAPOPORT, E, H.et.al.1998. Malezas comestíveis. Hay yuyos y yuyos... Ciencia Hoy, Buenos Aires, v. 9, n49, p.30-43.

KUNKEL, G. Plants for human consumption: na annotated checklist of the edible phanerogams and ferns. Koenigstein: Koeltz Scientific Books, 1984, p393.

CORADIM, L. et al. (Eds). Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual e potencial: plantas para o futuro – Região Sul. Brasília: MMA, 2011. p. 934.

GASSON, Ruth e ERRIGTON, Andrew: The Family business – Wallingford, Cab International, (1993), p.20).

PORTO ALEGRE Projeto PANCs – Soberania Alimentar e Biodiversidade Palpável. Disponível em: <http://coletivocatarse.blogspot.com.br/2010/04/projeto-pancs-soberania-alimentar-e.html>. Acesso em: 12 jul. 2015.

GERTLER, S. Meric. Tacit know ledge and the economic geography of context or the undefinable tacitness of being (there). NELSON AND WINTER DRUID SUMMER CONFERENCE, Aalborg, Denmark. Proceedings... Toronto: University of Toronto, 2001, p 12-15.

JOHNSON, B.; Lundvall, B-Å. Promoting innovation systems as a response to the globalising learning economy. In: CASSIOLATO, J.; LASTRES, H. Arranjos e sistemas produtivos locais e as novas políticas de desenvolvimento industrial e tecnológico. Rio de Janeiro: IE/UFRJ, 2000. (Estudos Temáticos, Nota Técnica 4).

PETRINI, Carlos. 2009. Slow Food – princípios da nova gastronomia, SP, 2009, p31;35.