

## **RESGATE DE CONHECIMENTOS TRADICIONAIS: PRODUÇÃO E CONSUMO DE PLANTAS NÃO CONVENCIONAIS**

**Cristina Maria de Castro**

Eng. Agr., Dr., PqC do Polo Regional Vale do Paraíba/APTA

[cristinacastro@apta.sp.gov.br](mailto:cristinacastro@apta.sp.gov.br)

**Antonio Carlos Pries Devide**

Eng. Agr., Msc., PqC do Polo Regional Vale do Paraíba/APTA

[antoniodevide@apta.sp.gov.br](mailto:antoniodevide@apta.sp.gov.br)

A região do Vale do Paraíba paulista, situada entre as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, abrange 39 municípios, local onde predominam pequenas e médias propriedades agrícolas, com características de agricultura familiar. A cidade de Pindamonhangaba conta com política pública de segurança alimentar e nutricional (Lei 5427, agosto/2012), e COMSEA - Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional; possui Estação de Pesquisa, APTA/SAA, Polo Vale do Paraíba, que enfoca sistemas conservacionistas de produção com projetos promovendo políticas focadas na pesquisa participativa agrícola, novos modelos de sistemas de produção de base agroecológica, considerando as especificidades regionais, a fim de estimular as famílias rurais a permanecerem no campo com geração de renda e produção diferenciadas.

Muito se fala em Segurança Alimentar e Nutricional, porém, efetivamente poucos cidadãos têm este direito garantido; a desnutrição e/ou doenças ligadas à má alimentação são um dos principais fatores das mudanças ocorridas no perfil nutricional e epidemiológico da população; o atual padrão alimentar gera números crescentes de pessoas com doenças relacionadas à alimentação de má qualidade, que se manifesta predominantemente pela presença de doenças crônicas, a exemplo da hipertensão, diabetes mellitus e doenças cardiovasculares, além da obesidade infantil. A contaminação dos alimentos por agrotóxicos, proliferação e uso de sementes transgênicas, restrições aos direitos dos

agricultores, povos indígenas e populações tradicionais ao livre uso da biodiversidade, estão entre os entraves a serem superados.

Diante disso, vislumbrou-se a necessidade de resgatar e difundir o conhecimento sobre plantas tradicionais usando o saber local no âmbito da segurança alimentar, e assim possibilitar a retomada do consumo e cultivo de hortaliças não convencionais na diversificação e soberania da produção familiar.

Foi implantada em 2011, em uma área de 2000 m<sup>2</sup> em sistema agroecológico de produção, uma Unidade Demonstrativa de plantas não convencionais (PANC's), em sistema de aléias (renques de árvores), espaçadas 15 metros, com a espécie leguminosa perene *Gliricidia sepium* intercalada com Banana (*Musa spp.*). Entre a faixa de árvores, foram plantadas: ora-pro-nobis - *Pereskia sp.*, taioba - *Xanthosoma taioba*, dente-de-leão - *Taraxacum officinale*, serralha - *Sonchus oleraceus*, almeirão de árvore - *Lactuca canadensis*, caruru - *Amaranthus sp.*, capuchinha - *Tropaeolum majus*, peixinho - *Stachys bryzanthina*, major-gomes - *Talinum paniculatum*, vinagreira - *Hibiscus sabdariffae*, araruta - *Maranta arundinacea*, mangarito - *Xanthosoma riedelianum*, yacon - *Smallanthus sonchifolia*, açafraão - *Curcuma aromatica*, beldroega - *Portulaca oleracea*, taro - *Colocasia esculenta*, cará - *Dioscorea spp.*, Bertalha - *Basella alba*, entre outras (Figura 1).



Figura 1. Vista da Unidade- aleias de gliricídea (*G. sepium*) com canteiros de: capuchinha (*T. majus*), peixinho (*S. brizanthina*), almeirão roxo (*L. canadensis*), araruta (*M. arundinacea*) - **a**; detalhe da gliricídea tutorando ora pro nobis (*Pereskia* sp.) - **b**; açafrão (*Curcuma longa*) em aléias de guandu (*C. cajan*) -**c**; vinagreira roxa (*H. sabdariffae*) - **d**; parreiras de cará (*Dioscorea* sp.) –**e**; taro (*C. esculenta*) – **f**.

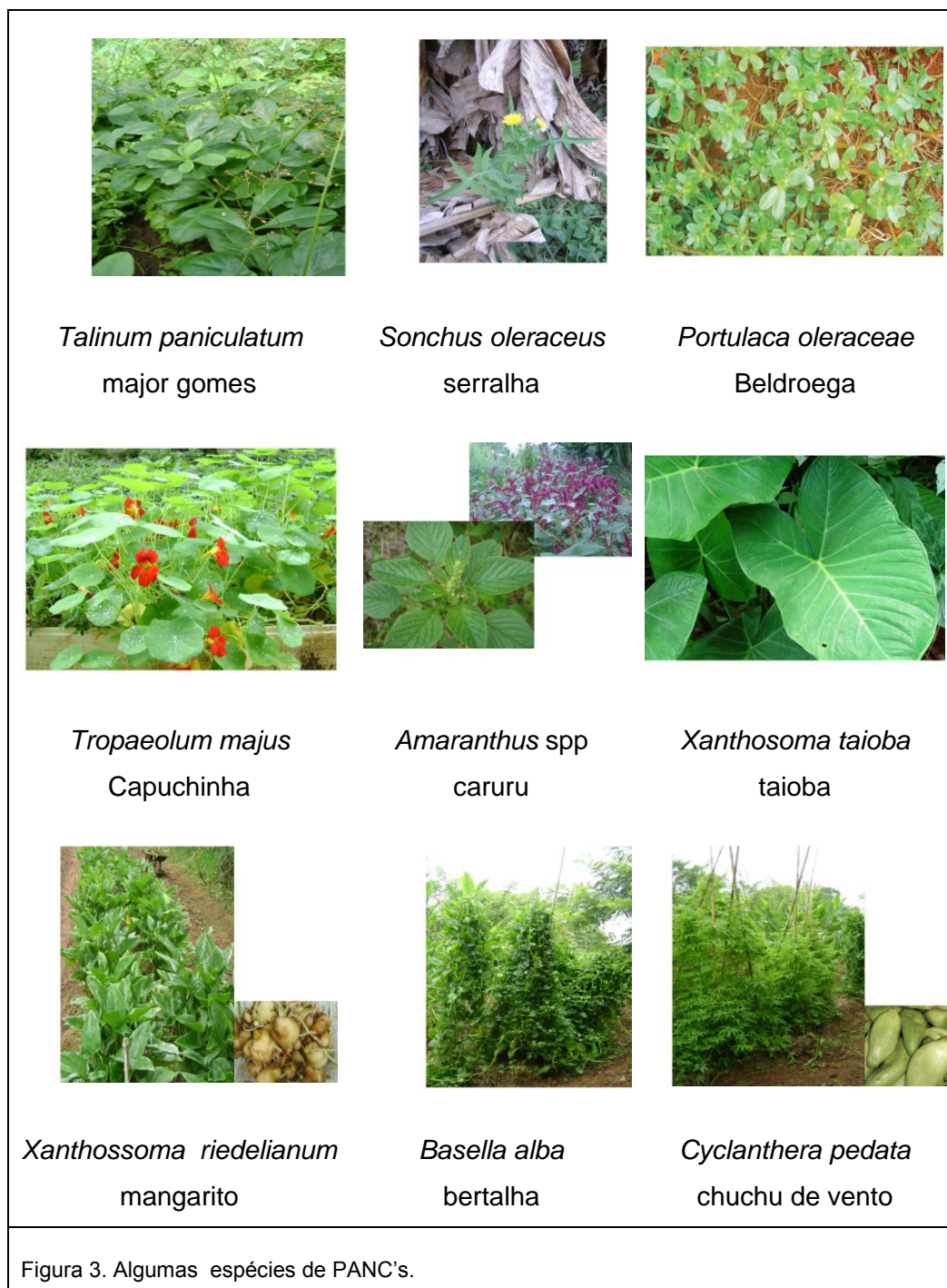
Desde a implantação da Unidade Demonstrativa em 2011 são realizados dias de campo, visitas técnicas, sendo recebidos cerca de 200 pessoas/ano, enfocando sistema de produção agroecológico, onde práticas ecológicas de manejo do solo como cultivo mínimo, consórcios, adubação verde, compostagem, plantas companheiras, cultivo em aléias são repassadas aos participantes. O sistema de produção é conduzido de maneira a se avaliar o desenvolvimento das espécies, adaptação à região, ocorrência de pragas e doenças, manutenção de germoplasma, e área para obtenção de propágulos e produção de mudas.

Parcerias com Universidades, Escolas Municipais e Colégios Técnicos são realizadas, estudantes fazem estágios e vivências nesta Unidade, sendo abordados desde aspectos botânicos e técnicos de cultivo das hortaliças, produção de substratos orgânicos e mudas, identificação de pragas e doenças, preparo de caldas alternativas e biofertilizantes. Intercâmbio técnico científico com projetos que atendem cerca de 30 produtores entre orgânicos certificados e de assentamentos de reforma agrária são realizados através da Rede Agroflorestal do Vale do Paraíba, onde são introduzidas plantas não convencionais adaptadas à sombra, como taro, araruta, açafrão. Extensão rural através do órgão de assistência técnica do Estado/CATI onde a troca e produção de mudas de plantas não convencionais é realizado com orientação técnica. Com a Prefeitura Municipal/Secretaria de Saúde, onde o atendimento a pacientes pela rede pública oferece Práticas Integrativas Complementares, com o Grupo GETI (Grupo de Estudo e Trabalho Interinstitucional) – Alimentação Saudável, são realizadas rodas de estudo, visitas técnicas monitoradas com pacientes com problemas de saúde ligados a má alimentação, além da doação de mudas para implantação de hortas nos postos de saúdes dos bairros (Figura 2).



Figura 2. Dias de campo, visitas técnicas com degustação de plantas não convencionais (PANCs), ao final do evento.

A importância nutricional das plantas, a sabedoria popular, a tradição cultural e histórica dos alimentos, são trabalhadas no contexto de diálogos com os participantes, com elaboração de receitas e degustação de pratos; são destacadas a qualidade nutricional de plantas espontâneas, muitas delas utilizadas por nossos antepassados, e esquecidas da dieta atual, como o caruru (mesma família da Quinoa), serralha (mesma família da alface), araruta (fonte de reserva utilizada por tribos indígenas, com amido de alta digestibilidade), entre outras (Figura 3).



A integração dos saberes científico e popular demonstra a riqueza de conhecimentos e também futuros potenciais. Resgata hábitos alimentares das antigas gerações, além de propiciar a interação da pesquisa e o público, o empoderamento dos produtores, destacando a importância do cultivo e uso de PANCs na alimentação com benefícios à saúde, valorização da identidade cultural regional e preservação da biodiversidade.

## **Referências Bibliográficas**

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. CONSEA. MALUF, R. **4ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Documento de Referência.** Palácio do Planalto, Anexo I, sala C-2ª Brasília/DF, junho, 2011, 42 p.

BRASIL. Lei nº 5.427, DE 23 DE AGOSTO DE 2012. Dispõe sobre o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município de Pindamonhangaba - COMSEA, e dá outras providências. Registrada e publicada na Secretaria de Assuntos Jurídicos em 23 de agosto de 2012, Pindamonhangaba/SP.