



A degustação como ferramenta de popularização das plantas alimentícias não convencionais (PANC) na feira de São Lourenço do Sul, RS

Tasting as a popularization tool for non-conventional edible plants (PANC) at the fair in São Lourenço do Sul, RS

COSTA, Laís V.¹; BECKER, Laura Q.²; POSSA, Carolina³; OLIXEWSKI, Rafaela P.⁴; SELL, Léia B.⁵; DURIGON, Jaqueline⁶

¹ Universidade Federal do Rio Grande (FURG), velasqueslais@gmail.com; ² Universidade Federal do Rio Grande (FURG), laurabeckerma@gmail.com; ³ Universidade Federal do Rio Grande (FURG), carolina.possa@gmail.com; ⁴ Universidade Federal do Rio Grande (FURG), pinheirooolixewski@gmail.com; ⁵ Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), leiasell1997@gmail.com;

⁶ Universidade Federal do Rio Grande (FURG), jaquinedurigon@gmail.com;

RESUMO EXPANDIDO

Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

Resumo: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) correspondem a uma ampla gama de espécies mantidas fora dos sistemas convencionais de produção e circulação de alimentos. O objetivo deste trabalho foi contribuir para a popularização das PANC na feira de São Lourenço do Sul, RS, promovendo degustações de espécies selecionadas. Inicialmente, foi feita uma consulta aos feirantes sobre a disponibilidade de PANC e sobre quais apresentam dificuldades na comercialização. Foram promovidas quatro degustações: com coração de bananeira, peixinho-da-horta, hibisco-vinagreira e bertalha-coração. Nas duas últimas atividades, a familiaridade e a satisfação dos consumidores com os preparo foram avaliadas por meio de um questionário. De maneira geral, percebeu-se que há interesse na compra das PANC por parte dos consumidores e que o diálogo contínuo com este público é importante para a popularização.

Palavras-chave: agroecologia; circuitos curtos de comercialização; extensão universitária.

Introdução

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) correspondem a uma ampla gama de espécies negligenciadas e/ou subutilizadas que são mantidas fora dos sistemas e circuitos convencionais de produção e circulação de alimentos (DURIGON et al., 2023). São espécies ou partes de plantas que não estão no cotidiano alimentar da maioria da população, contemplando uma imensa diversidade de folhas, tubérculos, raízes, sementes e flores alimentícias. Em decorrência dos seus grandes potenciais nutraceuticos, muitas vezes são equivalentes e/ou superiores às espécies convencionais (KINUPP, LORENZI, 2014), as PANC se destacam como importantes elementos para a garantia da segurança alimentar.

No sul do Rio Grande do Sul, desde 2018, o projeto de extensão PANCPOP - Popularizando o Uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais tem atuado com o objetivo resgatar e sistematizar os saberes populares sobre as PANC, contribuindo



para o seu reconhecimento como alimento nutritivo, sustentável e de grande valor cultural e socioeconômico. Vinculado à Universidade Federal do Rio Grande (FURG), o PANCPOP vem realizando atividades com agricultoras e agricultores familiares e a comunidade acadêmica, principalmente em São Lourenço do Sul, por meio de eventos e ações formativas, com destaque para aquelas realizadas junto à feira livre do município.

Conforme demonstrado por Valente et al. (2023), a feira de São Lourenço do Sul vem se constituindo como um importante espaço para as ações de popularização das PANC. Atualmente, são três bancas que fazem oferta de alimentos agroecológicos, incluindo diversas espécies de PANC. Aos sábados, dia de maior circulação no espaço, diversas bancas estão recheadas de PANC, tanto in natura quanto inseridas em preparos como pães, chimias e conservas. As ações desenvolvidas pelo projeto PANCPOP junto às bancas agroecológicas têm resultado em uma maior oferta de PANC, além de despertarem a curiosidade entre os agricultores(as) que levam estas plantas muitas vezes por afinidade e/ou para identificação botânica (VALENTE, 2021).

Ainda que haja uma oferta significativa de PANC na feira, os agricultores(as) enfrentam dificuldades para comercialização dessas plantas, seja por desconhecimento dos(as) consumidores(as) sobre a planta e seu preparo, ou pela existência de tabus culturais acerca de algumas espécies. Diante disso, a partir de demandas dos(as) feirantes da necessidade de se compreender a receptividade dos(as) consumidores(as) acerca dessas plantas, o projeto PANCPOP iniciou uma pesquisa-ação, promovendo degustações de espécies selecionadas e posterior avaliação junto aos(as) consumidores(as). O objetivo deste trabalho é descrever essas ações e analisar a familiaridade dos(as) consumidores com as PANC e a sua satisfação com os preparos oferecidos.

Metodologia

A feira livre do município de São Lourenço do Sul acontece semanalmente às quartas-feiras e aos sábados, sendo este último, o dia com mais bancas e, consequentemente, maior público. Ela acontece na Praça Central Dêde Serpa, onde cerca de 25 bancas da agricultura familiar fazem feira, sendo três bancas agroecológicas.

A construção da atividade iniciou com uma consulta aos(as) feirantes sobre quais as espécies de PANC estavam disponíveis em sua propriedade na época. Aliado a essa informação, também foi verificado junto aos(as) feirantes qual(ais) PANC apresentam dificuldades na comercialização. A partir desse levantamento, foram definidas as espécies a serem enfocadas, sendo selecionada uma para cada dia de atividade, com um preparo correspondente. As atividades de degustação aconteceram mensalmente, aos sábados, entre os meses de março à junho.



Ao longo da pesquisa, foi construído um questionário qualitativo como forma de avaliar as atividades. Este inclui quatro perguntas fechadas e é direcionado aos(as) consumidores(as) da feira, participantes da degustação (Figura 1). O questionário final foi aplicado pela equipe do projeto PANCPOP durante as atividades de degustação realizadas em maio e junho.

Cabe destacar que, durante as atividades, foram disponibilizados folders, contendo a receita do preparo oferecido e informações sobre os benefícios nutricionais e/ou medicinais da planta. Além disso, um exemplar da planta estava disponível para fins de identificação botânica da espécie e visualização dos(as) consumidores(as).

 PANC DO DIA: BERTALHA-CORAÇÃO 17/06/2023 

1. Você já **CONHECIA** a bortalha-coração?

() Sim () Não

2. Já tinha **CONSUMIDO** esta planta?

() Sim () Não

3. Você **COMPRARIA** esta planta?

() Sim () Não

4. Você **GOSTOU** de experimentar a bortalha-coração?

(Marque a carinha que mais representa o que você achou do preparo)

				
Detestei	Não gostei	Indiferente	Gostei	Adorei
()	()	()	()	()

Figura 1 - Questionário avaliativo aplicado na atividade de degustação da bortalha-coração. Este modelo é atualizado a cada atividade, apenas alterando-se o nome da espécie de PANC.

Resultados e Discussão

Ao total, foram realizadas quatro degustações, sendo as duas primeiras consideradas apenas como pilotos, ou seja, consistiram em momentos de observação e análise para a construção da metodologia final a ser aplicada. Dessa



forma, a primeira atividade consistiu apenas na degustação, nesse caso, do coração de bananeira (*Musa x paradisiaca* L.), sem a utilização do questionário. O coração de bananeira foi servido aos(as) consumidores(as) na forma de refogado, acompanhado de uma fatia de pão.

Para a segunda atividade, foi construído e aplicado o questionário durante a degustação do peixinho-da-horta (*Stachys byzantina* K.Koch). As folhas de peixinho-da-horta foram preparadas de duas formas: assadas e fritas. Percebeu-se a necessidade de aplicação do questionário de forma guiada, além da adequação de algumas questões, considerando que algumas não obtiveram respostas e/ou não houve entendimento por parte dos(as) consumidores(as).

Após os ajustes no questionário, foram realizadas mais duas atividades, incluindo então, a degustação e a aplicação do instrumento avaliativo final. Assim, foi promovida a degustação do hibisco-vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.), com o preparo de docinhos com os cálices florais desta planta. Da mesma forma, foi realizada a degustação de bertalha-coração (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis.), com o preparo dos tubérculos aéreos assados com sal e temperos.

Na ocasião da degustação de hibisco-vinagreira, um total de 51 pessoas responderam o questionário. Em relação ao conhecimento dos(as) consumidores(as) sobre a espécie, observa-se que a diferença é pequena: 24 (47%) pessoas conheciam e 27 (52%) não conheciam o hibisco-vinagreira. Quanto ao consumo desta PANC, a grande maioria (65%) relatou que nunca havia feito o uso. Esse dado demonstra que, ainda que a espécie seja tradicional entre os(as) agricultores(as) familiares locais (THEIS, 2019), ela não faz parte dos preparos cotidianos da maioria dos(as) respondentes. No que diz respeito à comercialização, quase a totalidade das pessoas (98%) assinalaram que comprariam o hibisco-vinagreira. Apenas uma pessoa assinalou que não compraria e outra não soube responder. Quanto à satisfação em relação à degustação, a maioria das pessoas demonstrou grande satisfação: 67% adoraram e 31% gostaram.

Na degustação da bertalha-coração, um total de 49 pessoas responderam o questionário. A maioria não conhecia esta planta (63%). Alguns(mas) participantes confundiram a morfologia dos tubérculos aéreos de bertalha-coração com os pseudofrutos de uva-do-japão (*Hovenia dulcis* Thunb.), com o cará-moela (*Dioscorea bulbifera* L.) e até com os rizomas de gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe). Sobre o uso, apenas 18% já havia consumido a bertalha-coração antes, tanto as folhas como os tubérculos, evidenciando a necessidade de maior popularização desta espécie. Quanto à satisfação em relação à degustação, a maioria das pessoas demonstrou grande satisfação: 51% adoraram e 43% gostaram. Três pessoas assinalaram indiferente para o preparo. Quanto à comercialização, a imensa maioria (92%) das pessoas declararam que comprariam esta planta, o que representa um resultado muito positivo frente ao grande número de pessoas que não conheciam a bertalha-coração.



Comparando os resultados de ambas degustações, observa-se uma tendência de maior aceitação do hibisco-vinagreira, em comparação com a bertalha-coração. Além do hibisco-vinagreira ser uma planta tradicionalmente consumida como medicinal e, conseqüentemente mais conhecida, a forma de consumo proposta na degustação apresentou-se mais familiar e foi melhor recebida e apreciada pelos(as) consumidores(as). Ainda que o preparo proposto para a bertalha-coração foi mais simplificado, este teve menor aceitação, tanto visualmente, quanto pelo sabor.

É importante destacar que, durante a realização das atividades na feira, os(as) feirantes espontaneamente indicavam aos(as) consumidores(as) que se direcionassem à atividade do PANCPOP para, além de degustar, se informar sobre as PANC e potenciais nutracêuticos destas plantas. Além disso, os relatos dos(as) feirantes, ao final das atividades, demonstraram que estas tiveram impactos positivos nas vendas das PANC degustadas, principalmente nas bancas agroecológicas.

Conclusões

As atividades de degustação na feira livre tiveram grande adesão dos(as) consumidores(as) e receptividade dos(as) agricultores(as), o que tem relação direta com o fato de serem atreladas às demandas, necessidades e interesses dos(as) feirantes. Estas atividades demonstraram também a necessidade de um diálogo contínuo e permanente com os(as) consumidores(as) a respeito das PANC, uma vez que diversas espécies são ofertadas todos os sábados e muitas delas são desconhecidas por estes(as). Assim, faz-se necessário dar seguimento às atividades a fim de promover e resgatar os conhecimentos junto ao público consumidor, desmistificando alguns preconceitos alimentares e demonstrando que as PANC são, acima de tudo, nossos alimentos e devem estar nas listas de compras da feira e nos pratos cotidianos.

Agradecimentos

A equipe do projeto PANCPOP agradece imensamente aos(as) agricultores(as) de São Lourenço do Sul pelo acolhimento e confiança no trabalho realizado ao longo desses seis anos de caminhada. Aos(as) consumidores(as) da feira livre pelo tempo investido à pesquisa e interação durante a atividade, pela curiosidade, pela escuta, pela partilha de saberes e memórias, e, principalmente, pela escolha de consumir alimentos diretamente de quem os produz.

Referências bibliográficas

DURIGON, J.; MADEIRA, N. R.; KINUPP, V. 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**, v. 18, n. 1, p. 268-291, 2023.



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.

KINUPP, V. F. Plantas alimentícias alternativas no Brasil, uma fonte complementar de alimento e renda. **Revista Brasileira de Agroecologia**, vol. 1, n. 1, 2006.

THEIS, J. da S. **Estudo etnobotânico de plantas alimentícias não convencionais (PANC):** saberes e sabores da agricultura familiar em São Lourenço do Sul, RS. 2019. 78 p. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas. 2019.

VALENTE, C.; DURIGON, J. PANCPOP: Popularizando o Uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais. *In*: MOSTRA DE PRODUÇÃO UNIVERSITÁRIA - MPU, 18, 2019, Rio Grande. **Anais [...]**. Rio Grande, RS: FURG, 2019.

VALENTE, C. **Impactos do processo de popularização das Plantas Alimentícias Não Convencionais na oferta de produtos agroecológicos:** o caso da feira de São Lourenço do Sul. 2021. 42 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Agroecologia) - Universidade Federal do Rio Grande, São Lourenço do Sul. 2021.