

O processo de popularização e preservação das PANC na contemporaneidade e sua importância histórica e cultural

The popularization process of PANC in the current times and their cultural and historical importance

Gabriel Lisboa Marques

Senac Barbacena - MG - Tecnologia em Gastronomia

{Gabriel} gsbril@gmail.com

Resumo. As PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) são alimentos ainda pouco utilizados na gastronomia comercial que carregam grande valor histórico e cultural, além de, muitas vezes, serem extremamente nutritivos. Ainda pouco conhecidos, esses insumos são produzidos em pequena escala e têm poucos estudos relacionados a eles, apesar de sua importância já conhecida e da alta potencialidade nutricional e gastronômica. Para que esses produtos sejam integrados à cultura alimentar atual brasileira é necessário difundir o conhecimento acerca deles, provocando um interesse que será formador de mercado consumidor. Os protagonistas na difusão desses saberes devem ser os chefs de cozinha, que apresentam um papel diferenciado na sociedade moderna, sendo identificados como influenciadores e formadores de opinião.

Palavras-Chave: PANC, chefe de cozinha, cultura alimentar

Abstract. Non-conventional food plants (PANC) are underutilized food sources in commercial gastronomy. They carry great cultural and historical value, and also can be highly nutritious. These ingredients are still uncommon, produced in small scale and have had little in the way of scientific studies, in spite of their known significance and nutritional and gastronomic potential. In order to integrate these products to current Brazilian food culture, it is necessary to disseminate knowledge on these plants, creating a type of interest that can create a market for them. The protagonists of this knowledge dissemination process must be chefs, who have been placed in the role of influencers in modern society, having the potential to warp and define the viewpoint of the population.

Key words: PANC, chef, food culture

1. Introdução

Segundo o Ministério do Meio Ambiente, o Brasil tem o título de país com a maior biodiversidade do planeta, possuindo mais de 20% do número total de espécies da Terra (MMA, 2017). Isto se traduz em uma grande diversidade de plantas com potencial para aproveitamento na alimentação humana. Apesar disso, o cultivo de espécies oriundas de outros países domina nossa agricultura, tendo como fortes exemplos: soja, cana de açúcar, trigo e laranja, sendo grande parte desta produção focada na exportação (FERREIRA E LARSON, 1974).

O grande interesse financeiro nos processos agrícolas direcionados para exportação tornou limitada a variedade de insumos produzidos em larga escala, favorecendo aqueles que têm um lugar mais amplo no mercado externo. Considerando a biodiversidade previamente mencionada, isso acarreta a perda do grande potencial que existe na forma das plantas alimentícias não convencionais, ditas PANC.

Caracterizadas pelo uso limitado, seja por motivos culturais, dificuldades de produção, desconhecimento da possibilidade de uso, dentre outros motivos, as PANC já existem em diversos ambientes na forma de produtos secundários ou chamadas “daninhas”, “invasoras” e outros termos que sugerem não possibilidade de consumo (KINUPP, 2007). Esta ignorância acerca do amplo universo de possibilidades contido nestes produtos leva a uma perda de potencial nutricional, cultural, social, e ainda financeiro, já que elas poderiam ser introduzidas no mercado como produtos alternativos, até mesmo com alto valor agregado.

Já existem pesquisas que investigam o valor nutricional de algumas PANC, como o chamado “umbigo” de bananeira (DA SILVA et al, 2014), ora-pro-nóbis, dentre outros, e observa-se que devido, em parte, à natureza de “praga” de algumas destas plantas, caracterizada pela alta resistência e grande ocorrência espontânea, podem apresentar um valor nutricional elevado, além de serem de fácil cultivo.

Dentro do estado de Minas Gerais, especialmente na zona rural, temos populações que preservam algumas destas PANC, já que muitas vezes estas fazem parte da alimentação destes grupos há mais de uma geração (BARREIRA et al, 2015). O consumo de muitas destas PANC já foi documentado pontualmente como sendo de maior interesse de populações idosas, pelo fato de estarem profundamente arraigadas em sua cultura de vida ainda não afetada por um padrão tão modernizado (BARREIRA et al, 2015). Apesar desta localização de uso e conhecimento, várias destas plantas já foram catalogadas e analisadas, porém ainda não têm seu consumo difundido para além de seus locais de origem. Para estes pequenos grupos populacionais, além de populações carentes e de baixa renda, a perpetuação e introdução do cultivo e consumo das PANC aparece como uma alternativa para complementar potenciais carências nutricionais ocasionadas por acesso restrito a alimentos mais usuais. Trazer à tona e expôr em detalhes as propriedades destas plantas como insumos alimentícios pode acarretar uma mudança nos paradigmas de produção de alimentos no país, além de proporcionar a manutenção de espécies nativas e da cultura local que as cerca.

Vale mencionar que já existe um esforço por parte do Estado para a preservação da biodiversidade brasileira dentro do Ministério do Meio Ambiente, que envolve a proteção de espécies nativas do país (MMA 2002), e, por consequência, das PANC. Além disso, com a recente relevância dada a elas também na mídia (CASA E JARDIM ONLINE, 2017) e em eventos (SMERALDI, 2017) e restaurantes existe certamente um maior enfoque na sua proteção (SYMPLA, 2017), porém falta disponibilidade destes alimentos à população.

A introdução de novos produtos no mercado nacional, não apenas no estado de Minas Gerais, impacta também a gastronomia, por possibilitar novas produções com cada novo ingrediente. A movimentação para popularizar e expandir a presença das PANC na nossa alimentação já ocorre por parte de grandes chefs de cozinha, como Alex Atala (ATALA, 2013), Lucio Vieira (CODECIO, 2018) e Michel Abras (DUMONT, 2018), que propõem a utilização destes alimentos não apenas por seu sabor único, mas também por suas propriedades medicinais e relevância histórica e cultural. O chef de cozinha torna-se, então, força motora do movimento de preservação do patrimônio cultural alimentar de um povo, contra a força uniformizadora do mercado, uma vez que, ao expôr estes produtos ao mundo e demonstrar seu potencial, criam uma demanda que será atendida pelos meios

produtivos, que serão integrados neste processo de preservação.

A união dos potenciais nutricional, cultural e gastronômico das PANC cria a necessidade de encontrar uma forma coerente com o atual cenário da cultura alimentar de difundir as práticas de cultivo e consumo destes alimentos.

Tem-se então, como objetivo do presente artigo, realizar uma análise da relevância do chefe de cozinha e de espaços gastronômicos na disseminação do uso das PANCs, sua importância cultural, preservação e viabilização como produtos comerciáveis.

2. Metodologia

Foi realizada uma revisão de literatura narrativa, tendo a relevância ao tema analisado como único critério de inclusão. A seleção das fontes foi realizada por meio de diversas bases de dados, destacando-se as bases SciELO e Academia.edu. Os descritores utilizados na busca foram: PANCs, plantas alimentícias não convencionais e cultura alimentar.

3. Importância Cultural e Histórica da Alimentação

Luís da Câmara Cascudo, autor do livro "História da Alimentação no Brasil", foi um dos pioneiros no envolvimento da cultura alimentar na análise histórica (OLIVEIRA; CAVIGNAC, 2010), contribuindo para o tratamento dessa como um fator a ser considerado ao se estruturar a trajetória de um povo ao longo de sua história, encontrando, em um estudo etnográfico, um corte horizontal de seu desenvolvimento. Cria-se, assim, um movimento em direção à percepção da alimentação como elemento formador de cultura e não apenas uma consequência de fatores ambientais aleatórios, mais como motivador do que como resultado da definição do ser humano e sua sociedade.

A alimentação é uma das necessidades mais básicas e primordiais do ser humano, e considerando de forma crítica a história da humanidade como um todo, seria impossível não termos diversos casos de grandes movimentações motivadas integralmente pela busca por fontes de alimentos. Exemplos clássicos são a formação das primeiras grandes civilizações, chamadas civilizações hidráulicas, organizadas ao redor de grandes rios por possibilitar as atividades agrícolas e extrativismo para alimentação (DE ALMEIDA, DE CARVALHO, 2010); as navegações quase globais portuguesas em busca do fortalecimento de seu mercado de especiarias, posteriormente se tornando um movimento colonialista exploratório do Brasil, que veio a alterar completamente o cenário populacional, cultural e comercial do país com impactos que ecoam até a atualidade (ANDERSON, 1962); e a praga irlandesa da batata, introduzida no país em 1845, que levou a um estado de fome e calamidade de tamanha magnitude que trouxe a morte de cerca de 1 milhão de pessoas, levando a uma queda populacional que não se recuperou até hoje (YOSHIDA, 2013). A presença do alimento na busca pela sobrevivência, prosperidade, estrutura social ou lucro, perpassa a história de toda a humanidade, embasada no impulso animal da sobrevivência por meio do consumo, porém diferenciada do animalesco por rituais e ideologias que determinam os hábitos alimentares de cada grupo.

As grandes vitórias e calamidades de origem alimentícia têm o maior impacto histórico, porém os costumes, percepções e hábitos diários humanos definem uma cultura até mais fortemente do que grandes eventos de escala cataclísmica. A prioridade na alimentação estabelece uma hierarquia dentro de um grupo social (KRAUSE; BAHL, 2016), a responsabilidade pela cocção e preparo de alimentos estabelece papéis referentes a status e gênero dentro da sociedade, determinando e reforçando por meio do alimento a função de certos indivíduos (TENSER; ARAÚJO, 2006). A ritualização da refeição e sua importância dentro do estabelecimento da sociedade permeia até mesmo decisões políticas e econômicas na forma de banquetes e extravagâncias como demonstração de supremacia (STRONG, 2004), bem como os festins e comemorações populares, aos quais se associam pratos e insumos que se tornam sinônimos destes eventos, às vezes tomando papel central (DOS SANTOS, 2005) exemplificam como o alimento é presente na estruturação da sociedade.

A sociedade se movimenta na busca por alimento. Esta busca por subsistência, uma vez sanada, se torna seletiva, e o ato alimentar toma forma de ritual definindo-se uma cultura real (TENSER; ARAÚJO, 2006). Esta cultura transpassa o dia-a-dia de toda a sociedade, e a molda, evoluindo de forma conjunta com esta. O crescimento populacional cria uma necessidade de mais suprimentos, o cultivo de alimentos e extrativismo determinam estruturas e planejamento urbano nas sociedades agrícolas (DE ALMEIDA, DE CARVALHO, 2010). O contato com outras culturas traz novos insumos, novas práticas e abre mercados, criando a possibilidade de um comércio em maior escala e iniciando o processo de globalização (ANDERSON, 1962) a partir do qual a sociedade se expande e se altera à luz destes novos produtos e conhecimentos.

O que ocorre, então, é um ciclo: a partir de suas necessidades e possibilidades, a sociedade define suas práticas alimentares, e estas então a definem, ambas moldando-se com base em um passado comum. Pode-se dizer, então, que a cultura alimentar é reflexo e determinante das estruturas organizacionais da raça humana, e, como tal, serve de fonte de pesquisa e material para análise na busca pela compreensão histórica e cultural.

4. O Chef Como Mobilizador Cultural

O chef de cozinha é definido como o indivíduo responsável pelo planejamento, liderança e poder de decisão dentro de uma brigada de cozinha, sendo a pessoa de maior importância dentro desta (MICHAELIS, 2019). Apesar desta definição com foco operacional, observamos no cenário midiático atual um fenômeno de transcendência desta figura, e a consequente formação de um ideal complexo sobre a figura do "Chef de Cozinha".

O imaginário popular e a percepção sobre qualquer figura são formados por um vasto número de fatores. Televisão, literatura, mídias sociais, internet, quaisquer formas de comunicação de amplo acesso, definem, acima da realidade dos fatos, qual é a imagem de um profissional (MATEUS, 2014). Uma vez transcendida a realidade, a figura pode alcançar o status de ícone, objeto representativo de toda uma classe, ideologia ou espaço.

Esta é a posição na qual se encontram os chefs de cozinha da atualidade: não como participantes do processo produtivo da indústria alimentícia, mas como o símbolo da vanguarda da gastronomia. Esta imagem é fortalecida por uma mídia televisiva que capitaliza sobre este fenômeno, caminhando para longe do modelo antigo da culinária para "donas de casa" (iconizada pela famosa Palmirinha e seu diálogo casual de uma conversa entre amigas ou familiares, com receitas para todas), e seguindo para uma visão de maior alcance, que busca tornar a alimentação, especialmente o ato de produção, excitante e glamuroso, tornando-o um produto em si, como pode ser observado na ascensão dos programas de competições gastronômicas (CARMO, 2018).

A criatura, então, presente na mente da população não bate mais com a realidade, e isto cria alguns problemas para o mercado de trabalho, já que temos até mesmo "chefs" televisivos que nem mesmo lideram cozinhas, como se a alcunha se referisse a um título acadêmico, e não a um cargo, porém também abre uma oportunidade: ao atingir uma posição de visibilidade associada à credibilidade, o indivíduo pode se tornar um influenciador em maior escala, seja por meio do próprio posicionamento ou por meio do conteúdo ofertado, idealmente uma combinação de ambos.

5. O Processo de Popularização e Preservação das PANC

Como já mencionado, as práticas alimentares, insumos e preparações são inegavelmente representantes da cultura de um povo, sendo consequência de fatores ambientais, históricos, religiosos e econômicos, e, por sua vez, influenciam e moldam estes fatores. A alimentação torna-se, então, definidora e definida pela identidade cultural de cada povo, fenômeno demonstrado, por exemplo, nas festas populares e festivais, sempre permeados por comidas locais, que são um atrativo tão importante quanto o fato celebrado ou homenageado (DOS SANTOS, 2005).

O peso deste valor cultural traz consigo uma necessidade de preservação, inerente a qualquer patrimônio material ou imaterial de valor histórico, para servir de base para a construção de conhecimento e permitir um vislumbre de épocas passadas, ancorado em uma memória sensorial quase palpável para aqueles que vivenciaram estas práticas em primeira mão, pelo próprio paladar (DOS SANTOS, 2005). Esta universalidade da prática da alimentação une todos os povos, e com o contato direto com a cultura alimentar de outra comunidade, ou do passado da própria, pode-se criar uma conexão física com um espaço distinto que não pode ser atingida por nenhuma outra via.

As PANC são, em grande parte, elementos integrantes desta cultura alimentar. Vale salientar que “não convencionais” não quer dizer que tenham sido apenas aquelas abandonadas no processo de massificação da produção alimentar, sendo algumas destas PANC descobertas recentes, como por exemplo a chamada “maçã de coco” (ATALA, 2013), notória por sua apresentação ao mundo por Alex Atala. Porém, além destas novas adições, temos muitos representantes da cultura alimentar histórica nas PANC, preservados pela própria comunidade ou simplesmente pela persistência destas espécies de ocorrência natural (BARREIRA et al, 2015). São exemplos da insistência da memória gustativa, mantidas na horta de casa por indivíduos que consideram estes alimentos uma herança familiar, mantidas por mais de uma geração, cultivadas à sombra da árvore genealógica (BARREIRA et al, 2015).

Outro papel muitas vezes menosprezado das PANC, especialmente em pequenas comunidades dependentes da agricultura de subsistência é o combate à fome e desnutrição (PEREIRA, 2017). As PANC, especialmente aquelas de alta resistência e ocorrência espontânea, apresentam uma importante suplementação à alimentação de pessoas com carência nutricional, levando a uma maior diversificação de alimentos e potencial de atendimento a necessidades nutricionais, especialmente considerando o fato de que muitas destas PANC possuem grande quantidade de proteínas (PEREIRA, 2017), nutriente de grande deficiência em indivíduos com acesso limitado à proteína animal.

Tem-se, então, como objetivo, a popularização das PANC, tornando-as parte do consumo da população em geral. Desta forma, se integrarão na sociedade como um todo e permanecerão vivas na cultura alimentar popular, perpetuando a tradição e a memória que a acompanha. A questão passa, então, a ser como tornar o conhecimento da existência destes insumos parte do conhecimento popular e como ofertá-los à população.

É neste momento que se torna necessária a presença ativa do chef de cozinha. Em escala local, temos a integração destes insumos em cardápios e pratos diversos dentro de restaurantes, apresentando ao público a existência destes ingredientes, exemplificando modos de preparo e demonstrando que existe potencial alimentar nestas plantas. A abrangência desta ação é ampla, uma vez que o gasto com alimentação “fora de casa” tem crescido rapidamente nos últimos anos, seja em quantidade ou em capital gasto em estabelecimentos de maior qualidade, chegando atualmente a até 25% dos gastos mensais, contra cerca de 17% para gastos com alimentação em casa (EXAME, 2019). Os prestadores de serviço de alimentação se tornam, então, figuras de grande importância na definição dos hábitos de consumo alimentar da população brasileira, com a queda na alimentação em casa e crescimento de consumo de alimentos pré-preparados e instantâneos. O ato de cozinhar se torna raro, sendo o processo então relegado à indústria, que passa a determinar o cardápio, assim como os processos e insumos, transformando o cidadão “médio” em indivíduo passivo no ato alimentar. Cabe ao chef assumir a responsabilidade que acompanha esta posição de unilateralidade de escolha, ao trabalhar uma proposta alimentar que possua uma carga cultural e de memória.

Ao se mover para uma escala de maior abrangência, temos chefs de cozinha com uma ampla esfera de influência, por alcançar plataformas de grande visibilidade, como tem ocorrido, por exemplo, na televisão, seja com entrevistas com grandes chefs ou até mesmo com canais dedicados inteiramente à gastronomia (CHEFTV, 2017) , além da visibilidade garantida por plataformas mais modernas como mídias sociais e Youtube tendo como exemplo o canal “Tasty”, com cerca de 13 milhões de inscritos, e sua versão brasileira, “Tasty demais”, com aproximadamente 600 mil (YOUTUBE, 2019). Estes meios de comunicação têm o potencial de atingir e influenciar massas com seu conteúdo. Com esse espaço, podem apresentar as PANC, seu contexto e qualidades como insumo e fonte de alimentação saudável, ainda auxiliados pela corrente de movimentação para uma

alimentação de qualidade e manutenção da saúde, que surge no mercado atual (FIESP, 2017).

Seja em pequena ou larga escala, o papel dos chefs está na difusão do conhecimento sobre as PANC, trazendo à tona sua existência e potencial para o público geral, criando um interesse que toma a forma de um mercado consumidor (SEBRAE, 2019). A partir deste começa um movimento econômico que inverte o dano causado pelas monoculturas instauradas pelo capitalismo global unificador, que reduziu a busca pelos produtos locais e uniformizou o consumo e a produção alimentar brasileiros relativa a exportação (FERREIRA; LARSON, 1974). Grandes produtores e indústrias, vendo, então, uma oportunidade de comercialização destes produtos, podem tomar o lugar dos pequenos produtores e herdeiros diretos neste processo de preservação.

Pode-se argumentar a favor da pequena produção e do cultivo em casa destes produtos, porém existem alguns fatores dificultadores que tornam a absorção das PANC pelo mercado de massa uma necessidade. Observa-se dentre esses dificultadores o êxodo rural da população brasileira, que marca uma preponderância de centros urbanos na composição populacional (IBGE, 2010), tendência que apresenta, historicamente, crescimento acelerado e significa acesso reduzido da maior parte da população a hortas, canteiros e pequenos produtores locais. Limitada a redes de distribuição dominantes das áreas urbanas, vulgo mercados de bairro, supermercados e hipermercados, a alimentação, assim como as demais formas de consumo, passa a se padronizar pela disponibilidade. Com a verticalização do processo de abastecimento, ou seja, unificação e centralização em um número reduzido de fornecedores, e enfraquecimento dos CEASAs (Centrais Estaduais de Abastecimento), que servem de comunicadores entre pequenos produtores e grandes redes (WEGNER; BELIK, 2012), o acesso a insumos apresentados apenas por pequenos produtores, que já não estão completamente integrados à cadeia produtiva, se torna cada vez mais limitado. O que há de ser alcançado é o envolvimento das PANC a esta cadeia, e isto se obtém por meio da demanda e formação de mercado consumidor para as PANC, permitindo que o comércio ocupe este vácuo de distribuição, motivado pelo potencial lucrativo de um mercado de poucos fornecedores e um número crescente de consumidores.

Além de alcançar um vasto número de consumidores, os grandes mercados e redes têm uma função adicional no processo de difusão das PANC, por auxiliar no controle de riscos relativos à toxicidade. As PANCs são integrantes da alimentação brasileira desde tempos remotos, acompanhadas de um processo hereditário de envolvimento, cultivo e consumo que implica, além da herança física de plantas, mudas e sementes, na transmissão do conhecimento associado a seu consumo seguro (BARREIRA et al, 2015), ou seja, mesmo que exista a possibilidade de cultivo em horta para qualquer indivíduo, até mesmo em espaços confinados e de área altamente limitada (DORNELES; SILVEIRA; PEREIRA, 2011), há riscos associados ao consumo destes produtos sem as informações adequadas. Plantas como trombeta (*Brugmansia suaveolens*), mandioca brava (*Manihot utilissima*), comigo-ninguém-pode (*Dieffenbachia seguine*) e taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) são plantas comuns em muitos biomas brasileiros, inclusive em áreas urbanas (no caso do comigo-ninguém-pode, utilizado até mesmo como decoração), e possuem alta toxicidade (FIOCRUZ, 2006), porém no caso da taioba e mandioca brava, por exemplo, podem ser consumidas se processadas da forma correta. Estas, assim como as PANC como um todo, são plantas não usuais, produtos cujas características organolépticas ainda não se integraram ao senso comum, e podem ser confundidas com as diversas plantas tóxicas existentes nos biomas brasileiros (FIOCRUZ, 2006). A identificação de uma planta tóxica é um processo complexo, que deve ser realizado por indivíduos com a aptidão para tal, seja pelo conhecimento popular histórico ou por uma formação acadêmica apropriada.

Com base nesta necessidade de vigília contra a má utilização e a manipulação, as redes de distribuição de larga escala entrariam como curadores da disponibilização das PANC. Com a supervisão dos órgãos competentes, submissão às normas básicas do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) há um aumento no grau de confiabilidade na segurança destes produtos. O filtro passa a ser a disponibilização em si e os pequenos produtores não se perdem como fornecedores, uma vez que os CEASAs ainda atuarão como fonte para as redes, haverá apenas uma rotação maior na demanda, deslocada para longe dos produtos

mais usuais, mercados já estabelecidos e sem necessidade de auxílio em sua manutenção, por já terem se arraigado na cultura do consumidor.

Com o aumento da demanda pelas PANC, e consequente aumento na produção, temos a questão da viabilidade de cultivo em larga escala, para atender os novos consumidores; se seria possível o cultivo destas plantas, inicialmente pouco exploradas e muitas vezes apenas conhecidas por surgimento espontâneo (KINUPP, 2007), em uma escala comercialmente aproveitável. Temos exemplos positivos que são fortes indicadores do potencial da manipulação e engenharia genética de alimentos cultiváveis no melhoramento de sua viabilidade, como o milho (WANG, 2005), a soja (DE ALMEIDA, 1999) e a maçã (DANTAS, 2005), esta última uma cultura inicialmente incompatível com grandes áreas do clima brasileiro, agora alcançando cerca de 1,5 milhão de toneladas produzidas ao ano segundo o IBGE (2017). São culturas altamente disseminadas pelo planeta, que, devido a um amplo trabalho de domesticação e adaptação, apresentam alta produtividade.

A título de estudo de caso, pode-se aprofundar na análise do milho e sua produção, por representar, mesmo que a longo prazo, um processo de manipulação de uma espécie selvagem altamente efetivo. O milho (*Zea mays*) é uma gramínea de origem americana, e, na sua forma selvagem, possui apenas cerca de 8 grãos por espiga, além de uma casca rígida envolvendo cada grão, que se rompe apenas na fase reprodutiva da planta, permitindo a disseminação das sementes (WANG, 2005). Por meio de cruzamentos seletivos, a planta perdeu gradualmente sua casca, devido à alteração do processamento de um aminoácido componente de uma proteína estrutural da espiga (WANG, 2005), eliminando, então, a necessidade de um longo e agressivo processamento do grão antes do consumo (ELLWOOD, 2013). Observa-se uma adaptação provocada pela necessidade de suprimentos alimentares devido a uma limitação de variações de gêneros cultiváveis disponíveis, cenário não mais presente na atualidade. Com as PANC deve-se utilizar os mesmos princípios de melhoramento de uma cultura até que se tornem produtos alimentares viáveis. Faltam estudos suficientes no caso da maioria das PANC (JUNIOR, 2012), se formos considerar produção em larga escala, porém as informações e tecnologias necessárias para a realização de transformações genéticas em plantas se encontram disponíveis de forma ampla (BRASILEIRO; CARNEIRO, 2015), principalmente por não se tratarem de práticas recentes. A tecnologia existe e, com o investimento adequado, pode tornar estes produtos viáveis comercialmente.

6. Conclusão

A importância histórica e cultural das PANC e sua amplitude de usos, além de potenciais vantagens para a subsistência de comunidades de baixa renda, tornam a preservação dessas plantas inegavelmente importante, para além de seu valor econômico. Porém, para realizar esta preservação, pode-se fazer uso de seu potencial comercial, criando um mecanismo autossustentável embasado em um mercado consumidor de peso, criador de demanda e motivador dos mecanismos produtivos e de distribuição.

O mercado em grande escala pode ser parte integrante do processo de preservação da cultura alimentar humana, mas isso requer grande movimentação por parte da população geral. Esta mudança precisa de motivadores, e se tratando da alimentação, estes já permeiam a sociedade. No papel de influenciadores de massa, os chefs de cozinha têm a responsabilidade de demonstrar para a população e reforçar a ideia da importância das PANC, criando, assim, este mercado consumidor, sem o qual a movimentação da indústria produtora não é possível. Com a crescente visibilidade destas figuras e aumento no investimento e interesse da população em alimentação, essa possibilidade se torna gradativamente mais viável, porém ainda falta conscientização destes indivíduos do próprio poder influenciador e importância de seu papel social, o que motivou a elaboração do presente trabalho como esforço para difundir esta informação e servir de força motriz para este movimento de mudança. A criação de uma contracultura à padronização de mercados globais deve vir de uma alteração na própria mentalidade de consumo, e esta pode ser motivada de dentro da cozinha.

Referências

- ANDERSON, Perry. Portugal and the end of ultra-colonialism. *New Left Review*, n. 15, p. 83, 1962.
- ATALA, Alex. D.O.M.: Redescobrimo Ingredientes Brasileiros. 1ª edição. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.
- BARREIRA, T. F; et al. Diversidade e equitabilidade de plantas alimentícias não convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. *Rev Bras Pl Med*, v. 17, n. 4, p. 964-74, 2015.
- BRASILEIRO, Ana Cristina Miranda; CARNEIRO, VT de C. Manual de transformação genética de plantas. 2ª Edição. Brasília, DF: Embrapa, 2015.
- CARMO, Sidney Gonçalves do. Band faz MasterChef render mais que novela. Folha Uol. 6 de mar. de 2018. Disponível em <<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2018/03/band-faz-masterchef-render-mais-que-novela.shtml>>. Acesso em: 19 de abr. 2019.
- Casa e Jardim Online. Sesc Pompeia promove especial sobre PANC - Plantas Alimentícias Não Convencionais. Disponível em: <<http://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Jardim/Eventos/noticia/2017/10/sesc-pompeia-promove-especial-sobre-panc-plantas-alimenticias-nao-convencionais.html>>. Acesso em: 8 de novembro de 2017.
- CHEFTV. Sobre a ChefTv. 2017. Disponível em: < <http://www.chefTV.com.br/show.aspx?idCanal=VEGL2vtwdKlgjz1lyz8DIw==>>. Acesso em: 10 de abr. 2019.
- CODECIO, Fábio. Mateus Salim, do Sítio Raízes, fornece panc para chefs estrelados. Veja RIO. 8 de jun. de 2018. Disponível em: <<https://vejario.abril.com.br/comida-bebida/mateus-salim-do-sitio-raizes-fornece-panc-para-chefs-estrelados/>>. Acesso em: 19 de mar 2019.
- DA SILVA, Ariany Cordeiro Pedroso; SARTORI, Giliani Veloso; DE OLIVEIRA, Andrea Luiza. Composição nutricional do coração da bananeira e sua utilização como um alimento alternativo. *SaBios-Revista de Saúde e Biologia*, v. 9, n. 2, p. 40-45, 2014.
- DANTAS, Adriana Cibele de Mesquita dantas; et al. Viabilidade do pólen e desenvolvimento do tubo polínico em macieira (*Malus spp.*). *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 27, n. 3, p. 356-359, 2005.
- DE ALMEIDA, Leones Alves; et al. Melhoramento da soja para regiões de baixas latitudes. Embrapa Meio-Norte-Capítulo em livro científico (ALICE), 1999.
- DE ALMEIDA, Lutiane Queiroz; DE CARVALHO, Pompeu Figueiredo. Representações, riscos e potencialidades de rios urbanos: análise de um (des) caso histórico. *Caminhos de Geografia*, v. 11, n. 34, 2010.
- DINO. Brasileiros chegam a gastar cerca de 25% da renda para refeições fora de casa. Exame, 6 de ago. De 2019. Disponível em <<https://exame.abril.com.br/negocios/dino/brasileiros-chegam-a-gastar-cerca-de-25-da-renda-para-refeicoes-fora-de-casa/>>. Acesso em: 12 de abr. de 2019.
- DORNELES, Anna Cláudia; SILVEIRA, Bibiana; PEREIRA, Leandro. Desenvolvimento de horta vertical e composteira anaeróbica para a agricultura orgânica residencial. XIV Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão. Santa Maria. SEPE. Rio Grande do Sul, 2011.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: questões & debates*, v. 42, n. 1, 2005.

DUMONT, Patrícia Santos. Comida que vem do jardim: com toque de chef, PANCOS viram estrela de festival gastronômico. *Hoje em Dia*, 10 de nov. de 2018. Disponível em: <<http://cms.hojeemdia.com.br/preview/www/2.602/2.942/1.669717>>. Acesso em: 19 mar 2019.

ELLWOOD, Emily; et al. Stone-boiling maize with limestone: experimental results and implications for nutrition among SE Utah preceramic groups. *Journal of Archaeological Science*, v. 40, n. 1, p. 35-44, 2013.

FERREIRA, Fábio Luiz; LARSON, Donald. O mercado internacional e a produção brasileira de suco concentrado de laranja. *Revista de Administração de Empresas*, v. 14, n. 6, p. 85-98, 1974.

FIESP. Tendências gastronômicas. Disponível em: <http://www.brasilfoodtrends.com.br/brasil_food_trends/> Acesso em: 26/10/2017.

FIOCRUZ. Plantas Tóxicas, 2016. Disponível em <<http://www.fiocruz.br/biosseguranca/Bis/virtual%20tour/hipertextos/up2/plantas-toxicas.htm>>. Acesso em: 10 de abr. de 2019.

IBGE. Sinopse do censo geográfico 2010, 2010. Disponível em: <<https://censo2010.ibge.gov.br/sinopse/index.php?dados=8>>. Acesso em: 10 de abr. 2019.

JUNIOR, Edésio Rodrigues Alvarenga. Dossiê técnico: Cultivo e aproveitamento do (*Syagrus coronata*). Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais, 2012.

KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS. 2007.

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen.; BAHLS, Álvaro Augusto D. S. M. Serviços clássicos na restauração comercial: proposta de padronização e esclarecimentos para futuras pesquisas. *Revista Brasileira de Pesquisa Em Turismo*, v. 10, n. 3, p. 550-573, 2016.

MATEUS, Samuel. O Imaginal Público: Prolegómenos A Uma Abordagem Comunicacional Do Imaginário. *Comunicação Mídia e Consumo*, v. 10, n. 29, p. 31-50, 2014.

MICHAELIS. Dicionário da Língua Portuguesa: Chefe. 2019. Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br/busca?id=QjZZ>>. Acesso em: 10 de mar. 2019.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Biodiversidade Brasileira. Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>> Acesso em: 15 de novembro de 2017

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Biodiversidade Brasileira: Avaliação e identificação de áreas e ações prioritárias para conservação, utilização sustentável e repartição dos benefícios da biodiversidade nos biomas brasileiros . Disponível em: <http://www.mma.gov.br/estruturas/chm/_arquivos/biodivbr.pdf> Acesso em: 15 de novembro de 2017

OLIVEIRA, Luiz Antônio de; CAVIGNAC, Julie Antoinette. História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano. 2010.

PEREIRA, Dalila; et al., Minas Gerais, 9ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS, 2017. Disponível em: < <https://jornada.ifsuldeminas.edu.br/index.php/jcmch4/jcmch4/paper/viewFile/3295/2284>>. Acesso em: 22 de abr. 2019.

SEBRAE. Pesquisa de mercado: Segmentação e seleção de seu público. 15 de mar. De 2019. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/MG/Sebrae%20de%20A%20a%20Z/Segmenta%C3%A7%C3%A3o+de+mercado.pdf>> . Acesso em: 15 de abr. de 2019.

SMERALDI, Roberto. O momento é PANC: evento em Belem joga luz sobre as plantas nao convencionais. Disponível em: < <http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,o-momento-e-panc-evento-em-belem-joga-luz-sobre-as-plantas-nao-convencionais,70001744820>>. Acesso em: 8 de nov. de 2017.

STRONG, Roy. Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa. Zahar, 2004.

Sympla. Panc: Identificação, Nutrição e Gastronomia. Disponível em: https://www.sympla.com.br/panc-identificacao-nutricao-e-gastronomia__220005. Acesso em: 8 de nov. de 2017.

TENSER, Carla Márcia Rodrigues.; ARAÚJO, Wilma Maria. Gastronomia: Cortes & Recortes: 1ª edição. Distrito Federal: Editora SENAC, 2006.

WANG, Huai; et al. The origin of the naked grains of maize. Nature, v. 436, n. 7051, p. 714, 2005.

WEGNER, Rubia Cristina; BELIK, Walter. Distribuição de hortifruti no Brasil: papel das Centrais de Abastecimento e dos supermercados. Cuadernos de desarrollo rural, v. 9, n. 69, 2012.

YOSHIDA, Kentaro; et al. The rise and fall of the Phytophthora infestans lineage that triggered the Irish potato famine. Elife, v. 2, p. e00731, 2013.

YOUTUBE. Youtube/tasty, 2019. Disponível em: <<https://www.youtube.com/channel/UCJFp8uSYCjXOMnkUyb3CQ3Q>>. Acesso em: 22 de abr. 2019.