



PKS PUBLIC KNOWLEDGE PROJECT	REVISTA DE GEOGRAFIA Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFPE https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistageografia	OJS OPEN JOURNAL SYSTEMS
--	--	--

Plantas alimentícias não convencionais no agreste meridional: uso e saber ambiental dos feirantes em transição agroecológica

Tauan de Almeida Penzo¹ - Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4061-3250>

¹ Universidade Federal de Pernambuco, Recife/PE, Brasil*

Artigo recebido em 14/10/2024 e aceito em 15/05/2025

RESUMO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) possibilitam caminhos para novos hábitos alimentares para as comunidades, entretanto, essas biodiversidades vegetais são consideradas intemperes no cenário atual do agronegócio. Vistas como ervas daninhas, são negligenciadas para uso alimentício e acabam em desuso. Afim de analisar os usos e conhecimentos sobre as PANC que compõem os agroecossistemas dos agricultores familiares, esta pesquisa teve o objetivo de realizar um levantamento de recursos vegetais alimentícios negligenciados através da identificação das PANC, bem como o conhecimento e práticas de uso realizadas por agricultores familiares em transição agroecológica em Garanhuns/PE. Ao todo, foram 14 participantes-chave, divididos em sete UPVF, que participaram de entrevistas guiadas semiestruturadas com abordagem qualitativa. Após as análises de dados, observou-se uma média dos agroecossistemas de aproximadamente 5 ha, com foco, em geral, na horticultura. Em relação as PANC, foram identificadas 40 espécies pertencentes a 40 famílias botânicas. Dentre as famílias, Asteraceae, Cactaceae e Myrtaceae se destacaram com maior representatividade de espécies citadas. As espécies vinagreira (*Hibiscus Sabdariffa* L.) e ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) demonstraram uma maior aceitabilidade na comercialização. Percebe-se que muitas PANC ainda estão em desuso, entretanto, por conta da popularização do termo, principalmente pelos movimentos gastronômicos e pesquisadores etnobotânicos, gradativamente essa agrobiodiversidade vem se inserindo no interesse dos agricultores familiares e nos hábitos alimentares da sociedade.

Palavras-chave: agrobiodiversidade; etnobotânica; hábitos alimentares; segurança e soberania alimentar.

* Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente – UFPE. E-mail: tauan.penzo@gmail.com.

Unconventional food plants in the southern agreste: use and environmental knowledge of marketers in agroecological transition

ABSTRACT

Unconventional Food Plants (UFP) offer pathways to new eating habits for communities; however, these plant biodiversities are considered out of place in the current agribusiness landscape. Seen as weeds, they are neglected for food use and end up falling into disuse. In order to analyze the uses and knowledge about UFP that are part of the agroecosystems of family farmers, this research aimed to conduct a survey of neglected food plant resources through the identification of UFP, as well as the knowledge and usage practices carried out by family farmers in agroecological transition in Garanhuns/PE. In total, 14 key participants, divided into seven Production Units and Family Life (PUFL), participated in semi-structured interviews with a qualitative-quantitative approach. After data analysis, an average agroecosystem size of approximately 5 hectares was observed, with a general focus on horticulture. Regarding UFP, 40 species belonging to 40 botanical families were identified. Among the families, Asteraceae, Cactaceae, and Myrtaceae stood out with the highest number of species mentioned. The species roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) and ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) showed greater market acceptance. It is evident that many UFP are still underutilized; however, due to the popularization of the term, especially by gastronomic movements and ethnobotanical researchers, this agrobiodiversity is gradually gaining interest among family farmers and in society's eating habits.

Keywords: agrobiodiversity; ethnobotany; dietary habits; food security and sovereignty.

Plantas alimenticias no convencionales en la agreste meridional: uso y conocimiento ambiental de los comercializadores en transición agroecológica

RESUMEN

Las Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC) ofrecen caminos para nuevos hábitos alimentarios para las comunidades; sin embargo, estas biodiversidades vegetales son consideradas como inadecuadas en el escenario actual del agronegocio. Vistas como malezas, son negligenciadas para uso alimentario y terminan en desuso. Con el fin de analizar los usos y conocimientos sobre las PANC que forman parte de los agroecosistemas de los agricultores familiares, esta investigación tuvo como objetivo realizar un levantamiento de recursos vegetales alimentarios desatendidos mediante la identificación de las PANC, así como el conocimiento y las prácticas de uso realizadas por agricultores familiares en transición agroecológica en Garanhuns/PE. En total, 14 participantes clave, divididos en siete Unidades de Producción y Vida Familiar (UPVF), participaron en entrevistas semiestructuradas con un enfoque cualitativo-cuantitativo. Tras el análisis de los datos, se observó un tamaño promedio de los agroecosistemas de aproximadamente 5 hectáreas, con un enfoque general en la horticultura. En cuanto a las PANC, se identificaron 40 especies pertenecientes a 40 familias botánicas. Entre las familias, Asteraceae, Cactaceae y Myrtaceae se destacaron con la mayor representatividad de especies mencionadas. Las especies roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) y ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) mostraron una mayor aceptación en el mercado. Se percibe que muchas PANC aún están en desuso, sin embargo, debido a la popularización del término, principalmente por movimientos gastronómicos e investigadores etnobotánicos, gradualmente esta agrobiodiversidad se está insertando en el interés de los agricultores familiares y en los hábitos alimentarios de la sociedad.

Palabras clave: agrobiodiversidad; etnobotánica; hábitos alimenticios; seguridad y soberanía alimentarias.

INTRODUÇÃO

As plantas têm desempenhado um papel fundamental na evolução humana, desde a primeira revolução agrícola. A compreensão e uso desses recursos são influenciados pela acessibilidade, disponibilidade, aceitabilidade e práticas culturais de cada região (Leal; Alves; Hanazaki, 2018). Os hábitos alimentares são moldados de maneira significativa pelas sociedades através de um sistema cultural complexo que inclui classificação, concepção de símbolos e significados, e compreensão do que é ou não comestível. Portanto, compreender esses sistemas culturais é fundamental para entender as preferências alimentares de uma determinada população, bem como para o desenvolvimento de políticas públicas e práticas de saúde adequadas (Silva; Costa; Murta, 2021).

Através das sucessões dos saberes e conhecimentos tradicionais e ancestrais de agricultores foram se desenvolvendo, ao decorrer do tempo, técnicas agrícolas complexas e adaptadas regionalmente. Tais sistemas foram aplicados, testados e aperfeiçoados através de hábitos criativos e adaptados localmente, afim de proporcionar a segurança alimentar da comunidade e, ao mesmo tempo, conservar a biodiversidade e os recursos naturais (Barbosa; Lopes; Araújo Lopes, 2019). Apesar dessa importante relação, estudos apontam (Campos *et al.*, 2015; Gomes *et al.*, 2020; Medeiros *et al.*, 2021) para o abandono dos saberes e usos de plantas comestíveis silvestres tanto em comunidades rurais quanto urbanas. O motivador dessas perdas está relacionado a intensificação do consumismo compulsivo, dependência do mercado e expansão dos centros urbanos. Nas comunidades rurais essa perda/abandono dos saberes é refletida a partir do êxodo rural, principalmente de jovens que se afastam dos hábitos rurais em busca de oportunidades e estilo de vida urbana (Machado; Kinupp, 2020).

Os flagelos da fome sempre estiveram presentes no crescimento e desenvolvimento social, político e econômico, construindo-se a partir da falsa evidência de que os empecilhos para a fome mundial eram a falta de alimento. Diante dessa percepção, inicia-se uma mobilização global para maiores produções de alimento a qualquer custo, atingindo seu clímax na chamada “Revolução Verde” na metade do século XX. Essa revolução se fundamentou em uma agricultura convencional e intensiva que tinha como principal argumento o fim da fome no planeta. Técnicas agrícolas como plantio baseado na monocultura intensiva, uso de fertilizantes sintéticos, controle de pragas e doenças através de agrotóxicos e transgenia vegetal tornaram-se predominantes globalmente e são conhecidos atualmente como agronegócio. Decorrente desses avanços tecnológicos derivados da herança deixada pela segunda guerra mundial e o avanço da produção agrícola baseada no latifúndio e monocultura,

ocorreram alterações na relação do homem com o meio ambiente e uma evidente redução na agrobiodiversidade alimentar destinada à população em geral.

Tais contradições do sistema agroalimentar globalizado moderno impactam negativamente questões de desigualdade e injustiças sociais, questões de segurança nutricional e soberania alimentar, diminuição da diversidade e atributos organolépticos (Goodman; Dupuis; Goodman, 2012). Alguns fatores demonstram a influência nas contradições do sistema alimentar moderno, como: alta dos preços dos alimentos; aumento crítico da insegurança alimentar; mudanças climáticas que interferem nos agroecossistemas globalmente; e conflitos de apropriação de terras (Schneider; Cruz; Matte, 2016).

De acordo com dados apresentados pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) (2019), aproximadamente 7.000 espécies de plantas já foram utilizadas nos hábitos alimentares da sociedade na história, entretanto, no presente, apenas cerca de 30 culturas compõem 95% das ofertas alimentícias. Dessa forma, foi se consolidando uma monotonia alimentar e nutricional decorrente da negligência e exclusão de uma agrobiodiversidade com potencial alimentício (Kinupp; Lorenzi, 2014; Penzo; Bastos, 2021).

As plantas negligenciadas para fins alimentícios são frequentemente vistas como pragas, invasoras ou ervas daninhas. Isso ocorre porque essas espécies são silvestres e/ou possuem maior capacidade de adaptação local, o que permite que se propaguem entre os cultivos de monoculturas do sistema agrícola convencional e hegemônico. No entanto, essas plantas negligenciadas apresentam potencial alimentar, medicinal e/ou para a produção de diversos produtos fitoterápicos e cosméticos.

Além disso, essas plantas possuem uma relevância socioeconômica, ecológica e cultural comprovada em estudos científicos ou através dos saberes e conhecimentos tradicionais de diversas comunidades locais, que são frutos de uma sucessão de experiências ancestrais. Para resgatar, resistir e mobilizar esses saberes, sabores e usos dessa agrobiodiversidade com potencial alimentício, movimentos sociais vêm surgindo para informar, divulgar e disseminar essas espécies nos hábitos alimentares da sociedade.

No Brasil, essa biodiversidade vegetal silvestre e/ou negligenciada e até mesmo partes e preparos alimentícios de espécies convencionais negligenciadas ou desconhecidas foram agrupadas ao termo de “Plantas Alimentícias Não Convencionais¹” (PANC) criado pelo botânico Dr. Valdely

¹ No mundo vem surgindo termos como “*Alternative Food Plants*”, “*Native Food plants*”, “*Native Wild Plants*”, “*Wild Edible Plants*”, “*Novel Crops*”, “*Neglected Plants*” e outros termos para definir plantas, partes e preparos com

Kinupp, com propósito de mobilizar os diálogos com pesquisadores que estudam e identificam essas plantas (Silva; Costa; Murta, 2021). As PANC são entendidas como aquelas espécies ou partes dessas que servem de alimento, porém seus fins nutricionais e alimentícios são desconhecidos ou negligenciados pela sociedade em geral (Medeiros *et al.*, 2021). O acrônimo vem se popularizando entre os movimentos sociais que visam a agroecologia e veganismo, bem como tem sido bem aceito no meio gastronômico, proporcionando um leque infinito de pratos e sabores (Leal; Alves; Hanazaki, 2018; Medeiros *et al.*, 2021).

As PANC se manifestam como uma alternativa para alcançar a segurança e soberania alimentar e nutricional nas diversas comunidades, sobretudo naquelas que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica e possuem menor poder de aquisição alimentar. Podem também proporcionar o resgate e a valorização cultural de comunidades tradicionais que resistem, preservam e detêm saberes do uso e/ou conhecimento sobre essa biodiversidade vegetal negligenciada pela sociedade em geral. Incentivar pesquisas que tenham o viés de identificar, caracterizar, analisar e investigar os usos e conhecimentos referentes aos potenciais alimentícios das PANC podem contribuir diretamente ao desenvolvimento sustentável local, através de inovações nos agroecossistemas e ambientes urbanos marginalizados, afim de proporcionar o bem-estar e maior qualidade de vida (Pinela; Carvalho; Ferreira, 2017).

Considerando essa problemática e as possibilidades que o termo PANC pode proporcionar, esse trabalho parte de questões sobre os usos e saberes ambiental dos feirantes integrantes da Agrofeira Territorial de Garanhuns/PE referente às PANC, tais como: Quais as espécies são utilizadas para alimentação? Quais são usadas para comercialização? Quais são as formas de preparo e usos culinários das PANC empregadas pelos agricultores familiares? Qual ou quais são as partes utilizadas dessas plantas? Quais são as famílias e espécies botânicas mais citadas pelos feirantes?

Diante desses questionamentos, o objetivo desta pesquisa foi investigar as práticas do uso e saber ambiental das PANC entre agricultores familiares integrantes da Agrofeira Territorial em Garanhuns/PE, afim de demonstrar o potencial dessas plantas no que diz respeito à soberania alimentar. O olhar aqui proposto se direciona também para as partes de plantas convencionais que, em geral, são desperdiçadas pela sociedade, com o intuito de realizar um diagnóstico da relação dessa comunidade com o aproveitamento integral dos alimentos e sensibilizar para possibilidades de inovações de beneficiamento derivados das PANC para comercialização.

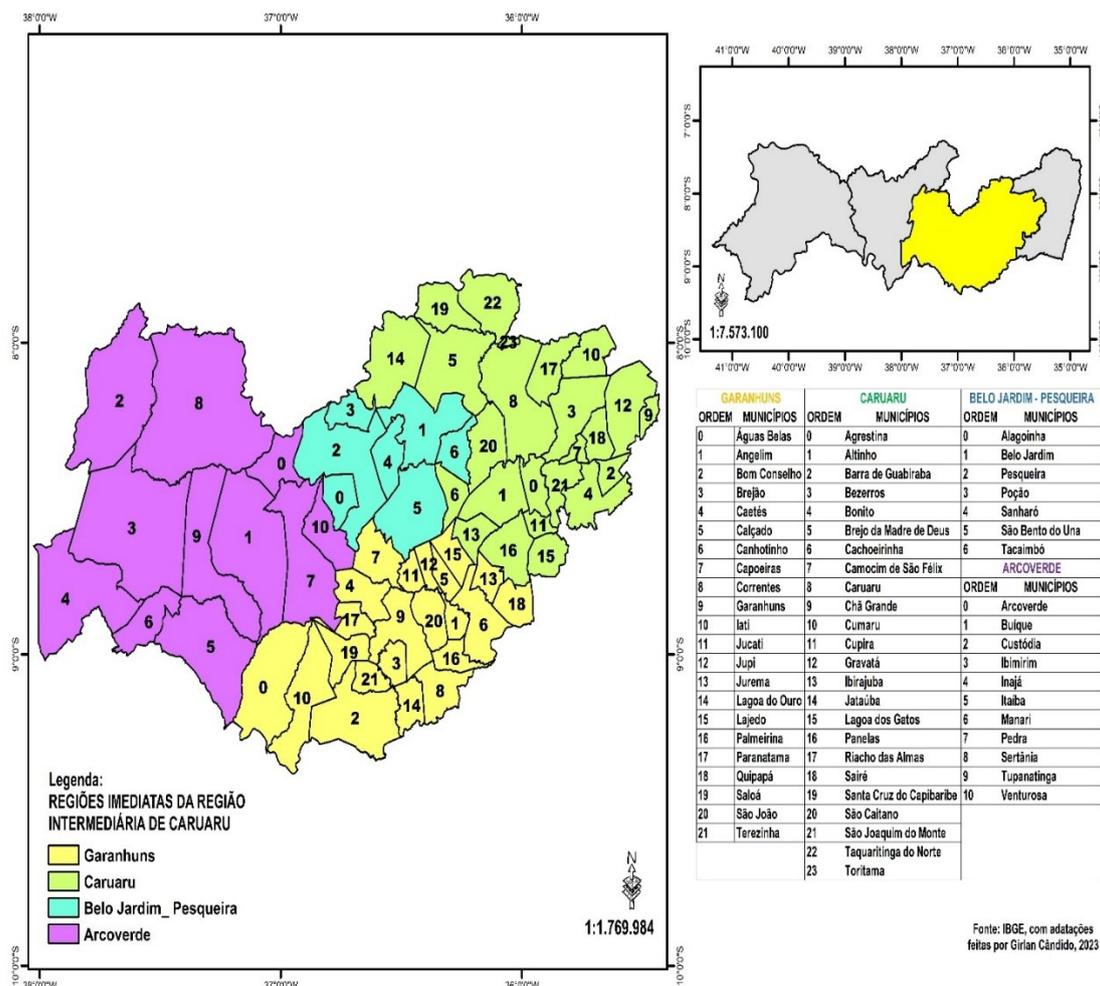
potenciais alimentícios que são desconhecidos pela sociedade em geral ou estão em esquecimento devido à pressão do modelo agrícola hegemônico (Cruz *et al.*, 2014; Bortolotto *et al.*, 2015; Campos *et al.*, 2015).

MATERIAL E MÉTODOS

Área de estudo

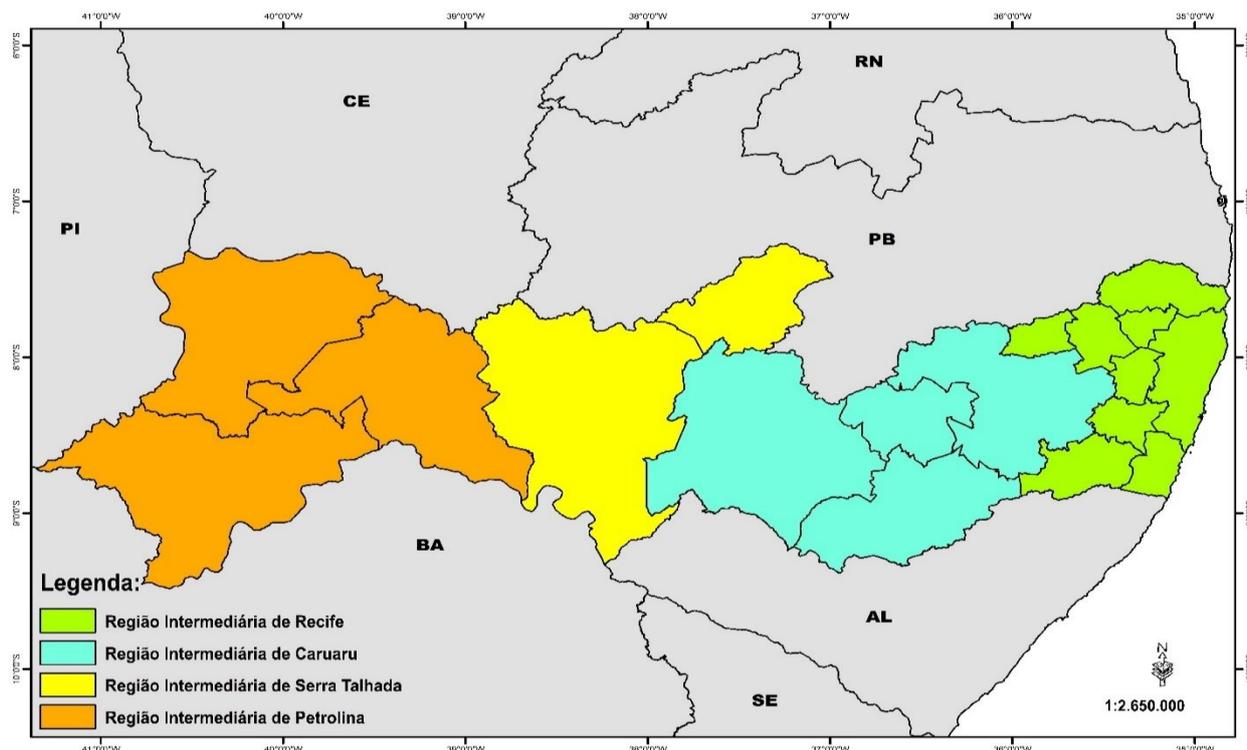
A pesquisa foi realizada com os campesinos que comercializam na Feira Territorial da Agroecologia e da Agricultura Familiar e Camponesa–Agrofeira Territorial, localizada no município de Garanhuns/PE. Entretanto, algumas dessas famílias são residentes e produzem nos municípios contíguos: Bom Conselho/PE e Jucati/PE (Figura 1). Os municípios que foram visitados estão inseridos na região imediata de Garanhuns da região intermediária de Caruaru (Figura 1), sendo o território composto pelos biomas da Mata Atlântica e Caatinga. Esse território é uma das quatro regiões intermediárias que, junto com região intermediária de Recife, região intermediária de Serra Talhada e região intermediária de Petrolina, constitui o estado de Pernambuco (Figura 2).

Figura 1: Mapa das regiões imediatas da região intermediária de Caruaru e seus respectivos municípios



Fonte: IBGE, com adaptações feitas por Girlan Cândido, 2023.

Figura 2: Mapa das Regiões intermediárias de Pernambuco.



Fonte: IBGE, com adaptações feitas por Girlan Cândido, 2023.

Seleção da população-alvo e dos participantes-chave

O critério de inclusão da pesquisa se deu através de diálogos com informantes-chave² do Núcleo Agrofamiliar³. Foi indicada a Agrofeira Territorial, por ser a primeira feira agroecológica da região imediata de Garanhuns, na qual os agricultores são reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) como produtores agroecológicos com vínculos a Organização de Controle Social (OCS⁴). Esses produtores são assistidos por organizações institucionais, governamentais e não governamentais que constituem a Rede Agroecológica do Agreste de Pernambuco (Reagro) que, através da concepção da agroecologia, promovem ações de apoio, assistência técnica e extensão rural aos agricultores no processo de organização, gestão e

² Informantes-chave são indivíduos que possuem conhecimentos específicos sobre determinadas características da residência e/ou área produtiva familiar, do local ou da população, decorrente de sua formação e atuação profissional, responsabilidades de liderança ou experiência pessoal específica.

³ Núcleo Agrofamiliar–Núcleo de Agroecologia, Centro Tecnológico e Incubadora AGROFAMILIAR da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE).

⁴ A OCS pode ser constituída por um grupo, associação, cooperativa ou consórcio, com ou sem personalidade jurídica, de agricultores familiares. O papel da OCS é orientar corretamente os agricultores integrantes (Brasil, 2008).

manejo (Andrade *et al.*, 2020). Esse reconhecimento dos produtores apresenta um potencial para fornecer informações e dados que a pesquisa busca investigar, tanto pela transição agroecológica das famílias, quanto pelo empoderamento e suas organizações coletivas para o beneficiamento dos produtos agroecológicos e comercialização em circuitos curtos de alimentos. O critério de exclusão se deu através da identificação de feiras livres que não atendem as demandas da pesquisa, ou seja: transição agroecológica, produção orgânica, vínculo à OCS ou selo orgânico.

A Agrofeira Territorial ocorre há quatro anos, atualmente no Parque Euclides Dourado, no município de Garanhuns/PE. Possui como comerciantes agricultores familiares com liderança de mulheres trabalhadoras rurais dentre os municípios da região imediata de Garanhuns, Pernambuco (Andrade *et al.*, 2020). Como consequência da pandemia da COVID-19⁵, a Agrofeira Territorial começou a ofertar seus produtos também pelas redes sociais através de reservas de cestas e entregas em domicílio, nas quais os clientes solicitam os produtos que estão na lista de ofertas da semana e recebem em seus endereços nas quartas-feiras.

Os participantes-chave dessa pesquisa foram compostos por indivíduos maiores de 18 anos que representaram as famílias integrantes da Agrofeira Territorial. Os participantes-chave foram selecionados através de um levantamento total dos membros de cada família integrante da Agrofeira. As entrevistas foram realizadas com todos os integrantes adultos das famílias ou, caso indicassem, um representante da família que detivesse maior conhecimento sobre as plantas alimentícias, seu cultivo e sua comercialização.

Comitê de ética e pesquisa

A coleta de dados foi realizada através da aplicação de questionários semiestruturados, de forma presencial. Foi realizada, em todas as atividades, a leitura e assinatura do Termo de Consentimento e Livre Esclarecimento (TCLE). Os entrevistados autorizaram a utilização de dados, coletas dos recursos vegetais e a reprodução de fotografias feitas nas propriedades. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Pernambuco (UPE), identificado pelo Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 54333221.2.0000.0128.

⁵ A COVID-19 é uma doença causada pelo vírus SARS-CoV-2. Em 11 de março de 2020, o surto do novo coronavírus foi caracterizado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como uma pandemia e a emergência sanitária durou mais de três anos.

Coleta e análise de dados

A princípio, no período de março a abril de 2022, buscou-se identificar e compreender as relações existentes entre os participantes-chave e as PANC no que diz respeito a subsistência, serem consideradas fontes alimentares e nutricionais, fonte de renda e como se dava a comercialização das plantas na Agrofeira. Nessa etapa, foi feita a investigação para resgatar o uso e conhecimento de partes e plantas alimentícias em desuso ou negligenciadas. Foram realizadas 14 entrevistas semiestruturadas de forma dialogada, caminhada etnobotânica (turnê guiada), observação participante, registro fotográfico, gravação de áudio e coleta de espécimes botânicas (Albuquerque; Lucena; Cunha, 2010).

Na primeira etapa, foram feitas entrevistas semiestruturadas, sendo executadas de forma dialogada. As primeiras questões buscaram caracterizar os feirantes e as Unidades de Produção e Vida Familiar (UPVF⁶). Posteriormente, foram tratados assuntos correlacionados ao uso e conhecimento das espécies que se enquadram no termo PANC e sua possível comercialização, questionando quais são as espécies e quais meios mais utilizados, os usos culinários e formas de obtenção. O intuito era conduzir o participante-chave as indagações e diálogos referente às PANC, utilizando termos como “planta invasora”, “inço”, “mato” ou “ervas daninhas” (Penzo; Bastos, 2021). Diante das indicações de plantas que surgiram nas conversas, essas foram enquadradas no termo PANC ou não, de acordo com o conceito proposto por Kinupp e Lorenzi (2014).

Para complementação das informações e também manter uma maior interação com os entrevistados, foi realizada a observação participante (Albuquerque; Lucena; Cunha, 2010), técnica marcada pela participação direta dos entrevistadores em algumas atividades desenvolvidas pelas famílias integrantes da Agrofeira. Interagir diretamente nas realidades observadas, de forma “não intrusa” e com adequada participação do entrevistador, reduz as variabilidades oriundas da repressão de emoções e/ou comportamentos, apresentados durante as entrevistas “formais”, configurando-se como uma técnica apropriada para obter dados que não são obtidos durante as entrevistas (Mónico *et al.*, 2017). Também utilizamos a técnica de turnê guiada (Albuquerque; Lucena; Cunha, 2010), através de uma caminhada etnobotânica por cada UPVF. As identificações foram acompanhadas pelos entrevistados ou aqueles que se colocaram à disposição para participar da atividade (Albuquerque; Lucena; Cunha, 2010). A caminhada etnobotânica tem o propósito de identificar *in loco* as

⁶ Unidade de Produção e Vida Familiar (UPVF) é um conceito baseado nas vivências dos entrevistados, no qual a terra não é somente um espaço de mercantilização, e sim de construções socioculturais (Henn, 2013).

etnoespécies citadas na entrevista da primeira etapa, além de identificações botânicas por estímulo visual. As identificações botânicas e a comparação de dados foram estabelecidas conforme as literaturas: Lorenzi e Matos (2008), Lorenzi (2009), Rapoport, Marzocca e Drausal (2009) e Kinupp e Lorenzi (2014). Para caracterização dos participantes-chave e as UPVF, a descrição quantitativa foi usada para metodizar os dados socioeconômicos coletados. As Plantas Alimentícias Não Convencionais foram analisadas de acordo com sua caracterização, associadas à taxonomia (família, gênero e/ou espécies) e seu respectivo nome popular, através da pesquisa ao banco de dados da Flora do Brasil (2022).

Na segunda etapa, realizada no período de maio a julho de 2022, foram feitas, nas residências de cada agricultor familiar integrante da feira, ações e aplicações de receitas e práticas de beneficiamento das PANC escolhidas por cada família, com intuito de difundir o cultivo, consumo e comercialização dessas plantas para os integrantes da Agrofeira. Essa vivência culinária objetiva capacitá-los e orientá-los para as melhores práticas e técnicas nas receitas selecionadas para comercialização. A troca de saberes, sabores e fazeres entre os participantes proporcionou reflexões entre o pensar e o fazer, o estímulo ao entendimento crítico da realidade, a revisão de condutas e o fortalecimento de vínculos (Ayres *et al.*, 2018).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Caracterização das UPVF por região

Foram identificadas e visitadas sete UPVF vinculadas a Agrofeira Territorial. Três estão localizadas em Jucati/PE, três em Garanhuns/PE e uma em Bom Conselho/PE (Tabela 1). Ao todo foram entrevistados 14 participantes-chave que forneceram todas as informações necessárias para obtenção dos resultados dessa pesquisa.

As UPVF localizadas em Jucati/PE são constituídas por agricultores familiares com lideranças de mulheres trabalhadoras rurais com dedicação e obtenção de renda exclusiva da produção agrícola e comercialização na Agrofeira Territorial em Garanhuns/PE. A região é composta pelo Sítio Neves, Sítio Mandante e Sítio Mandante II. Em cada sítio foram entrevistados dois participantes-chave, totalizando seis entrevistas. A média da área total das propriedades ficou aproximadamente em seis hectares (ha). Já em relação à média da área produtiva destinada aos cultivos ficou aproximadamente em quatro ha. Em geral, os cultivos são voltados a horticultura, com algumas frutíferas e grãos para as rotações e consórcios de culturas.

O Sítio Neves é formado por uma família com quatro pessoas, um casal e dois filhos. A área da propriedade total mede aproximadamente três hectares, com 170m² ocupado por construções de alvenaria (casa, cisternas e ambiente de reuniões) e 0,5 ha destinados à vegetação nativa. A área produtiva é aproximadamente de 2,5 ha. O foco de cultivo dessa UPVF é horticultura, entretanto, frutíferas também são cultivadas em menor quantidade (Tabela 1).

O Sítio Mandante é constituído por uma família com cinco pessoas, dois filhos, um casal e um idoso (pai da proprietária). A área total da propriedade mede dez há com dois ha destinados à vegetação nativa. A área construída (casa, curral e cisterna) é aproximadamente de 500m². Já a área plantada é de aproximadamente 7 ha, com foco em horticultura, frutíferas e grãos. Vale destacar que esta UPVF foi a maior em área total e área produtiva de todos os sítios visitados (Tabela 1).

O Sítio Mandante II é formado por uma família com quatro pessoas, dois filhos e um casal. A área total da propriedade é de aproximadamente quatro ha, com 200m² destinados à construção de alvenarias (casa, cisterna e galinheiro) e um ha reservado para vegetação nativa. A área plantada é de aproximadamente três ha. O foco desse UPVF é horticultura, mas também é utilizado nos consórcios e rotações de cultura algumas espécies frutíferas e grãos (Tabela 1).

As UPVF inseridas em Garanhuns/PE são constituídas por agricultores familiares com dedicação e obtenção de renda exclusiva da produção agrícola e comercialização na Agrofeira Territorial. Foram entrevistados seis participantes-chave dos sítios Flamengo, Cruz e Cruz II. Foram abordados dois participantes-chave em cada sítio. A média da área total das propriedades dessa etapa ficou aproximadamente em cinco ha. Enquanto a média da área produtiva designada à produção agrícola ficou aproximadamente em quatro ha. Em geral, como visto na região de Jucati/PE, os cultivos são voltados à horticultura, com algumas espécies frutíferas e grãos para as rotações e consórcios de culturas.

O Sítio Flamengo é formado por duas famílias com sete pessoas. Uma família é formada por um casal de idosos e outra família por um casal (nora e filho da proprietária) e três filhos (netos da proprietária). A área total da propriedade mede aproximadamente sete hectares (ha), sendo 600m² ocupada por construções de alvenaria (duas casas, cisternas, curral e piscicultura) e um ha destinado à vegetação nativa. A área produtiva é aproximadamente de 6 ha. O foco de cultivo dessa UPVF é o consórcio de horticultura e frutíferas. Esta UPVF foi a maior em números de integrantes, entretanto, apenas três se dedicam efetivamente ao trabalho agrícola (Tabela 1).

O Sítio Cruz é constituído por duas famílias com cinco pessoas. Uma das famílias é formada por um casal e um filho, enquanto a outra é constituída por um casal que são pais do proprietário. A

área da propriedade total mede aproximadamente sete hectares, com 300m² ocupado por construções de alvenaria (duas casas e uma cisterna) e dois ha destinados à vegetação nativa. A área produtiva é aproximadamente de cinco ha. O foco de cultivo dessa UPVF é consórcio de horticultura (Tabela 1).

O Sítio Cruz II é composto por uma família formada por duas irmãs, responsáveis por toda a produção e cuidado com a UPVF. A área da propriedade total mede aproximadamente um ha, sendo 400m² ocupada por construções de alvenaria (uma casa e um curral) e 200m² destinados à vegetação nativa. A área produtiva é aproximadamente de 0,5 ha. O foco de cultivo dessa UPVF é o consórcio de horticultura. Ela foi a menor em área total e em quantidade de integrantes (Tabela 1).

A UPVF localizada em Bom Conselho/PE é formada por agricultores familiares com dedicação e obtenção de renda exclusiva da produção agrícola. A comercialização dos produtos é feita na Agrofeira Territorial e também em mercados locais do município de Bom Conselho. A UPVF é formada por uma família com três pessoas, um casal e um filho. A área total é de aproximadamente um ha, com 200m² destinados à vegetação nativa. Já a área com construções (uma casa e um aviário) corresponde a 100m² da área total. A área plantada chega a aproximadamente 600m², com foco exclusivo na fruticultura. Esta UPVF foi a única que não tem como foco o cultivo de horticultura (Tabela 1). Foi observado que, na área produtiva, são realizadas atividades de apicultura com produção de mel de abelhas italianas (*Apis mellifera ligustica*).

Tabela 1 – Caracterização das Unidades de Produção e Vida Familiar

UPVF	Int	AT	AC	AP	AVN	Cultivo	Comercialização	Local
Sítio Neves	4	3 ha	170 m ²	2,5 ha	0,5 ha	Horticultura/ Fruticultura	Feira Agroecológica/ Encomendas/Quintal Verde	Jucati/PE
Sítio Mandante	5	10 ha	500 m ²	7 ha	2 ha	Horticultura/ Fruticultura/ Grãos	Feira Agroecológica/ Encomendas/Quintal Verde	Jucati/PE
Sítio Mandante II	4	4 ha	200 m ²	3 ha	1 ha	Horticultura/ Fruticultura/ Grãos	Feira Agroecológica/ Encomendas/Quintal Verde	Jucati/PE
Sítio Flamango	7	7 ha	600 m ²	6 ha	1 ha	Horticultura/ Fruticultura/ Gado leitero e Bode	Feira Agroecológica/ Encomendas	Garanhuns/PE

<i>Sítio Cruz</i>	5	7 ha	300 m ²	5 ha	2 ha	Horticultura/ Fruticultura	Feira Agroecológica/ Encomendas	Garanhuns/PE
<i>Sítio Cruz</i> <i>II</i>	2	1 ha	400 m ²	0,5 ha	300 m ²	Horticultura	Feira Agroecológica/ Encomendas	Garanhuns/PE
<i>Sítio</i> <i>Narciso</i>	3	1 ha	100 m ²	600 m ²	200 m ²	Fruticultura/ Apicultura	Feira Agroecológica/ Encomendas/ Distribuição local	Bom Conselho/ PE

FONTE: Autoral, 2022.

Legenda: UPVF – Unidade de Produção e Vida Familiar; Int – Integrantes; AT – Área Total; AC – Área Construída; AP – Área de Produção; AVN – Área de Vegetação Nativa.

Diante desses dados, foram percebidas e relatadas pelos participantes algumas dificuldades referentes à falta de mão de obra tanto para as etapas de plantios, como para o manejo e colheita das safras. Ações como mutirões, nos quais diversos agricultores vizinhos realizam as atividades de plantio e colheita em coletividade, foram destacadas como alternativas para minimizar esse déficit. Entretanto, mesmo com esse tipo de ação, esse foi o principal motivo que impede uma maior produção e menos perdas na colheita e no trabalho desses agricultores. Em seu trabalho, Schmidt e Tierling (2016) reforçam essa preocupação dos agricultores familiares no que diz respeito a falta de mão de obra que reflete na dificuldade de manejo e colheita. Os autores destacam a falta de confiança dos agricultores nos resultados positivos de algumas culturas e até mesmo a desistência de cultivo de determinada espécie pela exigência de maior mão de obra e manejo. Schuster e Deponti (2021), a partir de um estudo de caso, afirmam que, das sete famílias entrevistadas, três relatam a falta de mão de obra como grande problemática para maior produção e menor perda, enquanto duas famílias mencionam a contratação de mão de obra como um fator que encarece os custos de produção. Além disso, considerando a escassez de água para fins produtivos, a irrigação também foi apontada como um dos problemas enfrentados. Exceto o Sítio Narciso, que contém diversas nascentes ao redor da área de produção, todas as outras UPVF recorreram a tecnologias sociais, como cisternas, através da captação da água de chuva e poços artesianos.

Dados socioeconômicos

Diante dos 14 entrevistados que representaram as sete UPVF pesquisadas, ficou notório a predominância feminina tanto na liderança das UPVF, como na comercialização dos produtos, sendo 64,28% mulheres e 35,72% homens. Resultados similares foram identificados por Penzo e Bastos (2021) que entrevistaram 15 representantes familiares de comunidades sustentáveis em Alagoas e constataram que 53% eram mulheres e 47% eram homens. Dados que corroboram com os resultados

dessa pesquisa e demonstraram maior participação das mulheres nas atividades produtivas agrícolas foram apresentados por Tuler *et al.* (2019) que identificaram que, na comunidade São José da Figueira localizada em Durandé/MG, 75% das entrevistadas eram mulheres. Com base nesses dados, destacamos a importância das mulheres como protagonistas da organização de comunidades com base na agricultura familiar, principalmente no que diz respeito a busca da autonomia no campo e na construção de agroecossistemas ecoeficientes. A invisibilização estrutural do gênero feminino e sua desigualdade no meio rural omite a real importância e predominância das mulheres na produção de alimentos e na preocupação com a soberania e segurança alimentar e nutricional (Andrade; Andrade; Moser, 2022). Ranieri e Zanirato (2021) reforçam esse pensamento ao demonstrarem que as funções domésticas nos quintais e hortas são atribuídas às mulheres como responsáveis e/ou detêm maior interesse, tanto pela preocupação no cuidado da família, quanto como detentoras de conhecimentos alimentícios e agrícolas.

Levando em consideração a faixa etária dos participantes, foi observado que, dos 14 entrevistados, 28,57% tinham entre 30 a 40 anos, 42,85% entre 41 a 50 anos e 28,57% entre 51 a 60 anos. Percebe-se, nesse estudo, que há ausência de jovens nos campos que pode estar relacionado ao grande êxodo rural da juventude, a falta de interesse de permanecer no campo e dar continuidade às atividades dos familiares. O estudo de Campos *et al.* (2015) corrobora com essa afirmação, pois identificaram o desinteresse dos jovens pelo campo e conseqüentemente a perda dos conhecimentos e práticas rurais. Assim, os adultos e idosos tornam-se os únicos responsáveis por manter as práticas e saberes relacionados ao campo.

Uso e conhecimento das PANC

Até o presente estudo, poucas pesquisas representativas foram realizadas no município de Garanhuns/PE com as plantas com potenciais alimentícios que são negligenciadas ou/e estão em desuso pela população e pelo mercado alimentício. Isso se contrapõem com dados referentes aos estudos etnobotânicos no Nordeste em geral. Bezerra *et al.* (2022) destacam a preponderância de pesquisas voltadas a área da etnobotânica no Nordeste Brasileiro, principalmente estudos direcionados aos potenciais alimentícios de plantas nativas silvestres ainda desconhecidas ou negligenciadas. Esse fato pode ser associado aos flagelos da fome historicamente existentes no Nordeste, sobretudo na região do agreste e sertão nordestino, decorrente das secas, escassez de água, alimentos e vulnerabilidade socioeconômica (Alves *et al.*, 2018). Esses fatores são motivadores para a grande investigação acadêmica de estudos etnobotânicos voltados para busca de pluralidade alimentar através de fontes alimentícias vegetais que proporcionem a segurança e soberania alimentar

e nutricional dos povos, junto ao resgate e preservação dos conhecimentos e práticas tradicionais e culturais (Monteiro; Rigueria, 2020).

Durante as conversas, os entrevistados foram indagados sobre o termo PANC e o entendimento das suas funcionalidades e potenciais alimentícios. Todos os 14 participantes-chave afirmaram conhecer pelo menos o básico sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais, decorrente principalmente das capacitações realizadas pela Reagro e pelo Núcleo Agrofamiliar da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE), assim como pelas mídias, indicações familiares e saberes transmitidos por gerações. Em algumas situações, os entrevistados conheciam espécies consideradas PANC, porém, como seu uso era tão comum e popular em seu cotidiano, não sabiam se aquela planta se enquadrava na terminologia. Foram feitos diálogos e exemplificações para o maior entendimento sobre as PANC e o enquadramento de espécies consideradas convencionais no cotidiano, porém, não convencionais ao observar as ofertas do mercado alimentício e consumo em geral. Um exemplo utilizado para compreensão foi a batata-doce (*Ipomoea batatas*) e abóbora (*Cucurbita sp.*) que são espécies consideradas convencionais, entretanto, partes comestíveis como as folhas, brotos e flores (exceto da batata-doce) acabam sendo descartadas, tornando-se resíduos orgânicos ou complemento alimentar para pecuária e avicultura. Portanto, essas partes que não são consumidas as fazem se enquadrar no termo PANC, principalmente quando levamos em consideração a importância do aproveitamento total das plantas, redução do desperdício e maior pluralidade alimentar decorrente da diversidade de possibilidades de receitas, usos e fontes nutricionais. Investigações também foram realizadas sobre o conhecimento do termo PANC nos estudos de Oliveira (2019) e Penzo e Bastos (2021) que mostram que os participantes da pesquisa afirmavam que os conhecimentos do termo surgiram através da mídia, cursos agroecológicos e movimentos sociais-políticos, como veganismo.

Diante dos diálogos, entrevistas e esclarecimentos referentes ao termo PANC, chegamos a 40 espécies distribuídas em 26 famílias botânicas (Tabela 2). As famílias que mais se destacaram foram: Asteraceae com quatro espécies; Cactaceae e Myrtaceae com três espécies cada. Barreira *et al.* (2015), Tuler *et al.* (2019) e Penzo e Bastos (2021) também perceberam que a família Asteraceae teve o maior número de espécies que se enquadram como PANC citadas em seus estudos. Esses dados refletem a diversidade e distribuição da família no território brasileiro, o que a torna uma das maiores em quantidade de espécies dentre as angiospermas. Enquanto as Cactaceae que, atualmente, decorrente dos movimentos gastronômicos, vem numa crescente popularização e aparição em receitas e usos alimentícios devido a sua disponibilidade e versatilidade nos usos dos cladódios, flores e frutos para

fins alimentícios que foram muitas vezes associadas a base alimentar para pecuária nos momentos de seca (Nascimento *et al.*, 2013). Essa família é uma demonstração da importância, nos momentos de escassez alimentar, que a sociedade tenha consciência das diferentes espécies com valor nutricional existentes, o que pode garantir a pluralidade dos hábitos alimentares (Chaves *et al.*, 2019). A Myrtaceae é uma família que se destaca na percepção alimentar, sobretudo os gêneros *Eugenia* e *Psidium*, que possuem grande valor econômico e cultural agregado. Também é conhecida pela sua praticidade no consumo, já que os frutos podem ser consumidos *in natura* e podem ser usados como base em receitas de sorvetes, doces, geleias e sucos (Nascimento *et al.*, 2013; Campos *et al.*, 2015; Machado; Kinupp, 2020).

Em relação às 40 espécies citadas e identificadas durante as entrevistas nas UPVFs, a forma de obtenção foi dividida em: espontâneas, que são espécies que crescem e se desenvolvem sem influência humana, popularmente conhecidas como mato, erva daninhas ou plantas invasoras; e cultivadas, aquelas espécies que são semeadas, plantadas e acompanhadas em seu desenvolvimento por humanos. 23 espécies cultivadas foram identificadas com fins comerciais e de produção para subsistência, enquanto 17 espécies são espontâneas, algumas são utilizadas para consumo alimentar e comercialização. Entre as espécies cultivadas vale destacar o hibisco (*Hibiscus Sabdariffa* L.), ora-pro-nóbis (*Leuenergeria bleo* (Kunth) Lodé); *Pereskia aculeata* Mill), moringa (*Moringa oleifera* Lam), cará-do-ar (*Dioscorea bulbifera* L.) e a taioba (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott). Essas espécies estão se consolidando na Agrofeira Territorial de Garanhuns/PE e estão presentes nas cestas encomendadas e nas barracas dos agricultores. Em relação as espécies espontâneas, se destacam: caruru/bredo (*Amaranthus viridis* L.), mastruz (*Dysphania mbrosioides* L.) e tansagem (*Plantago major* L.); elas estão presentes nas demandas dos clientes e nas refeições diárias dos participantes-chave. Em contrapartida, nas oficinas e seminários, foi incentivado o consumo de espécies como: picão (*Bidens pilosa* L), falsa-serralha (*Emilia fosbergii* Nicolson), folhas da batata-doce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.), sementes (caroço) da jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) e flores e folhas da abóbora (*Cucurbita* sp.), devido a grande quantidade identificada dessas espécies nas UPVFs e pela possibilidade de beneficiamento derivado dessas PANC. As folhas da batata-doce e abóbora proporcionam benefícios como insumo nos processos realizados pelo Sítio Flamengo, por exemplo, que foca sua produção em bolos, pães, massas de macarrão e salgados.

Alhures, ao considerar os usos e conhecimentos das PANC no Brasil, apontamos a existência de mais de 400 espécies e 80 famílias com potencial alimentício que são negligenciadas para o consumo humano ou até mesmo não são reconhecidas popularmente para fins comestíveis. Estudos

como de Silva, Costa e Murta (2021) com 178 espécies e Machado e Kinupp (2020) com 220 espécies identificadas com potenciais alimentícios, comprovam a abundância alimentícia existente que não vem sendo explorada sustentavelmente como recurso para o combate à fome. Esses dados reforçam a riqueza da biodiversidade dos biomas brasileiros e a importância de estudos etnobotânicos voltados à identificação do uso e conhecimento das plantas alimentícias silvestres e das partes e formas de preparo alimentícios de espécies convencionais.

As partes utilizadas na alimentação citadas foram: folhas, flores, frutos, sementes, tubérculos, raízes e inflorescências. Dessas, as folhas com 17 espécies e os frutos com 13 foram as partes que mais se destacaram (Tabela 2). Dados similares foram encontrados por Kinupp e Barros (2008), Tuler *et al.* (2019) Passos (2019) e Penzo e Bastos (2021) que identificaram as folhas e frutos como partes que mais se destacam para o uso alimentício. Isso se dá pela facilidade de o consumo dessas partes a maioria das vezes serem *in natura*. Diferente, por exemplo, das raízes, tubérculos e sementes que demandam algum tipo de preparo para ingestão. No que diz respeito as flores, foi observado o receio do consumo devido às colorações e texturas, além da falta de conhecimento para o uso culinário.

Quanto ao uso culinário, o presente estudo apresentou uma variedade de preparos gastronômicos com 24 tipos de preparos diferentes (Tabela 2). Os preparos mais citados foram refogados, saladas e *in natura*. O estudo de Machado e Kinupp (2020) apresentaram mais de 105 formas de preparos citados pelos entrevistados, no qual as PANC têm a maior tendência de serem consumidas *in natura*, o que reforça o que foi visto nesse estudo. Vale ressaltar que outros fatores influenciam no uso culinário das PANC, como os saberes sobre as plantas, as práticas utilizadas para consumo, e fatores hedônicos como sabor, cheiro e textura.

O resgate e a valorização de alimentos derivados da biodiversidade de plantas espontâneas e/ou silvestres é uma realidade e necessidade para o combate aos flagelos da fome e a insegurança alimentar e nutricional, e pode proporcionar uma pluralidade e autonomia nos hábitos alimentares na sociedade. Segundo Fonseca *et al.* (2017), viabilizar aos cidadãos uma maior disponibilidade, acessibilidade e qualidade de alimentos promove a valorização da produção local e do resgate cultural, e pode contribuir para a modificação de padrões de consumo, o que implica uma maior conservação da agrobiodiversidade.

Tabela 2 – Plantas com potenciais alimentícios, seus usos culinários, partes utilizadas e origens de conhecimento citadas pelos entrevistados

NOME CIENTÍFICO	NOME POPULAR	UPVF	F.O	P.U	O.C	U.C
AMARANTACEAE						
<i>Amaranthus viridis</i> L.	Caruru/ Bredo	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Ex	F/ S	C.T	Re/ Ps/ Bb
<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.)	Erva de Santa Maria/ Mastruz	J1; J2; J3; G1; G2; G3; BC1	Ex	F	C.T	Cd/ Bb/ Ps/ Bl/ Ms
ANACARDIACEAE						
<i>Schinus terebinthifolia</i> Raddi	Aroeira vermelha/ Pimenta de praia	J1; G1;	Ex	Fr	C.C	I.N/ Tp
ARACEAE						
<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott	Taioba	J1; J2; J3; G1; G2; G3; BC1	Cul	F/ T	C.T	Cz/ Re
ASTERACEAE						
<i>Bidens pilosa</i> L.	Picão	J1; J2; J3; G1; G2; G3; BC1	Ex	F	C.T	Sl/ Re/ Os
<i>Emilia fosbergii</i> Nicolson	Pincel-de-estudante/ Falsa-Serralha	J1; J2; J3; G1; G2; G3 BC1	Ex	F	C.T	Sl/Re
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Serralha	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Ex	F	C.T	Sl/ Re
<i>Helianthus annuus</i> L.	Girassol	J1; G1; G2	Cul	S	C.C	Re
<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.	Dente de Leão	J1; G1; G2;	Ex	F	C.T	Sl/ Re
BASELLACEAE						
<i>Anredera cordifolia</i> (Ten.) Steenis	Bertalha Coração/ Ora-pro-nóbis sem espinho	J1;	Cul	F	C.C	Em/ Re/ Bb
BIXACEAE						
<i>Bixa orellana</i> L.	Urucum	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Cul	S	C.T	Tp
CACTACEAE						
<i>Cereus jamacaru</i> DC	Mandacaru	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Cul	Cl/ Fr	C.C	I.N/ Gl
<i>Leuenbergeria bleo</i> (Kunth) Lodé	Ora-pro-nóbis Laranja	J1;	Cul	F/ Fl	C.C	I.N/ Re/ Bb/ Sr
<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	Ora-pro-nóbis/Lobrobô miúdo	J1; J2; G1; G2;	Cul	F/ Fl	C.C	Em/ Re/ Bb/ Sr
CONVOLCULACEAE						
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata doce	J1; J2; J3; G1; G2; G3;	Cul	F/ R	C.C	Re/ Cz
CURCUBITACEAE						
<i>Cucurbita</i> sp.	Abóbora	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Cul	S/ Fr/ Fl	C.C	Fn/ Cz/ Dc
<i>Momordica charantia</i> L.	Melão de São Caetano	J1; J2; J3; G1; G2; G3; BC1	Ex	S	C.C	I.N
DIOSCORIACEAE						
<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	Cará-do-ar	G1; G2;	Cul	T	C.C	Cz/ Ft/ Fn
EUPHORBIACEAE						
<i>Cnidioscolus urens</i> (L.) Arthur	Urtiga	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Ex	S	C.C	Re
FABACEAE						
<i>Inga edulis</i> Mart.	Ingá/ Ingá de metro	J2; G1;	Cul	Fr	C.C	I.N/ Fn
<i>Phaseolus lunatus</i> L.	Fava	J1; G1; G2; G3	Cul	S	C.T	Cz
LAMIACEAE						
<i>Stachys lanata</i> L.	Peixinho	J1; G1; G2;	Cul	F	C.C	Ep

MALVACEAE							
<i>Hibiscus Sabdariffa</i> L.	Hibisco/ Caruru-azedo	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Cul	Fr	C.C	I.N/ Gl/ Bb	
MORACEAE							
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Jaca	BC1	Cul	Fr/ S	C.C	I.N/ Cz/ Dc/ Fr/ Trr	
MORINGACEAE							
<i>Moringa oleifera</i> Lam	Moringa	J1; J2; G1; G2; G3; BC1	Cul	F	C.C	I.N/ Cz/ Re	
MYRTACEAE							
<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel	Jabuticaba	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Cul	Fr	C.T	I.N/ Dc/ Bb	
<i>Psidium guineense</i> Sw.	Araçá	J1; G1; G2;	Cul	Fr	C.T	I.N/ Dc	
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Jamelão/ Azeitona roxa/ Jambolão	J1; G1; G2;	Ex	Fr	C.T	I.N/ Dc/ Bb	
MUSACEAE							
<i>Musa paradisiaca</i> L	Mangará/ Coração de bananeira	J1; J2; J3; G1; G2; G3; BC1	Cul	I	C.C	I.N/ Cz/ Rf	
PIPERACEAE							
<i>Piper umbellatum</i> L.	Caapeba/ Pariparoba	J1; G1; G2; G3	Cul	F	C.C	Cz/ Re/ Iv	
PLANTAGINACEAE							
<i>Plantago major</i> L.	Transagem/ Plantagem/ Tansagem	G1;	Ex	F/ S	C.C	If/ Re/ Cz/ Ft	
PORTULACACEAE							
<i>Portulaca oleracea</i> L.	Beldroega	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Ex	F	C.C	Sl/ Bb	
RUBIACEAE							
<i>Genipa americana</i> L.	Jenipapo/ Genipapo	J1;G1; G2; BC1	Cul	Fr	C.T	I.N/ Dc/ Bb	
<i>Morinda cireifolia</i> L.	Noni	J1; G1;	Cul	Fr	C.T	I.N/ Bb	
SOLANACEAE							
<i>Physalis pubescens</i> L.	Juá/ Joá de capote/ Camapu	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Ex	Fr	C.C	I.N/ Sl/ Dc/ Gl	
<i>Solanum crinitum</i> Lam.	Jurubeba	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Ex	Fr	C.T	I.N/ Dc/ Bb	
TALINACEAE							
<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaertn	Major-gomes/ Cariru	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Ex	F	C.T	Sl/ Cz/ Re	
TRAPAEOLACEAE							
<i>Tropaeolum majus</i> L.	Capuchinha	J1; G1; G2;	Ex	Fl	C.C	Sl/ Gl	
TURNERACEAE							
<i>Turnera subulata</i> J.E.Sm.	Chanana/ Flor do Guarujá	J1; J2; J3; G1; G2; G3	Ex	Fl	C.C	I.N/ Sl/ Gl	
ZINGIBERACEAE							
<i>Curcuma</i> L.	Açafrão	J1; G1; G2;	Cul	R	C.T	Tp	

FONTE: Autoral, 2022

Legenda: UPVF= Unidade de Produção e Vida Familiar; J1= Sítio Neves; J2= Sítio Mandante; J3= Sítio Mandante II; G1= Sítio Flamengo; G2= Sítio Cruz; G3= Sítio Cruz Novo; BC1= Sítio Narciso; NA= Não Identificado; F.O= Forma de Obtenção; Cul= Espécies cultivadas; Ex= Espécies espontâneas; P.U= Parte utilizada; Br= Broto; Ca= Casca; C= Caule; ; Cl= Cladódio; F= Folha; Fr= Fruto; Fl= Flor; Inflorescência= I; L=Látex; M.A=Meristema Apical; Me= Mesocarpo; Oo= Óleo; P= Palmito; PFr= Pseudo Fruto; R= Raiz; Rs= Resina; S= Semente; T= Tubérculo; O.C= Origem do Conhecimento; C.T= Conhecimento tradicional; C.C= Conhecimento por capacitação; U.C= Uso Culinário; As= Assado; Az= Azeite; Bb= Bebida; Bl= Bolo; Cf= Confeitaria; Cd= Condimento; Cv= Conserva; Cz= Cozido; Dc= Doce; Em= Empada; Fn= Farinha; Frito= Ft; Gl= Geleia; I.N= *In natura*; If= Infusão; Iv= Invólucro; Ms= Massas; Mh=Molho; Re= Refogado; Sl= Salada; Sr= Sorvete; Ps= Pesto; Tp= Tempero; Trr= Torrado; Tt= Tostado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse foi o primeiro registro de uso e conhecimento de espécies vegetais negligenciadas com potenciais alimentícios nas UPVFs estudadas no agreste meridional. Nesse sentido, ficou notório a agrobiodiversidade existente com potencial alimentar negligenciado, tanto por falta de conhecimento, como pela dificuldade de comercialização, cujo receio ou desconhecimento dos clientes da Agrofeira Territorial interferem nas vendas dessas etnoespécies. São necessárias mais intervenções que busquem informar e desvendar os usos, práticas culinárias e riquezas nutricionais que as PANC são capazes de proporcionar. Ao analisar os resultados obtidos pelas intervenções realizadas nesse estudo, foram observados costumes e práticas que visam uma transição sustentável e agroecológica, com preocupações com a conservação do solo, da fauna e flora e uma busca por uma melhor qualidade alimentar e nutricional através de técnicas e manejos na produção orgânica e agroecológica.

Esse estudo sugere que algumas dessas fontes de alimentos também podem ser importantes para lidar com a insegurança alimentar, especialmente nas famílias mais vulneráveis socioeconomicamente. É necessário que essas práticas e hábitos voltados a ampliação dos hábitos alimentares através da redução do desperdício e incentivo de uma economia circular local sejam cada vez mais disseminadas na sociedade em geral, independente da classe econômica, da sua cultura, crença ou nível de escolaridade.

A existência do potencial de aproveitamento da biodiversidade vegetal a ser explorada e implementada na dieta alimentar pela sociedade é nítida, cabe aos cidadãos, órgãos públicos e privados fortalecerem o debate em torno da segurança e soberania alimentar, afim de proporcionar uma equidade alimentar com disponibilidade, aceitabilidade, acessibilidade e variedade de acordo com cada região e cultura.

Por fim, é fundamental estabelecer uma conexão entre o trabalho em questão e outros estudos nutricionais. Esses estudos se concentram na avaliação das propriedades biologicamente benéficas das etnoespécies mencionadas, bem como nos usos culinários associados e seus possíveis efeitos na prevenção de doenças. Esses dados podem ser utilizados como subsídio para políticas públicas e ações sociais voltadas à promoção de uma maior segurança e soberania alimentar e nutricional.

É imprescindível enfatizar a relevância da compreensão dos aspectos nutricionais e culinários das etnoespécies. Isso se torna ainda mais importante quando consideramos a crescente necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional, não apenas em nível individual, mas também em escala global. Portanto, o estudo sobre esses temas pode contribuir significativamente para o desenvolvimento de políticas e programas de saúde pública efetivos e bem informados.

A realização de pesquisas adicionais nessa área pode ser vista como uma etapa fundamental para a compreensão completa e abrangente das etnoespécies e seus possíveis benefícios para a saúde. Como resultado, a obtenção de dados mais precisos pode levar a uma maior conscientização sobre o potencial desses alimentos e, conseqüentemente, a um maior investimento em medidas voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional em todo o mundo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a educação pública e a todos que lutam por uma educação de qualidade nas redes de ensino público, no qual, através da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), pude adquirir uma formação acadêmica de qualidade, mesmo com todas as dificuldades econômicas e problemas sociais. Agradeço a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), por ofertar, por meio da bolsa de Demanda Social, o auxílio essencial para conclusão dessa pesquisa.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P.; CUNHA, L.V. F. C. **Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos**. Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica. Recife: NUPPEA, 2010.

ANDRADE, H. L. S. *et al.* A feira como alternativa de mercado e emponderamento de agricultores agroecológicos. *In*: SIMÓN, X.; PÉREZ-NEIRA, D.; COPENA, D. (Org.). **Políticas alimentarias para a sustentabilidade**: libro de Actas do VII Congresso Internacional de Agroecología, Grupo de Investigación en Economía Ecológica, Agroecología e Historia, 2020. p. 98-107.

ANDRADE, H. M. L. S.; ANDRADE, L. P.; MOSER, L. M. Mulheres construindo sistemas alimentares agroecológicos no Agreste Pernambucano. *In*: CAVALCANTI, J. S. B.; BUTTO, A.; AUBIN, L. (Org.). **Globalização, segurança alimentar, feminismo e agroecologia**. São Paulo: Annablume, 2021. p. 271-290.

AYRES, K. *et al.* Vivências culinárias como estratégia de promoção de alimentação saudável (pas) no SUS. *In*: **Anais do Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://proceedings.science/saude-coletiva2018/papers/vivencias-culinarias-como-estrategia-de-promocao-de-alimentacao-saudavel--pas--no-sus>. Acesso em: 8 out. 2022.

BARBOSA, D. C. F.; LOPES, P. R.; ARAÚJO LOPES, K.C.S. de Unidade familiar agroecológica em Arraial D'Ajuda: uma experiência com plantas alimentícias não convencionais. **Revista Fitos**, v. 13, n. 2, p. 155-162, 2019.

- 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.
- BEZERRA, M. A. *et al.* Contribuições e perspectivas da pesquisa brasileira sobre plantas alimentícias silvestres com foco no semiárido. **Iheringia - Série Botânica**, v. 77, n. 1, p. 1-12, 2022.
- BORTOLOTTI, I. M. *et al.* Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 11, n. 46, p. 11-14, 2015. <https://doi.org/10.1186/s13002-015-0026-2>.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Controle Social na venda direta ao consumidor de produtos orgânicos sem certificação**. Brasília: MAPA/OCS, 2008.
- CAMPOS, L. Z. O. *et al.* Do socioeconomic characteristics explain the knowledge and use of native food plants in semiarid environments in Northeastern Brazil? **Journal of Arid Environments**, v. 115, n. 1, p. 53-61, 2015.
- CHAVES, E. M. *et al.* Conocimiento y uso de plantas alimenticias silvestres en comunidades campesinas del Semiárido de Piauí, Noreste de Brasil. **Ethnobotany Research and Applications**, v. 18, n. 33, p. 1-20, 2019.
- CRUZ, M. P. *et al.* “I eat the manofê so it is not forgotten”: local perceptions and consumption of native wild edible plants from seasonal dry forests in Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 10, n. 45, p. 1-11, 2014.
- FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **A fome do mundo ainda não diminuiu após três anos e a obesidade ainda está crescendo**. Relatório da ONU, 2019. Disponível em: <https://www.fao.org/news/story/pt/item/1201994/icode/>. Acesso em: 7 out. 2022.
- FLORA DO BRASIL. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. **Flora do Brasil 2020 em construção**. Disponível em: <http://floradoBrazil.jbrj.gov.br/>. Acesso em: 7 out. 2022.
- FONSECA, C. *et al.* A importância das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) para a sustentabilidade dos sistemas de produção de base ecológica. **Cadernos de Agroecologia**, v. 13, n. 1, p. 158-163, 2017.
- GOMES, D. L. *et al.* Local criteria for the selection of wild food plants for consumption and sale: A case study in rural settlements in Alagoas, Brazil. **Ethnobiology and Conservation**, v. 9, n. 10, p. 1-15, 2020.
- GOODMAN, D.; DUPUIS, M.; GOODMAN, M. **Alternative food networks: Knowledge, practice, and politics**. London: Routledge, 2012.
- HENN, I. A. Agroecologia e relações de gênero em projeto societário. *In*: NEVES, D. P.; MEDEIROS, L. S. M. (orgs.) **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013. p. 65-88.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. D. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 28, n. 4, p. 846-857, 2008.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014.

LEAL, M. L.; ALVES, R. P.; HANAZAKI, N. Knowledge, use, and disuse of unconventional food plants. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 1, n. 14, p. 1-9, 2018.

LORENZI, H. **Manual de identificação e cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil: árvores brasileiras**. 1 ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2009.

LORENZI, H.; MATOS, F. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.

MACHADO, C. D.; KINUPP, V. F. Plantas alimentícias na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Piagaçu-Purus, Amazônia Central. **Rodriguésia**, v. 71, n. 1, p. 1-12, 2020.

MEDEIROS, P. M. *et al.* Local knowledge as a tool for prospecting wild food plants: experiences in northeastern Brazil. **Sci Rep**, v. 11, n. 594, p. 1-14, 2021.

MÓNICO, L. *et al.* A Observação Participante enquanto metodologia de investigação qualitativa. **CIAIQ 2017**, n. 3, p. 724-733, 2017.

MONTEIRO, L. C.; RIGUEIRA, R. J. A. **Análise crítica sobre a Agricultura familiar como ferramenta na busca pela segurança alimentar e nutricional no Brasil**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Agrícola e Ambiental) – Escola de Engenharia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2020.

NASCIMENTO, V. T. *et al.* Knowledge and use of wild food plants in areas of dry seasonal forests in Brazil. **Ecology of food and nutrition**, v. 52, n. 4, p. 317-343, 2013.

OLIVEIRA, G. R. V. **Plantas Alimentícias Não Convencionais: estudo de caso das feiras livres do município de Goianésia-GO**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agronomia) – Faculdade Evangélica de Goianésia, Goianésia, 2019.

PASSOS, M. A. B. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) ocorrentes em Roraima. **Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar**, v. 5, n. 14, p. 388-404, 2019.

PENZO, T. A.; BASTOS, A. L. Perfil do uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais em Comunidades com visão sustentável em Maceió/AL. **Diversitas Journal**, v. 6, n. 1, p. 311-332, 2021.

PINELA, J.; CARVALHO, A. M.; FERREIRA, I. C. F. R. Wild edible plants: Nutritional and toxicological characteristics, retrieval strategies and importance for today's society. **Food and Chemical Toxicology**, v. 110, p. 165-188, 2017.

RANIERI, G. R.; ZANIRATO, S. H. Comidas da horta e do mato: plantas alimentícias em quintais urbanos no Vale do Paraíba. **Estudos Avançados**, v. 35, n. 101, p. 269-286, 2021.

RAPOPORT, E. H.; MARZOCCA, A.; DRAUSAL, B. S. **Malezas comestibles del cono Sur.** Y otras partes del planeta. Buenos Aires: INTA, 2009.

SCHMIDT, C. M.; TIERLING, M. B. M. Dificuldades, Falhas e Desafios da Ação Coletiva na Agricultura Familiar: Um Estudo na Associação de Produtores de Corumbataí do Sul-PR. *In: IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais* - Porto Alegre, RS, Brasil, 2016.

SCHNEIDER, S.; CRUZ, F. T.; MATTE, A. Estratégias alimentares e de abastecimento: desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural. *In: CRUZ, F. T.; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias.* Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p. 9-24.

SCHUSTER, P. R.; DEPONTI, C. M. Os desafios enfrentados pela Agricultura Familiar para sua inserção na Diversificação da Produção de Alimentos. **Ágora**, v. 23, n. 2, p. 22-48, 2021.

SILVA, L. H.; COSTA, F. N.; MURTA, N. M. “Não é mato à toa”: cultura alimentar e plantas espontâneas no Vale do Jequitinhonha, MG/Brasil. **Ambiente & Sociedade**, v. 24, n. 1, p. 1-24, 2021.

TULER, A. C.; PEIXOTO, A. L.; SILVA, N. C. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, v. 70, n. 1, p. 1-12, 2019.