
LEVANTAMENTO DE DADOS E DIVULGAÇÃO DO POTENCIAL DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS ALTERNATIVAS NO BRASIL

Valdely Ferreira Kinupp
Ingrid Bergmann Inchausti de Barros

¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) - Faculdade de Agronomia - Departamento de Horticultura e Silvicultura, Avenida Bento Gonçalves, 7.712, Bairro Agronomia, CEP. 91.540-000 Porto Alegre/RS, Brasil - Fones: (51) 33.16.65.70. vkinupp@hotmail.com.

RESUMO

A maioria das pessoas não utilizam espécies vegetais silvestres e daninhas que crescem espontaneamente em suas plantações como alimento. Este desuso é devido, sobretudo, à falta informação sobre quais espécies podem ser consumidas e como prepará-las. O presente trabalho tem como objetivo enfatizar a importância alimentar de plantas consideradas inços ocorrentes em lavouras, jardins e áreas antrópicas abandonadas no Brasil e fornecer subsídios básicos para que outras áreas do conhecimento incrementem suas pesquisas com este enfoque.

PALAVRAS-CHAVES: Plantas comestíveis silvestres, etnobotânica, botânica econômica, soberania alimentar, segurança alimentar, nutrição, fome.

ABSTRACT

Data survey and report of potentially alternative food plants in Brazil.

Most of people do not use as food wild plants and weeds that spontaneously spread in your crops. This disuse is caused by the lack of information about which species are edible and of how to prepare them to human consumption. The present study aims to emphasize the feed importance of the weeds in the overlooked crops, gardens and antropic areas in Brazil and to provide basic subsidies for other areas of knowledge for developing researches by this approachment.

KEYWORDS: Edible wild plants, ethnobotany, economic botany, feed security, nutrition, famine.

Muitas plantas denominadas “daninhas”, “inços”, “pragas”, “invasoras”, “espontâneas” ou “ruderais”, pois medram entre as plantas cultivadas, são espécies com grande importância ecológica e econômica. Esses termos são bastante discutíveis e depende muito do ponto de vista e do momento histórico. Mas são usados em idiomas diferentes (em inglês são chamadas de *weed plants*; em espanhol de *malezas* ou *yuyos*) ou recebem nomes diversos em diferentes regiões de um mesmo país para designar plantas sem usos conhecidos, ou ao menos difundidos entre a maioria das pessoas. Muitas destas espécies são alimentícias, ou seja, possuem uma ou mais partes que podem ser utilizadas na alimentação humana, sejam elas raízes, caules subterrâneos ou aéreos, folhas, flores, frutos e/ou sementes, mesmo que atualmente em desuso (ou quase) pela maior parte da população.

Na história da alimentação humana mundial há os modismos temporários e, obviamente, a alimentação sofre influências da mídia e dos interesses econômicos. Assim o Homem acabou optando pela especialização ao invés da diversificação alimentar. Muitas espécies atualmente denominadas “daninhas” por alguns vêm servindo de alimento para populações humanas desde o Paleolítico e outras que atualmente gozam de privilégios no campo, na indústria, nos mercados e nas mesas dos consumidores eram até pouco tempo atrás consideradas “inços” (agrião-d’água - *Nasturtium officinale* R.Br.; soja - *Glycine max* (L.) Merrill).

Com o predomínio dos interesses econômicos e desenvolvimento de monoculturas onde umas poucas espécies melhoradas são cultivadas em diversas regiões do mundo e a globalização dos mercados, conhecimentos tradicionais caíram em desuso. As dificuldades de vida do pequeno produtor no campo sobrepujado também pela mecanização permitida pelas monoculturas levou ao êxodo rural. Atualmente, mesmo as pessoas oriundas do meio rural já perderam muito dos conhecimentos práticos sobre as plantas que poderiam ser usadas como alimento. Muitas daquelas pessoas que ainda têm algum conhecimento do que pode ser utilizado como fonte complementar na alimentação parecem ter vergonha de colher plantas em seus quintais ou sair para colher em terrenos baldios, sítios e outras áreas limítrofes não poluídas ou devem achar que estão regredindo ao Paleolítico. Aquelas que detêm poder financeiro compram nos grandes supermercados, feiras e muitas das pessoas carentes acomodam-se a pedir e ou aproveitar restos das feiras e lixos residenciais. Contudo, os dados disponíveis na literatura específica (Díaz-Betacourt *et al.*, 1999; Rapoport *et al.*, 1995; Rapoport *et al.*, 1997; Rapoport *et al.*, 1998; Rapoport *et al.*, 2001) e observações pessoais mostram que o fator preponderante para falta de uso é o desconhecimento do que pode ser utilizado como alimento e seu modo de preparo.

No Brasil existem poucos trabalhos sobre plantas comestíveis alternativas, sejam inços ou nativas subutilizadas de grande potencial de uso imediato ou futuro. Dentre as referências específicas sobre plantas comestíveis de uso potencial ou regional, a obra mais importante é Zurlo & Brandão (1990) e Ministério da Saúde (2002).

O presente trabalho teve como objetivo revisar a literatura mundial sobre a temática, resgatar conhecimentos tradicionais e divulgar estes dados entre a população em geral e produtores rurais para que possam utilizar estas espécies até então desprezadas como alimento e comercializá-las aumentando a variedade alimentar oferecida aos consumidores e também sua fonte de renda e fornecer subsídios básicos para que outras áreas do conhecimento incrementem suas pesquisas com este enfoque.

MATERIAL E MÉTODOS

As pesquisas bibliográficas e compilações de informações sobre as potencialidades da flora nativa, exóticas cultivadas ou adventícias subaproveitadas com fim alimentício foram realizadas na mais ampla literatura nacional e internacional e em bancos de dados disponíveis na *internet*, acervos de herbários e em órgãos de pesquisa e de cultivo de espécies pouco conhecidas e informações de agricultores tradicionais.

Como meio de divulgação, de retroalimentação destes dados e avaliação do interesse e necessidade deste conhecimento são oferecidas oficinas teórico-práticas de identificação e preparo de pratos com plantas

alimentícias não-convencionais em escolas, comunidades, eventos e demais interessados e, futuramente, livros ilustrados deverão ser publicados. Todas as espécies são fotografadas em vista geral e detalhes, sobretudo, da (s) parte (s) comestível (is) permitindo sua correta identificação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma listagem de todas as plantas comestíveis do mundo não existe. Uma das mais completas é de Kunkel (1984) onde são citadas 12.500 espécies potencialmente alimentícias, perfazendo 3.100 gêneros e cerca de 400 famílias, em sua maioria Pteridophytas e Angiospermas. Facciola (1998) cita mais de 3.000 espécies com informações básicas de preparo e partes usadas. Rapoport & Drausel (2001) citam cerca de 15.000 espécies. Porém, estes números sofrem alterações constantemente devido ao importante trabalho de etnobotânicos e pesquisas de disciplinas complementares.

Neste trabalho preliminar levantou-se a ocorrência de aproximadamente 2.000 espécies não-convencionais no Brasil potencialmente comestíveis, abrangendo cerca de 168 famílias em sua maioria de Angiospermas (158), Gimnospermas (6) e Pteridófitas (4). Dentre estas, as principais famílias com o maior número de espécies (20 ou mais), em ordem alfabética, são: Amaranthaceae; Annonaceae; Apiaceae; Arecaceae; Asteraceae; Brassicaceae; Cactaceae; Fabaceae; Myrtaceae; Poaceae; Solanaceae.

A quantidade disponível de fitomassa comestível também varia muito em função de fatores climáticos, edáficos e o histórico de ocupação da área. Em trabalho de quantificação em Bariloche (Argentina), Rapoport *et al.* (1998) encontraram 1.3 toneladas/ha de fitomassa comestível. No México uma amostragem similar de Díaz-Betancourt *et al.* (1999) registraram uma média de 2.1 toneladas/ha. No Brasil devido à maior tropicalidade acredita-se que a quantidade de fitomassa potencialmente alimentícia disponível seja ainda maior.

No que diz respeito a origem das espécies mais importantes utilizadas como alimentos em diferentes regiões do mundo os resultados são bem homogêneos. Logo, além do imperialismo cultural também sofremos com o imperialismo gastronômico-alimentar. Das espécies consumidas em larga escala 52% provêm da Eurásia (Rapoport *et al.*, 1998). Ou seja, aceitamos o que vem de fora e deixamos de aproveitar fontes alimentares nativas e de boa qualidade por um preço menor, senão de graça, quando colhida nos quintais, terrenos abandonados e formações vegetais através de extrativismo sustentável. Estas espécies desperdiçadas poderão melhorar a qualidade de vida tanto dos consumidores finais como dos pequenos agricultores, os quais poderiam vender em feiras e mercados, plantas até então competidoras com as espécies cultivadas.

Atualmente, com o crescimento da consciência ecológica produtos oriundos de atividades menos impactantes e desprovidos de agrotóxicos têm grande aceitação do público consumidor. Em Porto Alegre (RS) tem-se o exemplo da Feira da Cooperativa Ecológica COOLMEIA, na qual se comercializam vários produtos alternativos ou de usos ainda restritos (serralha - *Sonchus oleraceus* L.; dente-de-leão - *Taraxacum officinalis* Weber; goiabeira-serrana - *Acca sellowiana* (O.Berg) Burret; butiá - *Butia* spp., as duas primeiras espécies exóticas naturalizadas (ambas Asteraceae) e as seguintes nativas, Myrtaceae e Arecaceae, respectivamente. Contudo, a maioria esmagadora das plantas alimentícias nativas ou subespontâneas presente nas lavouras dos produtores brasileiros ainda são descartadas e tratadas como invasoras devido à ausência de informações sobre as mesmas e da difusão destes conhecimentos. Os quais propiciarão ganhos econômicos com venda destes produtos e seu uso na complementação alimentar da família e, sobretudo, ganhos ambientais com a eliminação do uso excessivo de herbicidas para tentar controlar as ditas “plantas infestantes e nocivas”.

LITERATURA CITADA

DÍAZ-BETANCOURT, M.; GHERMANDI, L.; LADIO, A.; LÓPEZ-MORENO, I.R.; RAFFAELE, E. ; RAPOPORT, E.H. Weeds as a source for human consumption. A comparison between tropical and temperate Latin America. *Revista Biología Tropical*, v. 47, n. 3, p. 329-338, Fev. 1999.

FACCIOLA, S. *Cornucopia II - a source Book of edible plants*. Vista: Kampong Publications, 1998. 713 p.

KUNKEL, G. *Plants for Human Consumption*. Koenigsten: Koeltz Scientific Books, 1984.

393 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Alimentos regionais brasileiro*. Secretaria de Políticas de Saúde, Coordenação-Geral de Política de Alimentação e Nutrição. 1 ed. Brasília. Série F, n.21. Comunicação e Educação em Saúde. 2002. 140 p.

RAPOPORT, E.H.; DRAUSAL, B. S. Edible plants. In: LEVIN, S. ed. *Encyclopedia of Biodiversity*. New York: Academic Press, 2001. p. 375-382

RAPOPORT, E.H.; LADIO, A.; RAFFAELE, E.; GHERMANDI, L.; SANZ, E.H. Malezas comestíveis - Hay Yuyos y Yuyuos...*Ciencia Hoy*, v. 9, n. 49, p. 30-43, Nov./Dez. 1998.

RAPOPORT, E.H.; MARGUTTI, L.; SANZ, E.H. *Plantas silvestres comestíveis de la Patagonia Andina. Exóticas I*. Bariloche: Univ. Nac. Comahue, INTA-UNICEF. 1997. 51 p.

RAPOPORT, E.H.; SANZ, E.H.; LADIO, A.H. *Plantas silvestres comestíveis de la Patagonia Argentino-Chilena. Exóticas II*. Bariloche: Univ. Nac. Comahue, INTA-UNICEF. 2001. 79 p.

ZURLO, C.; MITZI, B. *As Ervas Comestíveis - Descrição, Ilustração e Receitas*. 2 ed. São Paulo: Editora Globo, 1990. 167 p.