



## **As PANC integradas à cultura local: apresentando possibilidades de chimias com flores e frutas não convencionais no sul do Brasil**

*PANC integrated into the local culture: presenting possibilities of jams with non-conventional flowers and fruits in southern Brazil*

PINHEIRO OLIXEWSKI, Rafaela<sup>1</sup>; DURIGON, Jaqueline<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Campus São Lourenço do Sul, pinheiroolixewski@gmail.com.br; <sup>2</sup> Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Campus São Lourenço do Sul, jaquinedurigon@gmail.com

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

#### **Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária.**

**Resumo:** As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são espécies negligenciadas, subutilizadas e desprezadas por muitos motivos: aparência, falta de conhecimento, influências culturais, entre outros. Assim, faz-se necessária a divulgação destas plantas e de seus diversos usos e potenciais. No sul do Brasil, as chimias são doces tradicionais consumidos geralmente com pães. Em São Lourenço do Sul, RS, elas são especialmente apreciadas, fazendo parte do cotidiano alimentar da população. Diante disso, a inserção das PANC nesse tipo de preparo tem sido uma estratégia de sucesso no processo de popularização das PANC na região. Os relatos obtidos e observações realizadas nas atividades de degustação, indicam que as chimias com flores e frutos PANC apresentam grande aceitabilidade por parte dos consumidores(as). Assim, a comercialização destes produtos tem um grande potencial de geração e/ou complementação da renda.

**Palavras-Chave:** biodiversidade; agroecologia; PANC; sistema agroalimentar; alimentos alternativos.

#### **Contexto**

O Brasil é campeão em fitodiversidade, com uma grande variedade de frutíferas nativas e outras espécies com potencial alimentício. Porém, isso não se reflete na variedade de produtos ofertados amplamente no país, como no caso das geleias e demais doces. Segundo Kinupp e Lorenzi (2014), a seção de geleias dos supermercados por todo país é extremamente monótona, sendo limitada a poucas espécies, em sua maioria não nativas. Os autores também apontam que é mais fácil encontrar geleias de cramberry, blueberry ou damasco do que produtos com alimentos regionais e da sociobiodiversidade alimentícia brasileira.

Esse cenário de desconsideração das espécies alimentícias nativas como alimentos e sua ausência no cotidiano alimentar da maioria da população faz com que grande parte delas seja considerada como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Esse é um conceito que vem estimulando diversas iniciativas em torno da valorização da sociobiodiversidade alimentícia e trazendo possibilidades de diversificação alimentar, inserção e reinserção das espécies nativas e naturalizadas nas culinárias locais (DURIGON et al., 2023).



Nesse contexto, cabe destacar a atuação do projeto PANCPOP: popularizando o uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais que vem promovendo diversas atividades de ensino, pesquisa e extensão no sul do Rio Grande do Sul. Entre elas, destacam-se as oficinas e ações que envolvem a produção e degustação de geleias (doces feitos geralmente com suco de frutas e açúcar) e chimias (doces feitos com suco e polpa, juntamente com açúcar) com PANC. Esse tipo de preparo, típico da região, permite a inserção da PANC em consonância com as características culturais locais, colorindo as mesas de sabores, nutrientes, fragrâncias e garantindo o direito à alimentação regionalizada e biodiversa.

Assim, partindo das experiências vivenciadas durante as atividades do projeto PANCPOP e de experiências pessoais, busca-se descrever os momentos nos quais novas possibilidades de geleias e chimias foram apresentadas e degustadas, assim como as espécies que foram inseridas nessas preparações.

### Descrição da Experiência

Serão descritas as experiências vivenciadas entre outubro de 2022 a março de 2023. Elas são fruto das atividades realizadas no projeto PANCPOP, da Universidade Federal do Rio Grande (FURG), no município de São Lourenço do Sul, RS, além de momentos vivenciados pela primeira autora, no seu círculo familiar.

Em outubro, durante um dos encontros do Grupo de Estudos em PANC, vinculado ao projeto PANCPOP, e que reúne estudantes da FURG e comunidade local de São Lourenço do Sul, foi discutido o texto "Aceitaremos que os pobres adoecem de comida no Brasil?", publicado na página "O joio e o trigo". Na ocasião, foi oferecida uma porção de chimia de frutos da ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) (Figura 1) aos(as) participantes. A partir dos relatos, percebeu-se que esta chimia foi muito apreciada. Entre os aspectos destacados nos relatos, está o fato de que muitas PANC deixam de ser apreciadas por motivos estéticos, de estranhamento e de falta de conhecimento sobre o manejo e preparo da espécie, e não por seu sabor.



Figura 1: chimias de frutos de ora-pro-nobis na flor de brinco-de-prenda (*Abutilon striatum*) oferecido no grupo de estudos PANC.



Em novembro, foi realizado o Festival da Primavera, um evento cultural promovido pelos projetos PANCultura e PANCPOP da FURG. Foi proposto para esse momento a degustação das chimias de “PANC vermelhas” (*Rubus brasiliensis*, *Rubus rosifolius* e *Solanum americanum*), chimia de frutos de ora-pro-nóbis, chimia de frutos de jerivá (*Syagrus romanzoffiana*) e chimia de flores de hibisco-de-jardim (*Hibiscus rosa-sinensis*) e malvaisco (*Malvaviscus arboreus*) (Figura 2). Novamente, percebeu-se a falta de conhecimento dessas espécies como potenciais ingredientes para doces, assim como da sua forma de processamento. Porém, todas as opções foram bem recebidas pelos(as) participantes, os(as) quais demonstraram interesse em que os produtos fossem comercializados.



Figura 2: chimias de frutos de ora-pro-nobis, PANC vermelhas, e de jerivá oferecidas no festival de primavera.

Em fevereiro de 2023, em uma reunião familiar, foi oferecida uma chimia de tarumã (*Vitex montevidensis*) (Figura 3). Essa espécie é nativa na região sul e ocorre com grande frequência, porém, não é muito apreciada em função dos frutos apresentarem certa adstringência, uma sensação de “amarrar a boca”, quando consumidos in natura. Apesar de desacreditada quanto ao potencial alimentício, com o preparo correto, a espécie se mostrou bastante promissora, com uma aceitação surpreendente no núcleo familiar. Além do consumo na forma de chimia, esta preparação foi inserida no recheio de trufas e pasteis, o que trouxe uma receptividade ainda maior dos consumidores.



Figura 3: chimias de tarumã oferecida em reunião familiar.



Em março de 2023, durante a Acolhida Cidadã, um evento de extensão da FURG, foi oferecido um café pelo PANCPOP e o Centro Acadêmico de Agroecologia União Libertária da FURG campus São Lourenço do Sul (CAAULI). Entre os preparos, foram disponibilizadas as chimias de frutos de jabolão (*Syzygium cumini*), chimia de flores e rizomas de lírio-do-brejo (*Hedychium coronarium*), chimia de frutos de butiá (*Butia odorata*)

e chimia de frutos de maracujá (*Passiflora edulis*) com flores e rizomas de lírio-do-brejo (*Hedychium coronarium*) (Figura 4). Os(As) participantes se mostraram surpresos(as) com o resultado e com as possibilidades de usos dessas PANC e, novamente, demonstraram interesse em adquirir esses produtos.



Figura 4: Chimia de maracujá com lírio-do-brejo em uma flor de lírio do brejo oferecida na acolhida cidadã.

Diante disso, foi criada pela primeira autora a iniciativa “PANC doce PANC”, com intuito de produzir doces PANC, tornar o consumo das PANC democrático e, ao mesmo tempo, gerar renda. Assim, foram pensados alguns produtos, incluindo espécies de frutos e flores PANC, conforme a sazonalidade e disponibilidade dessas na região. As chimias de jabolão, de butiá, de maracujá (casca e polpa) com lírio-do-brejo (flores e rizoma), de hibisco-de-jardim e de amora-de-espinho (*Rubus* sp.) foram comercializadas na Feira autônoma da FURG campus São Lourenço do Sul.

## Resultados

Durante os eventos proporcionados pelo projeto de extensão PANCPOP e reuniões familiares onde foram ofertadas PANC na forma de chimia, percebeu-se que esse tipo tradicional de processamento de alimentos foi muito apreciado. Além da aceitação, observou-se que o público se surpreendeu em diversos momentos, visto



que as espécies utilizadas não eram vistas como alimentos na grande maioria dos casos.

No caso da ora-pro-nóbis, apesar das folhas estarem ganhando maior reconhecimento enquanto alimento, notou-se que os frutos ainda necessitam de uma maior popularização. O fato de possuírem acúleos dificulta seu consumo in natura, já que poucos conhecem as formas de processamento. Porém, ao fazer a geleia, os frutos são escaldados, fazendo com que os acúleos se desprendam e seja possível consumi-los e fazer diversas preparações. Ademais, como a frutificação é massiva, a transformação em chimia é uma forma de utilizar e conservar essa deliciosa PANC.

Em relação à inserção das flores das chimias, pode-se destacar o fato de que estas, quando vistas in natura, são pensadas somente como decoração e pouco quistas para consumo alimentar. Porém, quando oferecidas em forma de chimia são muito bem aceitas. Cabe destacar que a maioria dos(as) participantes das atividades desconhecia a forma de processamento das flores para chimias, a qual é diferente daquele aplicado aos frutos. No caso do hibisco-de-jardim (*Hibiscus rosa-sinensis*), após a higienização das flores, elas devem ser cozidas até que derretam, depois são liquidificadas, e só então são feitos os processamentos usuais para chimias.

Outra observação interessante é que quando oferecidas na forma de chimia, muitas flores deixaram de ser vistas como algo potencialmente tóxico à alimentação, como ocorreu na sua forma in natura, em algumas situações vivenciadas. Ou seja, quando inseridas em um preparo localmente difundido, as flores foram desassociadas da ideia de toxicidade comumente atribuída a elas.

Em relação às PANC como os frutos de tarumã e jambolão, que têm sabor pouco apreciado na sua forma in natura, pode-se afirmar que o processamento na forma de geleias pode alterar sua aceitabilidade. A adição de limão ou vinagre durante a preparação neutraliza o efeito adstringente dos frutos, tornando seus processados extremamente agradáveis. No caso do jambolão, o consumo na forma de chimia causou extrema surpresa até mesmo em pessoas que já incluem as PANC na alimentação, mas que tinham preconceito em função da sua natural adstringência.

Dessa forma, espera-se que essa planta amplamente cultivada no Brasil, deixe de ser reconhecida apenas por fornecer uma boa sombra e “sujar” as calçadas e passe a integrar o rol de espécies incluídas em preparos cotidianos.

Por fim, a criação da “PANC doce PANC” foi um primeiro passo para a ampliação da oferta de chimias e doces PANC em São Lourenço do Sul, inserindo sabores e espécies diversas em um preparo local. A demanda por esses produtos demonstra o grande interesse dos (as) consumidores (as) nesse tipo de preparo e na sua diversificação. Da mesma forma, essa iniciativa, além de gerar renda, contribui para



a popularização das PANC e para que as pessoas utilizem as espécies que antes eram descartadas ou desconhecidas quanto aos potenciais alimentícios.

### **Agradecimentos**

A primeira autora agradece à sua mãe, Raquel e irmã, Marcela que sempre apoiam mesmo sendo receosas a novidades alimentares sempre provam e dão o parecer, que costumam ser positivos, bem como ao pai, Marcelo. Agradecemos aos integrantes do PANCPOP que constroem essa iniciativa e a todos e todas que provaram e apoiaram a iniciativa “PANC doce PANC”.

### **Referências bibliográficas**

DURIGON, Jaqueline; RODRIGO MADEIRA, Nuno; KINUPP, Valdely F.. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC): Da construção de um conceito à promoção**

**de sistemas de produção mais diversificados e resilientes.** Revista brasileira de agroecologia, p.275, 2023.

KINUPP, Valdely F.; LORENZI, Harry. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas 2º ed..** Nova Odessa, SP: Jardim botânico Plantarum, p.19, 2021.