

## PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC'S): RELATO DE EXPERIÊNCIA EM HORTA URBANA COMUNITÁRIA EM MUNICÍPIO DO SUL DE MINAS GERAIS

Ines Caroline de lima Proença <sup>1</sup>

Ana Luisa Rodrigues Araujo <sup>2</sup>

Vitor Barrile Tomazella <sup>3</sup>

Raisla Costa Mendes <sup>4</sup>

Luiz Antonio Augusto Gomes <sup>5</sup>

Luciane Vilela Resende <sup>6</sup>

**Resumo:** Tendo em vista o potencial alimentar das plantas alimentícias não convencionais-PANC's, este trabalho buscou registrar uma experiência de produção e comercialização por parte dos agricultores da horta urbana comunitária da COHAB (Companhia de habitação do estado de Minas Gerais), localizada no município de Lavras, Minas Gerais, Brasil. A coleta de informações se deu através de entrevistas realizadas individualmente aos agricultores em suas áreas de cultivo, oficinas e visitas a campo. Observou-se que a utilização das plantas alimentícias não convencionais possibilita as famílias agricultoras qualidade de vida e geração de renda extra. Neste caso, a geração de renda não se dá somente com a venda direta dos produtos, mas também na economia que as famílias fazem ao diminuírem a compra de alimentos e medicamentos. A partir dos resultados foram planejados cursos e palestras para os agricultores e construído coletivamente (pesquisadores e agricultores) uma cartilha contendo informações sobre as espécies de PANC's produzidas e comercializadas na horta, com o intuito de divulgar e incentivar o consumo e produção destas hortaliças.

**Palavras chave:** Agrobiodiversidade; plantas subutilizadas; segurança alimentar e nutricional.

**Abstract:** In view of the unconventional food plants – UFPs potential, as food source, this work aimed to record a production experience and commercialization by urban farmers from urban community vegetable garden of COHAB (Housing Company of the state of Minas Gerais), Lavras municipality, MG, Brazil. Information was collected through interviews conducted individually with farmers in their gardening areas, workshops and field visits. Was found out that the utilization of UFPs enhance life quality and the income of farmer's family. In this case, the income isn't just by the directly commercialization of the product, but also with the reduction in the food and remedies they need to buy. From the results, courses and lectures

---

<sup>1</sup> Universidade Federal de Lavras.

<sup>2</sup> Universidade Federal de Lavras.

<sup>3</sup> Universidade Federal de Lavras.

<sup>4</sup> Universidade Federal de Lavras.

<sup>5</sup> Universidade Federal de Lavras.

<sup>6</sup> Universidade Federal de Lavras.

were designed for farmers and collectively (researchers and farmers) a booklet containing information on the species of PANC's produced and marketed in the garden, with the purpose of promoting and encouraging the consumption and production of these vegetables.

**Keywords:** Agrobiodiversity; food security; underutilized plants.

## INTRODUÇÃO

As Plantas alimentícias não convencionais (PANC's) têm sido consideradas por alguns estudiosos uma importante estratégia para a segurança e soberania alimentar das famílias. De acordo com BRASIL (p. 4, 2010) as PANC's:

São aquelas presentes em determinadas localidades ou regiões exercendo influência na alimentação de uma população tradicional. Normalmente, não estão organizadas enquanto cadeia produtiva propriamente dita, não despertando o interesse por parte de empresas de sementes, fertilizantes ou agroquímicos.

Elas podem ser encontradas nos mais variados tipos de solos e ambientes, sendo a grande maioria, denominadas de “ervas espontâneas” (BRASIL, 2010).

Existe na literatura uma ampla riqueza de estudos que constatam a utilização de PANC's por diferentes comunidades rurais tradicionais. No entanto, embora estas espécies de plantas já estarem presentes há séculos em determinadas comunidades tradicionais (indígenas, quilombolas, ribeirinhos, etc) e exerçerem uma grande influência na alimentação destas populações, nos últimos anos passaram a ter uma reduzida expressão econômica e social, perdendo espaço para outros produtos, acarretando em uma menor diversidade de espécies consumidas. Esta redução<sup>7</sup> pode afetar a segurança e soberania alimentar das famílias agricultoras, visto que ocorre um elevado consumo de alimentos não produzidos na propriedade (por exemplo, trigo) em detrimento de alimentos produzidos no estabelecimento agrícola familiar (ALTIERI, 2010; PAULA FILHO, 2015).

É fato que o número de plantas consumidas pelos humanos decresceu nos últimos cem anos. Estima-se que mais de 50% das calorias que consumimos no mundo provêm de basicamente três espécies de plantas (arroz, trigo e milho), e que 90% dos alimentos

<sup>7</sup> Alguns trabalhos, como Flandrini e Montanari (1996); Bleil (1998); Diegues, 2001; Batista Filho e Rissin (2003); Balsan, (2006) discutem a questão da redução da produção e do consumo de espécies vegetais e a influência da industrialização no hábito alimentar e na saúde da população brasileira.

consumidos vêm de somente 20 espécies de plantas. A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) estima que 75% das variedades convencionais de plantas alimentícias já foram perdidas (KELEN, et al. 2015). A eliminação das PANC's do cardápio limita ainda mais a dieta das famílias.

No Brasil, há uma grande diversidade de PANC's utilizadas para consumo alimentar, sendo estas consumidas in natura, refogadas, em formas de doces, cocadas, dentre outros. No entanto, ainda são poucos os estudos sobre o uso e produção destas plantas em comunidades urbanas. Sabe-se que a agricultura urbana tem se apresentado como um importante instrumento de desenvolvimento urbano, pois além de promover melhor qualidade de vida dos atores sociais envolvidos, também auxilia na gestão do espaço urbano melhorando estes ambientes (MOUGEOT, 2000; DRESCHER, JACOBI e AMEND, 2000). Porém, a agricultura urbana apresenta potencial e limitações ainda pouco explorados no nosso país. Como potencial, podem-se citar a complementação da renda dos agricultores urbanos, atuando tanto no orçamento familiar quanto na economia local e a garantia da segurança alimentar das famílias agricultoras (CASTELO BRANCO, ALCÂNTARA e MELO, 2007).

Neste último caso, na produção de PANC's também há uma função social. Isto se deve ao fato de o agricultor urbano, muitas das vezes, encontrar-se em uma situação de vulnerabilidade social e situar-se em áreas da periferia. Neste caso, a produção e consumo de PANC's pode ser estratégica para manter a diversificação alimentar, assumindo o papel social de fortalecer a soberania alimentar e nutricional destes agricultores e consumidores. Antigamente, essas hortaliças eram muito consumidas, no entanto, com a inserção de cultivares europeus no país houve um processo de desvalorização e esquecimento destas espécies (KINUPP e LORENZI, 2014).

A diversidade de cultivos encontrados em uma horta, combinando espécies frutíferas, medicinais e hortícolas (incluindo as PANC's), podem assegurar uma parte substancial das necessidades nutritivas de forma contínua devido aos componentes existentes e a diferença do ciclo das culturas (FERNANDEZ; NAIR, 1986). Diante do exposto e acreditando na necessidade de resgatar e difundir o conhecimento sobre a utilização das PANC's no âmbito da agricultura urbana e da segurança alimentar, o presente artigo objetiva apresentar a experiência

dos agricultores da horta urbana comunitária da COHAB, localizada no município de Lavras/MG, quanto à produção e consumo das Plantas Alimentícias Não Convencionais.

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

### Sobre a horta comunitária da COHAB

A Horta Comunitária da COHAB é fruto de um projeto “hortas comunitárias” da Secretaria de Agricultura da Prefeitura Municipal de Lavras, desenvolvido no ano de 1991. Inicialmente, esse projeto deu origem a dez hortas instaladas em diferentes bairros, sendo que, atualmente, apenas a horta da COHAB se mantém. Com uma área de, aproximadamente, 7500 m<sup>2</sup>, cada família cuida de um lote com média de 240 m<sup>2</sup>.

Atualmente 36 famílias cultivam na horta em busca de subsistência e complementação da renda familiar. Em todas as unidades produtivas há uma diversidade muito grande de espécies cultivadas, tanto de hortaliças convencionais, quanto não convencionais e plantas medicinais.

### Sobre a coleta de informações

As informações contidas neste artigo são frutos da observação (Vivência) no período de 2015 a 2017, no projeto de melhoramento participativo conduzido na Horta. Durante a realização do projeto, foram realizadas diversas atividades com o intuito de compreender a agrobiodiversidade presente neste agroecossistema. Durante estas atividades foi observado o papel importante das hortaliças não convencionais neste agroecossistema, assim como os conhecimentos tradicionais que norteiam o seu consumo e produção.

Ao todo foram 24 entrevistas realizadas individualmente aos agricultores em suas áreas de cultivo. Os roteiros de entrevista foram construídos com intuito de conhecer os cultivos e as práticas de manejo adotadas pelos agricultores (agrobiodiversidade). Além das entrevistas, também foram utilizadas informações obtidas de outras atividades (quatro oficinas, três visitas à campo) do referido projeto. As oficinas tiveram como tema norteador a “agrobiodiversidade”. Tais oficinas foram idealizadas com o intuito de iniciar as discussões no grupo sobre as questões conceituais da agrobiodiversidade, sua importância para a sustentabilidade de agroecossistemas

e como estratégia na promoção da soberania alimentar. Para este artigo foram selecionadas as informações sobre o consumo das PANC's pelas famílias e suas formas de uso, produção e comercialização das mesmas. Informações sobre a caracterização física da planta e do ambiente foram obtidas por meio de observação in loco (caminhada).

As espécies foram fotografadas em ambiente natural e identificadas quanto às formas de uso, características botânicas e formas de comercialização. As espécies foram listadas pela família, nome científico, nomes populares e formas de uso. Posteriormente, buscando contribuir com os conhecimentos dos agricultores a cerca do cultivo das PANC'S, elaborou-se um cronograma de atividades extensionistas (cursos, palestras e construção de material didático) visando orientar sobre algumas técnicas do manejo orgânico (produção de substratos e mudas, preparo do solo, canteiros, adubação orgânica, entre outros), trocar informações sobre outras hortaliças que não eram cultivadas por eles, divulgar e incentivar a produção e consumo destas hortaliças.

### **DESCRÍÇÃO DA EXPERIÊNCIA**

Ao logo dos dois anos de observação foram identificadas o cultivo de nove hortaliças não convencionais, sendo elas: Ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill. e *Pereskia grandifolia* Haw), Capuchinha (*Tropaeolum majus*L.), Taioba (*Xanthosoma taioba* E.G.), Caruru (*Amaranthus* spp.), Serralha (*Sonchus oleraceus* L.), Peixinho (*Stachys byzantina* K.), Azedinha (*Rumex acetosa* L.), Almeirão roxo (*Lactuca canadenses* L.), Tomate-de-árvore (*Solanum betaceum* Cav.). Ora-pro-nóbis, peixinho, taioba, azedinha e o almeirão roxo foram às hortaliças que se destacam na comercialização (figura 1).

Dos 36 agricultores que participam da horta comunitária da COHAB, apenas sete produzem e comercializam hortaliças não convencionais. Esses agricultores em questão possuem raízes rurais, ou seja, viveram no campo em determinado momento de suas vidas. Os outros agricultores ou não possuem origens rurais ou saíram do campo ainda muito novos, ou seja, não participaram da “lida do campo”. Isto quer dizer que o conhecimento que estes agricultores possuem sobre as hortaliças não convencionais é algo que foi construído e repassado pelos pais e avós quando viviam no meio rural (conforme observados em algumas falas abaixo).

*Essas plantas conheci na roça, quando era criança. Naquela época não tinha alface, rúcula, agrião, essas hortaliças comuns hoje em dia. Comíamos só taioba, amargozão, serralha...essas coisas. (Agricultor "C", 2016)*

*Todas essas plantas eu já conhecia desde pequeno, na roça. Só essa daqui (referindo-se a capuchinha) que eu peguei uma muda com uma senhora por que achei muito bonita. Achei que era flor de jardim. Depois fiquei sabendo que também era de comer. Desde então nós consumimos frequentemente. (Agricultor "A", 2016)*

*Minha mãe que cuidava da horta quando a gente morava lá na roça. Daí depois a gente veio pra cidade. Mas naquela época eu a ajudava. Daí ela me explicava tudo, o que era, como comia, essas coisas. Não tinha outro tipo de verdura. Eram essas daí, taioba, oro-pro-nóbis, serralha, vinagreira, cará [...] (Agricultor "E", 2016).*

Vale ressaltar que no Brasil uma parcela significativa da população que hoje residem nas cidades é oriunda do meio rural. Ao se estabelecerem no meio urbano, as famílias de antigos agricultores retêm antigas práticas provenientes de suas origens rurais, que continuam a se manifestar no vocabulário, na culinária, nas artes e na relação com a terra e plantas.

Outro aspecto interessante observado na horta é que os mais velhos são os maiores convededores da diversidade de hortaliças não convencionais, assim como suas formas de uso, ambiente de propagação e cultivo, dentre outras utilidades das PANC'S. Percebe-se que, de maneira geral, os mais idosos conhecem uma diversidade maior de plantas úteis, e esse saber foi acumulado ao longo de sua vivência e contato com os mesmos. É possível detectar nas falas dos agricultores que eles próprios percebem a falta de conhecimento das pessoas mais jovens em relação às hortaliças não convencionais.

*Hoje em dia é difícil achar um jovem que conhece essas plantas. Só mesmo aqueles que os pais cultivam e consomem. Já é difícil os fazer comerem as hortaliças comuns, quanto mais essas antigas (risos). (Agricultor "C", 2016)*

Amorozo (2002) observou em seu estudo uma grande limitação no fluxo do conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares não convencionais. Para o autor, o êxodo de muitos desses jovens para a zona urbana por motivos diversos (trabalho, estudo e outros), pode ser o principal fator limitante.

**Figura 1** - Fotos de algumas plantas alimentícias não convencionais cultivadas na horta comunitária da COHAB. A) taioba; b) tomate-de-árvore; c) ora-pro-nóbis; d) muda de peixinho; e) peixinho; f) almeirão roxo; g) capuchinha.



Fonte: Dados dos pesquisadores (2016)

Outro fator importante e que possivelmente contribua para a negligência perante estas hortaliças é o fato de que os recursos alimentares tidos como não convencionais até a alguns anos eram vistos como símbolos do atraso socioeconômico, seja de uma região, país ou de algum indivíduo (LIMA, 2006). Contudo, o cultivo de hortaliças não convencionais para os agricultores da horta da COHAB é motivo de orgulho. Isto por que além de fornecer à população urbana alimentos saudáveis produzidos em uma terra que antes era uma preocupação para os moradores daquela região (pois se tratava de um terreno baldio onde morador e poder público depositavam lixos e entulhos), também assumem um papel de resgatadores e mantenedores dos conhecimentos tradicionais da agricultura, principalmente aqueles referentes à agrobiodiversidade.

Bezerra (2014) ao estudar hortas urbanas verificou que estas exercem papéis ambientais e sociais no ambiente urbano, tanto no sentido de minimizar potencialmente os impactos causados pelo crescimento das cidades, por ser uma alternativa para conectar áreas fragmentadas ou oferecer refúgios à vida silvestre e assim apoiar a conservação da biodiversidade, quanto no aumento do bem estar humano, devido às possibilidades de

socialização, contato com a natureza, cultura local e melhoria da segurança alimentar que estes ambientes permitem às famílias urbanas.

Conforme relatado anteriormente, foi identificado o cultivo de nove hortaliças não convencionais. No caso da ora-pro-nóbis, esta é cultivada como cercas vivas pelos agricultores da COHAB. Esta foi a forma que os agricultores encontraram de aproveitar ao máximo o potencial da cultura. Por se tratar de uma planta perene com características de trepadeira semiereta com presença de espinhos ou acúleos (dependendo da espécie), serve como uma boa barreira de proteção. Kinupp (2007) salienta que, na agricultura urbana o aproveitamento de espaço é um fator chave, inclusive muros-vivos e cercas vivas podem ser aproveitados para obtenção de fontes complementares de alimentos, seja através de extrativismo e manejo de plantas espontâneas ou cultivos de espécies adaptadas importantes, como no caso da ora-pro-nóbis. Todos os agricultores relataram que a ora-pro-nóbis, juntamente com a taioba são as PANC'S mais procuradas pelos consumidores (conforme observado em uma das falas dos agricultores, logo abaixo).

*A ora-pro-nóbis é a mais procurada. Vem gente de tudo quanto é lugar pra comprar ela. Gente aqui do bairro mesmo, do centro, dono de restaurante, todo mundo gosta dela. Aqui em Minas Gerais acho que é a planta mais conhecida (referindo-se às hortaliças não convencionais). A taioba também é bem procurada. (Agricultor "A", 2016).*

No estado de Minas Gerais a ora-pro-nóbis tem um grande valor histórico-cultural. Conhecida como “carne dos pobres” esta hortaliça vem sendo usado na alimentação, no estado, há muitas gerações, desde as vilas das Minas Gerais. Nesta época era comum encontrar esta planta nos muros de algumas igrejas (devido ao seu hábito de crescimento), o que a tornava muito procurada pelos escravos para enriquecer sua alimentação. Desta forma, até o fim do século XX era comum nas mesas das famílias menos abastadas, chegando a substituir a carne, por serem ricas em proteínas (ROCHA et al., 2008). No entanto, atualmente, a ora-pro-nóbis é apreciada por famílias de todas as classes sociais, inclusive compõe pratos de restaurantes requintados.

Outro aspecto que torna a ora-pro-nóbis uma hortaliça importante para os agricultores é o fato de que, por ser uma planta de fácil reprodução e cultivo, (pela sua rusticidade e, principalmente,

resistência a déficit hídrico) ela ressalta seu valor como hortaliça folhosa complementar nos períodos em que há carência de outras folhosas, como por exemplo, no período das chuvas (KINUPP, 2006). Como não são todos os agricultores que possuem estrutura para produção nesta época (estufas, por exemplo), isto faz com que ocorra uma redução na quantidade e diversidade de produtos ou até mesmo inviabiliza a produção de determinadas hortaliças nessas condições.

Quanto à propagação dessas hortaliças não convencionais, o caruru e a serralha são propagados por sementes de maneira natural. Estas plantas são conduzidas em consórcio com outras hortaliças convencionais (principalmente couve e alface). Não é realizado o plantio dessas hortaliças, os agricultores apenas manejam as plantas germinadas espontaneamente nos canteiros de forma que estas não atrapalhem o desenvolvimento das outras.

*Uma das grandes dificuldades de se trabalhar com uma agricultura mais orgânica em espaços tão pequenos são por que não conseguimos fazer coisas que outros agricultores fazem, por exemplo, a rotação de cultura, deixar a terra em pousio, utilizar adubação verde, entre outras coisas. Não temos espaço para isso. Então a terra fica muito cansada. Por isso temos que trabalhar de forma diferente, trazendo as plantas para o nosso lado. Todas essas plantas aqui (referindo-se ao canteiro com várias espécies espontâneas e alface) tem um papel importante. Elas enriquecem o solo, deixa o solo mais úmido, ajudam a espantar pragas e depois elas viram matéria orgânica. O que a gente tem que fazer é selecionar as plantas, deixar, por exemplo, aquelas que são alimento, capinar no momento certo, e deixar de uma forma que agrade a todas (risos). (Agricultor "A", 2016)*

A técnica da capina seletiva é uma prática muito utilizada pelos agricultores da horta da COHAB, não somente para arrancar aquelas plantas espontâneas que vem amadurecendo ou aquelas mais agressivas, mas também para manejar as hortaliças não convencionais que germinam naturalmente, a exemplo citado anteriormente do caruru e da serralha. Vale ressaltar que estes agricultores trabalham com um enfoque agroecológico<sup>8</sup> e por esta razão há uma maior valorização da biodiversidade vegetal na área, sejam com as hortaliças cultivadas ou com outras espécies de plantas espontâneas presentes.

---

<sup>8</sup> Os sistemas de produção de base agroecológica promovem e relacionam-se com a agrobiodiversidade dentro de um processo de relações e interações entre aspectos socioculturais, manejo ecológico dos recursos naturais e manejo integrado dos agroecossistemas, que dá origem à noção de sustentabilidade nas dimensões social, econômica e ecológica (ALTIERI, 2012; GLIESSMAN, 2001).

Quando questionados sobre a procura por hortaliças não convencionais e sobre o fortalecimento da produção dessas hortaliças na horta, os agricultores foram categóricos ao afirmar a necessidade de resgate e divulgação destas hortaliças para que haja maior incentivo ao consumo e consequente valorização destes produtos.

*Hoje em dia aumentou muito a procura por essas plantas (referindo-se às hortaliças não convencionais). As pessoas estão em busca de uma alimentação mais saudável e sustentável. E como essas hortaliças são mais rústicas, e como eles sabem que a gente não trabalha com veneno, acaba que elas são mais saudáveis e vem aqui para comprar. E a procura não é só das pessoas não, os restaurantes também vêm aqui para encomendar essas plantas. Eu mesmo entrego toda semana para um restaurante. Eles pedem de tudo, azedinho, taioba, ora-pro-nóbis e outras. Eles gostam de diversidade. (Agricultor "D", 2016).*

*A gente percebe que a procura por esse tipo de hortaliças está aumentando, mas ainda precisa fazer um trabalho grande de divulgação. Ainda são poucas as pessoas que conhecem essas plantas, que sabem como consumi-las. Teria que ter um trabalho grande de divulgação com a população, que envolvesse a universidade, a prefeitura, a EMATER, todo mundo. E não só com os consumidores, mas com os agricultores também. Aqui mesmo na horta tem muito agricultor que não conhece essas plantas e que por causa disso não consome. Pensa que é mato. Principalmente os mais jovens. (Agricultor "C", 2016).*

Pensando em sensibilizar e divulgar as PANC's para consumidores e agricultores que não conhecem ou não possuem o hábito do cultivo (demanda vinda dos agricultores), foi construída coletivamente uma cartilha contendo informações sobre as espécies produzidas na horta, algumas curiosidade e receitas. Este material foi distribuído entre os agricultores e consumidores frequentes da horta (figura 2).

**Figura 2 – Cartilha de divulgação das PANC's**



Fonte: Dados dos pesquisadores (2017)

Quanto ao aumento da procura por hortaliças não convencionais, de fato, o que se percebe é que nos últimos anos este cenário tem mudado um pouco devido à busca do consumidor por alimentos diferenciados, seja no sistema de cultivo (orgânicos), coletados em ambientes naturais ou preparados de maneira caseira (MARIOT, 2002; CRUZ e SCHNEIDER, 2010). Estes produtos vêm ganhando reconhecimento como elementos potencialmente capazes de melhorar a qualidade alimentar das famílias - rurais e urbanas (ZUIN e ZUIN, 2008), criando possibilidades de comercialização antes não existente. Já há alguns anos existe uma corrente na gastronomia mundial que começou a ganhar o mercado brasileiro e a modificar o paladar e hábitos dos consumidores dando visibilidade as hortaliças não convencionais. Trata-se da “gastronomia sustentável” ou “ecogastronomia”, que busca valorizar a identidade cultural do alimento, favorecendo e sensibilizando a luta pela preservação e uso sustentável da biodiversidade (SLOW FOOD BRASIL, 2017).

Após a análise das informações obtidas foram realizadas algumas atividades de extensão (cursos e palestras), voltadas para os agricultores da horta, abrangendo temas relacionados ao manejo orgânico (produção de substratos e mudas, preparo do solo, canteiros,

adubação orgânica, entre outros). De acordo com relato dos agricultores, essas atividades possibilitaram o esclarecimento de dúvidas e a aquisição de novos conhecimentos com relação ao manejo orgânico não só pensando no cultivo das PANC's, mas para o manejo do agroecossistema como todo.

Outro aspecto importante observado na horta comunitária da COHAB, que não está relacionado diretamente com as hortaliças não convencionais, mas que também contribui de maneira significativa para a agrobiodiversidade destes ambientes é a grande diversidade de plantas medicinais cultivadas. Foram relatadas 18 espécies de plantas medicinais que são manejadas pelos agricultores tanto para o autoconsumo como para venda e doação, dentre elas Camomila (*Chamomilla recutita*), Erva de Santa Maria (*Chenopodium ambrisioides*), Alecrim (*Rosmarinus officinalis*), Hortelã (*Mentha villosa*), Babosa (*Aloe vera*), Guaco (*Mikania glomerata*), Capim cidreira (*Cymbopogon (nardus) citratus*), Boldo (*Plectranthus barbatus*) e Balsamo (*Cotyledon orbiculata*). Pode-se observar que algumas dessas espécies possuem dupla funcionalidade, sendo utilizadas tanto como medicinais como alimento (condimentos), a exemplo do alecrim e hortelã. Todas essas espécies cultivadas além de lhes garantir renda extra com a venda de algumas plantas medicinais, também permite exercitar a solidariedade (através de doações de hortaliças e plantas medicinais), permite elevar a autoestima ao assumir o papel de sujeitos ativos na sociedade e fortalecer a relação entre indivíduo-sociedade, entre a horta-comunidade, intensificando a importância social desta horta comunitária para o município.

*As hortaliças eu vendo todas. As comuns e as tradicionais. Já as plantas medicinais eu não vendo não. As pessoas vêm aqui pedir pra remédio e eu dou mesmo. [...] é para remédio, né?! A pessoa já está doente, precisando de ajuda. Temos que ajudar.* (Agricultor “C”, 2016).

*Aqui tem muita família carente, que não tem condições de ir na farmácia comprar um remédio. Então aqui na horta ela pode vir que a gente tem pelo menos o básico. Uma novalgina (planta com propriedades do medicamento alopatônico de mesmo nome), uma camomila, uma babosa [...].* (Agricultor “D”, 2016).

*Lá em casa é difícil comprar remédio de farmácia. Se eu ou a mulher ou os filhos estamos com febre, dor de cabeça ou alguma dor, a gente toma um remédio daqui. E assim é com os parentes e vizinhos. Mas tem que tomar cuidado! Se não souber qual planta é, ou como que prepara ao invés de tomar remédio você pode tomar veneno.* (Agricultor “F”, 2016).

É interessante observar a importância social que esses agricultores atribuem às plantas medicinais. Somente aquelas espécies que são utilizadas tanto para alimentação (condimentos) quanto para fitoterapia é que são destinadas para a comercialização (camomila, funcho, alecrim e hortelã).

O cultivo destas plantas a princípio é destinado ao consumo da família, como uma verdadeira “farmácia viva”. Os próprios agricultores detêm o conhecimento do reconhecimento e utilização destas plantas, que assim como nas hortaliças não convencionais, também foi transmitido por gerações.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A agricultura urbana tem um grande potencial em relação à segurança alimentar e nutricional de agricultores e consumidores em situação de vulnerabilidade social, e o cultivo de hortaliças não convencionais vem para fortalecer a busca pela melhoria na qualidade de vida destas pessoas. No entanto ainda há necessidade de criar ações que visem resgatar e incentivar o conhecimento sobre estas plantas alimentícias não convencionais, valorizando o conhecimento local e patrimônio sociocultural existentes nas diversas regiões.

O cultivo de hortaliças não convencionais, e também das plantas medicinais, além de possibilitar uma melhoria da alimentação das famílias agricultoras também é uma fonte renda extra. Neste caso, a geração de renda não se dá somente com a venda direta dos produtos, mas também na economia que as famílias fazem ao diminuírem a compra de alimentos e remédios.

O presente levantamento não só possibilitou analisar diferentes fatores no que diz respeito ao cultivo e consumo de Hortaliças não convencionais, como também permitiu a realização de atividades extensionistas direcionadas aos agricultores urbanos, resultando numa troca de saberes, atualização e construção de novos conhecimentos.

## **AGRADECIMENTOS E APOIOS**

A todos os agricultores e agricultoras que compartilharam um pouco de sua história e conhecimento. Ao CNPq, pela concessão de bolsa.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Revista Extensão em Foco, nº 17, Out./ Dez. (2018), p. 133 - 148.

ALTIERI, M.A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **Revista Nera**, Presidente Prudente, v.13, n.16, p.22-32, 2010.

\_\_\_\_\_. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. 3<sup>a</sup> Edição. São Paulo, Rio de Janeiro: Expressão Popular, AS-PTA. 400p. 2012.

AMOROZO, M.C.M. Agricultura tradicional, espaços de resistência e o prazer de plantar. In: ALBUQUERQUE, U.P.; ALVES, A.G.C.; BORGES, A.C.L.; SILVA, V.A. **Atualidades em etnobiologia e etnoecologia**. 1 ed. Recife: SBEE, p. 123-131. 2002.

BALSAN, R. Impactos decorrentes da modernização da agricultura brasileira. Campo Território: **Revista de Geografia Agrária**, Francisco Beltrão, n.2, v.1, p.123-151, 2006.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cad. Saúde Pública**. 2003, vol.19.

BEZERRA, J. P. **O papel dos quintais urbanos na segurança alimentar, bem estar e conservação da biodiversidade**. 2017. 87f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Centro de Biociências, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

BLEIL, S. I. O Padrão Alimentar Ocidental: Considerações Sobre a Mudança de Hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**; 1998. 6:1-25.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. **Manual de hortaliças não convencionais**. Brasília. 52 p., 2010.

CASTELO BRANCO, M.; ALCÂNTARA, F. A.; de MELO, P. E. **O projeto horta urbana de Santo Antônio do Descoberto**. Brasília: Embrapa Hortaliças, v.1, 160 p., 2007.

CRUZ, F.T.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Cruz Alta, v.5, n.2, p.22-38, 2010.

DIEGUES, A.C. **O mito moderno da natureza intocada**. HUCITEC: São Paulo, 3 ed. 169 p., 2001.

DRESCHER, A. W.; JACOBI, P.; AMEND, J. (2000). Urban food security: urban agriculture, a response to crisis? **Urbanagriculture magazine**. S. l.: RUAF, v. 1, n. 1

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. A história da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FERNÁNDEZ, E.C.M.; NAIR, P.K.R. An evaluation of the structure and function of tropical homegardens. **Agricultural Systems**, v.21, n.4, 1986. p.279-310.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. Porto Alegre: Editora da Universidade – UFRGS, 2001.

KELEN, M. E. B.; NOUHUYS, I. S. V.; KEHL, L. C. K.; BRACK, P.; Silva, D. B. (Orgs). **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): hortaliças espontâneas e nativas**. Porto Alegre: UFRGS, 2015. Disponível em: < <https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/wp-content/uploads/2015/11/Cartilha-15.11-online.pdf> >. Acesso em: 05 nov. 2017.

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.

KINUPP, V.F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese (Doutorado - Área de concentração em Fitotecnia) – Departamento de Horticultura e Silvicultura, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 590f., 2007.

\_\_\_\_\_. Plantas alimentícias alternativas no Brasil: uma fonte complementar de alimento e renda. **ABA journal**, v. 1, p. 333-336, 2006.

LIMA, J.R.T. Desenvolvimentos, uma perspectiva plural. In: TAVARES, J.R.; RAMOS, L.R. (Orgs.). **Assistência técnica e extensão rural: construindo o conhecimento agroecológico**. Manaus: IDAM, 2006. p. 103-116.

MARIOT, J.E. **Produtos agroalimentares típicos (coloniais): situação e perspectivas de valorização no município de Urussanga, Santa Catarina, Brasil**. Dissertação (Mestrado em Gestão do Desenvolvimento Rural). UTAD / Vila Real, Portugal, 115f., 2002.

MOUGEOT, L. Urban agriculture: definition, presence, potentials and risks. In: BAKKER, N., DUBELLING, M., GRÜNDEL, S., SABEL-KOSCHELLA, U. ZEEUW, H. (eds), **Growing Cities, Growing Food: Urban agriculture on the Policy Agenda**. Feldafing: Deutsche Stiftung für Entwicklung, p.1–42., 2000.

PAULA FILHO, G. X. Agroecologia e recursos alimentares não convencionais: contribuições ao fortalecimento da soberania e segurança alimentar e nutricional. **Revista de geografia agrária**, v. 10, n. 20, p. 227-245, 2015.

ROCHA, D. R. C.; PEREIRA JÚNIOR, G. A; VIEIRA, G.; PANTOJA, L.; SANTOS, A. S.; PINTO, N. A. V. D. Macarrão adicionado de ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Miller) desidratado. **Alimentos e Nutrição**, v.19, n.4, p.459-465, 2008. Disponível em: <<http://servbib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/656/552>>. Acesso em: 12 dez. 2016.

SLOW FOOD BRASIL. (2017). Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso

Revista Extensão em Foco, nº 17, Out./ Dez. (2018), p. 133 - 148.

em: 12 maio 2017.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais. Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v.4, n.1, p.109-127, 2008.