



PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS UTILIZADAS PELAS FAMÍLIAS AGRICULTORAS DO NÚCLEO LUTA CAMPONESA DA REDE ECOVIDA DE AGROECOLOGIA, PARANÁ

Unconventional food plants used by farming families of the Núcleo Luta Camponesa
da Rede Ecovida de Agroecologia, Paraná.

Ana Cláudia Rauber¹, Josimeire Aparecida Leandrini² e Gilmar Franzener³

RESUMO

Existe uma grande diversidade de plantas nativas ou cultivadas que pode ser utilizada na alimentação e que contribuem com a soberania alimentar. Assim, esta pesquisa objetivou verificar quais plantas alimentícias não convencionais (PANC) são conhecidas e utilizadas pelas famílias agricultoras pertencentes ao Núcleo Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia, Paraná. Para tanto, foram realizadas entrevistas semiestruturadas, caminhada etnobotânica e observação participante, em 30 unidades de produção familiar. Foram citadas 67 etnoespécies, sendo 34 nativas, 29 cultivadas e quatro naturalizadas. Constatou-se que algumas PANC foram substituídas por espécies convencionais, e que houve redução da ocorrência de algumas espécies devido à modernização agrícola. Com a transição agroecológica realizada em unidades produtivas, muitas PANC passaram a ser incorporadas ao agroecossistema. Portanto, as famílias camponesas conhecem e utilizam as PANC, e estas já fazem parte da cultura alimentar ou estão sendo conhecidas, sendo que a agroecologia tem papel fundamental no resgate destes saberes e na divulgação dos novos.

Palavras-chave: Soberania Alimentar. Biodiversidade. Agrobiodiversidade. Agricultura Camponesa.

¹ Mestra em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável (PPGADR/UFGS). E-mail: acr_rauber@yahoo.com.br

² Professora da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFGS, Campus Laranjeiras do Sul – PR. E-mail: jalenadrini@uffs.edu.br

³ Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFGS, Campus Laranjeiras do Sul – PR. Email: gilmar.franzener@uffs.edu.br

Recebido em: 01/07/2020

Aceito para publicação em: 30/03/2021

Correspondência para:
acr_rauber@yahoo.com.br

ABSTRACT

There is a great diversity of native or cultivated plants that can be used in food and that contribute to food sovereignty. Thus, this research aimed to verify which unconventional food plants (PANC) are known and used by the farming families belonging to the Núcleo Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia, Paraná. For this, a semi-structured interview, ethnobotanical walk and participant observation were carried out in 30 production units. 67 ethnosppecies were cited, 34 native, 29 cultivated and four naturalized. It was found that some PANCs were replaced by conventional species, and that there was a reduction in the occurrence of some species due to agricultural modernization. With the agroecological transition carried out in production units, many PANCs have been incorporated into the agroecosystem. Therefore, peasant families know and use PANCs, they are already part of the food culture or are being known, and agroecology has a fundamental role in the rescue of this knowledge and in the dissemination of new ones.

Keywords: Food Sovereignty. Biodiversity. Agrobiodiversity. Peasant Agriculture.

Introdução

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são aquelas plantas ou partes de plantas que não são comumente utilizadas na alimentação (KINUPP; BARROS, 2004; RAPOPORT; MARZOCCA e DRAUSAL, 2009). Existe uma grande diversidade de plantas pouco utilizadas na alimentação, mas que podem contribuir para manter uma dieta nutricionalmente rica e variada, bem como para soberania e segurança alimentares. Estas plantas podem ocorrer naturalmente, como componentes da biodiversidade, ou serem cultivadas, contribuindo para aumento da agrobiodiversidade local (CALLEGARO, 2013). O conhecimento acerca dessas plantas comumente é multiplicado e conservado por comunidades tradicionais, povos originários e famílias agricultoras.

Apesar da importância destas plantas para a alimentação, destaca-se que o processo de modernização da agricultura que ocorreu no Brasil a partir dos anos 1970, alterou o modo de praticar a agricultura e provocou uma série de transformações nos agroecossistemas. A intensa mecanização, o uso intensivo de produtos químicos, a substituição das variedades crioulas por variedades “melhoradas” e uniformes impactam não apenas a agrobiodiversidade, mas também hábitos alimentares (SHIVA, 2003; EHLERS, 2008). Estes e outros fatores podem afetar negativamente o ciclo natural de muitas espécies nativas, que aos poucos deixam de ocorrer, do mesmo modo que muitas espécies deixam de ser cultivadas em detrimento de algumas poucas espécies (CAPORAL; COSTABEBER e PAULUS, 2009; ALTIERI, 2012; KAHANE et al. 2013).

Portanto, o processo de modernização e conseqüente homogeneização dos cultivos associado a globalização proporcionou a perda da cultura alimentar local por alimentos “de fora”, aumentando o consumo cada vez maior de alimentos industrializados (SHIVA, 2003; GARCIA, 2003; TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2015). Esses aspectos têm impactado o número de espécies utilizadas na alimentação. O potencial de uso de muitas espécies vegetais permanece subutilizado, ou mesmo desconhecido (KINNUP e LORENZI, 2014).

Assim, esta pesquisa buscou verificar o conhecimento ecológico local das famílias agricultoras pertencentes ao Núcleo Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia sobre as plantas alimentícias não convencionais, além de identificar as espécies e seu modo de preparo

Metodologia

A pesquisa foi realizada com agricultores e agricultoras do Núcleo Regional Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia residentes nos municípios de Porto Barreiro, Rio Bonito do Iguaçu, Nova Laranjeiras, Laranjeiras do Sul (Território da Cantuquiriguaçu), Palmital e Laranjal (Território Paraná-Centro), estado do Paraná (Figura 1).

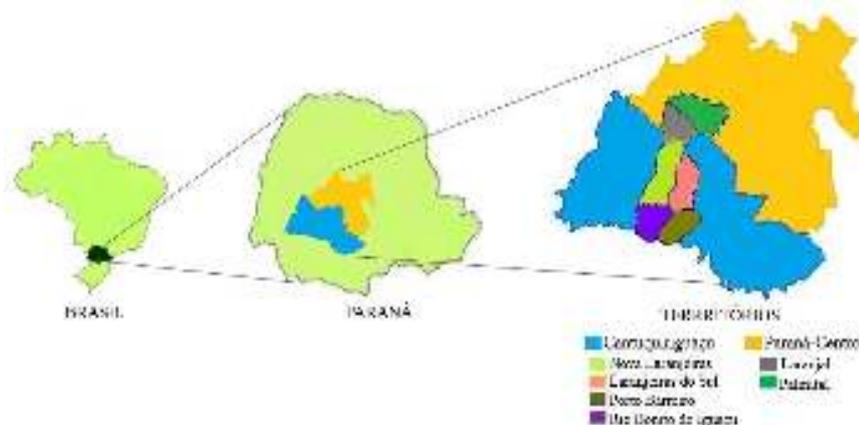


Figura 1. Localização da área de estudo. Fonte: Modificado de Favaro e Gómez (2011);

A formação da vegetação desses territórios era composta originalmente por Floresta Ombrófila Mista, Floresta Estacional Semidecídua e Campos Naturais. Estas regiões apresentam dois tipos de clima, que interferem diretamente na vegetação nativa e nos cultivos. Nos locais de maior altitude predomina o Clima Subtropical Úmido Mesotérmico (Cfb), com verões frescos e geadas severas e frequentes. Nas regiões de menor altitude se configura o Clima Subtropical Úmido Mesotérmico (Cfa), com verões quentes, geadas pouco frequentes e chuvas mais concentradas nos meses mais quentes (IPARDES, 2007).

O mapeamento das famílias para a pesquisa foi através de diálogo com informantes-chave, que corresponde à contatos com equipe técnica do Centro de Capacitação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável (CEAGRO), os feirantes do município de Laranjeiras do Sul e os coordenadores dos grupos do Núcleo Regional Luta Camponesa, que indicaram as famílias pertencentes ao respectivo núcleo.

Antes da coleta de dados, a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS. Também foi apresentado e assinado pelos participantes o Termo de Livre Consentimento e Esclarecimento (TLCE), no sentido de que todas as informações seriam descritas de forma anônima, para tanto as unidades foram numeradas de 1 a 30, e os agricultores e agricultoras foram nominados de E1 a E53. As entrevistas foram realizadas em 30 unidades de produção familiar, totalizando 53 participantes. Desses 3,8% com idade de 18 a 29 anos, 84,9% de 30 a 59 anos, e 11,3% com mais de 60 anos.

Foram realizadas entrevistas semiestruturadas de forma dialogada, sobre o uso e conhecimento das plantas alimentícias, caminhada etnobotânica (caminhada transversal), observação participante (GEILFUS, 2009), registro fotográfico e gravação de áudio. O material vegetal foi coletado e levado para o Laboratório de Botânica para identificação, realizada conforme APG IV. As entrevistas foram realizadas de julho a dezembro de 2015.

A entrevista semiestruturada/dialogada permite a fluência, a criatividade e a reciprocidade entre os participantes (ALBUQUERQUE, 2005). E os temas foram abordados de acordo com a forma que o diálogo fluía variando de família para família. A caminhada transversal, também denominada de caminhada etnobotânica, consiste em se deslocar pela unidade produtiva com pelo menos um integrante da família, com o objetivo de fazer o reconhecimento dos recursos vegetais existentes (GEILFUS, 2009).

Também foi realizada a observação participante que consiste em participar diretamente de algumas atividades desenvolvidas pelas pessoas, sendo esta técnica fundamental para capturar dados e situações que não são obtidos através da entrevista (CRUZ NETO, 2001; GEILFUS, 2009). Os resultados obtidos foram plotados em planilhas e analisados com auxílio do programa LibreOffice Calc.

Resultados e discussão

Foram citadas 67 etnoespécies utilizadas ou conhecidas pelas famílias agricultoras camponesas como plantas alimentícias não convencionais, distribuídas em 39 famílias botânicas, 59 gêneros, 56 espécies e duas indeterminadas, que foram citadas apenas não tendo a possibilidade de fazer a identificação (Tabela 1).

As famílias botânicas com maior número de indicações de espécies foram *Asteraceae* com nove, *Myrtaceae* com cinco, seguidas de *Brassicaceae*, *Cucurbitaceae* e *Fabaceae* com três. As demais apresentaram duas ou uma espécie cada. Barreira et al. (2015) registraram 59 espécies de PANC em comunidades rurais de Viçosa, Minas Gerais, sendo as famílias com maior número de espécies, foram *Asteraceae* e *Myrtaceae*, com 11 e sete, respectivamente.

Tabela 1. Lista de espécies por respectiva família botânica, etnoespécies, de plantas alimentícias não convencionais, sua parte utilizada e as formas de preparo e número de indicações, citadas por famílias agricultoras camponesas pertencentes ao Núcleo Regional Luta Camponesa da Rede Ecovida, em seis municípios do PR. 2015. *espécie nativa da região.

Família/ espécie	Etnoespécie	Parte utilizada	Forma de preparo	Número de indicações
Adoxaceae				
<i>Sambucus australis</i> L.*	sabugueiro	Fruto; Flor	<i>In natura</i> , salada, suco	3
Amaranthaceae				
<i>Amaranthus deflexus</i> L.*	caruru	Folha	Refogado, salada	6
<i>Amaranthus spinosus</i> L.*	caruru	Folha	Refogado, salada	3
Annoceae				
<i>Annona</i> sp.*	ariticum, ariticum-amarelo	Fruto	<i>In natura</i>	4
Apiaceae				
<i>Cyclospermum leptophyllum</i> (Pers.) Britton & Wilson *	aipo	Folha	Tempero	6
<i>Eryngium foetidum</i> L.*	chicória de-caboclo	Folha	Tempero	1
Araceae				
<i>Philodendron bipinnatifidum</i> Schott ex Endl.*	banana-de-mico	Fruto	<i>In natura</i>	2
<i>Xanthosoma taioba</i> E.G. Gonç.	taioba	Folha	Refogado	2
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	inhame	Folha; Raiz	Refogado	2
Areaceae				
<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman*	palmeira-nativa, palmeira, jerivá	Caule	Conserva	2
Asparagaceae				
<i>Cordyline spectabilis</i> Kunth & C. D. Bouché*	varaneira	Caule	Conserva	2
Asteraceae				
<i>Cynara scolymus</i> L.	alcachofra	Flor	Salada	1
<i>Lactuca canadensis</i> L.	almeirão-roxo, chicória, almeirãozinho, alface-da-índia	Folha	Salada	4
<i>Vernonia polyanthes</i> Less.*	assa-peixe	Folha	Fritura	1
<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob.	batata-yacon	Raiz	<i>In natura</i>	4
<i>Taraxacum officinale</i> F. H. Wigg.	dente de leão, almeirão	Folha	Salada, refogado, farofa	14
<i>Bidens pilosa</i> L.*	picão	Folha	Sopa, misturado no arroz	1
<i>Hypochaeris chillensis</i> (Kunth) Britton*	radite, chicória, almeirão-do-campo, chicória-do-mato	Folha	Salada, refogado na polenta	20
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	serralha	Folha	Salada, refogada, farofa, afogadinho	17
<i>Stevia rebaudiana</i> (Bertoni) Bertoni	estévia	Folha	Adoçante	1
Basellaceae				
<i>Anredera cordifolia</i> (Tem.) Steenis	bertalha	Folha	Salada	1
Bixaceae				

<i>Bixa orellana</i> L.	urucum	Semente	Coloral	1
Boraginaceae				
<i>Symphytum officinale</i> L.	confrei	Folha	Milanesa	1
Brassicaceae				
<i>Coronopus didymus</i> (L.) Sm.*	mentruz	Folha	Salada, misturado na mandioca	11
<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	mostarda-crioula	Folha	Refogado	2
<i>Raphanus sativus</i> L.	nabo-forrageiro	Fruto	Salada	1
Bromeliaceae				
<i>Bromelia antiacantha</i> Bertol.*	caraguatá	Caule, fruto	Refogado, <i>in natura</i>	2
Cactaceae				
<i>Pereskia aculeata</i> Mill.*	carne-de-pobre, ora-pro-nóbis	Folha	Salada, refogado	3
<i>Cereus hildmannianus</i> K. Schum.*	tuna	Fruto	<i>In natura</i>	1
Cannabaceae				
<i>Celtis iguanaea</i> (Jacq.) Sarg*	guaçatunga	Fruto	<i>In natura</i>	1
Caricaceae				
<i>Vasconcellea quercifolia</i> A. St.-Hil.*	jaracatiá	Fruto, caule	<i>In natura</i> , cocada	1
Convolvulaceae				
<i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.	batata-doce	Folha	Multimistura	1
Crassulaceae				
<i>Sedum dendroideum</i> Moc & Sessé ex DC.	bálsamo, folha-gorda	Folha	Salada	1
Cucurbitaceae				
<i>Curcubita pepo</i> L.	abóbora	Flor	Milanesa	3
<i>Momordica charantia</i> L.	melão-de-são-caetano, maracujá, pepino-flor, melão-farrapo	Fruto	<i>In natura</i>	3
<i>Melothria cucumis</i> Vell.*	pepino-do-mato	Fruto	<i>In natura</i>	1
Dioscoreaceae				
<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	batata-cará, moela-de-galinha, cará-moela	Fruto	Misturado na carne, refogado, misturado no arroz, maionese	3
<i>Dioscorea alata</i> L.	batata-cará-roxo	Raiz	Refogado	1
Euphorbiaceae				
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	mandioca	Folha	Multimistura	1
Fabaceae				
<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth	guandu, feijão-guandu	Semente	Refogado	3
<i>Canavalia ensiformes</i> (L.) DC.	feijão-de-porco	Fruto	Refogado, salada vagem nova ou semente verde	2
<i>Vicia faba</i> L.	fava	Semente	Salada, ensopado	1
Lamiaceae				
<i>Ocimum gratissimum</i> L.	cravo-da-horta, craveiro-de-horta	Folha	Chá, massas, quentão	2
<i>Stachys byzantina</i> K. Koch	peixinho, língua-de-vaca	Folha	Milanesa	1
Malvaceae				
<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	hibisco, vinagreira	Fruto	Suco, geleia	1

Melastomataceae					
<i>Leandra australis</i> (Cham.) Cogn*	pixirica	Fruto	<i>In natura</i>	1	
Myrtaceae					
<i>Campomanesia guazumifolia</i> O. Berg.*	sete-capote, capote	Fruto	<i>In natura</i>	2	
<i>Campomanesia xanthocarpa</i> O. Berg.*	guavirova, guabiroba	Fruto	<i>In natura</i> , suco, sorvete	9	
<i>Eugenia involucrata</i> DC.*	cereja-do-mato	Fruto	<i>In natura</i>	1	
<i>Eugenia uniflora</i> L.*	pitanga	Fruto	<i>In natura</i> , geléia	10	
<i>Psidium cattleianum</i> Sabine*	araçá	Fruto	<i>In natura</i> , suco	2	
Oxalidaceae					
<i>Oxalis</i> sp.	trevo, azedinha	Folha	Salada	2	
Piperaceae					
<i>Piper</i> sp.*	jaguarandi	Fruto	<i>In natura</i>	1	
Plantaginaceae					
<i>Plantago australis</i> Lam.*	tansagem	Folha	Misturada na salada	3	
Poaceae					
Sem determinação 1	bambu	Caule	Conserva	1	
Sem determinação 2	taquara	Caule	Picles	1	
Polygonaceae					
<i>Rumex obtusifolius</i> L.	azedinha, língua-de-vaca	Folha	Salada	2	
Portulacaceae					
<i>Portulaca oleracea</i> L.	beldroega	Folha	Salada, misturada no feijão	4	
Rosaceae					
<i>Rosa</i> sp.	rosa	Flor	Saladas	1	
Sapindaceae					
<i>Allophylus edulis</i> (St.-Hil.) Radlk.*	vacum	Fruto	<i>In natura</i>	1	
Solanaceae					
<i>Physalis pubescens</i> L.	fisalis	Fruto	<i>In natura</i> , suco	3	
<i>Solanum americanum</i> Mill.*	fruta-de-galinha, maria-pretinha, erva-moura	Fruto	<i>In natura</i>	4	
Talinaceae					
<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaertn.*	beldroega, maria-mole, folha-gorda	Folha	Refogado, refogado com ovo, cozido com feijão, substitui as carnes	4	
Tropaeolaceae					
<i>Tropaeolum majus</i> L.	capuchinha	Flor, Folha	Salada	4	
<i>Tropaeolum pentaphyllum</i> Lam.*	crim, crem, batata-crem	Tubérculo	Conserva	4	
Urticaceae					
<i>Urera baccifera</i> (L.) Gaudich. Ex Wedd.*	urtigão, urtiga	Fruto	<i>In natura</i>	1	
Zingiberaceae					
<i>Curcuma longa</i> L.	açafrão	Rizoma	Tempero	9	

Destaca-se que para muitas das famílias os termos “plantas alimentícias não convencionais” ou “PANC” não são usuais, embora reconheçam plantas que podem ser consumidas, mas que costumemente não são utilizadas. Por isso, grande parte das informações acerca destas espécies foi obtida através da caminhada etnobotânica e da observação participante, demonstrando a importância dessa metodologia em pesquisas dessa natureza. Na Figura 2 são apresentadas algumas PANC utilizadas pelas famílias agricultoras. Algumas espécies vegetais, como a batata-crem (*Tropaeolum penthaphylum* Lam.) são consumidas com frequência por algumas famílias, mas são muito pouco utilizadas ou mesmo desconhecidas por outras famílias.



Figura 2. Diversidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) conhecidas e utilizadas pelas famílias agricultoras pertencentes ao Núcleo Luta Camponesa da rede Ecovida de Agroecologia – A) *Hypochaeris chilensis*; B-C) *Tropaeolum penthaphylum*; D) *Portulaca oleracea*; E-F) *Smallanthus sonchifolius*; G) *Tropaeolum majus*; H) *Pereskia aculeata*; I) *Eryngium foetidum*; J) *Stachys byzantina*; K) *Eugenia uniflora*; L) *Bromelia antiacantha*.

Quanto à origem das plantas, do total de 67 espécies, 34 espécies são nativas, 29 são cultivadas e 4 naturalizadas, demonstrando que há um uso e conhecimento da biodiversidade local. Assim como verificaram Tuler, Peixoto e Silva (2019) que a maioria das PANC conhecidas e utilizadas pelos agricultores de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais eram nativas (38,9%), naturalizadas (30,9%), exóticas (29,1%) e de origem desconhecida (1,8%).

Sobre as partes das plantas utilizadas e as formas de preparo, verificou-se que as folhas (43,3%) e os frutos (38,8%) são as estruturas mais consumidas, sendo as folhas em forma de salada (pura ou misturada com outras hortaliças) e os frutos *in natura*. Ressalta-se que foram citadas duas espécies amplamente conhecidas e utilizadas no contexto brasileiro e regional, a mandioca e batata-doce, com indicação de uso dada às suas folhas, secas em forma de farinha como multimistura para enriquecer a alimentação das crianças, que é feita com ingredientes locais, de baixo custo e com alto valor nutritivo (PASTORAL DA CRIANÇA, 2005; CALLEGARO, 2013).

Para algumas espécies existe o conhecimento da condição de serem alimentícias, mas não fazem seu uso, sendo outras, ao longo do tempo deixaram de ser consumidas. Uma das explicações para o desuso de plantas como o caruru (*Amaranthus* spp.); a serralha (*Sonchus oleraceus* L.); a beldroega (*Portulaca oleracea* L.) (Figura 2 D); o dente-de-leão (*Taraxacum officinale* Weber.) e até mesmo a chicória (almeirão-do campo) (*Hypochaeris chillensis*) (Figura 2 A), foi porque essas espécies foram aos poucos sendo substituídas pelas verduras comerciais. Também foi verificada a utilização de determinadas plantas para os animais domésticos, como o caruru, que é utilizado como alimento para os porcos. Nesse caso, Albuquerque e Andrade (2002) destacam que as espécies de caruru como o *Amaranthus viridis* L. e *Amaranthus spinosus* L. poderiam ser utilizadas para complementar as dietas alimentares, mas que são desconhecidas por grande parte da população. Assim como descreveu a E30 que afirmou não saber que a serralha (*S. oleraceus*) era alimentícia para humanos, somente para os animais.

A chicória-do-mato (*H. chillensis*), embora seja uma planta bastante conhecida, E28 relata que consumiam bastante, e hoje já não é consumida. Já no caso do E47, afirma que antigamente essa planta era muito consumida, porém atualmente é utilizada apenas para alimentar dos porcos. Portanto, existem plantas que deixaram de ser utilizadas ou passaram a ter outros usos. O que levou a esse desuso foi a substituição dessas espécies nativas/espontâneas por variedades comerciais de hortaliças, como destacou a E30 que declarou que antigamente elaborava muita salada de dente-de-leão (*T. officinale*), mas que atualmente não utiliza essa espécie, já que existe outras verduras cultivadas.

O desuso de determinadas plantas pode ser favorecido pela baixa ocorrência devido aos impactos da modernização da agricultura, como o uso de agroquímicos. Como relatou o E24 ao se referir à radite, chicória “[...] quando era pequeno era a verdura que tinha na época, o pessoal não mexia muito com horta, vinha muito e por que que vinha? Porque não existia veneno, então vinha muito [...]”. O E38 considera que além da chicória, o mentruz (*Coronopus didymus* (L.) Smith.), uma hortaliça nativa de sabor acentuado e muito apreciado, também reduziram a ocorrência com a utilização dos agrotóxicos. Das 30 famílias que participaram da pesquisa, todas passaram por um processo de modernização da agricultura, em maior ou menor intensidade, o que indica que todas as unidades produtivas em algum momento intensificaram a utilização dos solos, passaram a utilizar produtos químicos, como os agrotóxicos. Barreira et al. (2015) observaram que plantas alimentícias que ocorriam naturalmente entre o cultivo do café, com o uso intensivo de agrotóxicos tiveram diminuição de ocorrência entre áreas agrícolas.

No caso da chicória, a época de floração e de frutificação coincide como o período de dessecação por herbicida nas lavouras convencionais interrompendo o seu ciclo natural impedindo o estabelecimento de um banco de sementes. Além do mais, foi relatado que na época que as famílias produziam de forma convencional, tinham receio de colher os alimentos nas áreas ou próximas as áreas de cultivo, pelo fato de potencialmente estarem contaminadas com produtos químicos.

Também foi relatada a redução na ocorrência de outras plantas, como dente-de-leão (*T. officinale*). O entrevistado E14 que cita que havia muito dente-de-leão (*T. officinale*), e que com o tempo foi desaparecendo das áreas de cultivo. Já a E51 contou que antes tinha muito batata-crem (*T. penthaphylum*), mas que foi reduzindo a ocorrência em suas terras, provavelmente, segundo a agricultora, devido a forma de preparo do solo. O mesmo é confirmado pelo E38, que relata que antigamente tinha muita chicória (*H. chillensis*) e mentruz (*C. didymus*). Portanto, a não utilização de grande parte de alimentos nativos e não convencionais é influenciada pelos efeitos da modernização agrícola, resultando na perda de conhecimentos práticos e da cultura alimentar (CHAVARRÍA; FÜSSEL, 2004; KINUPP; BARROS, 2004). É importante destacar que várias dessas plantas são conhecidas como daninhas, mas com potencial para utilização sustentável (MOLINA et al., 2014).

Como descrito, as unidades de produção das famílias pesquisadas passaram por maior ou menor grau de modernização agrícola. Diversos motivos, sendo os principais o endividamento em decorrência dos financiamentos agrícolas e os problemas de saúde decorrentes do uso de agrotóxicos, motivaram a transformação do modo de produzir e de viver. Ao optar por realizar a transição agroecológica, ou seja, mudar a forma de produzir, de acordo com os princípios da Agroecologia,

notaram mudanças positivas, como volta das plantas como relatou o E4 “esse radiche do mato depois que paremo de usar veneno, acha boleras”.

Por outro lado, pode-se verificar que alguns hábitos alimentares resistiram e o uso de determinadas plantas continuam presentes, e são muito apreciadas pelos agricultores camponeses, como destacou a E6 ao se referir ao (*Cyclospermum leptophyllum*) “tem o aipo que a gente cultiva e o aipo nativo, pequinininho diferente, do mato é mais forte, é melhor o sabor.” Da mesma forma, o E4 referindo-se a chicória (almeirão-do-campo) (*H. chilensis*) afirmou que “[...] esse radiche acho até melhor que alface.” Assim como a E3 disse “[...] se achar como, parece que só da horta enjoa, radite-do-mato nós gosta.” Demonstrando que as famílias agricultoras apreciam bastante este tipo de hortaliça, e gostam de diversificar a alimentação.

Além disso, muitas espécies de plantas relatadas ainda não são consumidas por grande parte das famílias, como por exemplo a batata-yacon (*Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.) (Figura 2 E-F) e o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) (Figura 2 H). Algumas dessas PANC passaram a ser cultivadas recentemente pelos agricultores, mas alguns até o momento não tinham consumido, pois não sabiam como preparar. Um relato comum dos entrevistados é a falta de conhecimento sobre algumas espécies, se são alimentícias ou não, e a forma de preparo.

Portanto, há uma grande diversidade de plantas nativas, naturalizadas e cultivadas que podem ser utilizadas para diversificar a alimentação das famílias camponesas. Apesar de muitas destas plantas serem conhecidas e ainda utilizadas, observou-se que antigamente eram mais consumidas. E que em muitos casos, foram deixadas de utilizar, pois muitas foram desaparecendo em razão das práticas culturais e/ou de produção adotadas. Houve também a substituição destas plantas por variedades comerciais.

No entanto, o fato destas famílias optarem por desenvolver uma agricultura de base ecológica permitiu uma valorização da biodiversidade local e de outras plantas “novas” que vão sendo adquiridas, demonstrando que o conhecimento é dinâmico e construído no cotidiano. Dessa forma, considera-se que práticas agroecológicas, desempenham um papel fundamental tanto na valorização e resgate dos saberes tradicionais, bem como na construção coletiva de novos saberes dialogando com os diversos atores sociais ressignificando a agrobiodiversidade e a biodiversidade.

Considerações finais

As famílias agricultoras pertencentes ao Núcleo Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia conhecem e utilizam diversas espécies de PANC, sendo citadas 67 etnoespécies, sendo 34 nativas, 29 cultivadas e quatro naturalizadas.

As principais limitações relatadas para o consumo das PANC é a falta de conhecimento sobre determinadas espécies e formas de consumo, a redução na ocorrência de algumas espécies devido ao uso de produtos químicos quando em sistema convencional e a substituição no hábito alimentar por espécies convencionais.

A transição para agricultura de base ecológica contribuiu para o conhecimento, diversificação e utilização das PANC, bem como para introdução no agroecossistema de novas espécies.

Agradecimentos

Agradecemos ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq pela concessão de bolsa e apoio através da Chamada MCTI/MAPA/MDA/MEC/MPA/CNPq Nº 81/2013, bem como as agricultoras e agricultores camponeses agroecologistas que gentilmente participaram da pesquisa.

Referências bibliográficas

- ALBUQUERQUE, U. P. **Introdução à etnobotânica**. 2ª ed.- Rio de Janeiro: Interciência, 2005.
- ALBUQUERQUE, U. P.; ANDRADE, L. H. C. Uso de recursos vegetais da caatinga: o caso do agreste do estado de Pernambuco (nordeste do Brasil). **Interciência**, v.27, n.7, p.336-346, 2002.
- ALTIERI, M. A. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. São Pulo, Rio de Janeiro: Expressão Popular, AS-PTA, 2012.
- BARREIRA, T. F. et al. Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v.17, n.4, p. 964-974, 2015.
- CALLEGARO, I. C. **As culturas alimentares tradicionais e seu papel na manutenção da biodiversidade, da segurança alimentar, do patrimônio cultural e genético no Território de Identidade de Itapetinga-Ba, Brasil**. Tese (Doutorado em Geografia, Planificação Territorial e Gestão Ambiental) – Parceria da Universidade de Barcelona com a Universidade Estadual do Oeste da Bahia – UESB, Vitória da Conquista, 2013.
- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A.; PAULUS, G. (org.) **Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade**. – Brasília: 2009.
- CHAVARRÍA, G.; FÜSSEL, J. Mudança de atitude em relação a verduras e grãos básicos nativos. **Agriculturas**, v.1, n.1, p.19-22, 2004.
- CRUZ NETO, O. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO, M. C. S. (org.) **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Editora temas sociais, 2001, p. 51-66.
- EHLERS, E. **O que é agricultura sustentável**. São Paulo: Brasiliense, 2008.
- FAVARO, J. L.; GÓMEZ, J. M. Proposta teórico-metodológica para compreensão da política de desenvolvimento territorial do território da cidadania Paraná Centro. **Revista de Geografia**, v.28, n.3, 2011.
- GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v.16, n.4, p.483-492, 2003.
- GEILFUS, F. **80 herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación**. San José, C.R.: IICA, 2002.
- IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. Leituras regionais: Mesorregião Geográfica Centro-Sul Paranaense. Curitiba: **IPARDES: BRDE**, 2004.
- KAHANE, R. et al. Agrobiodiversity for food security, health and income. **Agronomy for Sustainable Development**, v.33, p.671–693, 2013.
- KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. Levantamento de dados e divulgação do potencial das plantas alimentícias alternativas no Brasil. **Horticultura brasileira**. v. 22, n. 2, 2004.
- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) do Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.
- MOLINA, M. et al. Weeds and food diversity : Natural yield assessment and future alternatives for traditionally consumed wild vegetables. **Journal of Ethnobiology**, v. 34, n. 1, p. 44–67, 2014.
- PASTORAL DA CRIANÇA. Multimistura não cura anemia. 2015. Disponível em: <http://www.pastoraldacrianca.org.br/outrosassuntos/148-crianca/2952-multimistura-nao-cura-anemia>. Acesso em março de 2016.
- RAPOPORT, E. H; MARZOCCA, A.; DRAUSAL, B. S. **Malezas comestíveis del cono sur y otras partes del planeta**. Fundación Normatil, 2009.
- SHIVA, V. **Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia**. São Paulo: Gaia, 2003. p. 21-83.
- TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **A memória biocultural: a importância das sabedorias tradicionais**. São Paulo: Expressão popular, 2015.
- TULER, A. C.; PEIXOTO, A. L.; SILVA, N. C. B. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, v.70, e01142018, 2019