

VII Jornada de Produção Científica e Tecnológica (VII JPCT) X Ciclo de Palestras Tecnológicas (X CIPATEC)

“ATITUDE PANC”: RESULTADOS PRELIMINARES E HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO DE UMA HORTA DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NO CÂMPUS SÃO ROQUE

Letícia Ribeiro dos Santos, leticia.ribeiro@aluno.ifsp.edu.br

Gabriel Vasquinho Ferrari, gabriel.v.ferrari@gmail.com

Gilvania Almeida Batista dos Santos, gilvaniaalmeida1217@gmail.com

Fernando Santiago dos Santos, fernandoss@ifsp.edu.br

Resumo

As PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) estão ganhando notoriedade e observa-se um movimento em favor de sua disseminação e utilização na cozinha cotidiana. Este relato traz um breve histórico sobre a implantação de uma horta PANC no câmpus São Roque do IFSP, a qual foi criada para disseminar conhecimentos sobre estes tipos de plantas e formar novos multiplicadores. Até o momento, a horta conta com 23 espécies pertencentes a 17 famílias botânicas. O projeto pretende manter-se ativo enquanto houver pessoas interessadas em sua continuidade. Os dados relatados são preliminares e novos desdobramentos podem ocorrer em curto ou médio prazos.

Palavras-chave: PANC, alternativa viável, horta, alimentos, baixo custo.

Apresentação

O termo PANC (plantas alimentícias não convencionais) foi criado pelo pesquisador Valdely Ferreira Kinupp (KINUPP; LORENZI, 2014) para popularizar o conhecimento e a utilização de espécies vegetais que, normalmente, não são consumidas no cotidiano; além disso, o termo também implica o uso culinário de partes de plantas que, embora sejam consumidas (portanto, convencionais), não são devidamente aproveitadas. Como exemplo de uma PANC temos a serralha (*Sonchus oleraceus*, Asteraceae), planta ruderal que cresce espontaneamente em qualquer terreno baldio, e o coração ou umbigo da banana (*Musa paradisiaca*, Musaceae), que não é muito comum na mesa dos brasileiros (apesar de a banana, em si, não ser uma PANC).

Kunkel (1984) cita cerca de 12.500 plantas potencialmente alimentícias para o ser humano; apesar destes números, Kinupp e Lorenzi (2014, p. 19) comentam que “(...) 90% do alimento atual vêm de apenas 20 espécies (...) por isso, é tão monótona a nossa alimentação”. Recentemente, parece haver um interesse cada vez mais crescente pelas PANC, embora haja, ainda, pouca informação disponível para a população (GOMES *et al.*, 2014). No mês de abril de 2019, as PANC foram apresentadas no Museu do Amanhã, localizado no Rio de Janeiro, na exposição “Pratodomundo” e teve como objetivo um questionamento essencial para o futuro da humanidade: como alimentar, na década de 2050, uma população de 10 bilhões de pessoas com qualidade nutricional, diversidade de produção e sustentabilidade? (PRATO DO MUNDO, 2019).

Acreditamos que o consumo de PANC possa ser uma alternativa viável de alimentos (KINUPP; BARROS, 2008), principalmente para populações de baixa renda que têm dificuldade em comprar alimentos convencionais. A popularidade das PANC atinge programas televisivos, como o MasterChef®, que decidiu realizar uma prova gastronômica utilizando um prato à base dessas plantas (GARRETT JR., 2016).

Devido ao que foi supramencionado, torna-se importante disseminar o conhecimento sobre as PANC, tanto em nível local/regional quanto nacional, para que mais pessoas possam testar, utilizar e vir a propagar este conhecimento para mais pessoas. Desta forma, este trabalho tem o objetivo de: a) Relatar o histórico de construção e instalação da horta de PANC no câmpus São Roque; b) Listar as espécies vegetais presentes; e, c) Propor ações de desenvolvimento e acompanhamento futuros.

VII Jornada de Produção Científica e Tecnológica (VII JPCT) X Ciclo de Palestras Tecnológicas (X CIPATEC)

Materiais e métodos

A horta PANC está localizada no IFSP câmpus São Roque, em uma área atrás dos laboratórios, próximo ao de botânica. Foi delimitada uma área de aproximadamente 40 m² para o plantio de mudas e sementes, além de canteiros em que muitas PANC cresceram espontaneamente.

Para a construção dos canteiros, foram utilizados os seguintes materiais: tijolos e blocos, cimento, bambu, madeira de reaproveitamento de construção, mármore, pneus de carro usados, arame, serrote, carrinho de mão, colher de pedreiro, martelo, pregos, serra tico-tico, lixadeira elétrica, pá de jardim, mangueira, regador, tesoura de poda, barbante, placas para a identificação das espécies, enxada etc.

A área da horta foi delimitada em março de 2019; logo em seguida, deu-se início à retirada do capim e outras plantas alheias e à construção dos canteiros, com a colaboração de diversas pessoas da comunidade do câmpus, majoritariamente estudantes de Licenciatura em Ciências Biológicas (Figura 1).

Uma cerca de bambu foi instalada na lateral direita da horta, delimitando, assim, o espaço que foi subsequentemente sendo utilizado até a data de hoje (Figura 2). Esta cerca também foi utilizada para suporte das espécies trepadeiras, especialmente feijão de porco e ora pro nóbis.

Um limoeiro já estava presente no local quando da instalação da horta; este indivíduo foi mantido, e em sua volta, foi construído um canteiro em formato de mandala (canteiro circular) com o uso dos tijolos (Figura 3).

Para a identificação das espécies de PANC introduzidas na horta, foram confeccionadas placas em madeira de demolição com tinta acrílica. Cada placa traz o nome popular, o nome científico e símbolos que indicam quais órgãos/partes da planta são utilizados (Figura 4).

Resultados preliminares

Este relato traz dados preliminares; a listagem atual, com os nomes populares, nomes científicos e suas respectivas famílias botânicas encontra-se no Quadro 1. Até o momento, temos 23 espécies, pertencentes a 17 famílias.

Está em desenvolvimento a criação de um herbário com as plantas da horta e do câmpus. Temos, atualmente, 11 exsiccatas. Este material testemunho será incorporado à coleção biológica do Laboratório de Botânica, Herbário IFSR (cadastrado oficialmente na Rede Brasileira de Herbários; link de acesso: <http://www.fernandosantiago.com.br/hifsr.htm>).

Uma espermoteca (sementoteca) será confeccionada a partir dos frutos e sementes da horta. Esta coleção biológica também será incorporada à Carpoteca do Herbário IFSR (<http://www.fernandosantiago.com.br/carpoteca.htm>).

Um E-book será feito com as fotografias das espécies que se encontram na horta. Nele, serão colocadas as seguintes informações: nome científico, nome popular, receitas, tabela nutricional, área de ocorrência, propagação, partes comestíveis, características gerais e outras informações relevantes.

Um aplicativo para Android será feito para identificação das espécies de PANC a fim de tornar acessível a identificação a todos os públicos.

Em junho de 2019, uma feira de botânica ("Botânica+Legal") foi instalada nos corredores centrais do câmpus e receitas com PANC foram apresentadas para degustação e disseminação dos conhecimentos sobre algumas espécies, entre elas vinagreira, taioba, inhame e batata doce (Figura 5).

Todas as mudas e materiais foram doados e não houve custo algum no projeto.

VII Jornada de Produção Científica e Tecnológica (VII JPCT) X Ciclo de Palestras Tecnológicas (X CIPATEC)

Considerações finais

Este relato traz dados preliminares; como se trata de uma horta, pretende-se que haja acompanhamento constante das plantas, com a manutenção das que já estão nela e a introdução de possíveis novas espécies. Não há, portanto, uma data de término do projeto.

Com novos editais de extensão para 2020, pretende-se que a primeira autora possa ser bolsista IFSP, dedicando-se, assim, integralmente ao projeto.

As PANC estão ganhando espaço não somente na mídia, mas igualmente em eventos e análogos, como o Primeiro Congresso on-line sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (<http://www.conpanc.com.br/>).

A horta PANC do câmpus, batizada de "Atitude PANC", prevê que as pessoas envolvidas efetivamente com o projeto possam ser multiplicadores, ajudando, assim, a disseminar cada vez a ideia de consumo sustentável, de baixo custo e viável de plantas com teor alimentício e nutricional.

Agradecimentos

Muitas pessoas participaram direta ou indiretamente no desenvolvimento de várias etapas deste projeto. Queremos agradecer, em particular, a todo(a)s que contribuíram para a construção do espaço da horta, doação de materiais e/ou mudas, troca de conhecimentos etc. Agradecemos ao coordenador de extensão do câmpus, Prof. Luiz Felipe Borges Martins; ao coordenador de almoxarifado, Técnico Marcos Arikawa; à licencianda em Ciências Biológicas, Catarina Fantini; aos estudantes do primeiro semestre de 2019 de Licenciatura em Ciências Biológicas; à Olaria do Tino; à Paisagem Colonial Construção; à Rovi Mármore e Granitos; aos serventes da manutenção José Francisco Inácio e Ademir José Antonio.

Referências

GARRETT JR., G. **Prova do MasterChef é marcada pelas PANCs**: Você sabe o que são, 2016. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/prova-do-masterchef-e-marcada-pelas-pancs-voce-sabe-o-que-sao>>. Acesso em: 01 out. 2019.

GOMES, G. B.; RODARTE, M. de F.; CAMPOS, R. F. B.; SANTOS, F. S. dos. Caracterização do consumo da folha de taioba (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) pela população da região pericentral do município de São Roque, SP. **Scientia Vitae**, vol. 1, n. 3, ano 1, jan. 2014, p. 76-81. Disponível em: <http://www.fernandosantiago.com.br/sv_v1_n3_10.pdf>; acesso em: 02 set. 2019.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 28, n. 4, p. 846-857, Dec. 2008. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612008000400013>>. Acesso em: 02 out. 2019.

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.

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

VII Jornada de Produção Científica e Tecnológica (VII JPCT) X Ciclo de Palestras Tecnológicas (X CIPATEC)

PRATO DO MUNDO. **Nova exposição temporária:** Pratedomundo - Comida para 10 bilhões, 2019. Disponível em: <<https://museudoamanha.org.br/pt-br/exposicao-temporaria-do-museu-do-amanha-pratodomundo>>. Acesso em 02 out. 2019.

Apêndice

Quadro 1. Checklist das espécies de PANC atualmente encontradas na horta.

| Nome popular | Nome científico | Família botânica |
|--------------------|--------------------------------|------------------|
| Amoreira | <i>Morus nigra</i> | Moraceae |
| Aroeira pimenteira | <i>Schinus terebinthifolia</i> | Anacardiaceae |
| Batata doce | <i>Ipomoea spp</i> | Convolvulaceae |
| Beldroega | <i>Portulaca oleracea</i> | Portulacaceae |
| Capuchinha | <i>Tropaeolus majus</i> | Tropaeolaceae |
| Caruru | <i>Amaranthus spp</i> | Amaranthaceae |
| Dália | <i>Dahlia spp</i> | Asteraceae |
| Dente de leão | <i>Taraxacum officinale</i> | Asteraceae |
| Feijão de porco | <i>Canavalia ensiformis</i> | Fabaceae |
| Funcho | <i>Foeniculum vulgare</i> | Asteraceae |
| Lavanda | <i>Lavandula angustifolia</i> | Lamiaceae |
| Lírio do brejo | <i>Hedychium coronarium</i> | Zingiberaceae |
| Manjeriço | <i>Ocimum basilicum</i> | Lamiaceae |
| Maria pretinha | <i>Solanum americanum</i> | Solanaceae |
| Maria sem vergonha | <i>Impatiens balsamina</i> | Balsaminaceae |
| Ora pro nobis | <i>Pereskia aculeata</i> | Cactaceae |
| Peixinho | <i>Stachys bizantina</i> | Lamiaceae |
| Picão preto | <i>Bidens pilosa</i> | Asteraceae |
| Serralha | <i>Sonchus oleraceus</i> | Asteraceae |
| Taioba | <i>Xanthosoma taioba</i> | Araceae |
| Tanchagem | <i>Plantago major</i> | Plantaginaceae |
| Trevinho | <i>Oxalis spp</i> | Oxalidaceae |
| Vinagreira | <i>Hibiscus spp</i> | Malvaceae |



Figura 1. Primeiros registros do trabalho na horta.

VII Jornada de Produção Científica e Tecnológica (VII JPCT) X Ciclo de Palestras Tecnológicas (X CIPATEC)



Figura 2. Área da horta, evidenciando a cerca de bambu à direita da imagem.



Figura 3. Colocação das pedras e instalação da mandala ao redor do limoeiro.



Figura 4. Exemplo de placa de identificação da horta PANC.



Figura 5. Feira de botânica em que foram expostas receitas à base de PANC (no centro, preparação de bala de maria sem vergonha e, à direita, diversos pratos de PANC).