

Mais desperdiçadas do que desconhecidas: partes alimentícias não convencionais na agricultura familiar

**JOAN DA SILVA THEIS¹; GUSTAVO HEIDEN²; JAQUELINE DURIGON³;
CARLOS ROGÉRIO MAUCH⁴**

¹ Universidade Federal de Pelotas – joan.stheis@gmail.com

² Embrapa Clima Temperado – gustavo.heiden@embrapa.br

³ Universidade Federal do Rio Grande - jaqueline.durigon@gmail.com

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

1. INTRODUÇÃO

A globalização dos alimentos tem levado a uma homogeneização dos hábitos alimentares da população mundial e não tem resolvido o grave problema da fome que ainda assola muitos países. Atualmente, um número reduzido de culturas (cerca de 30) supre a maioria das necessidades calóricas humanas, destacando-se os cereais, como o arroz, milho, trigo e soja (FAO, 2015). Por outro lado, estima-se que mais de 12.000 espécies tem potencial alimentício para humanos (RAPOPORT e DRAUSAL, 2001) e, no Brasil, KINUPP E LORENZI (2014) citam a ocorrência de 3.000 espécies comestíveis. Ou seja, no sistema agroalimentar vigente, vive-se uma monotonia alimentar ou, em uma perspectiva ainda pior, faltam alimentos e nutrientes para grande parte da população, mesmo em um cenário cheio de possibilidades alimentícias.

É sabido, que, apesar de haver produção em quantidade necessária para suprir as necessidades diárias da população mundial, o controle sobre a mesma é monopolizado e o acesso aos alimentos é restrito. Estes aspectos, aliados às perdas e ao desperdício ao longo da cadeia produtiva, ajudam a explicar a falta de segurança alimentar e soberania alimentar em muitos países (BELIK et al., 2012; FAO, 2015; TEIXEIRA, 2015). Dessa forma, iniciativas que busquem fortalecer a produção e o consumo local de alimentos, através do incentivo às cadeias curtas de produção, (re)apropriação de saberes sobre alimentos regionais e aproveitamento total dos mesmos, podem contribuir na busca da autonomia de produtores e consumidores sobre sua alimentação.

Nesse contexto, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) surgem como uma opção, tanto de diversificação nutricional, principalmente para população que possui menor poder de aquisição de alimento, como de complementação de renda, para produtores familiares, além de contribuírem para a valorização cultural das populações tradicionais, as quais mantêm a utilização e/ou conhecimento sobre essas plantas. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi realizar um resgate do conhecimento e utilização de PANC entre agricultores familiares no município de São Lourenço do Sul, enfocando nas partes de plantas convencionais que, normalmente, são desperdiçadas pela população em geral, a fim de realizar um diagnóstico da relação deste público com o aproveitamento integral dos alimentos.

2. METODOLOGIA

Os dados sobre o conhecimento, utilização ou comercialização de partes alimentícias não convencionais foram coletados no município de São Lourenço do Sul (RS), sendo o público alvo os agricultores familiares agroecológicos ou em transição agroecológica, atendidos pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA). Para tanto, foram realizadas visitas a 14 propriedades,

entre janeiro e agosto de 2018, nas quais foi realizada uma pesquisa participante de caráter qualitativa, por meio de entrevistas que incluíam questões fechadas e abertas, além de conversas informais (MINAYO, 2002, 2012).

A partir dos dados coletados, procedeu-se uma análise do ponto de vista etnobotânico, visando contemplar o histórico de uso e comercialização de partes alimentícias não convencionais, bem como, formas de uso atual e de preparo conhecidos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram identificadas treze plantas convencionais que possuem partes utilizadas, comercializadas, ou apenas conhecidas pelos agricultores, as quais geralmente são desperdiçadas ou subutilizadas pela população em geral, seja por desconhecimento ou falta de hábito de consumo. São espécies cultivadas localmente, mas que podem ser consideradas PANC, em função do uso não convencional de alguma de suas partes (KINUPP e LORENZI, 2014). As plantas foram caracterizadas quanto a parte utilizada, a categoria de uso e o tipo de relação do agricultor com as PANC, ou seja, separou-se em categorias o grau de proximidade e utilidade dessas partes não convencionais para este público. Além disso, foram classificadas por família e espécie (Tabela 1).

Observou-se, a partir dos relatos, que a utilização e comercialização de partes não convencionais de alimentos cultivados nas propriedades não se dá somente em momentos de escassez de alimentos, mas como mais uma opção alimentícia. Isso porque os produtores reconhecem a existência de potenciais nutritivos e nutracêuticos nestes alimentos, além de sua palatabilidade e possibilidade de uso nas suas preparações cotidianas. Tendo em vista que, a exclusão destes alimentos nas refeições da população em geral, se deve principalmente a valores culturais, somado ao desconhecimento do potencial nutritivo e de sabor, colaborando para uma monotonia e carência de nutrientes nas refeições diárias (AIOLFI e BASSO, 2013; STORCK et al., 2013).

Do total de espécies registradas (Tabela 1), a maioria tem uso atual por pelo menos um dos entrevistados. Porém, algumas como a casca de banana e as folhas da abóbora foram apenas experimentadas pelos produtores, em uma ocasião, sem haver continuidade do uso. Já as sementes de abóbora são reconhecidas como comestíveis, mas sem uso efetivo pelos entrevistados. No caso do caule (colmo) do milho e da folha de figo, os mesmos foram utilizados somente na infância dos entrevistados, em períodos de escassez de opções alimentícias: o primeiro era usado in natura, mastigado sem ser engolido, a fim de extrair o sabor, de forma semelhante a uma goma de mascar, e o segundo era utilizado em substituição à fruta (figo) na produção de geleias, com adição de limão (*Citrus* sp.).

Entre as plantas com uso atual, as folhas de cenoura e talos e folhas de beterraba são as mais populares, aparecendo com maior variedade de usos, formas de preparo e consumo dos agricultores. Ambas são utilizadas como ingredientes para preparação de bolo frito, em substituição das folhas do espinafre (*Tetragonia tetragonoides* (Pall.) Kuntze) em sopas, sucos, saladas cruas ou refogadas. Outras partes não convencionais como a casca do abacaxi e do pêssego, a folha de amora, de brócolis e as folhas externas do repolho, apesar de não serem consumidas atualmente, tiveram uso relatado por apenas uma das famílias participantes da pesquisa.

No que se refere a partes não convencionais que são comercializadas pelos agricultores, percebeu-se que essa iniciativa de venda esteve sempre relacionada

a uma demanda que partiu dos consumidores, através da interlocução direta entre eles durante a feira local. O que demonstra a importância da interação social além da troca de mercadorias e serviços, onde são apresentadas as demandas do consumidor, estimulando a oferta nas cadeias agroalimentares curtas (FERRARI, 2011; KINUPP e LORENZI, 2014).

Tabela 1 – Relação de espécies cultivadas que possuem partes não convencionais utilizadas ou comercializadas pelos agricultores familiares de São Lourenço do Sul, com as respectivas famílias, formas e categorias de frequência de uso. PA = parte utilizada: C = casca do fruto, CO = colmo (caule), F = folha, FL = flor, FLM = Inflorescência masculina S = semente, T = talo; TP = tipo de relação: C = conhece, E = experimentou, CE = consome eventualmente, CF = consome frequentemente, CA = consumia, CM = comercializa

TAXONS	NOME POPULAR	PA	FORMAS DE USO OU DE PREPARO	TP
APIACEAE				
<i>Daucus carota</i> L.	Cenoura	F	Bolo frito, salada crua, molho, sopa, suco	C, E, CE, CF, CM
BRASSICACEAE				
<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L.	Couve-flor	F	Bolo frito, refogado	CE, CM
<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck.	Brócolis	F	Bolo frito	CE
		T	Molho	CF, CM
<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	Repolho	FE	Refogado	CE
BROMELIACEAE				
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Abacaxi	C	Geleia e suco	CF
CHENOPODIACEAE				
<i>Beta vulgaris</i> L.	Beterraba	F, T	Bolo assado, bolo frito, molho, sopa, suco	C, E, CE, CF, CM
CONVOLVULACEAE				
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata-doce	F	Bolo assado, seco e triturado	C, CF
CURCUBITACEAE				
<i>Cucurbita</i> spp.	Abóbora	FL	Salada crua, refogado	CE
		F	Sopa	E
		S	Seco e triturado	C
<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Chuchu	F	Cru na salada de batata com maionese, sopa	E, CF
EUPHORBIACEAE				
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	F	Seco e triturado	E, CF
MORACEAE				
<i>Ficus carica</i> L.	Figo	F	Geleia	CA
MUSACEAE				
<i>Musa</i> spp.	Banana	C	Refogado	E
		FL	Salada crua, refogado	C, E, CE, CM
POACEAE				
<i>Zea mays</i> L.	Milho	CO	Mascado para retirar o sabor	CA
ROSACEAE				
<i>Rubus</i> spp.	Amora	F	Adicionada ao chimarrão	CE

4. CONCLUSÕES

Percebe-se que o agricultor reconhece as possibilidades de aproveitamento integral de plantas cultivadas e, utiliza as PANC citadas com frequências distintas. Ou seja, algumas fazem parte das receitas de maneira rotineira, outras nem tanto. Assim, ainda se faz importante a divulgação de mais possibilidades de uso de partes não convencionais para os produtores, mas principalmente para os consumidores, a fim de proporcionar um aproveitamento total das possibilidades alimentícias, além de contribuir para a diminuição do desperdício. O reconhecimento tanto pelo produtor quanto pelo consumidor das PANC como alimento, pode levar a uma maior diversificação da oferta destas plantas na feira local e, em consonância, ampliar o seu consumo, contribuindo tanto para a renda do produtor quanto para o atendimento das demandas crescentes por alimentos nutricionalmente ricos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AIOLFI, A. L.; BASSO, C. Preparações elaboradas com aproveitamento integral dos alimentos. **Ciências da Saúde**, Santa Maria, v. 14, n. 1, p. 109-114, 2013.

BELIK, W; CUNHA, A. R. A. de A., COSTA, L. A. Crise dos alimentos e estratégias para a redução do desperdício no contexto de uma política de segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Planejamento e Políticas Públicas**, N. 38, p. 107-132, 2012.

FERRARI, D. L. **Cadeias agroalimentares curtas: a construção social de mercados de qualidade pelos agricultores familiares em Santa Catarina**. 2011, 345f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural), Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

FOOD AND AGRICULTURE OF DE UNITED NATIONS. The state of food and agriculture: **Social protection and agriculture: breaking the cycle of rural poverty**. Roma: FAO, 2015.

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.

MINAYO, M. C. de S. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 17 n. 3, p. 621-626, 2012.

MINAYO, M. C. de S. (Org.); DESLANDES. S. F., NETO, O. C.; GOMES, R. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2002.

RAPOPORT, E. H.; DRAUSAL, B. S. Edible Plants. **Encyclopedia of Biodiversity**. New York: Academic Press, v. 2, 2001, p 375-382.

STORCK., C. R.; NUNES, G. L; BORDIN, B. de O.; BASSO, C. Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 43, n. 3, p. 537-543, 2013.

TEIXEIRA, C. dos S. A influência da globalização na cultura alimentar. In.: **CONGRESSO NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE**, 6, Rio de Janeiro, 2015, **Anais...** Rio de Janeiro: UFRJ, 2015.