PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS

■ **Paulo Brack**

Nossa alimentação, na sociedade ocidental dita moderna, reflete a lógica da grande escala, que visa a supremacia da acumulação e do lucro sobre os demais valores. As monoculturas, no campo, representam o ápice de modelos que lucram com a sobretransformação da natureza e aniquilam a diversidade, hoje reconhecida como sociobiodiversidade. Tornamo-nos, assim, reféns das monoculturas da mente, como diria Vandana Shiva, mas também da produção de alimentos, uma vez que nossa dieta está baseada em pouquíssimas espécies e controladas por gigantescos oligopólios de sementes e de insumos da agricultura industrial. Já na virada do milênio, a própria Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, na sigla em inglês) alertou para o fato de que 75% de nossas variedades de plantas cultivadas e animais domesticados desapareceram.

Entretanto, em cada canto do planeta onde existe vegetação diversa, com exceção das regiões cobertas de gelo na maior parte do ano, temos biomas e seus respectivos ecossistemas com excepcional diversidade de flora e fauna com potencial alimentício. Esse enorme manancial sempre foi destacado por Eduardo Rapoport, ecólogo argentino da Universidade de Bariloche e um dos maiores especialistas e entusiastas da diversidade da flora alimentícia presente em cada continente. Rapoport assinalou que a razão para a nossa monotonia dietética é que vivemos um imperialismo alimentar e gastronômico e fez duras críticas inclusive à manutenção do conceito depreciativo de ervas daninhas (*malezas*, em espanhol), muitas delas chamadas pelo cientista de *buenezas* (termo que, em português, poderia ser traduzido como ervas benignas). Ele aponta ainda que, em todo o mundo, pelo menos 1/3 das plantas assim denominadas são comestíveis, algumas com extraordinário valor nutricional, cultural e ecológico, como ressalta o artigo de Miguel Altieri (pág. 30). Antes de Rapoport, o pesquisador alemão Günther Kunkel foi um dos pioneiros catalogadores desse assunto, tendo citado 12,5 mil espécies com potencial alimentício no mundo.

Aqui no Brasil, cumpre destacar o trabalho do professor e pesquisador Valdely Kinupp, que estuda e dissemina o que chama de plantas alimentícias não convencionais (Pancs). Com base em vários autores e em seus próprios levantamentos, Kinupp destaca que entre 10 a 20% da flora mundial tem potencial alimentício, definindo esse tipo de plantas como aquelas que possuem uma ou mais partes ou produtos utilizados ou com potencial para a alimentação humana, tais como: raízes, caules ou tubérculos, bulbos, rizomas, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes, incluindo o látex, resinas e gomas ou outras partes usadas para a obtenção de óleos e gorduras comestíveis. Esse conceito engloba ainda especiarias, plantas condimentares e/ou aromáticas, assim como as que são utilizadas como substituintes do sal, corantes alimentares, endulcorantes naturais, amaciantes de carnes e também fornecedoras de bebidas, tonificantes e infusões. Isso, no Brasil, representaria, pelo menos,

de três a quatro mil espécies de plantas nativas. Somente na região metropolitana de Porto Alegre, Kinupp encontrou 311 espécies de Pancs nativas. Em linhas gerais, podemos dizer que a metade das nossas plantas alimentícias é composta de frutas ou castanhas, enquanto a outra metade, de hortaliças e outros produtos.

Podemos destacar também, por exemplo, a presença no Rio Grande do Sul de 201 plantas nativas com frutos e sementes comestíveis (o que chamamos de frutíferas). Desse total, cerca de 40% ocorrem no bioma Pampa e pelo menos 90% no bioma Mata Atlântica. Em termos biológicos, cerca de 60% das frutíferas no Rio Grande do Sul são árvores ou palmeiras, mas o dado que chama a atenção é que os 40% restantes apresentam uma grande diversidade de formas biológicas, como ervas, arbustos, trepadeiras e epífitas. Ainda no que se refere a frutíferas nativas do Brasil, é importante mencionar que, já na década de 1940, o botânico autodidata e um dos pioneiros da flora de São Paulo, Frederico Hohene, lançou a primeira obra abordando o que ele denominou de *frutas indígenas brasileiras*.

Mas as Pancs não se restringem às plantas nativas. Poderíamos estender o conceito a todas as plantas que não são convencionais em nossos cardápios ou não são produzidas em sistemas convencionais (agricultura industrial ou convencional), daí a designação de plantas alimentícias da agrobiodiversidade. Portanto, o conceito enfatiza as especificidades das biorregiões e das formas de produção. Assim, incluímos sementes crioulas e outras plantas associadas a diferentes culturas tradicionais e culturas alimentares, resgatando nossa riqueza étnica e fortalecendo a autoestima das comunidades em cada canto do País e também em cada canto do planeta. A diversidade de plantas e também de animais deixa claro o enorme potencial de seu uso em variados sistemas de produção, dentro de um paradigma não produtivista, necessário e urgente. O cultivo e a utilização são crescentes, devendo permanecer associados aos sistemas agroecológicos, em especial aos sistemas agroflorestais (SAFs), sob o resguardo dos agricultores familiares e das populações tradicionais. As plantas nativas alimentares, ou as plantas alimentícias da agrobiodiversidade, podem ser uma forma de autoafirmação de nossa autonomia, não somente em seu uso *in natura*, como também em processados, desde que não na forma de industrialização dos grandes conglomerados e oligopólios. O conhecimento acumulado das comunidades humanas sobre essas espécies em cada região onde ocorrem promove o resgate da cultura alimentar e da medicina popular regional, além de novas receitas saborosas e saudáveis, o que anima os grupos de agricultores e produtores a reintegrar o ser humano à natureza.

Os artigos desta edição da *Revista Agriculturas* abordam essa ampla temática, ressaltando a necessidade de uma profunda releitura de nossa relação ecológica perdida com as espécies da biodiversidade. Os artigos trazem reflexões a partir de experiências realizadas na Etiópia, na Alemanha, em diferentes países latino-americanos e em vários estados do Brasil, com destaque para as iniciativas em curso na Bahia, no Rio de Janeiro e no Rio Grande do Sul.

PAULO BRACK
professor do Departamento de Botânica do Instituto de Biociências da UFRGS, membro da coordenação do InGá
paulo.brack@ufrgs.br

> AS PLANTAS NATIVAS ALIMENTARES, OU AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS DA AGROBIODIVERSIDADE, PODEM SER UMA FORMA DE AUTOAFIRMAÇÃO DE NOSSA AUTONOMIA...