

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA

JAQUELINE OGLIARI REZENDE

**CONSUMO DE PANC E SUA APROXIMAÇÃO COM A SOBERANIA ALIMENTAR:
ACESSO A PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS EM FEIRAS
ORGÂNICAS DE SÃO PAULO**

SÃO PAULO

2020

JAQUELINE OGLIARI REZENDE

**CONSUMO DE PANC E SUA APROXIMAÇÃO COM A SOBERANIA ALIMENTAR:
ACESSO A PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS EM FEIRAS
ORGÂNICAS DE SÃO PAULO**

Trabalho de Graduação Integrado apresentado ao Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Geografia.

Orientadora: Profa. Dra. Valeria de Marcos

SÃO PAULO

2020

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catálogo na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

R467c Rezende, Jaqueline Ogliari
Consumo de PANC e sua aproximação com a soberania alimentar: acesso a Plantas Alimentícias Não Convencionais em feiras orgânicas de São Paulo. / Jaqueline Ogliari Rezende ; orientadora Valeria de Marcos. – São Paulo, 2020.
149 f.

TGI (Trabalho de Graduação Individual)– Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Departamento de Geografia. Área de concentração: Geografia Humana.

1. Agroecologia. 2. Alimentação. 3. Soberania alimentar. 4. Feiras orgânicas. 5. PANC. I. de Marcos, Valeria, orient. II. Título.

REZENDE, J. O. **Consumo de PANC e sua aproximação com a soberania alimentar**: acesso a Plantas Alimentícias Não Convencionais em feiras orgânicas de São Paulo. 2020. 149 f. Trabalho de Graduação Integrado (Bacharelado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2020.

Trabalho de Graduação Integrado apresentado ao Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Geografia.

Aprovado em: 19/02/2020

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Valeria de Marcos

Instituição: Universidade de São Paulo

Julgamento: _____

Assinatura: _____

Profa. Dra. Marta Inez Medeiros Marques

Instituição: Universidade de São Paulo

Julgamento: _____

Assinatura: _____

Profa. Dra. Cláudia Maria Bógus

Instituição: Universidade de São Paulo

Julgamento: _____

Assinatura: _____

DEDICATÓRIA

À minha querida filha, Diana.

AGRADECIMENTOS

Tenho muito a agradecer a todos que me apoiaram na construção deste trabalho. Sou muito grata a quem dividiu reflexões, trocou longas conversas e passou suas impressões sobre este tema, que me marcou tanto. Aqui, registro meus agradecimentos a quem foi especialmente importante para o desenvolvimento da pesquisa.

Primeiro, agradeço à Profa. Dra. Valeria de Marcos, pela disponibilidade, indicações de leitura, correções e todo o suporte para tornar essa pesquisa possível. Sou muito feliz por tê-la como professora e orientadora, por estar comigo nesta jornada de formação como geógrafa desde as aulas de Agrária I, em 2015.

Registro meu agradecimento especial aos feirantes entrevistados, todos muito solícitos dedicando um pouquinho de seu corrido tempo na feira para responder às perguntas, conversar sobre os assuntos mais comentados e partilhar suas opiniões sobre as PANC. Agradeço também aos consumidores que aceitaram responder ao questionário e confiaram nesta pesquisa.

Deixo registrada minha gratidão aos entrevistados Carla Soares, Irany Arteche e Valdely Kinupp, que gentilmente dedicaram seu tempo para responder às minhas questões. Graças às entrevistas pude organizar as ideias para desenvolver a pesquisa e redigir este trabalho.

Também manifesto minha gratidão a quem me ajudou na caminhada em busca de conhecimento sobre as PANC: ao Guilherme Ranieri, que foi muito solícito no início da pesquisa, ainda em 2017, quando auxiliou com muitas dúvidas; à Neide Rigo, pelos valiosos ensinamentos com a experiência do PANC na City; ao Harri Lorenzi, que abriu as portas do Instituto Plantarum para uma visita guiada, compartilhando seus conhecimentos botânicos juntamente com Valdely Kinupp; e à Emi Shibata, pelo convite para participar do grupo Projeto Bertalha-Coração, com tantas trocas enriquecedoras e as maravilhosas PANC que cultiva, e pela foto que ilustra o Banquetaço.

Agradeço aos meus amigos queridos, pelos momentos de descontração e apoio emocional. Agradecimento especial à Marcela, que gentilmente cedeu uma de suas fotos do Banquetaço para que fosse possível ilustrá-lo neste TGI, e à Camila, por colaborar com a revisão nos últimos momentos (às duas, agradeço muito por dividir suas inquietações acadêmicas; estamos juntas!).

Finalmente, agradeço à minha família. Bruno, meu companheiro, pelo apoio e paciência durante um longo ano de pesquisa e todas as mudanças que vivemos juntos; gratidão por cuidar tão bem de nós. Diana, minha filha, agradeço pela revolução que provocou em mim e por tornar a vida mais espontânea, como as muitas plantinhas que encontramos juntas por aí.

RESUMO

REZENDE, J. O. **Consumo de PANC e sua aproximação com a soberania alimentar**: acesso a Plantas Alimentícias Não Convencionais em feiras orgânicas de São Paulo. 2020. 149 f. Trabalho de Graduação Integrado (Bacharelado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2020.

Na atual conjuntura de crise agrário-alimentar e levante de movimentos agroecológicos e ativistas pela alimentação, surge o debate sobre plantas negligenciadas conforme os hábitos alimentares da população se voltavam a poucas espécies. Trata-se das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), que apresentam grande potencial nutritivo, medicinal e transformador. O objetivo geral desta pesquisa foi o de verificar de que forma as PANC colaboram na promoção da soberania alimentar, ao proporcionar a diversidade de alimentos nas refeições. Especificamente, objetivou-se: entender o contexto no qual surgiu o acrônimo; atestar de que forma as PANC são compreendidas pelas pessoas; e levantar a diversidade de espécies vegetais em feiras orgânicas. Para alcançar esses objetivos, iniciou-se com a leitura de referências relacionadas ao atual contexto agrário-alimentar, à agroecologia, à soberania alimentar e, especificamente, às PANC, além de se fazer uma aproximação com conceitos trabalhados pela ciência geográfica. Em seguida, foram feitas entrevistas com três especialistas e a participação em atividades relacionadas ao tema. O passo seguinte foi o de verificar e registrar o contexto das PANC na dinâmica da circulação de produtos agrícolas e atestar a compreensão do conceito entre as pessoas em lugares onde é possível adquiri-las. Para isso, realizou-se trabalhos de campo em quatro feiras orgânicas selecionadas em São Paulo: Feira Orgânica do Ceret (Tatuapé), Feira Orgânica e Biodinâmica (Santo Amaro), Feira Orgânica do Ibirapuera (Paraíso) e Feira do Produtor Orgânico da AAO (Parque da Água Branca). Nas feiras, ao se verificar o deslumbre ou estranhamento de feirantes e consumidores sobre o conceito, foi possível confirmar que há o desafio de romper a excentricidade que envolve o consumo de PANC e trivializá-las nas refeições. Destaca-se, com este trabalho, a importância de se valorizar saberes locais e agroecológicos em relação aos usos de PANC na alimentação, extrapolando modismos alimentares e suscitando o entendimento de que muitas dessas espécies fazem parte da cultura de povos tradicionais que vivem no campo.

Palavras-chave: Agroecologia; Alimentação; Soberania alimentar; Feiras orgânicas; PANC

ABSTRACT

REZENDE, J. O. **Consumption of unconventional edible plants and its approach to food sovereignty**: access to them at São Paulo organic fairs. 2020. 149 f. Trabalho de Graduação Integrado (Bacharelado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2020.

In the current conjuncture of agrarian-food crisis and the rise of agroecological movements and food activists, the debate about neglected plants, as the eating habits of the population turned to a few species, arises. It is about unconventional edible plants (in Portuguese acronym, “PANC”), which have great nutritional, medicinal and transformative potential. The main goal of this research was to see how these plants collaborate to promote food sovereignty by providing food diversity in meals. Specifically, the objective was: to understand the context in which the acronym arose; attest to how this concept is understood by people; and to survey the diversity of plant species in organic fairs. To achieve these goals, the research began by reading references related to the current agrarian-food context, agroecology, food sovereignty, and specifically the unconventional edible plants, as well as approaching concepts worked by geographical science. Subsequently, interviews with three experts and the participation in activities related to the theme were made. The next step was to verify and record the context of the unconventional edible plants in the dynamics of the circulation of agricultural products and attest to the understanding of the concept among people in places where it is possible to acquire them. To this end, fieldworks were carried out at four organic fairs selected in São Paulo: Ceret Organic Fair (Tatuapé), Organic and Biodynamic Fair (Santo Amaro), Ibirapuera Organic Fair (Paraíso) and AAO Organic Producer Fair (Parque da Água Branca). At the fairs, when verifying the wonder or strangeness of marketers and consumers about the concept, it was possible to confirm the challenge of breaking the eccentricity that involves the consumption of unconventional edible plants and trivialize them in meals. This study highlights the importance of valuing local and agroecological knowledge regarding the use of unconventional edible plants in food, extrapolating food fads and raising the understanding that many of these species are part of the culture of traditional people that live in the countryside.

Keywords: Agroecology; Food; Food sovereignty; Organic fairs; Unconventional edible plants

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Banqueteço na Ocupação 9 de Julho, durante o Festival Comida de Verdade.	38
Figura 2	Parte do público do Banqueteço realizado na Ocupação 9 de Julho, durante o Festival Comida de Verdade.	39
Figura 3	Participantes do PANC na City reconhecem erva-cidreira-do-campo (<i>Lippia alba</i>) em calçada do City Lapa.	53
Figura 4	Espécies vegetais coletadas durante o PANC na City.	54
Figura 5	Kinupp (ao alto, de camiseta branca) e Lorenzi (com o megafone) apresentam espécies alimentícias não convencionais em visita guiada no Instituto Plantarum.	55
Figura 6	Araticum-vermelho (<i>Annona spinescens</i>), uma das PANC apresentadas durante a visita ao Instituto Plantarum.	55
Figura 7	Localização das feiras orgânicas observadas.	61
Figura 8	Feira Orgânica do Ceret (Tatuapé).	67
Figura 9	Feira Orgânica do Ceret (Tatuapé).	67
Figura 10	Imagem de satélite da Feira Orgânica do Ceret e arredores (Tatuapé).	67
Figura 11	José Nildon de Matos organiza as hortaliças para venda.	69
Figura 12	Caixa com algumas PANC comercializadas por José Nildon.	69
Figura 13	Sementes de capuchinha (<i>Tropaeolum majus</i>) e jurubeba (<i>Solanum paniculatum</i>) em conserva.	70
Figura 14	João Giancoli e a banca de pães, bolos e biscoitos.	72
Figura 15	Feira Orgânica e Biodinâmica (Santo Amaro).	74
Figura 16	Feira Orgânica e Biodinâmica (Santo Amaro).	74
Figura 17	Imagem de satélite da Feira Orgânica e Biodinâmica e arredores (Santo Amaro).	76
Figura 18	Produtos da banca de Leandro Moreira Martins, na Feira Orgânica e Biodinâmica.	76
Figura 19	Geleias vendidas por Paulo Cabrera, com uso de algumas PANC, como cambuci (<i>Campomanesia phaea</i>) e rosela (<i>Hibiscus sabdariffa</i>).	78
Figura 20	Geleias e creme de cacau com baru (<i>Dipteryx alata</i>), disponíveis na banca de Lourdes Pires.	78
Figura 21	Pacotes com 100 gramas de castanha de baru, disponíveis na banca da Lourdes Pires.	79
Figura 22	Imagem de satélite da Feira Orgânica do Ibirapuera e arredores (Paraíso).	81
Figura 23	Adriana e Cleide Duarte, da Cooperapas, administram banca na Feira Orgânica do Ibirapuera.	83
Figura 24	Cartilha da Cooperapas à disposição dos clientes, ao lado de cachos de banana (<i>Musa × paradisiaca</i>).	83
Figura 25	Preparo de tapiocas e venda de goma de mandioca na banca de Paulo Coutinho.	85
Figura 26	PANC à venda na banca de Paulo Coutinho, com destaque para o guia de Kinupp e Lorenzi, disponível para consulta.	85
Figura 27	PANC à venda na banca de Paulo Coutinho, com destaque para o guia de Kinupp e Lorenzi, disponível para consulta.	85
Figura 28	Hortaliças à venda na banca de Marlene Borges de Oliveira; a feirante usa papel em vez de plástico para embalar os produtos.	86

Figura 29	Caixa com produtos sob encomenda, vendidos por Marlene Borges de Oliveira.	87
Figura 30	Embalagens com hortaliças higienizadas vendidas por Geraldo Magela Gonçalves.	88
Figura 31	Embalagens com hortaliças higienizadas vendidas por Geraldo Magela Gonçalves.	88
Figura 32	Suco verde da Extrato da Vida e lista de ingredientes usados.	90
Figura 33	Entrada do galpão onde ocorre a Feira do Produtor Orgânico da AAO.	92
Figura 34	Imagem de satélite da Feira do Produtor Orgânico da AAO e arredores (Água Branca).	92
Figura 35	Área interna do galpão onde ocorre a Feira do Produtor Orgânico da AAO.	93
Figura 36	Área interna do galpão onde ocorre a Feira do Produtor Orgânico da AAO.	93
Figura 37	Raiz de lótus (<i>Nelumbo nucifera</i>) encontrada na banca de Júlio César Rodminski.	94
Figura 38	Kit para preparo de suco verde, vendido na banca de José Carlos Gonçalves.	96
Figura 39	José Carlos mostra a coloração azul do rizoma da zedoária (<i>Curcuma zedoaria</i>).	96
Figura 40	Ingredientes usados no suco verde de Luciane, preparado na hora.	97
Figura 41	Ingredientes usados no suco verde de Luciane, preparado na hora.	97
Figura 42	Quadro com descrição dos ingredientes do suco verde de Luciane Briotto.	97
Figura 43	Produtos expostos na banca de Wagner Barbosa Peres.	99

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1	Consumidores divididos por faixa etária.	101
Gráfico 2	Consumidores divididos por gênero.	102
Gráfico 3	Consumidores divididos por local de origem.	102
Gráfico 4	Quantidade de pessoas que moram nas casas dos consumidores abordados, incluindo os próprios.	103
Gráfico 5	Informação de quem se responsabiliza pela aquisição do alimento em casa.	103
Gráfico 6	Informação de quem se responsabiliza pelo preparo do alimento em casa.	104
Gráfico 7	Frequência com que os consumidores iam à feira em questão.	104
Gráfico 8	Respostas dos consumidores sobre o motivo pelo qual frequentavam a feira em questão.	105
Gráfico 9	Consumidores divididos por grau de escolaridade.	106
Gráfico 10	Consumidores divididos por renda familiar mensal.	107
Gráfico 11	Respostas dos consumidores sobre como tiveram conhecimento do termo PANC.	108

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO 1	21
1.1. Fome, insegurança alimentar e agricultura em crise	21
1.2. Soberania alimentar e agroecologia: práticas necessárias	29
1.3. Comida de verdade e o ativismo pela alimentação de qualidade	36
CAPÍTULO 2	41
2.1. PANC e o resgate de culturas alimentares tradicionais	41
2.2. Sobre o acrônimo PANC	50
CAPÍTULO 3	57
3.1. Sobre os trabalhos de campo	57
3.2. Descrição dos trabalhos de campo e métodos de pesquisa	60
3.3. Feira Orgânica do Ceret – Tatuapé	66
3.4. Feira Orgânica e Biodinâmica – Santo Amaro	74
3.5. Feira Orgânica do Ibirapuera – Paraíso	80
3.6. Feira do Produtor Orgânico da AAO – Água Branca	91
3.7. Dados sobre os consumidores das feiras	99
<i>3.7.1. Perfil socioeconômico dos consumidores consultados</i>	<i>101</i>
<i>3.7.2. Respostas dos consumidores a questões relacionadas às PANC</i>	<i>107</i>
3.8. Discussão sobre os resultados dos trabalhos de campo	111
CONSIDERAÇÕES FINAIS	114
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	117
APÊNDICE A	122
APÊNDICE B	129
APÊNDICE C	136
APÊNDICE D	141
APÊNDICE E	142
APÊNDICE F	145

INTRODUÇÃO

Atualmente, muito se fala sobre o hábito de valorizar a diversidade no prato, a variedade de alimentos que consumimos no dia a dia, a predominância de vegetais nas refeições para garantir uma vida mais saudável. Estas são, inclusive, recomendações do *Guia Alimentar para População Brasileira* (BRASIL, 2014), documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população. O mesmo guia aponta como transformações importantes no padrão de saúde e de consumo alimentar estão ligadas a mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais e se fundamentam nos processos de mundialização da agricultura e no consequente controle da indústria alimentícia na produção de ultraprocessados.

Essas transformações também impactaram as relações culturais e identitárias que a população tem com os alimentos, como frutas, legumes e hortaliças próprios de determinado local, tradicionalmente cultivados em hortas caseiras, em quintais e nos cultivos para autoconsumo. Vale destacar também que em contraposição à diversidade riquíssima de plantas alimentícias nativas há o consumo predominante de ínfima variedade de frutas e oleráceas no Brasil; dentre as dez espécies frutíferas mais produzidas no país, nenhuma é autóctone (KINUPP, 2009). Segundo o mesmo autor, os países tropicais e subtropicais detêm a maior diversidade de espécies vegetais vasculares – muitas delas com aproveitamento alimentar –, mas hoje o uso de frutíferas e oleráceas autóctones proporcionalmente utilizadas é ínfimo. Isso propõe algumas questões sobre o modo como comemos no Brasil hoje: por que não fazemos tanto uso das espécies alimentares nativas, dando preferência ao consumo de alimentos exógenos? O que tem feito com que restrinjamos nossa alimentação a poucos produtos cultivados, e muitos deles consumimos apenas embutidos em alimentos ultraprocessados? Por que nossa alimentação tem sido cada vez mais monótona e dependente de corporações da indústria agroalimentar?

No campo, a monotonia alimentar se expressa nas extensas áreas agricultáveis ocupadas pelas monoculturas. Estas extinguem toda agrobiodiversidade que há em paisagens naturais e paisagens ocupadas por povos tradicionais que apoiam seus meios de subsistência – e, portanto, seus costumes alimentares – nos recursos que dispõem dos ecossistemas onde vivem. Diferentemente do saber ocidental dominante, os saberes tradicionais estabelecem outras relações com a natureza, com os usos (alimentícios, medicinais, afetivos etc.) com as plantas

do entorno, cultivadas ou coletadas – o que, por sua vez, contribui para a manutenção da biodiversidade (DIEGUES et al., 2000; SHIVA, 2003).

Desde a implementação da Revolução Verde¹ a partir das décadas de 1960 e 1970, as diversidades culturais e as espécies que são cultivadas têm sido reduzidas à medida que as monoculturas avançam no campo. Consequentemente, isso tem empobrecido as refeições ao longo dos últimos anos. Vandana Shiva denuncia em *Monoculturas da mente* (2003) de que forma a Revolução Verde criou argumentos para estabelecer a uniformidade e a centralização de cultivares nas mãos de corporações que monopolizam a indústria agroalimentar. A autora descreve como paradigmas reducionistas geraram a necessidade de destruição de lavouras biodiversas em favor de cultivos baseados em uma única espécie vegetal, com a finalidade de gerar o máximo de lucro com sua comercialização e de pacotes tecnológicos que sustentam essas monoculturas. Nestes pacotes estão os herbicidas, usados para destruir espécies vegetais nomeadas e tratadas pela Revolução Verde como “ervas daninhas”.

A escassez de variedades de plantas úteis em nível local foi criada pelos sistemas de saber dominante que desprezam o valor do saber local e declaram que as plantas úteis para as comunidades locais são “ervas daninhas”. Como o saber dominante é criado com base na perspectiva de uma produção comercial cada vez maior e só reage aos valores do mercado, não tem condições de perceber os valores atribuídos à diversidade biológica pela visão local. Desse modo, a diversidade é destruída em comunidades vegetais, na floresta e nas comunidades camponesas, pois, de acordo com a lógica comercial, ela não tem “utilidade” (SHIVA, 2003, p. 41-42).

Nomear plantas como ervas daninhas é apenas uma pequena parcela do processo de colonização intelectual a que se refere Shiva (2003). De acordo com a autora, as monoculturas não só extinguem a biodiversidade do campo; elas fazem desaparecer saberes locais – a princípio, negando sua existência ou diminuindo seu valor em relação ao que determina o modo de produção dominante e, a rigor, ocupando as terras de camponeses e os expulsando do campo, retirando-lhes o direito a materializar suas culturas –, impondo um saber dito global, todavia, reducionista, já que preza o imediatismo do lucro e se mostra insustentável e vulnerável às crises financeiras próprias modo de produção capitalista (ESTEVE, 2017; OLIVEIRA, 2012; PORTO-GONÇALVES, 2004, 2006; VITTE, 2017).

¹ Trata-se de um complexo técnico-científico baseado na produção de monoculturas e controle de terras a nível mundial a partir de um conjunto de inovações tecnológicas. Propagou-se com o paradigma da produtividade (produção exponencial de alimentos) que, como se verá no capítulo 1, sustenta-se com uma retórica falaciosa, já que não se verificou a redução da fome no planeta, pelo contrário, vem provocando a uniformidade da agricultura e o colapso social e ecológico a que as populações estão sujeitas (SHIVA, 2003).

A agroecologia propõe resgatar saberes locais e ancestrais invisibilizados e aproximá-los ao conhecimento científico – este sendo democrático e universal, não apenas restrito a patentes e propriedades intelectuais –, promovendo a autonomia de agricultores, protegendo a biodiversidade de ecossistemas e garantindo a produção limpa e socialmente justa de alimentos (ALTIERI, 2012; MACHADO, 2013; MACHADO; MACHADO FILHO, 2014). A crise agrário-alimentar que se desenrola em consequência da própria Revolução Verde suscitou a expressão de ações coletivas que retomam a discussão da alimentação enquanto direito humano básico, e não reduzida à mercadoria. Iniciativas politizadas propõem a defesa da comida de verdade e sintonizam com a proposta da agroecologia de garantir, da terra ao prato, a soberania alimentar. Ademais, alimentação farta e rica em ingredientes não é somente uma questão de saúde; comer bem não é somente suprir uma necessidade biológica, mas implica a expressão de hábitos, tradições, culturas alimentares, construídos através de relações sociais e afetivas de grupos humanos com seus alimentos (CARVALHO, 2008). Portanto, a luta pelo direito à alimentação de qualidade tem sido a mesma de quem luta pela permanência da diversidade de populações – e, assim sendo, de cultivos – no campo.

Dentro da perspectiva agroecológica, surgiu o debate sobre o uso e o consumo de plantas que recentemente passaram a ser reconhecidas como PANC, acrônimo para “Plantas Alimentícias Não Convencionais”. A proposta do conceito é resgatar usos tradicionais de espécies há muito esquecidas no tempo, negligenciadas conforme os hábitos alimentares da população se voltavam cada vez mais a pouquíssimas espécies que monopolizam as refeições, e promover o consumo de plantas disponíveis na paisagem cujos benefícios nutricionais são comprovados cientificamente. Dessa forma, as PANC expressam a premissa da agroecologia de valorizar sistemas de saberes tradicionais e conhecimento científico.

“A diversidade é uma alternativa à monocultura, à homogeneidade e à uniformidade. Viver a diversidade na natureza corresponde a viver a diversidade de culturas. As diversidades natural e cultural são fontes de riqueza e alternativas” (SHIVA, 2003, p. 17). Por essa lógica, as PANC representam essas diversidades. Ampliam o repertório alimentar tão empobrecido por produtos alimentícios da indústria agroalimentar, baseada em um paradigma antinatural de produtividade que prioriza lucro em detrimento da produção de comida de verdade. Para cultivá-las, não exigem grandes investimentos na lavoura, ou produtos de última geração propagandeados pelo agronegócio; ao contrário, poupam o dinheiro que seria usado em herbicidas, estimulam a solidariedade entre agricultores e, principalmente, demandam um

manejo racional dos recursos naturais, motivando a agroecologia no campo e a autonomia produtiva dos camponeses e o resgate de suas culturas agrícolas e alimentares.

As PANC são bastante pedagógicas; elas ensinam muito sobre os lugares onde são encontradas. Carregam conhecimentos biogeográficos (quando compreendidas suas relações com o meio), pedológicos (quando bioindicadoras), botânicos (pelo exercício de reconhecê-las), agrários (propõe reflexões sobre como produzimos e consumimos os alimentos), agroecológicos (estudos de manejo de hortas e agroflorestas), urbanos (quando propõe outra relação com a cidade). Em síntese, as PANC são excelentes instrumentos para a Geografia, pois permitem muitas possibilidades de estudo e reflexões dentro da ciência geográfica.

O objetivo geral desta pesquisa foi o de verificar de que forma as PANC colaboram na promoção da soberania alimentar, ao proporcionar a diversidade de alimentos nas refeições. Especificamente, objetivou-se: 1) entender o contexto no qual surgiu o acrônimo que as denomina como “não convencionais”; 2) atestar de que forma as PANC são compreendidas pelas pessoas; e 3) levantar a diversidade dessas plantas em feiras orgânicas, por meio de um recorte do mercado de alimentos orgânicos de São Paulo.

PANC é um termo que propõe diversas reflexões que podem abranger muitas disciplinas. Nesta pesquisa, houve o desafio de abordar as PANC dentro da perspectiva geográfica. Para isso, foi necessário primeiro entender as relações de poder que envolvem a agricultura contemporânea e a indústria agroalimentar, e de que forma isso afeta o direito a uma alimentação adequada e socialmente justa para todos. Também buscou-se apresentar a alimentação e as PANC como um caminho para o resgate de culturas alimentares tradicionais e valorização e conservação de paisagens e cultivos biodiversos. Por fim, propôs-se, ao fim da pesquisa, entender um dos lugares de aquisição de alimentos no contexto da metrópole paulistana e onde se verifica o comércio de PANC, para realização dos trabalhos de campo em quatro feiras orgânicas do município de São Paulo.

Estudos sobre PANC proporcionam caminhos para a compreensão de um movimento ainda tímido de uso de alimentos não convencionais, que denuncia a pobreza alimentar a que estamos acostumados e, por isso, apresenta uma série de possibilidades culinárias em favor de uma alimentação que valoriza ingredientes produzidos localmente. Essas plantas podem se apresentar como ferramentas dentro de uma agricultura contra-hegemônica, livre de venenos e socialmente mais justa, fomentando a autonomia de camponeses sobre a terra, os recursos hídricos e o alimento que consomem e comercializam, de acordo com o que é preconizado pela soberania alimentar (ALTIERI, 2010).

Além de tudo, há que se fazer uma abordagem sobre o próprio hábito de cozinhar, que aos poucos foi se perdendo ou se tornando menos importante no cotidiano das pessoas, por diversos motivos, também relacionados a mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais – dentre eles pode-se citar a incorporação das mulheres no mercado de trabalho, sem que houvesse uma distribuição igualitária das atividades domésticas entre os familiares em razão disso. Por isso, houve o estímulo do consumo de alimentos industrializados, tanto pela facilidade de uso no preparo das refeições quanto pelo aumento de refeições consumidas fora de casa. De acordo com o *Guia Alimentar para a População Brasileira* (BRASIL, 2014), no Brasil foi se perdendo a transmissão de habilidades culinárias entre as gerações – e junto com eles se perdeu o conhecimento sobre o uso apropriado de determinados alimentos, como seu manejo na cozinha, o que tornaria a atividade de cozinhar mais demorada e cansativa.

Sabe-se que preparar e cozinhar o próprio alimento ajuda a tornar os hábitos alimentares mais saudáveis, em especial por reduzir o consumo de produtos ultraprocessados. O *Guia Alimentar para a População Brasileira* recomenda, inclusive, o costume de cozinhar para a obtenção de uma alimentação mais saudável, além de sugerir o consumo das refeições em companhia, “já que comer é parte natural da vida social” (BRASIL, 2014, p. 96). Esse aspecto pode ser importante para fazer um paralelo entre o uso (ou não) de plantas *in natura* na alimentação das pessoas e os motivos para adoção de certos hábitos alimentares – buscando assim o contexto em que se inserem as PANC e as possíveis causas para a demanda por alimentos que foram esquecidos com o tempo.

Este trabalho foi organizado em três capítulos. O primeiro deles aprofunda as reflexões acerca da crise agrário-alimentar, derivada da implementação da Revolução Verde, e o surgimento da agroecologia e de ativismos alimentares em defesa da soberania alimentar. O segundo capítulo aborda o conceito PANC e sua relação com o resgate de culturas alimentares tradicionais, além de relatar o surgimento do acrônimo e os desafios que vem enfrentando com sua popularização. No terceiro capítulo se descreve as observações, as discussões e os resultados dos trabalhos de campo realizados nas quatro feiras orgânicas visitadas.

Para atingir os objetivos da pesquisa e entender melhor as PANC, foram realizados trabalhos de campo em quatro feiras orgânicas selecionadas no município de São Paulo: Feira Orgânica do Ceret, no Tatuapé; Feira Orgânica e Biodinâmica, em Santo Amaro; Feira Orgânica do Ibirapuera, no Paraíso; e Feira do Produtor Orgânico da AAO, no Parque da Água Branca. Os trabalhos de campo foram construídos a partir de inquietações a respeito do contexto em que as PANC se encontram para aquisição e consumo, dentro da dinâmica de circulação de

produtos agrícolas, isto é, para quem não produz o próprio alimento e/ou não está habituado ou mesmo seguro em reconhecer plantas alimentícias na paisagem urbana para consumo próprio. A pergunta principal era: onde encontrá-las à venda? Buscou-se verificar como as PANC – produzidas em cultivos biodiversos – integravam o conjunto de produtos ofertados por feirantes e, desse modo, eram adquiridas por consumidores. A decisão de observar feiras de produtos orgânicos surgiu a partir da necessidade de localizar, conhecer e registrar locais onde poderíamos encontrar PANC à venda no município de São Paulo. A partir do estudo dos circuitos curtos de comercialização e da função da feira como lugar de mediação entre cidade e campo, optou-se por ir a feiras orgânicas pelo fato de concentrar camponeses e comerciantes ligados à agricultura que valoriza a produção de alimentos que garantam a saúde das pessoas e do meio ambiente. Portanto, onde haveria mais possibilidades de encontrar PANC disponíveis para comercialização, justamente porque sua produção está vinculada a cultivos agroecológicos.

Importante mencionar que os trabalhos de campo desenvolvidos para esta pesquisa também tiveram o objetivo de exercitar o uso deste instrumento-chave, estimulando o processo de ensino/aprendizagem/produção do conhecimento geográfico (MARCOS, 2006; SERPA, 2006). Espera-se que os resultados alcançados auxiliem pesquisas futuras sobre PANC, o acesso a elas, o comércio realizado em feiras orgânicas e, principalmente, contribua para as discussões sobre o direito à alimentação adequada, justa e acessível e à soberania alimentar.

Os trabalhos de campo efetivaram um retrato das feiras nos dias observados e proporcionaram informações que permitem fazer uma leitura da oferta de PANC e das possibilidades de acesso a elas. A amostra de entrevistados é pequena, mas serviu ao propósito de verificar a compreensão do acrônimo PANC por feirantes e consumidores. No conjunto das quatro feiras visitadas, foram realizadas entrevistas com 20 feirantes que, preferencialmente², comercializavam PANC naquele momento, e foram aplicados questionários com perguntas abertas e fechadas a 40 consumidores. O fato de ter realizado todas as visitas em uma única semana permitiu verificar, em um curto período, a oferta dos produtos PANC disponíveis. Entretanto, deixa-se registrada como limitação deste trabalho a ida apenas uma vez a cada uma das feiras.

Nas feiras, verificou-se muitos aspectos pertinentes à temática das PANC, como o deslumbre e estranhamento notados por feirantes e consumidores abordados, ao citar o

² As abordagens com os feirantes foram feitas conforme eles demonstravam disposição para responder às questões da entrevista. Porém, naquele momento nem todos os feirantes abordados e que aceitaram conceder entrevista vendiam PANC ou produtos com elas.

acrônimo, o que demonstra o desafio de disseminar a proposta de resgate de culturas alimentares para além de um modismo alimentar ou novidade do nicho da alimentação saudável. As observações em campo permitiram também verificar evidências sobre as feiras de produtos orgânicos no espaço urbano: pode-se dizer que são pontos de exceção na metrópole paulistana, por ofertarem alimentos biodiversos e livres de agrotóxicos em meio à hegemonia dos super e hipermercados e lojas com produtos de ultraprocessados. Mediante a correlação do perfil socioeconômico que se obteve dos consumidores, por meio da aplicação dos questionários, com a localização das feiras em bairros ricos, observou-se que são ambientes restritos, contrariando o propósito de garantir o abastecimento alimentar à população em geral.

De modo complementar, a compreensão do que é PANC também foi bastante consolidada com a participação em atividades, gratuitas e pagas, relacionadas à temática – duas delas descritas no capítulo 2. Com o intuito de colaborar com reflexões e caminhos a serem desenvolvidos ao longo desta pesquisa, foram entrevistados três especialistas que propõem referências para a temática das PANC: a jornalista Carla Soares, do *blog Outra Cozinha*³, a nutricionista Irany Artech e o botânico Valdely Kinupp, os dois últimos criadores do acrônimo PANC. Kinupp é coautor do livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil*: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas, referência bibliográfica bastante explorada durante o desenvolvimento deste TGI.

Em geral, a pesquisa propõe verificar de que forma as PANC podem ser mais que ingredientes nutricionalmente falando ou um termo surgido recentemente e disseminado por meios midiáticos. É necessário se apropriar do potencial que essas plantas têm para educar e transformar nosso entendimento sobre o que é comida de verdade: uma necessidade e um direito de todos. E o alimento deve ter, primordialmente, uma forte relação com o local, com o lugar ao qual as pessoas (e toda a sua diversidade) pertencem, e não o que tem sido imposto pelo atual modelo agroalimentar, globalista, de que a comida deve ter uma embalagem e carregar o nome de uma marca. Mas hoje elas estão dentro de um acrônimo que as caracteriza como “não convencionais”, um termo que evidencia a urgência em torná-las novamente convencionais, habituá-las ao cotidiano das pessoas de um determinado lugar, isto é, de promover as escolhas de paladares que são próprios do ambiente que lhes proporciona.

Atualmente, o maior desafio de especialistas e ativistas que trabalham para divulgar o acrônimo é o de extrapolar o senso comum de que as PANC são uma novidade, um nicho da alimentação saudável e orgânica. Muitos aspectos observados nas feiras de orgânicos e

³ Disponível em: <https://outracozinha.com.br>. Acesso em: 13 jun. 2019.

verificados com a entrevista com feirantes e a aplicação de questionários evidenciaram a dificuldade em compreender as PANC como possibilidade de enriquecimento das refeições e de reconexão com o alimento em sua plenitude (afetivo, histórico e culturalmente), não apenas em seu aspecto nutritivo ou benéfico à saúde. No entanto, verificou-se, nos trabalhos de campo, que em algumas pessoas o acrônimo provocou um estranhamento e/ou deslumbre que o retiram de seu propósito de resgatar usos de plantas que faziam parte ou ainda resistem nos hábitos alimentares de culturas por todo o Brasil.

Falar sobre as PANC, somente, não é suficiente. É preciso divulgar seus usos, formas de cultivo, estimular o hábito de cultivá-las onde for possível – pois a diversidade de espécies que podem ser cultivadas em pequenos vasos em apartamentos, quintais, hortas escolares, hortas comunitárias, terrenos baldios, lavouras etc. é substancialmente maior que apenas alguns produtos agrícolas que predominam na lista de *commodities*. Deve-se integrá-las à mais cotidiana das ações, o ato de cozinhar, isto é, incorporá-las sempre que possível ao cardápio. O que justamente alimenta as pessoas – nutricional e afetivamente falando – é a diversidade no prato, seja na escola, na universidade, no restaurante ou em casa. De forma autêntica, ativistas e especialistas engajados na divulgação das PANC propõem construir uma relação mais próxima com o alimento, com quem produz e mantém os recursos fitogenéticos que sustentam a agricultura, com tradições alimentares que compõem outros modos de produção e de vida. Buscam *democratizar o saber* – de acordo com Shiva (2003, p. 81), “pré-requisito crucial para a liberação humana” – sobre plantas com o potencial de nos alimentar e, assim sendo, trilham caminhos para a defesa da soberania alimentar e o acesso à comida de verdade e com identidade.

Trata-se de uma proposta de quebra dos paradigmas construídos pela Revolução Verde, que já se provou pouco efetiva para a redução da fome e da pobreza e que tem dizimado a diversidade de alimentos. As PANC podem revelar um caminho descoberto pela perspectiva da agroecologia, por apresentarem outro olhar à agricultura, de valorização à produção local e à autonomia pela alimentação de qualidade.

CAPÍTULO 1

1.1. Fome, insegurança alimentar e agricultura em crise

No relatório *O Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo – 2018*, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) revelou que, em 2017, quase 821 milhões de pessoas em todo o mundo passavam fome. O documento também indica o vínculo entre insegurança alimentar e os tipos de carências nutricionais. Por um lado, a ingestão insuficiente de alimentos com vitaminas, proteínas, calorias e minerais está ligada ao atraso do crescimento infantil e compromete a gestação e a amamentação; por outro, o consumo de produtos baratos, de alto aporte calórico e baixo aporte nutricional, aumenta os casos de pessoas acometidas por doenças relacionadas à alimentação. Ambas as situações são consequências da insegurança alimentar generalizada (FAO, 2018).

Segundo a análise da FAO, conflitos armados, crises econômicas e variações climáticas, incluindo fenômenos como secas e enchentes, foram as principais causas do avanço da subnutrição. De acordo com o documento, fatores mais específicos também estão ligados à alimentação inadequada, como o aumento do preço de alimentos mais nutritivos, se comparados à oferta de produtos ultraprocessados pobres em fibras, minerais e vitaminas, que acabam se tornando predominantes na dieta de populações mais pobres.

E, como veremos adiante, o preço dos alimentos é apenas um dos fios que compõem o complexo emaranhado envolvendo uma estrutura agrária desigual, a expansão de monoculturas e do pacote tecnológico da Revolução Verde, as ameaças à diversidade biológica e cultural e aos conhecimentos tradicionais, a imposição do bioimperialismo e o controle político realizado pelas corporações ligadas à indústria agroalimentar (PORTO-GONÇALVES, 2006; SHIVA, 2003). Para compreender as razões da fome e como se dá a alimentação hoje é imprescindível visualizar as entranhas do regime alimentar hegemônico e entender quais poderes controlam a produção, a comercialização e o acesso aos alimentos.

O flagelo da fome sempre acompanhou a humanidade, mas não pode ser considerado um fator natural à vida humana. Ele é sempre o resultado de situações socialmente agravadas, atingindo populações vulneráveis que não têm ao que recorrer para saciar a urgência fisiológica por nutrientes básicos (CASTRO, 1984 [1946]). Causas ambientais como a destruição de plantações acometidas por pragas ou fenômenos climáticos extremos provocam o agravamento da fome, mas sabe-se que ela é um produto da desigualdade econômica, pois justamente em

situações extremas os mais pobres são vitimados.

A fome também é geograficamente determinada, conforme indica o trecho a seguir de outro estudo publicado pela FAO, em 2016.

A fome e a desnutrição têm uma clara concentração geográfica, seja nos bairros de baixa renda do centro da cidade em grandes regiões metropolitanas ou em comunidades agrícolas de subsistência isoladas em regiões rurais remotas. Ambos os tipos de regiões existem nos países-membros desenvolvidos da OCDE e nos países em desenvolvimento. A insegurança alimentar e a desnutrição em um país tendem a ocorrer em grupos geográficos, e as forças que levam à insegurança alimentar podem variar de acordo com o tipo de geografia. (OECD; FAO; UNCDF, 2016, p. 28, tradução livre).⁴

Compreender a fome a partir de uma abordagem territorial é necessário para o desenvolvimento de propostas que efetivamente a combatam. Nesse sentido, a obra precursora de Josué de Castro, *Geografia da fome*, é fundamental ao revelar os aspectos que definem a fome como “fenômeno geograficamente universal” (CASTRO, 1984 [1946], p. 54).

Quase nada se publicava sobre a fome na época em que Josué de Castro escreveu o livro. Ele explica as razões do silêncio sobre o tema: “[...] foram os interesses e os preconceitos de ordem moral e de ordem política e econômica de nossa chamada civilização ocidental que tornaram a fome um tema proibido, ou pelo menos pouco aconselhável de ser abordado publicamente” (1984 [1946], p. 28). Esse tabu descaracteriza a fome como fenômeno social, reduzindo-a a um instinto primário, a uma medição insuficiente do consumo de calorias – e infelizmente essa visão da fome ainda permanece no senso comum.

Em sua obra, Josué de Castro explicitou a forte ligação entre as causas da fome no Brasil e seu passado histórico, considerando especialmente aquele momento, de um país vivendo um surto de urbanização em contraste com uma arcaica estrutura agrária (de tipo semicolonial). O autor explica, apresentando dados e fontes históricas, as causas da subalimentação em todo o território brasileiro, esmiuçando a relação entre carências nutricionais, fatores ambientais e climáticos e questões socioeconômicas, como se vê a seguir:

A fome no Brasil, que perdura, apesar dos enormes progressos alcançados em vários setores de nossas atividades, é consequência, antes de tudo, de seu passado histórico, com os seus grupos humanos, sempre em luta e quase nunca

⁴ Na edição consultada: “Hunger and malnutrition have a clear geographic concentration, whether in low-income inner-city neighborhoods in large metropolitan regions or in isolated subsistence farming communities in remote rural regions. Both type of regions exist in the developed OECD member countries and in developing countries. Food insecurity and malnutrition within a country tends to occur in geographical clusters, and the forces that lead to food insecurity can vary by type of geography.”

em harmonia com os quadros naturais. Luta, em certos casos, provocada e por culpa, portanto, da agressividade do meio, que iniciou abertamente as hostilidades, mas, quase sempre, por inabilidade do elemento colonizador, indiferente a tudo que não significasse vantagem direta e imediata para os seus planos de aventura mercantil. [...] É a impaciência nacional do lucro turvando a consciência dos empreendedores e levando-os a matar sempre todas as suas “galinhas de ovos de ouro”. Todas as possibilidades de riqueza que a terra trazia em seu bojo (CASTRO, 1984 [1946], p. 250).

Ainda sobre o conjunto brasileiro, o autor havia denunciado que interesses externos orientavam as políticas econômicas para exploração da terra e das matérias-primas obtidas, em diversos momentos da história do Brasil.

Orientada a princípio pelos colonizadores europeus e depois pelo capital estrangeiro expandiu-se no país uma agricultura extensiva de produtos exportáveis ao invés de uma agricultura intensiva de subsistência, capaz de matar a fome do nosso povo (CASTRO, 1984 [1946], p. 251).

Josué de Castro também havia exposto o “desenvolvimento anômalo” que acometia o Brasil à época. Segundo o autor, “por trás desta estrutura com aparência de progresso – progresso de fachada – permaneceram o latifúndio improdutivo, o sistema da grande plantação escravocrata, o atraso, a ignorância, o pauperismo, a fome” (CASTRO, 1984 [1946], p. 253).

E ainda hoje, mais do que nunca, predomina no Brasil uma agricultura fortemente colonizada, determinada por interesses estrangeiros e subordinada à racionalidade neoliberal. Paisagens já fragilizadas pela ação humana dão lugar a enormes monoculturas que se sustentam apenas com o pacote tecnológico criado por grandes corporações (SHIVA, 2003), as mesmas que orquestram o *lobby*⁵ sobre a bancada ruralista no Congresso nacional e, com isso, impõem o retrocesso que ameaça as conquistas legais em relação ao meio ambiente, à defesa de direitos dos povos do campo e à alimentação (MCMICHAEL, 2016). Essas poucas empresas dominam o mercado mundial agroalimentar, impondo seu poder desde o controle das terras e das sementes cultivadas até a rotulagem dos alimentos comercializados⁶.

⁵ Para mais informações, veja: CASTILHO, L. “O agro é *lobby*: a bancada ruralista no Congresso”, *Le Monde Diplomatique*, 4 set. 2018. Disponível em: <https://diplomatique.org.br/o-agro-e-lobby-a-bancada-ruralista-no-congresso>. Acesso em: 7 abr. 2019.

⁶ Atualmente tramita na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) a regulação de um novo modelo de rotulagem de alimentos, já que, segundo a própria agência, os consumidores brasileiros têm dificuldades em compreender as informações nutricionais dispostas nas embalagens. O site *O Joio e o Trigo*, observatório que denuncia o forte controle corporativo sobre o direito básico à alimentação, acompanha as discussões na Anvisa sobre a nova rotulagem. Veja mais informações em: PERES, J. “Anvisa apresenta proposta de rotulagem para produtos com excesso de sal, açúcar e gorduras”, *O joio e o trigo*, 12 set. 2019. <https://outraspalavras.net/ojoioetrigo/2019/09/anvisa-apresenta-proposta-de-rotulagem-para-produtos-com-excesso-de-sal-acucar-e-gorduras/>. Acesso em: 23 nov. 2019.

Ariovaldo Umbelino de Oliveira (2012) destaca os processos de mundialização da agricultura brasileira, de monopolização do território e territorialização dos monopólios e de controle/subordinação do campo para a produção de *commodities*, isto é, a imposição de mecanismos de subordinação de camponeses e capitalistas produtores às empresas monopolistas que, contraditoriamente, não produzem no campo. Esses movimentos combinados fragilizam os Estados nacionais e as políticas de combate à fome em função dos interesses das corporações. Ou seja,

[...] a base da natureza das novas alianças entre as empresas multinacionais e os Estados nacionais está no fato de que essas empresas precisam do Estado nacional para poder enfrentar a mundialização, porém, para se mundializar, o Estado nacional precisa das empresas mundializadas para garantir sua legitimidade (OLIVEIRA, 2012, p. 6).

Claudete de Castro Silva Vitte (2017) mostra as principais pressões exercidas por outros países e por empresas estrangeiras sobre as terras da América do Sul, denunciando a influência desses agentes hegemônicos nos aparelhos estatais, ou seja, sobre as bancadas legislativas dos países sul-americanos a fim de garantir seus interesses.

Essa realidade acaba por ocasionar uma pesada ingerência privada sobre as políticas nacionais e internacionais que envolvem agricultura e produção de *commodities* agrícolas e minerais, com as empresas e produtores do agronegócio moldando, à sua conveniência, as regulações e os modelos de produção e consumo que são aplicados nos diversos países (VITTE, 2017, p. 5).

Vitte evidencia a relação entre o controle de empresas estrangeiras no campo de países sul-americanos e a especulação que movimenta as bolsas de valores e de futuro – aquela em que se negocia as *commodities* que ainda não foram cultivadas. A especulação desses preços, segundo a autora, é variável importante na discussão sobre a geopolítica de alimentos. Justamente a especulação sobre o custo dos gêneros agrícolas que ainda não foram cultivados eleva os preços dos alimentos em todo o mundo. Não é difícil constatar que as oscilações do mercado financeiro, em especial em períodos de crise, agravam a situação dos mais pobres, vulneráveis à fome.

Conforme a economia global se tornava cada vez mais financeirizada – isto é, mais dependente de transações em bolsas de valores e de instituições ligadas ao mercado financeiro –, as crises no modo de produção capitalista, como a dos *subprimes* em 2007, derivaram em “crise dos alimentos”. Sobre isso, Oliveira (2012) destaca a relação entre a crise de alimentos e

a crescente produção de agrocombustíveis. Em suma,

A crise, portanto, tem dois fundamentos. O primeiro, de reflexo mais limitado, referia-se, na época, à alta dos preços internacionais do petróleo e consequente elevação dos custos dos fertilizantes e agrotóxicos. O segundo era consequência do aumento do consumo, mas não do consumo direto como alimento como queria fazer crer o governo brasileiro, mas sim decorria da opção norte-americana da produção do etanol a partir do milho. Este caminho levou à redução dos estoques internacionais desse cereal, e com ele elevação de seus preços e dos demais grãos: o trigo, o arroz e a soja. Assim, a “solução” norte-americana contra o aquecimento global tornou-se o paraíso dos ganhos fáceis dos *players* dos monopólios internacionais que nada produzem, mas sujeitam produtores e consumidores à sua lógica de acumulação (OLIVEIRA, 2012, p. 7).

Para extinguir a fome, não é suficiente considerar a crescente produção de alimentos em escala mundial, exaltando a produtividade das monoculturas. As técnicas e inovações tecnológicas da Revolução Verde mascaram os argumentos estratégicos para sustento desse modelo agroalimentar. Na obra *Monoculturas da mente*, Vandana Shiva (2003) discute a lógica do bioimperialismo do Primeiro Mundo, atrelado à violência e ao controle dos países do norte global sobre a biodiversidade dos países do sul. Shiva explica com detalhes como a Revolução Verde impôs o paradigma da “produtividade” a partir de uma mentalidade reducionista, com uma estratégia tendenciosa que objetiva o aumento da ocupação das monoculturas no campo tanto quanto da necessidade de insumos externos (o pacote tecnológico das corporações):

Os sistemas agrícolas tradicionais baseiam-se em sistemas de rotação de culturas de cereais, legumes, sementes oleaginosas com diversas variedades em cada safra, enquanto o pacote da Revolução Verde baseia-se em monoculturas geneticamente uniformes. Nunca é feita uma avaliação realista da produtividade das diversas safras produzidas pelos sistemas mistos e de rotação de culturas. Em geral, o rendimento de uma única planta, como o trigo ou o milho, é destacado e comparado à produtividade de novas variedades. Mesmo que a produtividade de todas as safras fosse incluída, é difícil converter a medida da produção de legumes numa medida equivalente de trigo, por exemplo, porque, tanto na alimentação quanto no ecossistema, têm funções distintas (SHIVA, 2003, p. 57).

A obra de Shiva denuncia os artifícios de corporações estrangeiras para controlar a biodiversidade e os recursos naturais dos países do Terceiro Mundo. A autora questiona inclusive os conceitos de desenvolvimento e subdesenvolvimento, expondo-os como argumento para a sujeição dos países que não detêm o controle das tecnologias da Revolução Verde: “Desenvolvimento para alguns implica subdesenvolvimento para muitos” (SHIVA,

2003, p. 146). Os atores hegemônicos que controlam a produção de alimentos no mundo, ocultos pelo paradigma da Revolução Verde, distorcem comparações científicas que sustentam o argumento da alta produtividade das monoculturas.

Além disso, Esther Vivas Esteve (2017) denuncia uma grave resposta do atual modelo agroalimentar, que faz cair por terra qualquer argumento de que o aumento da produtividade agrícola a todo custo é necessário para garantir comida às populações: as perdas e o desperdício ao longo de toda a cadeia produtiva. Se a comida não atender a critérios que a tornem rentável, se deteriorar antes da hora, se a superoferta dela reduzir o preço dos alimentos, ela é descartada. Pois, como constata Esteve, “não importa que milhões de pessoas passem fome. O fundamental é vender. Se você não pode comprar, você não conta” (2017, p. 42).

Dialogando com Shiva, Carlos Walter Porto-Gonçalves (2004) destrincha o complexo técnico-científico que compõe a Revolução Verde e o porquê disso não apenas não ter dirimido a fome quanto, ao contrário, torna a insegurança alimentar cada vez mais a regra em todo o mundo, não apenas entre países e povos colonizados. Segundo o autor,

No Brasil, o desenvolvimento do novo modelo agrário/agrícola também mostra o mesmo sentido ao apontar para um modelo onde o monocultivo acentua a dependência do agricultor diante do complexo industrial-financeiro altamente oligopolizado e, com isso, aumenta a insegurança alimentar, tanto dos agricultores e suas famílias como do país como um todo (PORTO-GONÇALVES, 2004, p. 6).

Ainda de acordo com o autor, a narrativa da fome é permeada de argumentos técnicos que dissimulam seu aspecto social inerente a estruturas político-econômicas que perpetuam desigualdades, entre elas, a questão fundiária no Brasil e os conflitos no campo.

Os resultados dessa verdadeira cruzada foram de grande impacto, não só pelos números que nos são apresentados, mas, sobretudo, pela afirmação da ideia de que só o desenvolvimento técnico e científico será capaz de resolver o problema da fome e da miséria. Pouco a pouco a ideia de que a fome e a miséria são um problema social, político e cultural vai sendo deslocada para o campo técnico-científico, como se esse estivesse à margem das relações sociais e de poder que se constituem, inclusive, por meio das técnicas (PORTO-GONÇALVES, 2004, p. 8).

Dessa forma, o campo deixa de produzir o fundamental: alimento para nutrir a população. Apesar do discurso de que “o agro é pop”, da retórica falaciosa da produtividade, da promoção de um suposto desenvolvimento agrícola nos países do Terceiro Mundo – que, como indicamos anteriormente, baseia a estratégia que submete seus recursos ao

bioimperialismo –, da mentalidade reducionista que sustenta o regime agroalimentar a serviço do mercado financeiro (as monoculturas da mente), repetimos: em 2017, quase 821 milhões de pessoas em todo o mundo passavam fome. O fato é que uma alimentação inadequada adoece as populações. Dados do relatório de 2018 da FAO revelam que mais de 50 milhões de crianças menores de 5 anos são afetados pela síndrome consumptiva – redução severa de peso corporal, resultante da desnutrição aguda – e sofrem maior risco de mortalidade infantil. Contraditoriamente, segundo o mesmo relatório, mais de 38 milhões de crianças menores de 5 anos estavam acima do peso adequado em 2018, consequência da má alimentação, o que aumenta o risco de doenças como diabetes tipo 2, hipertensão e algumas formas de câncer.

Por outro lado, a dependência do regime agroalimentar em relação às corporações também fica evidente na ponta final do processo: o consumo. Quantas tradições alimentares se perderam com a entrada das grandes redes de *fast-food* e de supermercados no Brasil? Quais os gêneros alimentares nativos do nosso país que são efetivamente consumidos? De que forma as populações passaram a ter acesso à comida? Qual a relação dessas questões com a limitação de alimentos a poucos produtos cultivados?

Atualmente desconhecemos a origem da produção de muitos dos alimentos que colocamos à mesa. Trigo, arroz, café, laranja, soja, milho – se tem cada vez menos consciência de onde foram cultivados esses gêneros agrícolas que, assim como outros produtos primários, são produzidos para movimentar o mercado de futuros (OLIVEIRA, 2012; VITTE, 2017), como explicitamos anteriormente. Vários produtos são matérias-primas de ultraprocessados, formulações da indústria alimentícia que, ao longo das últimas décadas, passaram a dominar as refeições da população brasileira. As mudanças no padrão alimentar desencadearam sérios problemas de saúde já comprovados, como obesidade, hipertensão e alguns tipos de câncer (ABREU et al., 2001).

Segundo o *Guia Alimentar para a População Brasileira* (BRASIL, 2014), essas transformações importantes no padrão de saúde e de consumo alimentar da população brasileira estão ligadas a mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais e se fundamentam nos processos de mundialização da agricultura e no consequente controle da indústria alimentícia na produção de ultraprocessados. Uma dessas mudanças se verifica na redução do consumo de hortaliças frescas no país, tanto em áreas urbanas como nas rurais (BRASIL, 2010). Sabe-se que as hortaliças são fontes essenciais de vitaminas, sais minerais e fibras, micronutrientes que se perdem com uma dieta deteriorada pelo consumo de produtos ultraprocessados. Isso justifica o aumento dos casos de doenças crônicas relacionadas à alimentação inadequada em todas as

faixas etárias.

Mas essa questão não deve se restringir ao campo da saúde pública. Quando procuramos entender a alimentação para além de uma perspectiva técnica (biológica e econômica), reconhecemos que o alimento também é prazer, manifesta afetos, preserva aspectos socioculturais que envolvem, inclusive, a identidade das pessoas em relação ao lugar onde vivem. É exatamente se apropriando desse aspecto do alimento que as grandes redes de *fast-food* conquistam seu público. Henrique Carneiro (2005) suscita o debate de que a alimentação é um complexo repleto de significados sociais e sentidos culturais que atualmente é determinado pela fetichização das mercadorias, envolvendo comportamentos como o desejo pelo alimento de determinadas marcas, e não mais do alimento em si.

A importância do fenômeno do *fast-food* tem sido corretamente apontada como uma das chaves para a compreensão da natureza dos problemas sociais de nossa época. Vários analistas têm identificado uma corrosão dos hábitos alimentares familiares, como as refeições partilhadas, o que leva à substituição da alimentação em casa pelos sistemas de restaurantes ou lanchonetes. A expansão da lanchonete, especialmente de algumas cadeias construídas sobre certas marcas, traz consigo um sistema alimentar específico baseado na substituição dos carboidratos complexos (cereais, amidos) por carboidratos simples (açúcares e gorduras), com consequências daninhas para a saúde pública e para a ecologia global (CARNEIRO, 2005, p. 75).

José Raimundo Sousa Ribeiro Junior aprofunda a questão da alimentação na vida contemporânea abordando a alienação das práticas alimentares – “conjunto de práticas relacionadas à produção, aquisição, preparo e consumo dos alimentos” (2015, p. 75) – da população urbana e o modo como isso afeta a reprodução da classe trabalhadora, sendo a fome a expressão extrema desse processo. O autor descreve em sua tese como a segregação espacial no município de São Paulo produz particularidades relacionadas à alimentação, consequências das dificuldades vividas pela população mais pobre. Um exemplo é o caso da disparidade na distribuição de hipermercados, supermercados, médios e pequenos varejistas e feiras livres para aquisição dos alimentos na metrópole paulista; com menos equipamentos voltados ao abastecimento, os moradores das periferias precisam percorrer maiores distâncias para fazer suas compras. Outra situação encontrada pelo autor é o efeito do tempo que boa parte da população trabalhadora gasta em um transporte público ineficiente; situação que a priva de preparar seu alimento e até mesmo de se alimentar adequadamente. Em resumo,

A transformação da vida cotidiana em objeto da organização social atinge em cheio as práticas alimentares, assim como as outras práticas cotidianas, que

passam a servir primeiramente para atender as necessidades do capital. Se há hoje um mal-estar – muito mais percebido do que compreendido – no que diz respeito à alimentação, ele é fruto dessa inversão. Em nossa sociedade, as práticas alimentares apenas residualmente se realizam como apropriação da realidade, prevalecendo uma realização fragmentada, organizada e programada, ou seja, assumindo as características da vida cotidiana no mundo moderno (RIBEIRO JUNIOR, 2015, p. 77).

Sobre a distribuição, que implica na prática alimentar da aquisição, Esteve (2017) revela que o controle das corporações inclui também a concentração do mercado de alimentos, desestabilizando economias locais, já que reproduzem necessidades da população para determinados produtos em detrimento do que é produzido e comercializado localmente. A autora explica como o surgimento de grandes redes de supermercados mudou radicalmente nossa forma de comer e de consumir, “submetendo nossas necessidades básicas a uma lógica comercial e aos interesses econômicos das grandes empresas do setor” (2017, p. 169).

O poder dos grandes varejistas é enorme e nossa alimentação está sujeita a seus interesses econômicos. São essas empresas que determinam o preço a pagar ao agricultor por seus produtos e qual o custo a ser cobrado no “super”. Dando-se o paradoxo de que o camponês cada vez recebe menos dinheiro pelo que vende, e nós, como consumidores, pagamos cada vez mais. Fica claro quem ganha. Trata-se de um oligopólio, em que poucas empresas controlam o setor, que empobrece a atividade rural, homogeneiza o que comemos, precariza as condições de trabalho, acaba com o comércio local e promove um modelo de consumo insustentável e irracional (ESTEVE, 2017, p. 173).

Após essas considerações, permanece uma inquietação: por mais quanto tempo a agricultura seguirá assim, servindo à mercantilização de *commodities* agrícolas, vulnerável às crises financeiras e mantendo-se fortemente ligada à generalização da insegurança alimentar? Já sabemos que essa é a agricultura em crise. E as soluções para transformá-la já existem, com outros paradigmas, que se mostram cada vez mais urgentes. É sobre elas de que trataremos a seguir.

1.2. Soberania alimentar e agroecologia: práticas necessárias

Para aprofundar as discussões sobre fome e alimentação, é fundamental refletir sobre o conceito de soberania alimentar. Essa concepção carrega significados mais fortemente comprometidos com o direito à alimentação adequada para todos, o direito dos povos de definir suas próprias políticas agrícolas e alimentares, indo além do que é definido como segurança

alimentar. Isso porque o conceito de segurança alimentar⁷ – frequentemente adotado no meio acadêmico e por organizações nacionais e internacionais, bem como por entidades políticas que discutem a fome – dificulta a compreensão do problema enquanto sintoma das desigualdades sociais provocadas pelo modo de produção capitalista. O conceito de segurança alimentar ainda é usado em favor das corporações ligadas ao agronegócio, desorientando as ações e políticas necessárias para o combate à fome (MARQUES, 2010; RIBEIRO JUNIOR, 2015).

Em seu artigo, Paulo Eduardo Moruzzi Marques (2010) explica como a segurança alimentar deixou de ser um conceito-chave das políticas públicas de combate à fome para se tornar um pretexto em favor dos interesses dos grupos agroindustriais, que tomaram para si o protagonismo do debate sobre alimentação no país. Segundo o autor, o conceito de segurança alimentar dá margem para ambivalências porque coloca em segundo plano a análise do problema enquanto uma questão social (agrário-alimentar) e sobrepõe a noção produtivista de que a fome se combate com a oferta abundante de alimentos.

[...] outra proposta de segurança alimentar é apresentada ao debate pela Associação Brasileira de *Agribusiness* (ABAG, na época predominando o termo inglês para o que agora é denominado como agronegócio). Deste ponto de vista, trata-se de reforçar a importância do setor agroindustrial para a concretização dos objetivos de segurança alimentar. Reivindicando melhor infraestrutura e estabilidade econômica para investimentos, a ABAG leva ao campo de debate sobre a segurança alimentar os interesses dos grupos agroindustriais, oferecendo como contrapartida a ideia segundo a qual é o aumento substancial da oferta de alimentos que pode assegurar um eficaz combate contra a fome e a subalimentação. Portanto, a perspectiva aqui consiste em apostar numa oferta alimentar abundante, antes de se estabelecer outros compromissos sociais, tais como aqueles em torno da reforma agrária (MARQUES, 2010, p. 81).

Ribeiro Junior (2015) aprofunda a reflexão ao denunciar o uso ideológico da segurança alimentar. Em sua tese, o autor explica como as pesquisas de órgãos internacionais – a saber, FAO e Banco Mundial – influenciam a formulação do conceito, atrelando-o ao poder de compra dos cidadãos e à ampliação do comércio de alimentos e, com isso, consolidaram um modo ideológico de analisar os problemas relativos à alimentação. Ribeiro Junior ressalta as inconsistências nos cálculos para definir quem são as pessoas que sofrem de insegurança

⁷ Importante frisar que a segurança alimentar e nutricional é um conceito que complementa o de soberania alimentar ao se tratar da qualidade sanitária do alimento. Portanto, tanto quanto a soberania alimentar, segurança alimentar deve fazer parte das discussões sobre o combate aos problemas agroalimentares. No entanto, a reflexão posta pelos autores aqui citados diz respeito à abordagem ideológica da noção de segurança alimentar dentro da retórica produtivista de um modelo agrário alimentar que visa à acumulação de capital, em detrimento da produção de alimentos.

alimentar, reduzida ao déficit de calorias ingeridas, quando na verdade essa análise é insuficiente e subdimensiona a crise agrário-alimentar. Ou seja, as análises não atingem a raiz do problema da fome, enquanto sintoma das desigualdades sociais.

Isso significa que somente em aparência essas pesquisas e práticas estão comprometidas com a resolução dos problemas relativos à alimentação, enquanto na realidade atuam como meio para garantir a continuidade da reprodução do capital por intermédio da necessária administração (e não eliminação) da pobreza, da miséria e da fome. É necessário desinverter essa representação da realidade na qual a fome aparece como algo externo à própria economia capitalista, bem como explicitar que, nos termos em que está posta, a busca pela segurança alimentar é a tentativa de tornar segura não a alimentação, mas a reprodução do capital (RIBEIRO JUNIOR, 2015, p. 20).

A abordagem da segurança alimentar evidencia a ineficiência das políticas públicas adotadas há pelo menos 30 anos no Brasil para erradicar a fome – especialmente o Fome Zero e programas de transferência de renda, como o Bolsa Família. Como são políticas públicas que não colocaram em questão os imperativos da economia, elas não atingiram problemas estruturais ligados à fome (RIBEIRO JUNIOR, 2015) e, obviamente, qualquer avanço em relação à segurança alimentar fica fragilizada. Isso fica claro com o risco iminente de retorno do Brasil ao Mapa da Fome da FAO⁸. As fortes restrições orçamentárias, a aprovação do congelamento de gastos por 20 anos, em 2016, e a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea)⁹, no início de 2019, seguem na contramão das políticas em favor do direito fundamental à alimentação adequada e descentralizam a fome do debate.

Pode-se dizer que o conceito de segurança alimentar foi incorporado à retórica falaciosa da produtividade, já exposta na seção anterior, a fim de manter os interesses da classe

⁸ Desde 1990 a FAO indica em um mapa o número de pessoas subalimentadas no mundo. Quando o indicador de pessoas ingerindo menos calorias do que o recomendado está acima de 5%, o país entra para o Mapa da Fome. Em 2014, o índice de prevalência de subalimentação no Brasil foi de 3%, e isso tirou o país do Mapa da Fome. Veja mais informações em LUPION, B. “Como o Brasil saiu do Mapa da Fome. E por que ele pode voltar”, *Nexo*, 23 jul. 2017. Disponível em: www.nexojornal.com.br/expresso/2017/07/23/Como-o-Brasil-saiu-do-Mapa-da-Fome.-E-por-que-ele-pode-voltar. Acesso em: 19 abr. 2019.

⁹ No primeiro dia de mandato, o governo de Jair Bolsonaro extinguiu o Consea, um órgão consultivo ligado à Presidência da República que definia diretrizes e prioridades para a formulação, execução e monitoramento da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e que abria espaço à participação da sociedade civil. O Ministério Público Federal indicou a inconstitucionalidade da extinção do Consea e abriu uma ação no Supremo Tribunal Federal (STF). Além disso, depois de votar a Medida Provisória 870 em 28 de maio, o Senado Federal determinou, em uma emenda e após mobilização de ativistas pela alimentação, sua reabertura. Entretanto, o veto ao Consea foi mantido por Bolsonaro ao sancionar a lei n. 13.844 (que teve como origem a MP 870) em 18 de junho, e com isso o conselho permanece extinto. Informações retiradas de “Consea permanece extinto após a manutenção do veto de Bolsonaro”, *Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor*, 26 set. 2019. Disponível em: <https://idec.org.br/noticia/consea-permanece-extinto-apos-manutencao-do-veto-de-bolsonaro>; acesso em: 23 nov. 2019.

capitalista. Inclusive, esse conceito

reveste-se de uma aparente racionalidade, tecnicidade e neutralidade, a fim de que empreendimentos (nacionais ou internacionais, públicos ou privados), os quais apenas aparentemente buscam resolver os problemas relativos à alimentação, possam ser realizados e justificados (RIBEIRO JUNIOR, 2015, p. 32).

Em 1996, na ocasião da Cúpula Mundial da Alimentação em Roma, a Via Campesina¹⁰ se negou a assinar o documento final do evento, que visa à diminuição da fome no mundo, considerando-o muito produtivista (MARQUES, 2010). Questionando a abordagem insuficiente da segurança alimentar, a Via Campesina passou a difundir a noção de soberania alimentar, aliando-se à contestação dos movimentos sociais do campo em relação ao debate sobre alimentação. A soberania alimentar postulada pela Via Campesina (FORO [...], 2001) defende que o direito ao alimento vai muito além de colocá-lo à boca e perpassa a decisão sobre o que cultivar e produzir comercialmente, de modo a garantir a reprodução social dos povos. Ela está ligada a uma agricultura vinculada à relação que os povos têm com o território em que vivem e com os alimentos que produzem; a preocupação central é o ser humano, acima de tudo. Portanto, implica no direito à alimentação sadia e suficiente, possível com a valorização da *cultura* local – aproveitando a polissemia do termo, relacionado ao modo de vida e ao cultivo de alimentos.

Não é à toa que os paradigmas do regime agrário-alimentar capitalista invisibilizam camponeses e povos tradicionais. Ao justificar a produtividade em nome da segurança alimentar, através do controle do mercado global de alimentos administrado por corporações agroindustriais, esses paradigmas mascaram o real interesse do capitalismo de consolidar o poder do agronegócio, por meio de uma “agricultura sem agricultores” (MCMICHAEL, 2016, p. 112), a fim de transformar “os alimentos em um negócio” (ESTEVE, 2017, p. 71).

A soberania alimentar surge como palavra de ordem, um novo conceito vinculado às reivindicações camponesas para retomar o acesso à terra, aos recursos naturais, e para preservação das culturas de povos locais, incluindo os hábitos alimentares. Essencialmente, “a soberania alimentar implica reivindicar o direito de cada povo de definir suas políticas agrícolas e alimentares” (ESTEVE, 2017, p. 192). Essa concepção passa a fortalecer a resistência ao

¹⁰ Fundada em 1992, a Via Campesina é uma organização internacional e pluricultural criada para representar camponeses e agricultores familiares. Ela surge em consonância com os movimentos antiglobalização e de resistência ao capital e ao neoliberalismo. A Via Campesina articula movimentos sociais e organizações ligadas à luta no campo em todo o mundo; no Brasil, fazem parte o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-Terra (MST), o Movimento de Mulheres Camponesas (MMC), a Comissão Pastoral da Terra (CPT), entre outros.

modo de produção capitalista que prioriza o lucro – e que está em colapso, afinal, não se tem perspectiva de até quando esse regime se sustentará. E ainda mais: ao reivindicar a soberania alimentar, os movimentos camponeses reformulam a questão agrária, tornando-a uma questão ecológica central, necessária à sobrevivência humana no planeta, pois é urgente promover as práticas camponesas de produção agrícola para conter as externalidades socioambientais (mudanças climáticas, degradação de ecossistemas, expansão de favelas etc.) provocadas pelas monoculturas e pelo agronegócio.

Ao restabelecer o foco na agricultura e no alimento, o movimento de soberania alimentar tem dupla missão: reverter a expulsão de agricultores da terra e restabelecer a base agrária da civilização humana. Não se trata de uma mera questão de “transição”, mas concerne a sobrevivência da humanidade, que depende de alimentos adequados e acessíveis bem como de métodos agrícolas que renovem os ciclos ecológicos (MCMICHAEL, 2016, p. 113).

Para superar esse modelo agrário-alimentar em crise e construir um futuro viável à toda a humanidade, surge a proposta da agroecologia. A perspectiva agroecológica é a de desenhar modelos agrícolas sustentáveis cujo objetivo principal é garantir a soberania alimentar, aliando os conhecimentos tradicionais dos camponeses a métodos científicos modernos (ALTIERI, 2012). Por efetivar uma racionalidade contra-hegemônica, a agroecologia surgiu com um caráter interdisciplinar. Segundo Gaboardi e Candioto (2015, p. 6.750), “enquanto um saber ambiental, a agroecologia surge do cenário de crise da modernidade e requer uma abordagem que seja capaz de estabelecer a comunicação entre as ciências da sociedade e da natureza com os demais saberes culturalmente produzidos”.

A agroecologia promove o pensamento crítico em relação às tecnologias aplicadas na agricultura; desse modo, derruba os argumentos da retórica produtivista, que ideologicamente sustenta o avanço do agronegócio e todos os seus reveses. Ela apresenta um potencial transformador, porque propõe o desenvolvimento de agroecossistemas independentes de insumos externos dos conglomerados agroindustriais que controlam o campo e a alimentação. A agroecologia aproxima agricultores do conhecimento científico, democratizando o acesso às tecnologias limpas e prezando pela participação da comunidade. Também promove a diversidade biológica local e se apropria dos recursos naturais de modo consciente, otimizando as práticas produtivas. E o fundamental: é necessária para a produção de alimentos limpos e para a promoção de uma agricultura socialmente justa.

As iniciativas orientadas pelo paradigma agroecológico procuram transformar

os sistemas de produção industrializados ao promoverem a transição da agricultura baseada no uso de combustíveis fósseis e dirigidos à produção para a exportação e biocombustíveis para agriculturas diversificadas voltadas para a produção nacional de alimentos por camponeses e famílias agricultoras rurais e urbanas a partir da inovação local, dos recursos locais e da energia solar. Para os camponeses, representa a possibilidade de acesso a terras, sementes, água, crédito e mercados locais, por meio da criação de políticas de apoio econômico, do fornecimento de incentivos financeiros, da abertura de oportunidades de mercado e da disponibilidade de tecnologias agroecológicas (ALTIERI, 2012, p. 15).

A agroecologia materializa práticas sustentáveis e socialmente mais justas, sobretudo para (e pelos) camponeses. Segundo Altieri, muitas dessas práticas estão enraizadas na racionalidade ecológica da própria agricultura camponesa, considerada pelo autor um patrimônio ecológico planetário. E completa: “Tais sistemas (*sic*) têm alimentado a maior parte do mundo por séculos, ao mesmo tempo conservando a integridade ecológica por meio do uso de sistemas indígenas de conhecimento, algo que continua sendo feito em muitas partes do planeta” (ALTIERI, 2012, p. 366).

Altieri propõe não somente uma transformação local na produção de alimentos ao indicar os princípios agroecológicos, mas uma mudança significativa na forma como funciona o mercado de alimentos em todo o globo. Segundo o autor,

Consumidores do norte podem desempenhar um papel importante apoiando esses mercados mais solidários e equitativos que não perpetuam o modelo colonial da “agricultura do pobre para o rico”, mas que ao contrário representam um modelo que alavanca pequenas propriedades diversificadas como base para fortes economias rurais no sul. Tais economias não só proporcionarão uma produção sustentável de alimentos saudáveis, agroecologicamente produzidos e acessíveis a todos, mas também permitirão que povos indígenas e pequenos produtores continuem o seu trabalho milenar de promover e conservar a biodiversidade agrícola e natural da qual todos nós dependemos hoje e dependeremos ainda mais no futuro (ALTIERI, 2012, p. 387).

Uma das razões fundamentais defendidas pelo autor para a preservação desse patrimônio mundial é o fato de que as pequenas propriedades rurais são mais produtivas e conservam mais recursos naturais que as monoculturas. De acordo com Altieri, nas policulturas praticadas por pequenos agricultores, a produtividade em termos de produtos colhidos por unidade de área é maior do que sob regimes de monocultura com o mesmo nível de manejo. Além disso, os agricultores poderiam obter mais ganhos totais, se a produção for medida em dólares.

Até mesmo ao analisar a situação pelo viés produtivista, podemos verificar que essa

superioridade na produtividade pode variar entre 20 a 60%, uma vez que as policulturas reduzem perdas causadas por plantas espontâneas, insetos e doenças e fazem um uso muito mais eficiente dos recursos disponíveis, como água, luz e nutrientes; ou seja, agem em favor da natureza, e não contra ela. E, principalmente, as pequenas propriedades são responsáveis por produzir a comida que alimenta de verdade. Como conclui o próprio Altieri, “uma estrutura agrícola de pequeno porte pode se tornar crucial para alimentar o planeta, especialmente quando a agricultura de larga escala se dedica cada vez mais a abastecer tanques de carro” (2012, p. 371).

Para garantir um prato de comida soberano, é preciso expandir o olhar sobre o alimento e reconhecer as culturas, os saberes e as paisagens que ele contém. Evidente que uma paisagem degradada, com pouca biodiversidade e que sofre de muitos impactos ambientais não oferece uma boa variedade de alimentos – é o caso da monocultura, quando até mesmo o que se cultiva pode não virar comida. Em contrapartida, o potencial regenerativo da agroecologia na paisagem enriquece a alimentação, recupera culturas alimentares locais e melhora as condições de vida dos camponeses (OLIVEIRA, 2013). Em sua dissertação de mestrado, Regina Rodrigues Oliveira mostra como as paisagens homogeneizadas pelo monocultivo de café na Zona da Mata de Minas Gerais foram transformadas pela agroecologia. O ambiente em equilíbrio passou a oferecer mais alternativas para a alimentação, mudança que se refletiu no prato de comida, como bem descreve o subtítulo do trabalho da pesquisadora: “Quando a paisagem diversifica, o prato fica colorido”.

Ecossistemas e biomas em equilíbrio conservam em si enorme agrobiodiversidade (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014), isto é, amplia a possibilidade de usos agrícolas de plantas, animais, micro-organismos e solos presentes nos meios físicos. A agroecologia promove e se beneficia de meios biodiversos e a complexa relação entre os seres para produzir alimentos. Exemplos são as contribuições ambientais promovidas por seres vivos, como a polinização de abelhas nos cultivos de espécies vegetais que dependem do transporte do pólen para se reproduzir¹¹. Também promovem grande contribuição ambiental as plantas bioindicadoras, que emergem por alguma razão no cultivo, tanto para corrigir determinadas deficiências no solo quanto para proteger o sistema de desequilíbrios biológicos. O que o agronegócio faz ao nomeá-las como *pragas* ou ervas *daninhas* e lucrar com a produção e venda

¹¹ Essa importante contribuição ecológica promovida pelas abelhas está cada vez mais em risco com o uso indiscriminado de agrotóxicos nas lavouras, como denuncia esta reportagem: GRIGORI, P. “Apicultores brasileiros encontram meio bilhão de abelhas mortas em três meses”, *Repórter Brasil*, 7 mar. 2019. Disponível em: <https://reporterbrasil.org.br/2019/03/apicultores-brasileiros-encontram-meio-bilhao-de-abelhas-mortas-em-tres-meses/>. Acesso em: 10 jun. 2019.

de herbicidas para extingui-las da lavoura é gerar uma (des)necessidade que destrói as cadeiras naturais que sustentam a própria vida em prol do lucro como objetivo supremo (MACHADO, 2013). Os princípios agroecológicos rompem com essa lógica ao procurar entender a origem do desequilíbrio indicado pela planta para agir de forma sustentável, empregando, para isso, saberes tradicionais e conhecimento científico.

A agroecologia é, portanto, necessária para tornar possível a produção de alimentos saudáveis para todos, de forma socialmente justa. É indispensável proteger a natureza e as culturas tradicionais e camponesas para produzir comida de verdade, aquela cheia de sabor e significados. Como explica Machado, “a agroecologia valoriza a vida humana e todas as formas de vida. É por isso que a biodiversidade é sua condição intrínseca” (2013, p. 241). Por meio de práticas agroecológicas, que priorizam a biodiversidade e a valorização de saberes tradicionais e práticas produtivas camponesas, é possível reverter o atual cenário de crise agrário-alimentar. Movimentos ligados à agroecologia e à defesa da soberania alimentar têm se mobilizado fortemente para que isso se torne realidade, para que se faça valer o respeito ao direito humano básico de comer alimentos de qualidade e produzidos de forma socialmente justa.

1.3. Comida de verdade e o ativismo pela alimentação de qualidade

Em novembro de 2015 ocorreu a 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CSNAN), organizada pelo Consea, em Brasília. Com o lema de “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”, o evento colocou a alimentação no centro dos debates sobre política públicas e soberania alimentar. Houve a discussão de estratégias para a conquista da alimentação adequada e saudável para a população brasileira e, ao fim do evento, a divulgação do Manifesto “Comida de verdade”¹², que realça a necessidade de se valorizar e fomentar a produção e o consumo de alimentos saudáveis em todos os aspectos: nutricional, social, ambiental, identitário, afetivo.

O manifesto destaca a importância da agroecologia para a produção de comida de verdade e atrela esse conceito à noção de soberania alimentar, já discutida na seção anterior:

Comida de verdade garante a soberania alimentar; protege o patrimônio cultural e genético; reconhece a memória, a estética, os saberes, os sabores, os fazeres e os falares, a identidade, os ritos envolvidos, as tecnologias autóctones e suas inovações. É aquela que considera a água alimento. É

¹²

Disponível em: www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2017/06/copy2_of_Manifesto_comidadeverdade.pdf. Acesso em: 9 jun. 2019.

produzida em condições dignas de trabalho. É socialmente justa. Comida de verdade não está sujeita aos interesses de mercado (MANIFESTO [...], 2015, p. 1).

O conceito de comida de verdade carrega muitos sentidos em si. A comida precisa, mais que nutrir o corpo, alimentar necessidades afetivas e sociais. Como afirma Márcia Siqueira de Carvalho (2008, p. 97):

A alimentação não pode ser tratada apenas do ponto de vista biológico, pois o aspecto cultural faz a passagem de uma geração a outra através de técnicas agrícolas, os produtos e formas de beneficiamento e processamento para torná-los prontos e comestíveis. Comer é um ato social, enquanto nutrir-se é uma atividade biológica. Por isso, o consumo de alimentos não se prende apenas à necessidade, mas à sociabilidade, à cultura, às crenças e tabus, à tecnologia e hábitos construídos por um grupo social.

Portanto, comer não é só suprir uma necessidade fisiológica, é também (e tão importante quanto) exprimir sua cultura, desfrutar de sabores que têm a ver com a identidade, com a territorialidade, próprios de um *lugar*. Muitos movimentos e ativistas passaram a manifestar suas insatisfações em relação à negligência desses aspectos da alimentação nos últimos anos. A própria Via Campesina, o movimento Slow Food¹³, nutricionistas e *chefs* de cozinha se engajam por uma ecogastronomia, isto é, a produção e o preparo de alimentos comprometidos com a preservação da biodiversidade, o respeito ao agricultor, aos recursos naturais e à valorização de ingredientes locais. Insatisfações necessárias, pois alimentação adequada e saudável é direito humano básico, que demanda políticas públicas, diretrizes e iniciativas eficientes por parte do poder público.

Mas para que a comida de verdade persista como um direito humano, é fundamental garantir condições sociais e ambientalmente propícias para a sua produção, aquisição e consumo, isto é, na contramão do que tem sido imposto pelo atual modelo capitalista agrário e industrial. Discutir alimentação a partir dessa perspectiva levanta questões fundamentais ao real desafio que é o de preservar um futuro para a humanidade – considerando-se seus diferentes povos, culturas e relações com o espaço (PORTO-GONÇALVES, 2004).

Atualmente, uma das ações com expressão para levantar e politizar esse debate é o Banquetaço, que consiste em um movimento em prol da comida de verdade organizado

¹³ Fundado por Carlo Petrini em 1986, o Slow Food é uma associação internacional sem fins lucrativos que compõe o movimento de defesa à alimentação de qualidade, relacionando consciência e gastronomia (ecogastronomia), e busca aproximar produtores e consumidores em prol da produção socialmente justa e sustentável do alimento. Mais informações disponíveis em: www.slowfoodbrasil.com. Acesso em: 10 jun. 2019.

coletivamente por agricultores, *chefs*, cozinheiros profissionais e demais ativistas pela alimentação, para distribuição gratuita de refeições. Vários deles ocorreram em diversas cidades brasileiras para manifestar a defesa ao direito humano básico da alimentação de qualidade. Dentre eles, notabilizam-se o Banquetaço de 16 de agosto de 2017, realizado em frente ao Theatro Municipal de São Paulo, em repúdio à “farinata”, uma farinha feita com produtos perto da data de vencimento (descartados pela indústria) que seria incorporada à merenda escolar na gestão do então prefeito na época, João Doria; o Banquetaço organizado em 27 de fevereiro de 2019, em 40 cidades, contra a extinção do Consea (episódio já mencionado neste capítulo); e o Banquetaço de 4 de agosto de 2019 (Figuras 1 e 2), ocorrido durante o Festival Comida de Verdade, na Ocupação 9 de Julho, em apoio à IV Feira Nacional da Reforma Agrária, que foi impedida de ser realizada onde tradicionalmente acontece, no Parque da Água Branca, pelo agora governador do estado, João Doria. Podemos observar, apenas com esses exemplos, como o Banquetaço surgiu para expressar resistência a ações do próprio poder público, contrárias à alimentação de qualidade a todos – o mesmo poder público que, no entanto, deveria trabalhar em prol dessa pauta.

Figura 1 – Banquetaço na Ocupação 9 de Julho, durante o Festival Comida de Verdade.



Crédito: Emi Shibata, em 4 de agosto de 2019.

Figura 2 – Parte do público do Banquetaço realizado na Ocupação 9 de Julho, durante o Festival Comida de Verdade.



Crédito: Marcela Rosa Mastrocola, em 4 de agosto de 2019.

Eventos como o Banquetaço são resultado da visão sistêmica a que Milton Santos (2011, p. 169) se refere quando se há uma tomada de consciência coletiva, isto é, “a possibilidade de enxergar as situações e as causas atuantes como conjuntos e de localizá-los como um todo, mostrando sua interdependência”. São essas ações, construídas coletivamente, que subvertem o atual modelo hegemônico e permitem a implantação de um novo modelo, solidário, apesar do atual esmorecimento político ao qual vivemos. Como resumem Carlos Alberto Dória e Elaine de Azevedo (2019, [n.p.])¹⁴:

¹⁴ DÓRIA, C. A.; AZEVEDO, E. “Banquetaço: ativismo alimentar e a construção de novas formas de expressão política”. *Le Monde Diplomatique*, 19 mar. 2019. Disponível em: <https://diplomatique.org.br/banquetaco-ativismo-alimentar>. Acesso em: 4 nov. 2019.

O importante, portanto, é atentar para uma nova cultura política que vai se formando, apesar do ambiente autoritário sob o qual vivemos. O imenso crescimento do Banquetaço não só mostra que está em sintonia com as pautas reivindicativas da sociedade como também que encontrou, por conta própria, uma forma organizativa capaz de crescer ao menor estímulo. O Banquetaço organiza-se, desde o início, como uma rede de comunicação que conecta atores políticos já sensibilizados para as bandeiras dos atos públicos que promove. Não depende de proselitismo de convencimento, visto que as pessoas e organizações que vão aderindo paulatinamente já se identificam com essas bandeiras, encontrando no anúncio de um Banquetaço a oportunidade de se manifestarem junto com outras pessoas e entidades que abraçam as mesmas causas.

Pelo direito à comida de verdade a todos, ativistas da alimentação saudável e movimentos ligados à agroecologia vêm ressaltando a importância de valorizar a diversidade vegetal no prato e no campo e, com isso, culturas alimentares tradicionais. O próprio Banquetaço, quando realizado, coloca-se como vitrine dessa diversidade à população em geral, distribuindo saladas, refogados, bolinhos, pães, cozidos, farofas, feitos com vegetais orgânicos e agroecológicos, cuja doação é coletivamente organizada pelos ativistas do movimento.

Contudo, com a alimentação fortemente influenciada pelas dinâmicas da economia mundializada e com as práticas alimentares, por sua vez, mais alienadas do cotidiano da população, é certo que a comida – embalada em pacotes de plástico, metal ou isopor – torna-se irreconhecível e muito distanciada de seu estado *in natura*, isto é, de *quando* e *onde* foi colhida, além de se saber cada vez menos das condições socioambientais *em que* foi colhida. Poucos gêneros alimentícios, cultivados em monoculturas a perder de vista na paisagem, integram o conteúdo desses pacotes cheios de aditivos químicos. Nossa alimentação, vista exclusivamente em seu aspecto mercadológico, tem se tornado cada vez mais colonizada e sujeita à racionalidade neoliberal, tanto porque consumimos mais gêneros agrícolas produzidos tão longe quanto porque ingerimos os ultraprocessados das gigantes estrangeiras da indústria alimentícia e das redes de *fast-food*, empresas globais que subordinam o poder público e produzem o enfraquecimento de noções e práticas de solidariedade nos territórios (SANTOS, 2011).

Por isso a luta pela comida de verdade, enquanto caminho para a soberania alimentar, constitui a luta pela preservação da diversidade na agricultura e o fortalecimento de culturas alimentares locais. Só com cultivos biodiversos, produzidos por camponeses e populações tradicionais, como defende a agroecologia (ALTIERI, 2012), será possível, de fato, alimentar com qualidade toda a população e conter a degradação socioambiental provocada pelo modo agrário-alimentar capitalista de produzir *commodities*.

CAPÍTULO 2

2.1. PANC e o resgate de culturas alimentares tradicionais

No atual contexto de crise agrário-alimentar e levante de movimentos camponeses, agroecológicos e ativismos alimentares, tem surgido o debate sobre o cultivo e o consumo de plantas negligenciadas à medida que os hábitos alimentares da população se voltavam cada vez mais a pouquíssimas espécies que monopolizam as refeições. Essas plantas alimentícias recentemente passaram a ser conhecidas como “não convencionais”, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), pouco exploradas na agricultura comercial brasileira, mas que apresentam enorme potencial nutritivo, medicinal e, muito além disso, transformador, dentro da perspectiva agroecológica.

Podem ser PANC as plantas de fácil cultivo, rústicas e pouco exigentes em relação ao solo e à rega – e, por isso mesmo, não demandam insumos agrícolas para sua produção. Muitas são encontradas ao longo de rodovias, em canteiros centrais, negligenciadas em terrenos pelas cidades e confundidas com mato ou espécies não consumíveis (KINUPP; LORENZI, 2014). Também são PANC aquelas que eram consumidas tradicionalmente em diversos contextos em um passado recente, mas deixaram de ser porque hábitos e práticas alimentares, como se observou no capítulo anterior, foram alienados da população e delegados às grandes corporações do sistema agroalimentar, que definem o que colocamos à mesa.

O termo “não convencional” denuncia o pouco uso dessas plantas pela população, que não as conhece, o que gera pouca ou nenhuma demanda pela sua produção comercial. Como bem descreve a cartilha *Guia prático de PANC*, do Instituto Kairós, PANC quer dizer “todas as plantas que poderíamos consumir, mas não consumimos” (2017, p. 7). Segundo Kinupp e Lorenzi (2014, p. 16), PANC são

[...] todos os alimentos ou plantas que demandam grandes explicações do que é, seus nomes, formas de consumo e preparo e ainda ter de mostrar fotos para as pessoas poderem ter alguma ideia do que seja é, com certeza, uma PANC. Ou seja, não faz parte do uso real e corrente, mesmo que sazonal.

De acordo com Kinupp e Lorenzi (2014), vivemos em um ciclo vicioso que nos coloca em uma monotonia alimentar. Segundo o *Manual de Hortaliças Não Convencionais*, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2010), no caso dessas hortaliças verificou-se que em determinadas localidades a redução no cultivo e consumo é mais evidente

devido a influências exógenas na alimentação de populações tradicionais, que as substituíram por outras de maior apelo comercial.

Uma questão importante levantada por Kinupp e Lorenzi (2014) é a de que perdemos aos poucos o costume de conhecer as plantas que nos rodeiam, e muitos de nós não sabemos nem ao menos reconhecer¹⁵ algumas folhas, batatas, raízes, sementes ou frutos que encontramos em uma feira ou mercado mais biodiverso (KINUPP; LORENZI, 2014). Isso prejudica nossa relação com os alimentos a partir do momento que não criamos uma demanda por eles; se não sabemos reconhecê-los não podemos ao menos prepará-los ou ter a segurança de consumi-los. Além disso, segundo estes pesquisadores, aclamamos a biodiversidade brasileira, mas dela pouco conhecemos, e por isso não nos causaria estranheza os cultivos monoculturais, o excesso de agrotóxicos na produção de alimentos e a composição dos ultraprocessados – e quanto menor a demanda por determinado produto, menos ele é cultivado no campo, o que, aos poucos, pode levar à extinção de algumas espécies alimentícias.

Demandas homogêneas por determinados produtos, produzidos e consumidos em larga escala, levantam inclusive a discussão sobre a erosão genética no campo, isto é, a perda de diversidade genética nos cultivos, empobrecendo a biodiversidade local e provocando a extinção de determinados alimentos. Segundo a *Comissão de Recursos Genéticos para a Alimentação e a Agricultura*, da FAO (1996), uma das principais causas da erosão genética em culturas de muitos países é a substituição de variedades locais por variedades ou espécies exóticas melhoradas. Vários fatores, como expansão urbana, modernização no campo, conflitos civis e guerras colocam em risco os recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura.

As PANC também questionam a real necessidade de produção de alimentos com uso de agrotóxicos, em especial os herbicidas. Muitas são consideradas “ervas daninhas” ou “inços” quando, na verdade, podem ser usadas para auxiliar a produção ao indicarem condições específicas do solo (o porquê de determinada espécie emergir em determinado local), ao protegerem o solo e outras plantas da lavoura de intempéries e de insetos e ao servirem de alimento ou mesmo serem aproveitadas em razão de suas funções medicinais. Pode ser necessário verificar, portanto, se o agricultor se tornaria independente de herbicidas caso ele decida manter as PANC em sua lavoura, colaborando para o movimento de transição agroecológica no campo.

Um exemplo bem comum que surge espontaneamente nos canteiros de hortaliças é a

¹⁵ Segundo Kinupp e Lorenzi (2014), isso se deve a um analfabetismo botânico da maioria das pessoas, o que prejudica enormemente a disposição ao consumo de vegetais.

Galinsoga parviflora (mais conhecida como botão-de-ouro, picão-branco ou guasca). As folhas da erva, quando cozidas, desenvolvem um sabor próximo ao de coração de alcachofra; por isso mesmo pode ser usada no preparo de sopas, molhos e outros pratos salgados. Na Colômbia seu uso é cotidiano, a exemplo de pratos típicos como a *ajiaco*, uma sopa de batata e galinha¹⁶. No entanto, o *status* de erva daninha ainda faz com que no Brasil se use herbicidas para evitar sua propagação nos canteiros de hortaliças convencionais.

Pode-se dizer, com isso, que o conceito PANC surgiu com o propósito de revelar a descaracterização da cultura alimentar, isto é, como a alimentação preserva cada vez menos características locais conforme os processos de urbanização e modernização da agricultura provocavam mudanças na conjuntura alimentar da população brasileira (CARVALHO, 2008). Mesmo quando se vende uma alimentação dita regional em situações eventuais ou em um contexto turístico, o alimento pode se descaracterizar do cotidiano alimentar de determinada região. Um exemplo disso é o modo como o genipapo (*Genipa americana*) vem sendo usado na gastronomia, conforme cita, em entrevista concedida para este TGI, a jornalista e escritora Carla Soares, que escreve sobre PANC e valorização de ingredientes locais no *blog Outra Cozinha*.

Eu gosto muito de contar a história de um curso que participei numa faculdade de gastronomia aqui no sudoeste do Paraná, em que o cozinheiro apresentava receitas com genipapo. Genipapo é uma fruta tropical, de zonas quentes, que ainda é considerada não convencional. Aonde o curso acontecia é uma zona temperada, a mais fria do estado do Paraná e está entre as 10 regiões mais frias do Brasil inteiro. Para você ter uma ideia, manga não produz aqui [Carla mora em Pato Branco, interior do Paraná]. Até existem pés de manga, mas na época da florada, ainda acontecem geadas e geralmente as flores sentem, caem e morrem. Uma árvore de manga talvez chegue a produzir 10, 20 mangas, mas nunca mais do que isso. Isso certamente não é uma coisa que a gente pode chamar de abundância. Com o genipapo acontece mais ou menos a mesma coisa nessa região. Ou seja, não se produz genipapo. A pergunta que eu me fiz é porque então falar de uma receita com plantas não convencionais que apresenta genipapo neste lugar? Que sentido há em exaltar um ingrediente que vai ser caro, raro, indisponível onde moro, tal e qual como qualquer coisa importada da Itália? Como posso me apropriar de fato de uma receita e colocá-la dentro da minha realidade? O que existe de novo em ter um ingrediente desejado e caro, por isso inacessível para muitas pessoas?¹⁷

Primordialmente, as PANC exigem um olhar para o local, para o que se produz em

¹⁶ Informação encontrada em: RANIERI, G. R. “Guasca, ou Galinsoga: um ótimo tempero”, *Matos de comer*, 2 dez. 2014. Disponível em: www.matosdecomer.com.br/2014/12/guasca-ou-galinsoga-um-otimo-tempero.html. Acesso em: 29 nov. 2019.

¹⁷ Entrevista concedida por SOARES, Carla. **Entrevista I**. [28 maio. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via e-mail. A entrevista completa está disponível no Apêndice A.

determinada região. Descontextualizar um alimento, como se viu no exemplo do genipapo citado por Carla Soares, esvazia o conceito de seu propósito de identificação e reconhecimento de usos tradicionais ou até então costumeiros de espécies alimentícias.

Em seus textos, Carla ressalta muitas reflexões e faz provocações sobre o modo como observamos a biodiversidade e a disposição de alimentos no cotidiano. Para a jornalista,

[...] além da variabilidade que as PANC podem trazer pra nossa alimentação, elas também são uma oportunidade pra uma mudança de visão de mundo. O nosso mundo e o nosso sistema é todo calcado em cima de uma expectativa de escassez – nós acumulamos porque temos a constante expectativa de que é preciso garantir pro futuro, e esse acúmulo traz uma série de desequilíbrios e desigualdades, porque sempre é feito em cima da minguada do outro. Eu acho que esse é um efeito colateral pouco apontado, mas que tem um impacto muito grande sobre nossa forma de perceber e lidar com o mundo.¹⁸

A nutricionista Irany Arteché, em entrevista para este TGI, também reforçou o potencial transformador das PANC em proporcionar novos olhares para a alimentação e, por conseguinte, a biodiversidade: “Então eu acredito que as PANC são um resgate. Eu digo que para nós avançarmos em questões ambientais, de saúde e de bem-estar mesmo nós precisamos dar uma voltinha lá no passado e ver como as coisas aconteciam.”¹⁹

Essa volta ao passado a que se refere Irany é o resgate de saberes dos povos do campo e de pessoas mais idosas, que viveram um contexto alimentar anterior às mudanças provocadas pela modernização e industrialização da agricultura e da produção de alimentos. Guilherme Reis Ranieri (2018) propõe, dentre outras medidas, o apoio à transmissão do conhecimento às gerações mais novas para valorização de um patrimônio botânico local. O desenvolvimento de hortas escolares, por exemplo, é um caminho para se retomar o reconhecimento e a apreciação de sabores em desuso pelos mais jovens.

Em relação à biodiversidade, as PANC reforçam o caráter biodiverso de cultivos para a manutenção de condições necessárias à própria atividade da agricultura, o que, para Porto-Gonçalves, consiste em um dos maiores patrimônios de que a humanidade dispõe para sua existência. Segundo o autor,

A agricultura, por implicar a seleção, eleição e invenção de determinadas espécies, pode tornar essas mesmas espécies mais vulneráveis a doenças, ao

¹⁸ Entrevista concedida por SOARES, Carla. **Entrevista I**. [28 maio. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via e-mail. A entrevista completa está disponível no Apêndice A.

¹⁹ Entrevista concedida por ARTECHE, Irany E. B. **Entrevista II**. [24 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via aplicativo de mensagem. A entrevista completa está disponível no Apêndice B.

ataque de animais predadores e insetos, sobretudo quando simplifica demasiado os fluxos de matéria e energia, enfim, o metabolismo complexo da vida. Um dos maiores patrimônios de que a humanidade dispõe é a diversidade de cultivares forjados nos mais diferentes nichos, adaptados à seca e à umidade, a altitudes as mais diversas, assim como soluções para manter, pela cultura (conhecimento técnico, mítico e religioso), o equilíbrio das espécies eleitas, selecionadas e cultivadas. Há uma forte correlação entre a agricultura e a expansão e a consolidação dos diversos troncos linguísticos existentes ainda hoje no planeta (PORTO-GONÇALVES, 2006, p. 221).

É fundamental compreender a biodiversidade a partir da relação com populações tradicionais, pois sua permanência e resistência no campo possibilitam a preservação de conhecimentos relacionados ao uso das plantas. Além disso, camponeses, povos indígenas e quilombolas asseguram a conservação de espécies que hoje são pouco encontradas na natureza, às vezes em extinção. Em relação a populações tradicionais, Diegues et al. (2000, p. 31-32) indicam que elas

[...] não só convivem com a biodiversidade, mas também nomeiam e classificam as espécies vivas segundo suas próprias categorias e nomes. Uma importante particularidade, no entanto, é que essa natureza diversa não é vista pelas comunidades tradicionais como selvagem em sua totalidade; ela foi e é domesticada, manipulada. Uma outra diferença é que essa diversidade da vida não é vista como “recurso natural”, mas sim como um conjunto de seres vivos que tem um valor de uso e um valor simbólico, integrado numa complexa cosmologia.

Nesse sentido, Silvia Ribeiro (2003, p. 53-54) afirma que

A diversidade é um elemento fundamental de todos os sistemas vivos para conseguir a sua estabilidade como sistema e, portanto, a sua sustentabilidade. Os camponeses não produzem maior diversidade por razões ideológicas ou por princípio, mas para conseguir a melhor adaptação – e, portanto, o melhor aproveitamento – nas condições em que se encontram. Assim vão desenvolvendo e cultivando simultaneamente diversos cultivos – e diferentes variedades de cada cultivo – segundo as estações e o lugar de que dispõem. Não plantam tudo da mesma variedade, já que umas são melhores para guardar a longo prazo, outras para consumir frescas, outras resistem melhor à seca, à chuva ou a determinadas pragas, outras adaptam-se melhor aos diversos pratos, ou têm usos medicinais, melhor sabor e um sem fim de outras razões. Em cada colheita, selecionam as sementes que melhor cumprem seus objetivos e voltam a plantá-las, sozinhas ou cruzando-as com outras, experimentando e desenvolvendo assim cultivares locais adaptados a cada família, criando uma base de recursos para si próprios e criando uma enorme diversidade. Por tudo isso, a diversidade está ligada de maneira inseparável à pequena escala e tem atores: os indígenas, os habitantes dos bosques, os camponeses, pastores e pescadores de pequena escala.

Em seu artigo, a autora ainda denuncia as novas formas de privatização da biodiversidade – como controle através de patentes e propriedade intelectual –, que impõem uma lógica produtivista ao conjunto de seres vivos e recursos e provocam grave erosão genética e cultural sobre ecossistemas e a expropriação de terras dos camponeses. As populações tradicionais “sofrem um processo de extermínio direto ou indireto pelas políticas conjugadas de exploração, expulsão da terra, privatização e apropriação dos recursos básicos do sustento, desde as sementes até os seus próprios conhecimentos e o meio ambiente do qual dependem” (RIBEIRO, 2003, p. 71). A saída é fortalecer as comunidades do campo, lutando por suas condições de reprodução e valorizando seus saberes, como vêm agindo os movimentos camponeses, ativistas ligados à agroecologia e à soberania alimentar. E as PANC fazem parte dessa luta.

Okauê Durante Moretto (2018) verificou a incorporação de PANC na alimentação de famílias camponesas que passaram a adotar o sistema agroflorestal para cultivo de alimentos. Em trabalho de campo na Associação de Agricultores Agroflorestais de Barra do Turvo/SP, Adrianópolis/PR e Bocaiúva do Sul/PR (Cooperafloresta), o autor atestou que as PANC fazem parte do contexto alimentar dessas famílias, bem como incorporam o processo de comercialização de excedentes como estratégia de geração de renda, ainda que não sejam vendidas em maior escala.

De acordo com Kinupp e Lorenzi (2014), “as PANC estão intrinsecamente ligadas aos alimentos orgânicos, agroecologia, sustentabilidade, resiliência, segurança e, especialmente, soberania alimentar”. No entanto, tem sido um grande desafio priorizar a abordagem da soberania alimentar ao se falar em PANC. Existe um risco em tratá-las isoladamente como ingredientes inusitados ao destacar seus usos na gastronomia. Um exemplo disso é a forma como a disseminação midiática do termo geralmente é feita, com foco na alimentação saudável, novas formas de obtenção de nutrientes, uso de ingredientes excêntricos nas refeições, mas colocam em segundo plano – ou até mesmo nem comentam – os conhecimentos tradicionais que consagram seu potencial alimentício e as reflexões acerca dos hábitos alimentares da população. Geram uma necessidade de consumo de determinadas plantas que podem não ser tão simplesmente encontradas para aquisição, seja pela sazonalidade e/ou regionalidade específicas da espécie, seja porque não há produtores suficientes e/ou locais para o comércio distribuídos nas áreas urbanas e que estejam acessíveis à população em geral.

Para aprofundar um pouco a discussão, é necessário fazer uma aproximação com os conceitos de fetiche da mercadoria e seus dois fatores, valor de uso e valor de troca, cunhados

por Karl Marx em *O Capital* (2011 [1867]). Quando utilizamos PANC no cotidiano, tal como qualquer alimento que incorpore nossos hábitos alimentares (sem necessariamente compreendê-la como não convencional) – adquirindo-a através da coleta em horta doméstica, comunitária ou em qualquer lugar da paisagem urbana ou por meio da compra em mercados, feiras ou grupos de consumo –, podemos compreendê-la a partir do seu valor de uso, isto é, a apropriação material de um produto para satisfação de uma necessidade humana básica, a alimentação²⁰. Porém, quando adquirida através do comércio, as PANC também exprimem valor de troca, ao passo que houve um trabalho socialmente necessário para produzi-las enquanto mercadoria; portanto, despende-se dinheiro para sua aquisição, o que de certa forma abstrai os processos que operacionalizam essa troca (a produção, a distribuição, as condições do trabalho socialmente necessário). A problemática reside no fato de que, no modo de produção capitalista, a mercadoria adquire um caráter místico, como se tivesse vida própria, e todos os processos que envolvem a produção priorizam a troca, e não mais o uso que se faz dos produtos. É disso que se trata o fetiche da mercadoria. Em relação às PANC, o que se verifica é que elas são cada vez mais cooptadas por uma lógica fetichista à medida que são priorizadas por uma abordagem mercadológica, ou seja, vistas como inusitadas, diferentes, que provocam estranhamento ou deslumbre. Entretanto, o acrônimo foi criado a partir do propósito de resgate de culturas alimentares tradicionais invisibilizadas ou aproveitamento racional da biodiversidade, dos recursos locais e da valorização da agricultura camponesa. O fetiche reside no fato de elas aparecerem como novidade, algo de novo ligado à alimentação orgânica e/ou saudável. A própria gastronomia, quando ressalta seu aspecto *gourmet*, restringe o ingrediente a seu aspecto excêntrico e, dessa forma, exprime o fetichismo da mercadoria.

Trata-se de uma discussão complexa, pois o conceito surgiu justamente para denunciar o esquecimento/apagamento de usos convencionais de plantas alimentícias em culturas alimentares tradicionais e seus diferentes contextos geográficos. Para os ativistas da comida de verdade, as PANC são símbolos da resistência à descaracterização alimentar provocada pelo modo capitalista de produção: podem ser coletadas de graça na paisagem; mobilizam trocas de sementes e mudas e estimulam a solidariedade; promovem a interação entre feirante (muitas vezes produtor) e consumidor; diversificam sabores e nutrientes em meio à situação de monocultura alimentar a que estamos sujeitos; superam adversidades e crescem espontaneamente em meio ao concreto ou até mesmo resistem bravamente à aplicação de

²⁰ Aqui, como já discutido anteriormente, compreende-se a alimentação não somente enquanto necessidade biológica, mas também cultural (CARVALHO, 2008).

glifosato, como a buva (*Conysa bonariensis*) (VARGAS; GAZZIERO, 2009). Além de tudo, consumir PANC é, em geral, priorizar o consumo *in natura* ou minimamente processado dos alimentos, como recomenda o *Guia Alimentar para a População Brasileira* (2014), o que fortalece o camponês e o comerciante local, já que a cadeia de produção é mais curta, diferente da cadeia longa e alienadora da indústria alimentícia. Elas promovem um chamado para que as pessoas retomem o contato com a natureza *in situ*, com o que os conhecimentos tradicionais de certo ambiente já estabeleceram de modo secular: consumir o alimento que ali se dá. As PANC revelam que cada lugar tem seus próprios sabores. Isso porque, natural e culturalmente, cada ambiente dispõe de recursos que se tornam ingredientes, a partir das mais variadas técnicas, das preparações culinárias. E, quando preservadas essas relações com ingredientes locais, não há plantas *não convencionalmente* consumidas, pelo contrário, as plantas são reconhecidas e utilizadas de acordo com hábitos e tradições que exprimem a cultura alimentar de determinados povos.

É urgente fortalecer a relação das PANC com a soberania alimentar no imaginário social, para que as pessoas passem a incorporá-las com o propósito de se alimentar com verdadeira autonomia, com o cuidado de não gerar uma necessidade de consumo esvaziada desse propósito. Irany Arteche informou que, para isso, é preciso traçar estratégias para disseminar o uso das PANC no dia a dia, incluindo o comércio no mercado de produtos agrícolas:

[...] enquanto nós não tornarmos as PANC triviais, elas não sairão do lugar de onde estão. Vai ser um caminho muito longo e até porque tem todo um *glamour*, tem toda uma gourmetização, tem toda uma excentricidade... Quando passar essa onda, elas estarão fora. E para isso não acontecer é preciso trivializar. É usar as PANC naquela cozinha de segunda a sexta, na cozinha de casa, é juntar com arroz e feijão, é juntar com a comida congelada. As PANC têm que estar no dia a dia. Como isso vai acontecer? Elas precisam entrar no comércio. O produtor precisa ter renda a partir da produção com PANC. E o consumidor precisa ter onde comprar, para poder colocar, substituir o seu espinafre de sempre, substituir os seus brócolis, a sua alface, a sua cenoura, por essas plantas.²¹

As PANC permitem conhecer caminhos necessários para a valorização de uma alimentação mais sociobiodiversa, dentro da perspectiva agroecológica, em especial diante do atual cenário a que a agricultura e a biodiversidade brasileiras estão sujeitas: liberação recorde de agrotóxicos, dismantelamento de políticas ambientais, forte *lobby* dos ruralistas e da

²¹ Entrevista concedida por ARTECHE, Irany E. B. **Entrevista II**. [24 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via aplicativo de mensagem. A entrevista completa está disponível no Apêndice B.

indústria alimentícia na política nacional. De acordo com Kinupp, em entrevista, é importante

[...] diversificar um pouco a alimentação, valorizar os produtos da agrobiodiversidade, da regionalidade, da sazonalidade, começar a fazer extrativismo, valorizar o pequeno agricultor, visitar mais feiras, comprar produtos diferenciados e cobrar políticas públicas no sentido de resgatar e de estimular o PAA, Programa de Aquisição de Alimentos, o PNAE [Programa Nacional de Alimentação Escolar], a alimentação regionalizada nas escolas municipais, estaduais e federais, o aproveitamento integral dos alimentos, de sementes, de cascas, de folhas – que muitas vezes são jogadas fora, dependendo da espécie –, e é tudo isso, o aproveitamento dos espaços e logradouros públicos urbanos e rurais, terrenos de topografias consideradas inadequadas para a agricultura convencional, mas que para a agrofloresta, para a agroecologia – especialmente com o cultivo e manejo de PANC – é totalmente viável.²²

Carla Soares, ao falar sobre as iniciativas que buscam tornar as PANC cada vez menos tradicionais, propõe sensibilizar as pessoas em relação às plantas e à alimentação.

O que mais percebo quando me coloco dessa forma construindo narrativas sobre esses alimentos é que isso aciona outras histórias nas pessoas. Eu ouço muitas, e recuperar essas coisas é indispensável nesse processo. Ninguém está inventando uma coisa nova. Essas plantas já fizeram parte da nossa alimentação em outros contextos. O que nós precisamos fazer é resgatar essas histórias e recontá-las dando outros sentidos que caibam no mundo em que vivemos.²³

O consumo de PANC extrapola o objetivo nutricional do alimento, revelando que a comida tem o potencial de nos conectar com o lugar, com nossa própria identidade. O conceito promove autonomia quando nos abre o olhar para a paisagem urbana e nos permite o reconhecimento de uma amoreira (*Morus nigra*) ao caminhar pela cidade ou do caruru (*Amaranthus* sp) dentre os “matos” de uma calçada. Permite-nos agregar novos ingredientes quando abrimos a possibilidade a algo diferente que adquirimos na feira. Permite-nos aprender sobre o uso de diversas espécies incorporadas na alimentação de populações do campo, valorizando, com isso, seus hábitos e culturas alimentares e os conhecimentos tradicionais passados entre as gerações. São muito mais do que ingredientes inusitados com o rótulo de *gourmet*.

Além de tudo, é preciso contextualizar seus usos locais. Saber que ora-pro-nóbis

²² Entrevista concedida por KINUPP, Valdely. **Entrevista III**. [11 jul. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via aplicativo de mensagem. A entrevista completa está disponível no Apêndice C.

²³ Entrevista concedida por SOARES, Carla. **Entrevista I**. [28 maio. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via e-mail. A entrevista completa está disponível no Apêndice A.

(*Pereskia aculeata*) é PANC não deveria ser suficiente, e sim entender por que essa verdura tradicionalmente usada na culinária mineira é considerada uma planta alimentícia não convencional – e, sempre quando possível, incorporá-la na alimentação, para que o deixe de ser. Também não é suficiente entender por que cambuci (*Campomanesia phaea*), um fruto nativo da Mata Atlântica, é pouco encontrado na paisagem paulistana, ainda que dê o nome ao conhecido bairro da Zona Sul da capital – é necessário promover plantio de mudas em canteiros urbanos, de modo que essa espécie nativa repovoe seu lugar de origem e retorne aos hábitos alimentares da população local.

Esses casos são apenas exemplos de como podemos nos apropriar das PANC na alimentação, em especial no contexto urbano. O acrônimo PANC tem realçado essas questões e reforçado a importância de se compreender a origem e a situação do alimento que consumimos ou que deixamos de consumir, mas para isso é fundamental ir além de sua denominação como “não convencional”.

2.2. Sobre o acrônimo PANC

O acrônimo PANC foi criado no fim de 2008 pela nutricionista Irany Arteché, que já trabalhava há alguns anos com a popularização das plantas não convencionais com o botânico Valdely Kinupp. De acordo com a própria Irany Arteché, em entrevista, o acrônimo surgiu durante a redação de um projeto, a partir de uma casualidade para facilitar a escrita de “Plantas Alimentícias Não Convencionais”.

No [ato de] escrever o projeto, que foi baseado na tese do Valdely [Kinupp], *Plantas Alimentícias Não Convencionais da região metropolitana de Porto Alegre*, [vi que] o nome ficava extenso demais e não tinha como usar “a erva daninha”, “planta invasora”, “inço”, “mato de comer”, “frutas nativas”... Precisava de um nome que abrangesse tudo isso, senão cada vez que fazia referência tinha que usar Plantas Alimentícias Não Convencionais ou todas essas outras denominações. O Valdely recém tinha lançado um artigo, que era “Hortaliças comestíveis não convencionais”, alguma coisa do tipo, mas era uma sigla completamente extensa, a sigla era mais difícil de dizer do que o próprio termo “Plantas Alimentícias Não Convencionais”. Então comecei a escrever e coloquei do lado “PANC”, [soletrando] P-A-N-C. E aí gostei da sonoridade.²⁴

Irany e Kinupp concordaram em, dali em diante, empregar o termo PANC para designar

²⁴ Entrevista concedida por ARTECHE, Irany E. B. **Entrevista II**. [24 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via aplicativo de mensagem. A entrevista completa está disponível no Apêndice B.

plantas não convencionais com potencial alimentício. Na entrevista, Irany apontou três momentos importantes para a popularização do termo: o primeiro deles é um vídeo sobre PANC e soberania alimentar²⁵ no qual ambos participaram. O vídeo, de 2009, divulga atividades realizadas para assentados do Movimento dos Trabalhadores Sem-Terra (MST) do Rio Grande do Sul. Nessas atividades, Irany e Kinupp instruem os assentados a descobrir e preparar plantas com potencial alimentício e, assim, aumentar o aproveitamento das áreas cultiváveis. Produzido pelo coletivo Catarse e promovido pela Superintendência da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) em conjunto com o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), o vídeo foi um dos primeiros instrumentos de divulgação do acrônimo que, aos poucos, passava a se popularizar.

O segundo acontecimento importante, para Irany, ocorreu em 2014, com o lançamento do livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*, escrito por Valdely Kinupp e Harri Lorenzi. Kinupp contou que a ideia do livro surgiu quando era professor da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), entre 2002 e 2003, e estava entrando no doutorado. Ele já realizava oficinas, palestras e cursos para identificação e consumo de plantas não convencionais e via a necessidade de sistematizar o conhecimento em um guia botânico. Por isso, fez a proposta a Harri Lorenzi, autor de bibliografia diversa sobre plantas e fundador do Instituto Plantarum, situado em Nova Odessa (SP). Para ele, “PANC é um termo quase que perfeito, um termo guarda-chuva que inclui todas as plantas alimentícias negligenciadas, subutilizadas e desconhecidas de grande parte da população”²⁶.

O livro apresenta com detalhes 351 espécies não convencionais, suas características, usos, propagação e usos culinários, um grande diferencial em se tratando de bibliografias ligadas à botânica. São apresentadas plantas nativas, exóticas, cultivadas ou espontâneas no território brasileiro, algumas até bastante cultivadas comercialmente, como o açaí (*Euterpe oleracea*), o que suscita questionamentos sobre o que leva um alimento a ser considerado PANC. Há também plantas muito comuns no dia a dia, como o mamoeiro (*Carica papaya*), mas o livro ressalta usos de partes não convencionais, como o caule e as flores.

Em sua dissertação, Ranieri (2018, p. 134) discute a pertinência e o uso do acrônimo PANC em relação a plantas cujo uso alimentício é subutilizado. O autor atenta para o fato de

²⁵ Disponível em: <http://coletivocatarse.blogspot.com/2010/04/projeto-pancs-soberania-alimentar-e.html>. Acesso em: 25 jun. 2019.

²⁶ Entrevista concedida por KINUPP, Valdely. **Entrevista III**. [11 jul. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via aplicativo de mensagem. A entrevista completa está disponível no Apêndice C.

que o termo pode invisibilizar algumas culturas, já que “denominando algo como não convencional, aqueles que convencionalmente utilizam certa planta são negligenciados, sendo muitas vezes uma imposição embebida em aspectos técnicos, acadêmicos e urbanos”.

De acordo com o autor (2018, p. 134),

O uso da terminologia PANC está cercado de algumas contradições, e pode tornar-se de certa forma inapropriado no momento que denomina de forma genérica certas espécies como “não convencionais”, ou seja, indicando que não são comumente consumidas. Obviamente essa característica depende do interlocutor, do seu conhecimento e uso sobre a planta. Como exemplo prático, a literatura denomina a taioba como um expoente das Plantas Alimentícias Não Convencionais. Essa denominação é incorreta e generalista porque, para parte da população, ela é considerada convencional.

Para dirimir dúvidas sobre as PANC e disseminar conhecimentos sobre elas, o Instituto Kairós publicou, em 2017, o *Guia prático de PANC*²⁷, com curadoria de plantas e textos de Guilherme Reis Ranieri, coordenação de Arpad Spalding Reiter e Vinícius do Nascimento e arte e diagramação de Felipe Borges. O guia concentra informações relevantes sobre PANC – como sua relação com culturas alimentares e a segurança ao consumi-las – e apresenta algumas plantas, que foram selecionadas por serem fácil de obter e preparar, além de incluir espécies mais adequadas para cultivo em hortas escolares.

O terceiro acontecimento citado por Irany diz respeito ao que tem ocorrido atualmente. Segundo a nutricionista, como o termo já está bastante popularizado, existe o desafio de romper a excentricidade que envolve o consumo de plantas não convencionais. Para isso, é necessário trivializá-las na cozinha.

Eu acho que é preciso trivializar, e quando fiz o curso com o Valdely, nós fomos para propriedades, sítios e tal, com uma pegada bem normal para um sítio. E a cozinha que mostrei foi uma cozinha trivial: arroz, feijão, farofa, ovo... Como a gente coloca PANC junto? Porque primeiro é preciso trazer uma familiaridade, trazer um sabor que remeta ao habitual. E aí depois a gente pode voar mais alto. Mas primeiro é convencer o filho, o sobrinho, o primo, o tio, o pai, a mãe, a amiga... É convencer as outras pessoas de que, sim, é um alimento e que pode estar na mesa todo dia. Eu acho que o jeito é trivializar.

A nutricionista citou os projetos que têm desenvolvido em parceria com Kinupp e Nuno Madeira, agrônomo e pesquisador da Embrapa Hortaliças, para a popularização do cultivo de PANC e seu uso na cozinha do cotidiano. Eles e outros especialistas na temática, em todo o

²⁷ Disponível em: <https://institutokairos.net/wp-content/uploads/2017/08/Cartilha-Guia-Pr%C3%A1tico-de-PANC-Plantas-Alimenticias-Nao-Convencionais.pdf>. Acesso em: 11 abr. 2019.

Brasil, têm se voltado à realização de atividades com esse propósito para, justamente, torná-las cada vez mais convencionais. Desse modo, promovem o fortalecimento da agricultura camponesa e agroecológica – que prioriza culturas biodiversas – e o enriquecimento das refeições de quem decide incorporar PANC nos hábitos alimentares.

Durante o desenvolvimento desta pesquisa participei de várias atividades sobre PANC, as quais foram muito relevantes para compreender aspectos sobre essas plantas e relacioná-las ao conceito de soberania alimentar. Dentre essas atividades, destaco duas experiências: o PANC na City, organizado pela nutricionista Neide Rigo, realizada em 6 de agosto de 2016, um sábado; e uma visita guiada ao Instituto Plantarum, com os autores do guia *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil*, Kinupp e Lorenzi, em 18 de maio de 2019.

Neide Rigo é uma das maiores referências em PANC no país, e seu trabalho prioriza a divulgação e o resgate de usos dessas plantas – que, como ela mostra no PANC na City, podem ser encontradas em calçadas, parques, praças; basta exercitar outro olhar para a paisagem urbana. A atividade inicia com uma conversa sobre o interesse dos participantes em PANC; prossegue com um passeio de reconhecimento de plantas alimentícias pelo bairro da City Lapa, em São Paulo, onde Neide Rigo reside, com duração de aproximadamente três horas (Figura 3); o passeio também inclui uma passagem pela horta comunitária do bairro, um espaço que Neide e os vizinhos recuperaram; na volta à sua residência, os participantes dispõem as espécies reconhecidas e coletadas em uma mesa, para registro (Figura 4); e a atividade se encerra com um almoço com várias preparações que usam PANC, muitas delas reconhecidas no passeio.

Figura 3 – Participantes do PANC na City reconhecem erva-cidreira-do-campo (*Lippia alba*) em calçada do City Lapa.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 6 de agosto de 2016.

Figura 4 – Espécies vegetais coletadas durante o PANC na City.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 6 de agosto de 2016.

A visita guiada ao Instituto Plantarum ocorreu em 18 de maio de 2019, um sábado. O grupo do qual participei saiu logo cedo de São Paulo em um ônibus para Nova Odessa (SP), onde fica o jardim botânico do instituto. Aberto ao público desde 2011, o jardim botânico abriga cerca de 3.500 espécies vegetais em uma área de aproximadamente 9 hectares, e é considerado atualmente o maior jardim botânico do Brasil, segundo o próprio Lorenzi. O botânico idealizou o espaço em 1990, com o objetivo de organizar o acervo de plantas coletadas por meio de suas expedições científicas. Durante a atividade, Kinupp e Lorenzi apresentaram várias espécies não convencionais disponíveis no jardim botânico (Figura 5) – inclusive algumas que não estão no livro, como o araticum-vermelho (*Annona spinescens*, na Figura 6) e o tomatinho-do-mato (*Solanum diploconos*). No encerramento da visita guiada, Kinupp e Lorenzi afirmaram que pretendem lançar um segundo volume com outras espécies em breve e, desse modo, continuar o trabalho de divulgação de PANC.

Figura 5 – Kinupp (ao alto, de camiseta branca) e Lorenzi (com o megafone) apresentam espécies alimentícias não convencionais em visita guiada no Instituto Plantarum.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 18 de maio de 2019.

Figura 6 – Araticum-vermelho (*Annona spinescens*)²⁸, uma das PANC apresentadas durante a visita ao Instituto Plantarum.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 18 de maio de 2019.

²⁸ Esta é uma planta nativa da caatinga, que produz frutos de casca e polpa de cor laranja, e pertence à família das *Annonaceae* – mesma família do biribá (*Rollinia mucosa*) e da graviola (*Annona muricata*). As sementes que deram origem à planta cultivada no jardim botânico foram coletadas por Lorenzi em uma expedição ao Vale do São Francisco na Bahia, em 2011.

Importante citar também outro ciclo de eventos – dos quais não pude participar – que colaborou fortemente para a disseminação do acrônimo entre o público em geral: *Comer é PANC*, organizado pelo Sesc São Paulo entre abril e novembro de 2018. Os eventos consistiram em 19 encontros gratuitos sobre a introdução das PANC no cardápio do dia a dia, formas de experimentá-las, sua relação com culturas alimentares tradicionais e uso das PANC em restaurantes, e contaram com a curadoria de Neide Rigo, que encerrou o ciclo de encontros abordando o PANC na City.

Em entrevista, Irany reforçou o mérito do acrônimo para o despertar em relação às plantas não convencionais para a alimentação.

Essa facilidade do acrônimo, essa intimidade, essa familiaridade, essa simplicidade, esse ineditismo trouxe uma novidade. Que não é novidade, novidade é somente o acrônimo, mais nada. As plantas sempre existiram, elas que sustentaram a humanidade ao longo de sua existência, foram as PANC. Depois veio o supermercado. Bom, aí o supermercado tirou essas plantas do circuito convencional e tornou-as não convencionais. Certamente o acrônimo gerou uma demanda, antes do acrônimo já existia muito este conceito. Esse conceito era restrito ao ambiente acadêmico – sempre houve grandes estudiosos sobre isso – e na agricultura, pequenos agricultores, agricultura de subsistência... Essas plantas sempre existiram. Mas PANC... Ah, PANC trouxe essas plantas para feira de novo, PANC trouxe essas plantas para o supermercado, trouxe essas plantas para o restaurante... Foi a partir deste acrônimo, a partir desta novidade, em que tudo que é novo exerce um certo poder de sedução nas pessoas, elas dão uma atenção. Então esta novidade fez com que se resgatasse muito da culinária antiga, a culinária dos antepassados. Então acho que sim, a criação do acrônimo foi bastante importante. Eu não sei se sem o acrônimo se nós estaríamos [assim] nesse momento. Aconteceria alguma coisa. Teríamos alguma mudança, porque uma mudança estava se firmando na área dos agroecológicos, dos orgânicos. Mas que o acrônimo ajudou, certamente, ajudou bastante.

Após feitas as reflexões sobre a soberania alimentar e as considerações sobre a importância das PANC no resgate de culturas alimentares tradicionais e seu papel na transformação da atual conjuntura agrícola, o próximo passo para o desenvolvimento desta pesquisa foi o de atestar a percepção do conceito entre as pessoas em cenários onde é possível adquiri-las. O capítulo seguinte aborda os trabalhos de campo realizados em quatro feiras orgânicas do município de São Paulo, apresentando os resultados e discussões a respeito dessa temática. O objetivo foi o de tentar obter evidências em relação à percepção das PANC entre feirantes e consumidores, verificar o contexto de compra e venda dessas plantas e correlacionar os dados encontrados com informações socioeconômicas do público das feiras observadas.

CAPÍTULO 3

3.1. Sobre os trabalhos de campo

Como dito na introdução deste trabalho de conclusão de curso, um dos questionamentos que orientaram esta pesquisa foi o de verificar em que contexto é possível encontrar PANC para aquisição e consumo, dentro da dinâmica de circulação de produtos agrícolas. Portanto, a pergunta principal era: onde encontrá-las à venda? Como na grande maioria das vezes a aquisição de alimentos se dá por meio das relações de troca (compra e venda) entre as pessoas, em razão da divisão social e territorial do trabalho – separação campo e cidade, segundo Marx e Engels (2007 [1845-46]) –, para tentar responder a essa pergunta foi necessário determinar quais os locais onde as relações de troca que envolvem PANC poderiam ocorrer.

Os trabalhos de campo desenvolvidos tiveram como principal objetivo verificar e registrar o contexto das PANC no cenário das feiras de produtos orgânicos em São Paulo, dentro dos circuitos curtos de comercialização, que, de acordo com Rambo, Pozzebom e Von Dentz (2019, p. 18), são aqueles nos quais

[...] o produtor entrega diretamente o seu produto ao consumidor, chamado “venda direta”. Esses circuitos constituem capacidade de caracterizar o território e reforçar a especificidade dos produtos. Essas formas de venda, através da ligação mais estreita entre o território, o cliente e o produto, reforçam o caráter de proximidade da produção local, bem como a constituição de novos usos do território.

Ainda segundo os autores, as feiras livres “cumprem os papéis de escoar a produção, garantir melhores preços e possibilitar a aproximação com seus consumidores” (RAMBO; POZZEBOM; VON DENTZ, 2019, p. 20). Para Darolt et al. (2016, p. 16), “a compra em circuitos curtos é uma forma de fugir da padronização imposta pelo sistema agroalimentar industrial que uniformiza modos de vida e direciona o consumo”. Os autores evidenciaram em estudo que.

[...] os circuitos curtos são viáveis e fortalecem as redes alimentares alternativas quando associados com as características da produção ecológica (pequenas áreas, mão de obra familiar, produção diversificada, autonomia dos agricultores, ligação com o consumidor, preservação da biodiversidade, valorização da paisagem, qualidade alimentar e produto saudável).

O propósito da pesquisa de campo em feiras de orgânicos era o de verificar como as

PANC – produzidas em cultivos biodiversos – integravam o conjunto de produtos ofertados por feirantes e, desse modo, eram adquiridas por consumidores. Trata-se de compreender uma particularidade dentro da totalidade que é o mercado de alimentos e de produtos agrícolas, de modo a realizar um exercício de pesquisa para este trabalho de graduação, tal como descrevem Serpa (2006) e Claval (2013) sobre o trabalho de campo enquanto ferramenta necessária à produção de conhecimento geográfico.

As saídas de campo foram baseadas na experiência de uma das atividades realizadas no âmbito da disciplina de Geografia Agrária I, ministrada pela Profa. Dra. Valeria de Marcos no primeiro semestre de 2015: os trabalhos de campo realizados em quatro pontos de abastecimento da capital paulistana – Mercado Municipal de São Paulo, Mercado Kinjo Yamato, Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e uma feira de fácil acesso e dentro do contexto onde vivem os alunos da disciplina – no meu caso, a feira escolhida na época foi a feira livre da Rua Barão do Bananal, na Pompeia, realizada aos sábados. O exercício de campo propunha compreender a dinâmica da circulação de produtos agrícolas no município de São Paulo; por isso, buscou-se resgatar esta proposta neste TGI.

Pode-se dizer que a feira – em especial as com espaço para que o agricultor possa vender diretamente seus produtos, como é o caso das orgânicas –, é um dos principais espaços de articulação entre campo e cidade, um dos poucos onde habitantes das áreas urbanas podem conhecer, interagir, conversar com quem produz o alimento no campo. De acordo com a pesquisadora Eliany Dionizio Lima (2012), que disserta sobre a feira livre no município de Feira de Santana (BA), a feira é condição da mediação entre campo e cidade, porque representa um espaço socialmente produzido a partir a divisão territorial do trabalho.

De acordo com Ana Fani Carlos (2007), a feira persiste enquanto ponto de encontro, para além do lugar de mercado em meio à invasão dos supermercados e *shopping centers* na metrópole fragmentada e hierarquizada. Segundo a autora (2007, p. 20), “o lugar é o mundo do vivido, é onde se formulam os problemas da produção no sentido amplo, isto é, o modo em que é produzida a existência social dos seres humanos”. Portanto, as feiras em São Paulo se caracterizam por esse aspecto, revelando as contradições da produção espacial na metrópole e da própria sociedade de nossa época – cada vez mais sujeitas à fragmentação e à mundialização.

É no plano do lugar que é possível, por exemplo, compreender a racionalidade homogeneizante inerente ao processo de acumulação, que não se realiza apenas a partir da produção de objetos e mercadorias, mas liga-se cada vez mais à produção de um novo espaço, de uma nova divisão e organização do trabalho, além de produzir modelos de comportamento que induzem ao

consumo e norteiam a vida cotidiana (CARLOS, 2007, p. 11).

É possível ainda visualizar as feiras como espaços de horizontalidade, tal como descreveu Santos (2011), pois são lugares onde predominam a integração solidária, em virtude de suas funções banais e contrarracionalidades, ainda que perturbadas pelas verticalidades que definem ordens técnicas, políticas e econômicas do território (conforme uma racionalidade hegemônica, segundo este autor). Nas horizontalidades,

Todos os agentes são, de uma forma ou de outra, implicados, e os respectivos tempos, mais rápidos ou mais vagarosos, são imbricados. Em tais circunstâncias pode-se dizer que a partir do espaço geográfico cria-se uma solidariedade orgânica, o conjunto sendo formado pela existência comum dos agentes exercendo-se sobre um território comum. [...] Trata-se, aqui, da produção local de uma integração solidária, obtida mediante solidariedades horizontais internas, cuja natureza é tanto econômica, social, cultural como propriamente geográfica. A sobrevivência do conjunto, não importa que os diversos agentes tenham interesses diferentes, depende desse exercício da solidariedade, indispensável ao trabalho e que gera a visibilidade do interesse comum (SANTOS, 2011, p. 109-110).

A decisão de observar feiras de produtos orgânicos surgiu a partir da necessidade de localizar, conhecer e registrar locais onde poderíamos encontrar PANC à venda no município de São Paulo. A partir do estudo dos circuitos curtos de comercialização e da função da feira como lugar de mediação entre cidade e campo, optou-se por ir a feiras de orgânicos pelo fato de concentrar camponeses e comerciantes ligados à agricultura que valoriza a produção de alimentos e que garanta a saúde das pessoas e do meio ambiente. Nem todos os produtores adotam a agroecologia, mas empregam práticas agrícolas mais sustentáveis e que priorizam cultivos biodiversos.

Dessa forma, presumiu-se que nessas feiras haveria maior possibilidade de encontrar PANC à venda, mais dificilmente encontradas no circuito tradicional de comércio de alimentos. Além disso, buscava-se atestar, com a pesquisa em campo, o conhecimento dos consumidores a respeito do termo PANC, isto é, verificar se consumidores que estariam mais expostos a ideias e perspectivas das agriculturas orgânica e agroecológica – pelo fato de frequentarem feiras de orgânicos – teriam mais conhecimento do que são as PANC. É importante mencionar, ainda, que é possível comprá-las por meio da participação em grupos de consumo responsável, modalidade de compra de alimentos bastante estudada em pesquisas relacionadas à agroecologia, economia solidária, soberania alimentar e agricultura camponesa – como as

desenvolvidas pelo Instituto Kairós²⁹ – porém, não foi o propósito desta pesquisa atestar o conhecimento de consumidores participantes de grupos de consumo responsável em relação às PANC.

3.2. Descrição dos trabalhos de campo e métodos de pesquisa

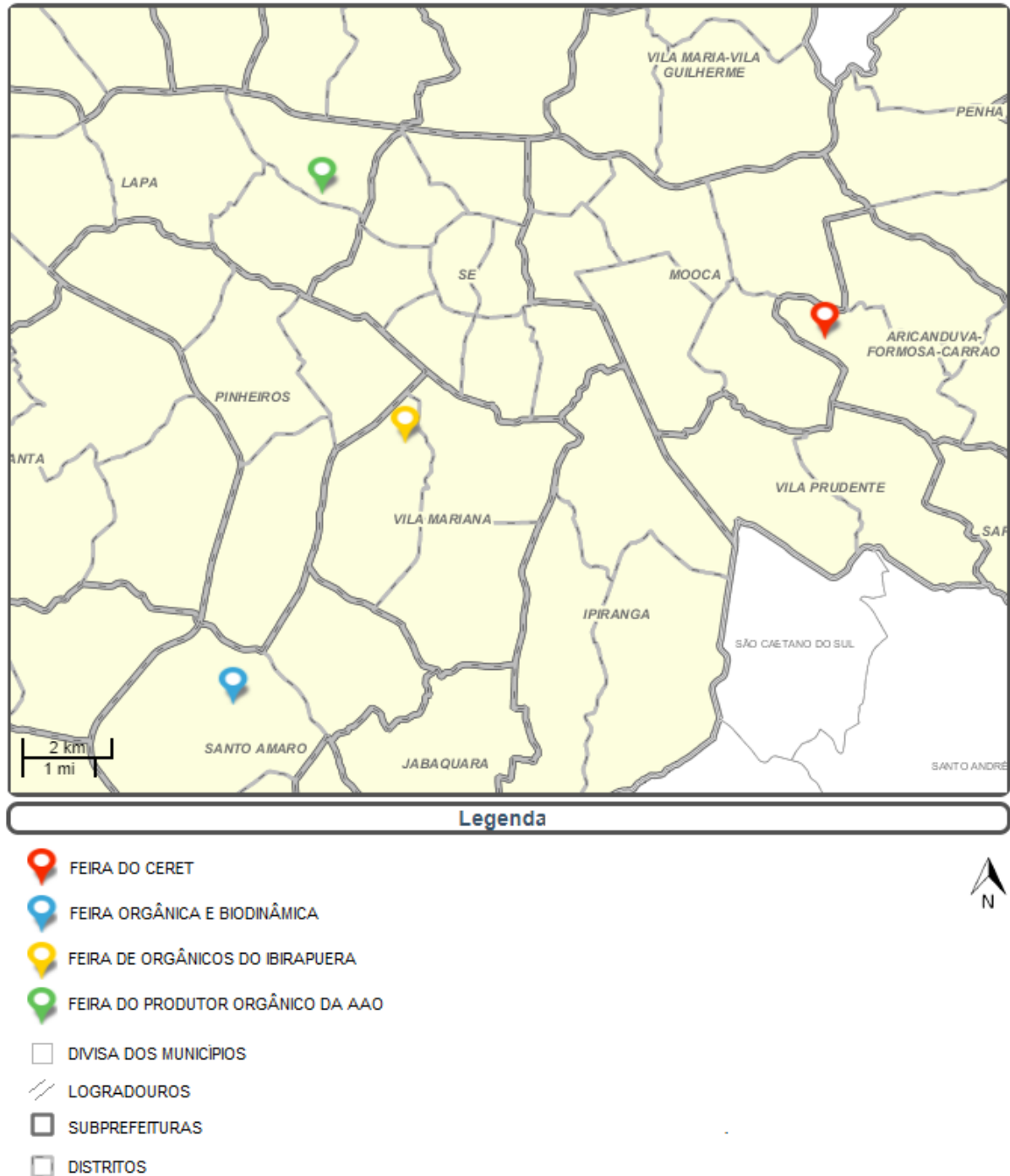
Após decidido que as feiras orgânicas seriam os locais de pesquisa, foi necessário determinar o número de feiras a serem observadas e, principalmente, quais delas observar. Das 45 iniciativas para comércio de produtos orgânicos disponíveis no município de São Paulo – segundo o mapa de feiras orgânicas do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec)³⁰, até o momento da conclusão desta pesquisa –, quatro feiras foram escolhidas, considerando-se os dias disponíveis em uma semana. Foi estipulada a última semana de junho de 2019 para realização dos trabalhos de campo. Primeiramente foram selecionadas duas feiras que podem ser consideradas as mais expressivas do município: a Feira de Orgânicos do Ibirapuera (antiga Feira do Modelódromo do Ibirapuera) e a Feira do Produtor Orgânico da Associação de Agricultura Orgânica, no Parque da Água Branca. Em seguida, verificou-se outras duas feiras que pudessem trazer aspectos distintos das duas primeiras feiras escolhidas e que pudessem ser realizadas em outros dias da semana.

Os quatro dias para o trabalho de campo foram divididos da seguinte forma: terça, 25 de junho, ida à Feira Orgânica do Ceret; quinta, 27 de junho, ida à Feira Orgânica e Biodinâmica; sábado, 29 de junho, ida à Feira de Orgânicos do Ibirapuera; domingo, 30 de junho, ida à Feira do Produtor Orgânico da AAO. Importante mencionar que esta última feira não ocorre apenas aos domingos, dia observado, mas também às terças e sábados. É possível que ela apresente aspectos distintos nesses outros dias da semana – essa pode ser uma investigação a ser feita em outras pesquisas relacionadas ao assunto no futuro. Na Figura 7, verifica-se a localização das quatro feiras visitadas.

²⁹ Para conhecer as informações do Instituto Kairós, veja o *site* disponível em: <https://institutokairos.net/2015/05/acervo-sobre-grupos-de-consumo-responsavel/>. Acesso em: 5 set. 2019.

³⁰ O mapa de feiras orgânicas do Idec é uma ferramenta de busca que localiza feiras orgânicas ou agroecológicas, grupos de consumo responsável e comércios parceiros de orgânicos em todo o Brasil. Conta também com uma seção de receitas e um acervo digital com diversos materiais relacionados à agroecologia, à produção orgânica e à alimentação saudável. Disponível em: <https://feirasorganicas.org.br/>. Acesso em: 5 set. 2019.

Figura 7 – Localização das feiras orgânicas observadas.



Fonte: GeoSampa (2019), organizado pela autora.

Em paralelo a isso, foram elaboradas as perguntas a serem feitas aos feirantes, para realização da técnica da entrevista semiestruturada, de modo a seguir um roteiro em busca de padronização das respostas, mas houve oportunidade para registrar respostas a perguntas que surgissem no momento das entrevistas. Houve também o registro em áudio de algumas falas

dos entrevistados, descritos adiante. Também fez parte desta etapa a elaboração do questionário, técnica usada na abordagem dos consumidores, com combinação de perguntas fechadas e abertas.

Posteriormente, foi necessário determinar a quantidade de consumidores e feirantes a serem entrevistados. Em cada uma das feiras foram aplicados dez questionários para consumidores e feitas entrevistas com cinco feirantes – entre eles, camponeses, comerciantes de produtos minimamente processados e produtos processados e ultraprocessados. Para feirantes e consumidores foi solicitada a assinatura de um termo de consentimento livre e esclarecido (modelo disponível no Apêndice D), que continha informações adicionais sobre a pesquisa e contato da pesquisadora para consulta do informante, caso o desejassem.

As saídas de campo ocorreram o mais cedo possível pela manhã, de modo a aproveitar todo o tempo que as feiras duravam. Os primeiros momentos foram dedicados exclusivamente à observação. As bancas ainda estavam sendo montadas pelos feirantes, e pude ver os consumidores chegando pouco a pouco. São vendidos tanto alimentos frescos, *in natura*, quando alimentos minimamente processados e processados. Havia muitos gêneros agrícolas convencionais e alguns alimentos sazonais, como a mexerica (*Citrus reticulata*), comuns no inverno.

A maior parte dos feirantes que participam das feiras são produtores camponeses, o que oferece uma aproximação importante para o consumidor que busca comprar direto de quem produz e saber de onde vem seu alimento. Dentre os 20 feirantes entrevistados, 15 são produtores, e cinco deles, intermediários, no caso, comerciantes de produtos minimamente processados e produtos processados. Durante as entrevistas, notou-se um especial entusiasmo e grande colaboração por parte dos feirantes que também são produtores e que tinham PANC à disposição para venda. Vários deles foram muito didáticos ao falar das plantas não convencionais, apresentando suas propriedades medicinais, formas de cultivo, vantagens ao mantê-las no cultivo orgânico ou agroecológico.

Preferencialmente³¹ foram abordados feirantes que tinham algumas PANC à venda em suas bancas no momento das visitas, *in natura* ou produtos que as utilizassem como ingrediente. Como se viu no capítulo 2 deste trabalho, o conceito de PANC é relativo e depende do interlocutor, do seu conhecimento e do uso que se faz da planta (RANIERI, 2018), portanto, houve dificuldade em definir o que poderia ser considerado PANC ou não no levantamento

³¹ Como dito na introdução, as abordagens com os feirantes foram feitas conforme eles demonstravam disposição para responder às questões da entrevista. Nem todos os feirantes abordados vendiam PANC ou produtos com elas nos dias de visita às feiras, no entanto, mantive o registro das entrevistas neste capítulo.

dessas plantas nas idas às feiras de orgânicos. Um dos critérios para ajudar a identificar algumas PANC entre os alimentos que estavam sendo comercializados foi o livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*, de Kinupp e Lorenzi (2014). Mas foram encontradas espécies não convencionais nas bancas, assim apresentadas pelos feirantes, que não constam no livro. Como exemplo para descrever essa dificuldade em determinar o que é PANC nas idas às feiras, cito a melissa (*Melissa officinalis*), planta comumente usada com finalidade medicinal, mas que também pode ser aproveitada como aromatizante de alimentos.

Nas quatro feiras foram presenciados momentos de conversa entre consumidores e feirantes, como troca de receitas, opiniões sobre alguma reportagem recente a respeito de um alimento da moda e até mesmo uma bronca de uma cliente que não encontrou o “famoso” peixinho-da-horta (*Stachys byzantina*)³² que havia encomendado na semana anterior a um dos feirantes entrevistados. Essas relações sociais mostram como a feira ainda resiste como lugar de base da reprodução da vida no contexto dos bairros onde se localizam, mas são espaços restritos quando analisados no nível da metrópole fragmentada que é São Paulo (CARLOS, 2007).

Após a realização dos trabalhos de campo – descritos com mais detalhes nas seções seguintes deste capítulo –, iniciou-se a etapa de organização dos dados. Em seguida, com os resultados individualizados, deu-se início à redação deste capítulo. Um breve histórico, a descrição e as informações da observação nas feiras estão documentadas em seções específicas a cada uma delas. Incluiu-se também nas seções indicadas às feiras as informações coletadas a partir das entrevistas com os feirantes. Essas informações estão descritas na ordem da realização destas (do primeiro ao último entrevistado).

Para fins de consulta, os preços de todas as PANC e produtos derivados delas que foram encontrados nas bancas dos feirantes entrevistados foram organizados em uma tabela e podem ser vistos no Apêndice E. No entanto, como exercício deste trabalho de conclusão, para se fazer um comparativo de preços foram indicadas apenas as plantas não convencionais encontradas em pelo menos duas bancas diferentes (Quadro 1). Não foram considerados produtos minimamente processados e produtos processados com PANC como ingredientes neste comparativo.

³² Foi o consumo dessa PANC, pela primeira vez em 2015, que despertou meu interesse em estudá-las neste TGI. O preparo mais conhecido de peixinho-da-horta é empanado e frito, do mesmo modo que se consome peixe frito como aperitivo (por isso o nome). Através da experiência de consumir essa planta – que é da mesma família da sálvia (*Salvia officinalis*) –, fui movida pela curiosidade em conhecer e pesquisar as PANC.

Quadro 1 – Comparativo de preços de PANC encontradas nas bancas dos feirantes entrevistados.

	José Nildon	Leandro	Vilma	Cleide	Paulo Coutinho	Wagner	Magda
azedinha (maço)	entre R\$ 3 e 4	R\$ 4	R\$ 4	R\$ 6	R\$ 3	R\$ 4	R\$ 4
	José Nildon	José Dário	Marlene	Júlio César	Magda		
ora-pro-nóbis (maço)	entre R\$ 3 e 4	entre R\$ 3 e 5	R\$ 8	R\$ 3	R\$ 4		
	José Dário	Leandro	Cleide	José Carlos			
açafrão-da-terra (quilo)	R\$ 25	R\$ 25	R\$ 35	R\$ 25			
	José Nildon	José Dário	José Carlos	Magda			
serralha (maço)	entre R\$ 3 e 4	entre R\$ 3 e 5	R\$ 4	R\$ 4			
	José Nildon	José Dário	Yumi				
capuchinha (maço)	entre R\$ 3 e 4	entre R\$ 3 e 5	R\$ 5				
	Marlene	Wagner	Magda				
caruru (maço)	R\$ 4	R\$ 4	R\$ 4				
	José Nildon	José Dário	Paulo Coutinho				
melissa (maço)	entre R\$ 3 e 4	entre R\$ 3 e 5	R\$ 3				
	José Nildon	Cleide	Wagner				
peixinho-da-horta (maço)	entre R\$ 3 e 4	R\$ 6	R\$ 4				
	Marlene	José Carlos	Magda				
picão-preto (maço)	R\$ 4	R\$ 4	R\$ 4				

	José Nildon	Paulo Coutinho
bálsamo (maço)	entre R\$ 3 e 4	R\$ 3
	José Dário	Vilma
beldroega (maço)	entre R\$ 3 e 5	R\$ 3
	Yumi	Paulo Coutinho
coração de bananeira (quilo)	R\$ 5	R\$ 5
	José Nildon	José Dário
dente-de-leão (maço)	entre R\$ 3 e 4	entre R\$ 3 e 5
	Paulo Coutinho	José Carlos
erva-cidreira (maço)	R\$ 3	R\$ 4
	Marlene	José Carlos
guasca (maço)	R\$ 4	R\$ 4
	José Carlos	Wagner
língua-de-vaca (maço)	R\$ 4	R\$ 4
	Marlene	José Carlos
picão-branco (maço)	R\$ 4	R\$ 4
	José Nildon	José Dário
tanchagem (maço)	entre R\$ 3 e 4	entre R\$ 3 e 5

Feira do Ceret
Feira Orgânica e Biodinâmica
Feira de Orgânicos do Ibirapuera
Feira do Produtor Orgânico da AAO

Fonte: Dados das entrevistas feitas com feirantes por Jaqueline Ogliari Rezende.

Verifica-se que os preços das hortaliças não convencionais vendidas por maço variam entre R\$ 3 e R\$ 8. O tamanho dos maços variava entre as bancas de feirantes, isto é, havia maços mais generosos, outros nem tanto. O preço do açafrão-da-terra era o mesmo em três bancas (R\$ 25 o quilo), que se diferenciava do preço de R\$ 35 de uma das bancas da Feira Orgânica do Ibirapuera. No caso do coração de bananeira, os preços nas duas bancas onde foi encontrado é o mesmo: R\$ 5. Faz-se aqui a sugestão de outra pesquisa a fim de comparar, por exemplo, os preços das PANC com produtos hortifrutícolas convencionais.

Notou-se uma diversidade maior de PANC na Feira do Produtor Orgânico, da AAO, situada no Parque da Água Branca. Entretanto, como são plantas não convencionais, não há garantia de que elas podem ser sempre encontradas nas feiras observadas, ou mesmo com os mesmos feirantes. Essa é uma realidade que pode mudar à medida que as PANC se popularizarem, mas é fundamental considerar também que a oferta delas está sujeita à sazonalidade.

A penúltima seção deste capítulo trata especificamente dos consumidores – perfil socioeconômico e suas respostas a questões relacionadas às PANC –, cujas informações foram coletadas a partir das respostas dadas às perguntas do questionário. Nesta seção foi feita uma breve discussão dos resultados referentes ao exercício de aplicação do questionário, além da apresentação de um quadro indicando quais PANC foram mais citadas pelos consumidores abordados.

Ao final deste capítulo, faz-se uma discussão sobre os trabalhos de campo como um todo, reforçando alguns aspectos e levantando reflexões que foram desenvolvidas ao longo da pesquisa, além de informações adicionais verificadas com a observação.

3.3. Feira Orgânica do Ceret – Tatuapé

A feira acontece toda terça, das 7h às 13h, no antigo estacionamento do Centro Esportivo, Recreativo e Educativo do Trabalhador (Ceret), localizado na Rua Eleonora Cintra, 1126, bairro Tatuapé, Zona Leste de São Paulo (Figuras 8, 9 e 10). É uma feira acessível por transporte público, situando-se próxima a duas estações de metrô, Tatuapé e Carrão. Começou em maio de 2016 (segundo informações passadas pelos próprios feirantes), alternando o uso do espaço com uma feira livre às quintas, que posteriormente passou para uma rua próxima.

Figuras 8 e 9 – Feira Orgânica do Ceret (Tatuapé).



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 25 de junho de 2019.

Figura 10 – Imagem de satélite da Feira Orgânica do Ceret e arredores (Tatuapé).



Fonte: Google Earth (2019).

Segundo o feirante José Nildon de Matos (informação verbal)³³, é muito provável que nos próximos meses a feira de orgânicos também deva sair do local e migrar para a rua, pois o

³³ Entrevista concedida por MATOS, José Nildon de. **Entrevista IV**. [25 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

terreno está em negociação para a construção de um condomínio vertical. Para ele, isso é ruim porque os clientes gostam da facilidade de poder estacionar os veículos enquanto fazem as compras e pelo fato de ser mais tranquilo montar e desmontar as bancas naquele local do que se ocorresse na rua. A feira fica próximo ao *shopping* Anália Franco e a várias residências e condomínios verticais de médio e alto padrão. É uma área bastante valorizada do bairro Tatuapé e que nos últimos anos vem se transformando com a construção desses empreendimentos.

A ida à primeira das quatro feiras ocorreu em 25 de junho de 2019, uma terça. O trabalho de campo começou com a observação do local. O estacionamento onde ocorre a feira fica do outro lado da rua do Ceret. Neste dia, o sol já incidia forte logo cedo, e quase não havia árvores ou locais com sombra para se abrigar, à exceção das próprias bancas dos feirantes.

Alguns feirantes abordados durante a observação logo indicaram a banca da Terezinha como a principal vendedora de PANC. No dia da observação de campo, José Nildon de Matos, seu esposo, estava à frente das vendas e concedeu entrevista para a pesquisa; o filho estava ao lado, ajudando-o no trabalho. Terezinha se encontrava em um curso de capacitação na horta, promovido pela Associação de Agricultores da Zona Leste (AAZL). Ambos vieram de Ribeira do Pombal (BA) tentar a vida em São Paulo, e hoje são agricultores associados com certificado orgânico expedido pelo Ministério da Agricultura, Pesca e Abastecimento através do Organismo de Controle Social (OCS). De acordo com as regras desse tipo de certificação, os produtores só podem comercializar na feira, direto ao consumidor (pessoa física), sem intermediários. Dividem a rotina de feirante com a de agricultores; para José Nildon, as duas atividades são cansativas, mas muito satisfatórias. O casal está há quatro anos no local, quando ali havia apenas a feira de produtos convencionais. Eles também atuam na Feira de Orgânicos do Parque do Carmo, aos sábados. A maior parte dos produtos são hortaliças cultivadas em um terreno situado em São Mateus, extremo leste de São Paulo, embaixo de linhas de transmissão de energia – um lote que poderia estar ocioso, mas que se transformou em horta e gera renda para Terezinha e José Nildon.

No dia da saída de campo, José Nildon colocou à venda em sua banca as seguintes PANC, cujo preço dos maços variavam entre R\$ 3 e R\$ 4: almeirão-roxo (*Lactuca canadensis*), peixinho-da-horta, capuchinha (*Tropaeolum majus*), ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) – inclusive em muda –, taioba (*Xanthosoma taioba*), serralha (*Sonchus oleraceus*), azedinha (*Rumex acetosa*), bálsamo³⁴ (*Sedum dendroideum*), dente-de-leão (*Taraxacum officinale*),

³⁴ Não consta no guia PANC, de Kinupp e Lorenzi (2014).

tanchagem (*Plantago australis*), melissa³⁵ e babosa³⁶ (*Aloe vera*) (Figuras 11 e 12). Em alguns casos, traz encomendas solicitadas pelos clientes na semana anterior. Em potes de conserva, vendia por R\$ 30 e R\$ 40, respectivamente, frutos de capuchinha e jurubeba (*Solanum paniculatum*), como se vê na Figura 13. O feirante afirmou que faz questão de vender seus produtos a um bom preço, “para que todos possam consumir” (informação verbal)³⁷.

Figuras 11 e 12 – José Nildon de Matos organiza as hortaliças para venda; à direita, caixa com algumas PANC comercializadas por José Nildon.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 25 de junho de 2019.

Quando não conseguem produzir o suficiente para vender nas feiras, José Nildon e Terezinha trazem alimentos orgânicos de outros lugares, como agricultores camponeses em Vargem Grande Paulista, interior de São Paulo. José Nildon ressaltou, em vários momentos da entrevista, que seus clientes fazem questão de comprar orgânicos. Citou clientes com câncer, ou cujo médico recomendou o consumo de alimentos livres de agrotóxicos, como o caso de um cliente que procurou taioba por recomendação médica. O feirante também atribui à mídia o

³⁵ Não consta no guia *PANC*, de Kinupp e Lorenzi (2014).

³⁶ Também não consta no guia *PANC*, de Kinupp e Lorenzi (2014).

³⁷ Entrevista concedida por MATOS, José Nildon de. **Entrevista IV**. [25 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

aumento da procura por orgânicos, especialmente por PANC. Em entrevista, salientou a preocupação dos clientes com a saúde, o que os faz consumir orgânicos: “Dois anos atrás, [a procura por] orgânicos era devagar. Hoje está avançando muito. Vemos muitas pesquisas sobre efeitos de agrotóxicos. O valor é maior, mas o alimento é melhor. A pessoa não vai mais para a farmácia” (informação verbal)³⁸. Um aspecto importante a destacar que foi observado nesta feira é que tanto feirantes quanto consumidores se mostraram bastante preocupados com a liberação recorde de agrotóxicos pelo atual governo federal.

Figura 13 – Sementes de (*Tropaeolum majus*) e jurubeba (*Solanum paniculatum*) em conserva.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 25 de junho de 2019.

Em seguida, o feirante José Dário da Silva foi entrevistado para esta pesquisa. Ele também é produtor dos alimentos que comercializa, e os cultiva em um sítio no distrito de Caucaia do Alto, em Cotia (SP), certificado pela OIA Brasil Certificadora. Há 20 anos produz somente orgânicos. Está presente na Feira do Ceret desde o início, há três anos, e vende seus produtos nas feiras da Rua Curitiba, aos sábados, e da AAO, no Parque da Água Branca, aos domingos. José Dário também vende PANC, mas a maior parte por encomenda dos clientes. Aproveita a ida à Zona Leste para entregar PANC a clientes na Penha, toda semana.

³⁸ Entrevista concedida por MATOS, José Nildon de. **Entrevista IV**. [25 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

Foram encontradas as seguintes PANC em sua banca, com preços variando de R\$ 3 a R\$ 5 o maço: ora-pro-nóbis, serralha, beldroega (*Portulaca oleracea*), dente-de-leão, tanchagem, capuchinha, melissa, todas separadas para clientes que haviam encomendado na semana anterior. Também foi encontrado açafrão-da-terra (*Curcuma longa*), a R\$ 25 o quilo. Assim como José Nildon, José Dário notou o aumento da procura por PANC nos últimos anos, e explicou que muitos de seus clientes as procuram para fazer suco verde. Gosta do termo PANC porque nomeia algo que antes era jogado fora, e hoje pode vender. Mas alertou: “Precisa certificar [os produtos] antes de vender” (informação verbal)³⁹.

Renato Silveira Brasil foi o terceiro feirante entrevistado. Também está na Feira do Ceret há três anos, quando surgiu. Ao contrário de José Dário, não percebeu o aumento da procura por PANC e não prioriza a sua venda porque “acaba arrancando, não compensa” (informação verbal)⁴⁰. Nota uma procura esporádica e, quando pode, traz o que foi encomendado pelo cliente. Parte dos produtos que comercializa vem do sítio onde produz, em Suzano (SP), certificados pelo Instituto de Tecnologia do Paraná (TECPAR); a outra parte o feirante compra de parceiros e vizinhos. Não foram encontradas PANC à venda em sua banca.

O quarto feirante entrevistado na Feira do Ceret foi João Giancoli, membro da Associação de Agricultura Natural de Campinas e Região (ANC). João trabalha com sua esposa, Polyana Vilas Boas, na fabricação de pães, bolos e biscoitos (Figura 14), em Ibiúna, interior paulista, e ambos comercializam seus produtos em feiras de orgânicos – às terças, na Feira do Ceret, no Tatuapé; aos sábados, participam das feiras da Rua Curitiba, no Ibirapuera, e do *shopping* Villa-Lobos, em Pinheiros; aos domingos, participam da feira da AAO, no Parque da Água Branca –, além de atenderem encomendas. Havia também, à venda na banca, produtos de outras marcas, como açúcar, aveia, café e geleia. João informou que estão há três anos na Feira do Ceret, ou seja, desde o começo. Segundo o feirante, seus produtos são feitos com alimentos orgânicos muitas vezes comprados nas próprias feiras. Além do trabalho como feirante, João se dedica à apicultura. A fabricação de mel e outros produtos da abelha também tem certificação orgânica e está situada em Ibiúna.

³⁹ Entrevista concedida por SILVA, José Dário. **Entrevista V.** [25 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁴⁰ Entrevista concedida por BRASIL, Renato Silveira. **Entrevista VI.** [25 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

Figura 14 – João Giancoli e a banca de pães, bolos e biscoitos.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 25 de junho de 2019.

João e Polyana desenvolvem produtos sem glúten e sem lactose em cozinha própria para eles, sem o risco de contaminação. Essa informação é reforçada por João para todos os consumidores que passam pela banca. Questionado se usa alguma PANC em seus produtos, João responde que ainda não, mas tem testado algumas delas para incorporar aos pães, biscoitos e bolos (informação verbal)⁴¹.

A última feirante entrevistada da Feira do Ceret foi Cinthia Yumi Murakami, que também trabalha na Feira Orgânica e Biodinâmica de Santo Amaro (quinta-feira), na Feira da Rua Curitiba, no Ibirapuera (sábado), e na Feira de Orgânicos do *shopping* Lar Center, na Vila Guilherme (domingo). Yumi é produtora da Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo (Cooperapas) e filha de Zundi Murakami⁴², camponês que há 12 anos produz alimentos orgânicos no Sítio Pinhal, em Parelheiros. A

⁴¹ Entrevista concedida por GIANCOLI, João. **Entrevista VII**. [25 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁴² Para conhecer a história de Zundi Murakami e saber mais sobre a produção e a reprodução camponesa realizada pelos agricultores da Cooperapas, ver a dissertação de Nakamura (2017).

produção de Zundi é certificada pela Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica (ABD). O filho de Yumi também trabalha com ela na banca, uma das maiores da feira, localizada no lado oposto ao da entrada.

Yumi contou que está há dois anos e meio no Ceret, em uma das bancas mais extensas da feira, com diversos hortifrutos (informação verbal)⁴³. Apesar disso, a banca só vende PANC por encomenda, como capuchinha, cambuquira de abóbora (*Cucurbita pepo*) e taioba a R\$ 5 o maço, além do coração de bananeira (*Musa × paradisiaca*)⁴⁴, também a R\$ 5. Yumi disse que faz dessa forma “porque, se trago muita [PANC], levo tudo de volta. Tem coisas que não vendem muito” (informação verbal)⁴⁵. Porém, a feirante comentou que traz as PANC para a feira em substituição a verduras que estão fora de época.

Yumi atribui à mídia a crescente demanda por PANC. “As pessoas, agora, estão optando por se alimentar melhor. Na verdade, o que aumentou [é o consumo de] orgânicos. Então, o orgânico foca muito as PANC. Porque são coisas naturais.” A feirante também relatou que as plantas que hoje se denominam PANC sempre foram consumidas por quem vive no campo. “Lá na roça sempre comemos PANC, muito antes de se chamar assim. Para a gente, que é agricultor, nunca foi novidade comer essas plantas” (informação verbal)⁴⁶. Murakami e sua família se apropriam das plantas que surgem (espontaneamente ou não) na propriedade para consumo próprio, o que revela um aspecto importante da reprodução camponesa estabelecida pela sua unidade familiar, muito antes de se determinar que essas plantas seriam não convencionais em relação ao mercado de produtos agrícolas.

Antes de ir embora, conversei mais um pouco com José Nildon, que àquela altura já estava encerrando as vendas e preparando o caminhão para a volta para casa. Ele estava contente com mais um dia de feira realizado, mas visivelmente cansado. Contou que dividir-se entre os ofícios de agricultor e feirante é puxado, mas que fazia questão de exercer os dois (informação verbal)⁴⁷.

⁴³ Entrevista concedida por MURAKAMI, Cinthia Yumi. **Entrevista VIII**. [25 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁴⁴ Também conhecido por “mangará” ou “umbigo de bananeira”, o coração de bananeira é uma das partes alimentícias não convencionais da *Musa × paradisiaca*, de onde nascem os cachos de banana. A iguaria se encontra dentro da estrutura que se assemelha a um coração. Tem textura parecida com a de palmito. Em seu *blog*, *Come-se*, Neide Rigo apresenta mais informações sobre essa PANC, incluindo uma receita de coração de banana gratinado com queijo. Disponível em: <https://come-se.blogspot.com/2016/05/coracao-de-bananeira-mangara-coluna-do.html>. Acesso em: 2 dez. 2019.

⁴⁵ Ibidem.

⁴⁶ Ibidem.

⁴⁷ Entrevista concedida por MATOS, José Nildon de. **Entrevista IV**. [25 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

3.4. Feira Orgânica e Biodinâmica – Santo Amaro

A feira acontece toda quinta, das 7h às 12h, na Rua São Benedito, em frente ao Convento Santíssima Trindade, no bairro de Santo Amaro, Zona Sul de São Paulo (Figuras 15 e 16). Situa-se ao lado da estação de metrô Alto da Boa Vista. É a menor feira observada. Muitos feirantes também são produtores ligados à agricultura biodinâmica, que segue os preceitos do fundador da antroposofia, Rudolf Steiner. Em resumo, a antroposofia

[...] pode ser caracterizada como um método de conhecimento da natureza do ser humano e do universo, que amplia o conhecimento obtido pelo método científico convencional, bem como a sua aplicação em praticamente todas as áreas da vida humana (SETZER, 2011, [n.p.]⁴⁸).

Figuras 15 e 16 – Feira Orgânica e Biodinâmica (Santo Amaro).



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 27 de junho de 2019.

Os produtos da agricultura biodinâmica são orgânicos porque, de acordo com Sixel (2010, [n.p.])⁴⁹, ela se propõe a “devolver à agricultura sua força original criadora e fomentadora cultural e social, força que ela perdeu no caminho da industrialização direcionada à monocultura e da criação em massa de animais fora do seu ambiente natural”. Mas, segundo Leandro Moreira Martins, um dos feirantes entrevistados, nem todos os alimentos ali vendidos são biodinâmicos (informação verbal)⁵⁰.

⁴⁸ SETZER, V. W. “O que é antroposofia”. *Sociedade Antroposófica do Brasil*, 17 ago. 2011. Disponível em: www.sab.org.br/portal/antroposofia/o-que-e-antroposofia. Acesso em: 10 set. 2019.

⁴⁹ SIXEL, B. T. “O que é agricultura biodinâmica”. *Sociedade Antroposófica do Brasil*, 13 mar. 2010. Disponível em: <http://www.sab.org.br/portal/agricultura-biodinamica/45-o-que-e-a-agricultura-biodinamica>. Acesso em: 10 set. 2019.

⁵⁰ Entrevista concedida por MARTINS, Leandro Moreira. **Entrevista IX**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

De acordo com o feirante Paulo Cabrera, a feira começou em 2003 e acontecia dentro da Sociedade Antroposófica no Brasil (SAB), localizada ali perto, na rua da Fraternidade (informação verbal)⁵¹. Em 2005, mudou-se para a Rua São Benedito. Paulo explicou que a maior parte dos consumidores estão ligados à antroposofia, informação confirmada pelo feirante Leandro, que fez um adendo: “são clientes que se preocupam com o bem-estar, com o consumo de orgânicos, muitos deles, europeus”⁵². Nesta feira, consumidores e feirantes também fizeram muitos comentários receosos sobre a liberação de agrotóxicos pelo governo federal, enfatizando a preocupação com a saúde.

A região de Santo Amaro/Alto da Boa Vista concentra muitas atividades ligadas à antroposofia, como a Clínica Tobias, a Escola Waldorf Rudolf Steiner e a própria Feira Orgânica e Biodinâmica. O Alto da Boa Vista (Figura 17) é um bairro com muitas residências, bem arborizado e com a presença de edifícios de alto padrão, constituindo uma área bastante valorizada do distrito de Santo Amaro.

A ida à segunda das quatro feiras ocorreu em 27 de junho de 2019, uma quinta. As bancas se concentram em apenas um lado da Rua São Benedito, logo à frente do convento, deixando o outro lado da rua livre para o trânsito e o estacionamento de carros. A sensação é de que a feira fica confinada entre a calçada e a rua, por onde os carros continuam a trafegar. É preciso um pouco de atenção para não ficar no meio da via.

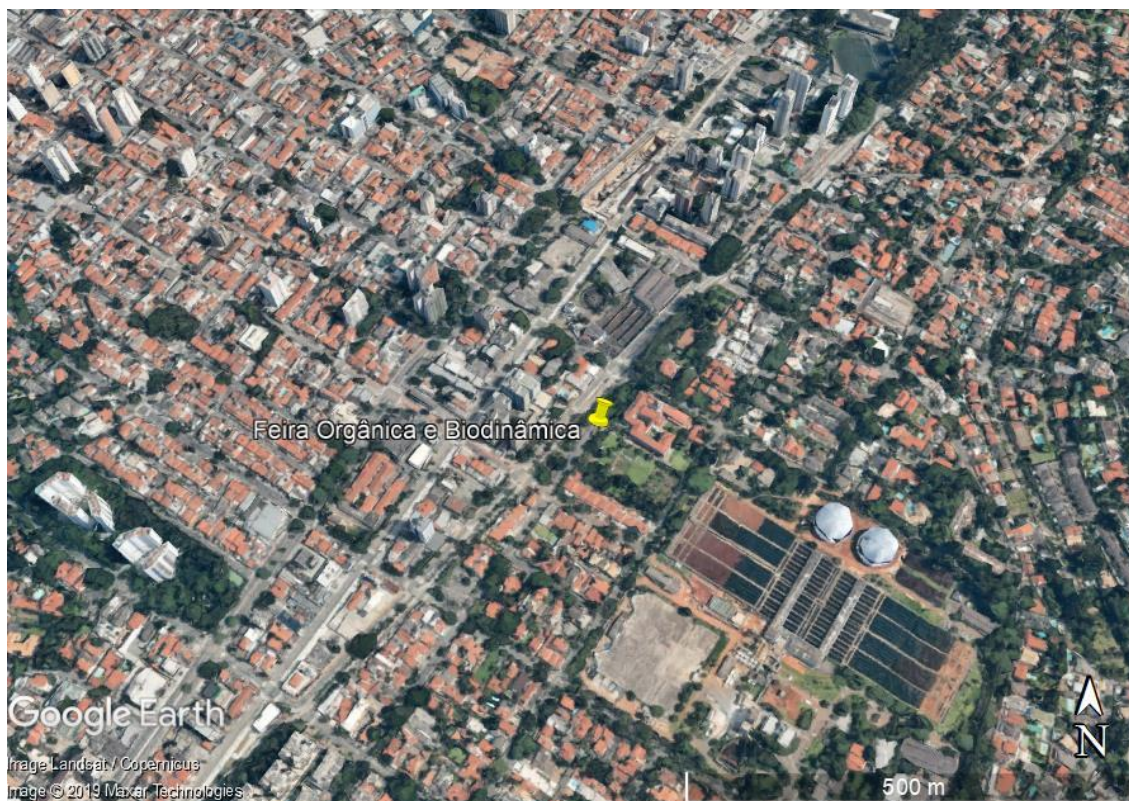
A banca de Leandro Moreira Martins é a primeira da rua, e uma das mais extensas (Figura 18). Está na feira biodinâmica há 15 anos. A maior parte dos produtos são cultivados em Botucatu (SP), na Estância Demétria, referência em agricultura biodinâmica no Brasil. Os demais alimentos são produzidos por outros agricultores, como o mamão que, segundo Leandro, vem do Nordeste (informação verbal)⁵³. A banca também é encontrada na feira da Rua Curitiba, aos sábados. Leandro divide com Rosânia a administração das vendas.

⁵¹ Entrevista concedida por CABRERA, Paulo. **Entrevista X**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁵² Entrevista concedida por MARTINS, Leandro Moreira. **Entrevista IX**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁵³ *Ibidem*.

Figura 17 – Imagem de satélite da Feira Orgânica e Biodinâmica e arredores (Santo Amaro).



Fonte: Google Earth (2019).

Figura 18 – Produtos da banca de Leandro Moreira Martins, na Feira Orgânica e Biodinâmica.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 27 de junho de 2019.

Foram encontradas as seguintes PANC em sua banca: inhame (*Colocasia esculenta*)⁵⁴ a R\$ 10 o quilo, pinhão (sementes de *Araucaria angustifolia*) a R\$ 5 o quilo, açafraão-da-terra a R\$ 25 o quilo; cará (*Dioscorea dodecaneura*) a R\$ 10 o quilo; azedinha a R\$ 4 o maço. Leandro informa que costuma vender ora-pro-nóbis a R\$ 4 o pacote, mas naquele dia não havia trazido (informação verbal)⁵⁵. Em geral, seus clientes não procuram PANC pelo acrônimo, e sim pedem algumas delas especificamente (taioba, serralha etc.) e, eventualmente, traz por encomenda o que tem na estância. “[Os consumidores] Pedem o que sabe que nutricionalmente é valioso, como ora-pro-nóbis”⁵⁶, disse. Cabe frisar aqui que, como dito em entrevista, alguns clientes pedem para levar também as folhas de cenoura, beterraba ou rabanete, de grande potencial nutritivo e que configura um uso não convencional desses produtos.

Em seguida, entrevistou-se o feirante Paulo Cabrera, que participa da feira biodinâmica desde a fundação, em 2003, quando ainda acontecia dentro da sede da SAB – e também participa da feira da Rua Curitiba, aos sábados. Paulo também cultiva na Estância Demétria; vende hortaliças biodinâmicas e produtos de fabricação própria, como laticínios, pães, geleias e sorvetes. Questionado sobre se usa PANC em seus produtos, ele informou que não muito (informação verbal)⁵⁷, embora algumas de suas geleias fossem feitas com PANC (Figura 19), como cambuci (*Campomanesia phaea*) e rosela (*Hibiscus sabdariffa*).

Lourdes Pires foi a terceira feirante entrevistada na feira biodinâmica; participa dela há quase 13 anos. Ela vende produtos processados e minimamente processados de várias partes do país, com destaque para castanhas, geleias (R\$ 15 cada, como as de amora – *Morus nigra* – e jabuticaba – *Plinia cauliflora*) e o inusitado creme de cacau com baru (*Dipteryx alata*), chamado “Barutella” (vendido a R\$ 20), como se vê na Figura 20. Por isso, atende principalmente vegetarianos e veganos; informou que tem clientes fixos e fiéis que procuram

⁵⁴ O inhame, também conhecido como “taro”, é comumente encontrado em feiras livres, sacolões e mercados de São Paulo, o que suscita questionamento sobre sua condição de não convencional. No entanto, consta no guia PANC, de Kinupp e Lorenzi (2014), por ser menos encontrada em comércios nas demais regiões do país. O consumo cru de inhame, embora popular, é desaconselhado, por conter oxalatos de cálcio que podem causar irritação ao digerir. Essas e outras informações sobre o inhame, como uma sugestão de *milk shake* do alimento cozido, podem ser vistas aqui: RANIERI, G. R. “Inhame. Suco de inhame faz mal?”, *Matos de Comer*, 24 maio 2015. Disponível em: www.matosdecomer.com.br/2015/05/inhame-e-suco-de-inhame-cru-faz-mal.html. Acesso em: 2 dez. 2019.

⁵⁵ Entrevista concedida por MARTINS, Leandro Moreira. **Entrevista IX**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁵⁶ Ibidem.

⁵⁷ Entrevista concedida por CABRERA, Paulo. **Entrevista X**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

suas castanhas de baru (informação verbal)⁵⁸, vendidas a R\$ 10 o pacote de 100 gramas (Figura 21).

Figura 19 – Geleias vendidas por Paulo Cabrera, com uso de algumas PANC, como cambuci (*Campomanesia phaea*) e rosela (*Hibiscus sabdariffa*).



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 27 de junho de 2019.

Figura 20 – Geleias e creme de cacau com baru (*Dipteryx alata*), disponíveis na banca de Lourdes Pires.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 27 de junho de 2019.

⁵⁸ Entrevista concedida por PIRES, Lourdes. **Entrevista XI**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

Figura 21 – Pacotes com 100 gramas de castanha de baru, disponíveis na banca da Lourdes Pires.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 27 de junho de 2019.

Lourdes confirmou o aumento da demanda por alimentos considerados PANC nos últimos anos. “Pessoal procura alternativas a produtos cheios de veneno” (informação verbal)⁵⁹. Ela atribui o aumento da procura à internet, que tornou as informações mais acessíveis.

A quarta feirante entrevistada foi Rachel Vaz Soraggi, que, segundo a própria, praticamente fundou a feira biodinâmica, mas passou a ficar de forma fixa ali há aproximadamente cinco anos. Rachel vende alimentos processados de várias partes do Brasil, e é bastante conhecida pelos cafés orgânicos que vende. Perguntada se tem percebido o aumento da demanda por alimentos considerados PANC, a feirante explicou que não, pois “uma parcela muito pequena da população se interessa por orgânicos” (informação verbal)⁶⁰. Rachel também participa da feira na Rua Curitiba, aos sábados.

O filho de Rachel é agricultor em Parelheiros e, de acordo com ela, produz algumas PANC (não soube citar quais) e vende para feirantes como Vilma de Melo, a quinta feirante

⁵⁹ Entrevista concedida por PIRES, Lourdes. **Entrevista XI**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁶⁰ Entrevista concedida por SORAGGI, Rachel Vaz. **Entrevista XII**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

entrevistada. Embora compre de outros agricultores, a maior parte dos alimentos comercializados por Vilma vem da produção biodinâmica localizada em Gonçalves (MG). Toda semana atende a feira biodinâmica da Rua São Benedito – e apenas ela – desde o seu início. Ainda que seja agricultora, Vilma vende poucas coisas das quais produz, como algumas verduras, o açafrão-da-terra e o gengibre; a maioria dos alimentos que dispõe em sua banca são de produtores que trabalham com ela há 20 anos. Não ficou claro se ela arrenda os produtos, se faz parceria ou de que forma trabalha com esses produtores.

Vilma confirmou o aumento da demanda por PANC nos últimos anos por parte dos consumidores. De acordo com ela, “tudo que traz que é PANC, vende” (informação verbal)⁶¹. Atribui a procura à mídia, que passou a falar mais do assunto. Em sua banca foram encontradas azedinha (a R\$ 4 o maço) e beldroega (a R\$ 3 o maço); apesar de não ter ali no momento, informou que também vende taioba e maxixe (*Cucumis anguria*), cultivados pela própria.

3.5. Feira Orgânica do Ibirapuera – Paraíso

A feira acontece aos sábados, das 7h às 13h, na Rua Curitiba, em frente à Praça Ayrton Senna do Brasil, próximo ao Parque do Ibirapuera (Figura 22). De acordo com Nakamura (2017, p. 79), a feira “é um dos pontos mais concorridos para a venda de produtos orgânicos na cidade”. De 2012, quando surgiu, até 2017, a feira ocorria dentro da praça, mas teve de mudar para a rua por exigência da prefeitura, na gestão de João Doria, para reforma e instalação do monumento “Velocidade, alma e emoção”, em homenagem a Ayrton Senna, o que ocasionou, segundo o feirante Paulo Coutinho, uma queda no faturamento (informação verbal)⁶². Após a reforma, a prefeitura ainda exigiu dos feirantes a troca da padronização das barracas, com um custo de R\$ 88 mil, para que pudessem retomar a praça como local da feira⁶³. Ainda assim, não puderam voltar; a eles foi oferecida a mudança para uma área ao lado da pista de aeromodelismo, o que, de acordo com os feirantes, não compensaria. Para apoiá-los, consumidores criaram uma petição *on-line* que obteve mais de 15 mil assinaturas e ganhou muita repercussão com o apoio da *chef* Paola Carosella, frequentadora da feira. No entanto, dois anos depois, no momento da realização da visita à feira, ela permanece na Rua Curitiba. O

⁶¹ Entrevista concedida por MELO, Vilma de. **Entrevista XIII**. [27 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁶² Entrevista concedida por COUTINHO, Paulo. **Entrevista XIV**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁶³ De acordo com informações consultadas em MENGUE, P. “Produtor quer mudar Feira Orgânica do Ibirapuera”, *Estadão*, São Paulo, 9 ago. 2017. Disponível em: <https://sao-paulo.estadao.com.br/noticias/geral,produtor-quer-mudar-feira-organica-do-ibirapuera,70001929185>. Acesso em: 16 set. 2019.

feirante Geraldo Magela informou que, com o passar do tempo, os feirantes pararam de cobrar a retomada do espaço da praça. “Estamos estabilizados lá, então acho que é bobagem querer mudar”⁶⁴, comentou. Geraldo mencionou que havia conversas sobre os feirantes voltarem à área original, mas nada havia sido definido.

Figura 22 – Imagem de satélite da Feira Orgânica do Ibirapuera e arredores (Paraíso).



Fonte: Google Earth (2019).

Os feirantes já haviam enfrentado outras dificuldades em relação ao local para realizar a feira. Antes mesmo de estreitar, houve um impasse com a administração do Parque Ibirapuera para cessão de uma área interna a ele e, por isso, a feira inaugurou na praça pertencente ao Centro Esportivo Modelódromo (NAKAMURA, 2017), área com instalações voltadas para a prática de aeromodelismo, nautimodelismo e afins. Em outubro de 2013, quando o Centro Esportivo Modelódromo passou a ser gerido pela Secretaria de Esportes, Lazer e Recreação (Seme) e deixou de ser considerado um clube da comunidade – geridos por entidades da comunidade local –, a permanência da feira foi ameaçada. Outros locais foram sugeridos, mas

⁶⁴ Informação coletada posteriormente à entrevista no trabalho de campo, em 17 de setembro de 2019, via conversa por aplicativo de mensagem.

não eram apropriados aos feirantes, que já tinham uma clientela estável no espaço onde se estabeleceram. Os feirantes viveram semanas de insegurança acerca da permanência da feira na praça; para muitos deles, tratava-se do único ponto de venda onde estavam licenciados para venda de orgânicos. A situação se resolveu com resistência e articulação entre feirantes, membros da Cooperapas e entidades que colaboraram com a fundação da feira – Instituto Kairós, Movimento Slow Food. O episódio ficou conhecido por “A feira fica” (NAKAMURA, 2017).

A região próxima ao Parque do Ibirapuera é uma das mais valorizadas do município de São Paulo. Ao lado da feira há edifícios de altíssimo padrão, extensas áreas verdes (dentro do parque e arredores) e algumas clínicas e residências. O Centro Esportivo Modelódromo fica ao lado do Círculo Militar de São Paulo, um clube que oferece atividades esportivas e sociais exclusivamente para associados. A feira fica próxima à Avenida 23 de Maio, uma das principais e mais movimentadas vias de São Paulo.

A ida à feira para realização do trabalho de campo ocorreu no sábado de 29 de junho de 2019. Na própria Rua Curitiba há disputadas vagas para veículos. A feira situava-se, no dia da visita, no trecho da rua que fica em frente à Praça Ayrton Senna. Já havia visitado a feira quando ocorria dentro da praça, e de fato ela ficou menor, mas ainda é agradável andar por ela, com as árvores daquela rua fazendo sombra.

Uma das feirantes entrevistadas, a produtora Cleide Duarte, administra, juntamente com a produtora Adriana, a banca conhecida por “banca das PANC” (Figuras 23 e 24), de acordo com ela própria (informação verbal)⁶⁵. Cleide, que é associada da Cooperapas, informou que vende PANC há cinco anos, e há sete participa da Feira Orgânica do Ibirapuera. Relatou, nos últimos anos, um aumento na procura por PANC, atribuindo a isso a busca das pessoas por produtos benéficos à saúde, à medida que adquirem mais conhecimento sobre orgânicos. Em sua banca foram encontrados nirá (*Allium tuberosum*) a R\$ 4 o maço, peixinho-da-horta e azedinha a R\$ 6 o maço de cada, yacón (*Smallanthus sonchifolius*) a R\$ 10 o quilo e açafrão-da-terra a R\$ 35 o quilo – além de variedades não convencionais de banana, como banana-pão e banana-roxa, a R\$ 7,50.

⁶⁵ Entrevista concedida por DUARTE, Cleide. **Entrevista XV**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

Figura 23 – Adriana e Cleide Duarte, da Cooperapas, administram banca na Feira Orgânica do Ibirapuera.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 29 de junho de 2019.

Figura 24 – Cartilha da Cooperapas à disposição dos clientes, ao lado de cachos de banana (*Musa × paradisiaca*).



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 29 de junho de 2019.

Em seguida, o feirante Paulo Coutinho foi entrevistado. Paulo produz orgânicos no Sítio Floradas da Serra, juntamente com a esposa, Ana Zilda Coutinho, a Ana do Mel. O sítio se localiza no município de Embu-Guaçu, próximo à divisa com Parelheiros, e abriga uma importante agrofloresta na região. A produção deles é certificada pela ABD. De acordo com Paulo, eles trabalham com os recursos disponíveis no local e praticam o manejo do que podem colher para consumo próprio e venda nas feiras.

A gente trabalha mais com as PANC porque a gente percebeu que no sistema que a gente trabalha, que é de agrofloresta, a gente quer aproveitar aquilo que é natural do local, natural daquele ambiente. Então a gente faz só as aberturas das clareiras da agrofloresta, e para não abrir aquele espaço de um canteiro enorme de alface, cenoura, abobrinha etc., a gente usa os espaços da clareira com aquilo que é natural do local. Por exemplo, o inhame dá bastante em sombra, o próprio açafrão, fora as hortaliças que são PANC, elas dão naturalmente naquele ambiente, então a gente não tem que fazer uma intervenção grande da floresta, a gente faz um pequeno manejo para poder utilizar (informação verbal)⁶⁶.

Com isso, começaram a produzir e a vender PANC como forma de aumentar a rentabilidade da família. Paulo disse, em entrevista, que também vê a venda de PANC como um trabalho educativo que faz com os consumidores.

A gente tem que fazer um trabalho educacional, para as pessoas conhecerem as PANC. Então a gente começou a trazer e a oferecer, explicar como que utiliza. E as pessoas começaram a consumir, é um trabalho bem devagar, é um negócio bem cultural (informação verbal)⁶⁷.

O forte de seu estande são as tapiocas, vendidas tanto em goma fresca de mandioca quanto feitas na hora (Figura 25). As PANC são dispostas no lado esquerdo da banca, onde também há um exemplar do guia *PANC*, de Kinupp e Lorenzi (2014), o que reforça o aspecto educativo que Paulo ressaltou na entrevista (Figuras 26 e 27). Paulo realiza também a entrega de cestas agroecológicas em bairros próximos à feira – a única em que participa.

⁶⁶ Entrevista concedida por COUTINHO, Paulo. **Entrevista XIV**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

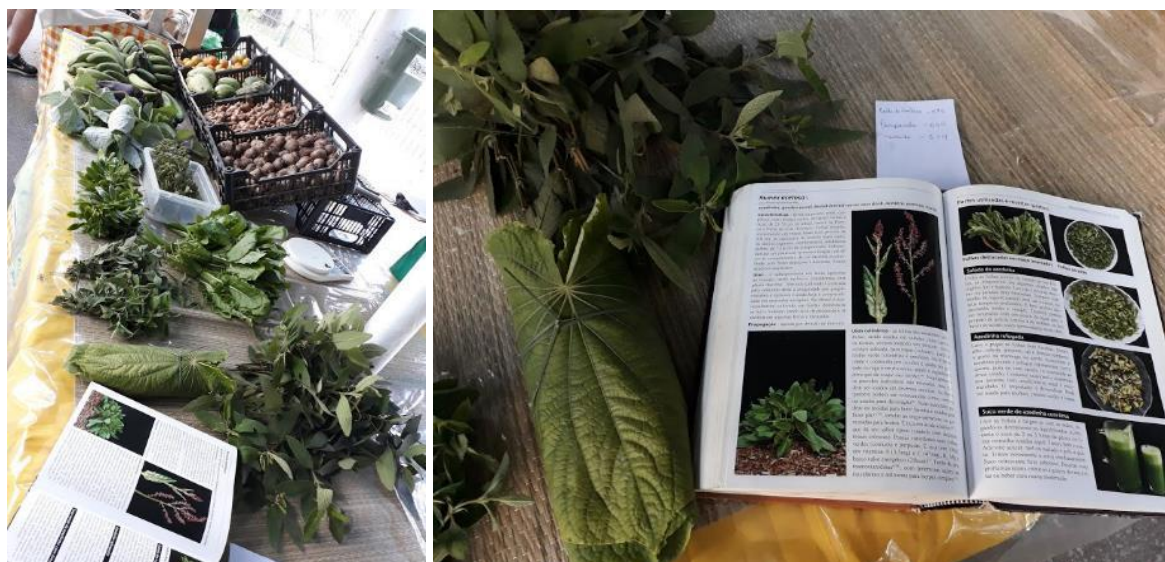
⁶⁷ *Ibidem*

Figura 25 – Preparo de tapiocas e venda de goma de mandioca na banca de Paulo Coutinho.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 29 de junho de 2019.

Figuras 26 e 27 – PANC à venda na banca de Paulo Coutinho, com destaque para o guia de Kinupp e Lorenzi, disponível para consulta.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 29 de junho de 2019.

Na banca de Paulo foram encontradas as PANC pariparoba (*Piper umbellatum*), azedinha, erva-baleeira⁶⁸ (*Cordia verbenacea*), erva-cidreira (*Cymbopogon citratus*), melissa, bálsamo, mirra⁶⁹ (*Tetradenia riparia*) e folha-de-santana (*Boehmeria caudata*), todas a R\$ 3 o maço. Também havia coração de bananeira, a R\$ 5 o quilo.

Marlene Borges de Oliveira foi a terceira feirante entrevistada naquele dia. Quem a indicou para entrevista foi Polyana Vilas Boas, esposa de João Giancoli, que estava à frente da banca de pães e outros produtos da marca. Em sua banca, chama atenção o uso de papel em vez de sacos plásticos para embalar os alimentos (Figura 28). “Os clientes apreciaram muito essa novidade, os maços ficam parecendo buquês” (informação verbal)⁷⁰.

Figura 28 – Hortaliças à venda na banca de Marlene Borges de Oliveira; a feirante usa papel em vez de plástico para embalar os produtos.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 29 de junho de 2019.

⁶⁸ Não consta no guia PANC, de Kinupp e Lorenzi (2014).

⁶⁹ Também não consta no guia PANC, de Kinupp e Lorenzi (2014).

⁷⁰ Entrevista concedida por OLIVEIRA, Marlene Borges de. **Entrevista XVI**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

Marlene é produtora de Santo Antônio de Posse, município da Região Metropolitana de Campinas. Ela produz orgânicos em parceria com a Fazenda São José, propriedade bastante conhecida na região pela produção agroecológica e pelo ecoturismo. A feirante participa da Feira de Orgânicos do Ibirapuera desde 2016. É associada da ANC desde 2015; antes disso, vendia seus produtos em feira convencional. Marlene participa também da feira de orgânicos do *shopping* Parque Dom Pedro, aos domingos. Lá, também administra uma barraca de sucos. “Fui convidada para fazer sucos com PANC na feira do *shopping*” (informação verbal)⁷¹.

Questionada se havia percebido o aumento da procura por PANC nos últimos anos, responde positivamente: “Sim, muita procura. Inclusive com propósito medicinal” (informação verbal)⁷². Marlene disse que um dia ganhou o livro de Kinupp e Lorenzi (2014), passou a identificar as PANC em seu cultivo e, por isso, começou a trazê-las para a feira. Comentou sobre a boa rentabilidade que passou a ter com a venda de PANC – que, apesar de serem espontâneas, viraram produtos de nicho. A feirante vende uma caixa com plantas não convencionais (Figura 29) a R\$ 120.

Figura 29 – Caixa com produtos sob encomenda, vendidos por Marlene Borges de Oliveira.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 29 de junho de 2019.

⁷¹ Entrevista concedida por OLIVEIRA, Marlene Borges de. **Entrevista XVI**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁷² Ibidem.

A feirante informou que a maior parte de seu público é consumidor final, mas atende muitas encomendas de restaurantes. “Caruru faz sucesso” (informação verbal)⁷³, citou uma das PANC que costuma vender. No momento, vendia guasca (*Galinsoga parviflora*), picão branco (*Galinsoga quadriradiata*), picão preto (*Bidens pilosa*) e caruru (*Amaranthus deflexus*) a R\$ 4 o maço cada, além de ora-pro-nóbis a R\$ 8 o maço.

O feirante Geraldo Magela Gonçalves foi o próximo entrevistado. Em sua banca, destacam-se as embalagens de hortaliças higienizadas para preparação de saladas e suco verde, incluindo PANC como bálsamo, guasca, capuchinha, trevo (*Oxalis latifolia*), azedinha (Figuras 30 e 31) – cada embalagem é vendida a R\$ 5. Observei uma conversa entre Geraldo e uma das consumidoras abordadas para esta pesquisa, sobre a possibilidade de pensar em uma embalagem independente do plástico, decorrendo em reflexões sobre a necessidade de reduzir a produção de lixo. Geraldo ponderou a reflexão da consumidora, mas alegou que muitos de seus clientes aprovavam a praticidade de levar os produtos já higienizados para preparo de saladas e suco verde, e que infelizmente ainda não havia nada melhor que o plástico para vender seu produto dessa forma (informação verbal)⁷⁴.

Figuras 30 e 31 – Embalagens com hortaliças higienizadas vendidas por Geraldo Magela Gonçalves.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 29 de junho de 2019.

⁷³ Ibidem.

⁷⁴ Entrevista concedida por GONÇALVES, Geraldo Magela. **Entrevista XVII**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

Geraldo está na Feira de Orgânicos do Ibirapuera desde o começo, em 2012. Ele participa também da Feira Orgânica Noturna no bairro Saúde, às quartas-feiras. Parte de seus produtos vem do sítio em Ibiúna, certificado pela ANC. Outra parte de fornecedores, entre eles agricultores do grupo em que participa, também no município de Ibiúna. Em entrevista, ele explica as vantagens de se considerar as PANC, dentro da perspectiva agroecológica de produção:

O produtor orgânico que está mais próximo [da lógica de produção] do convencional usa até orgânico, segue as normas e regras do orgânicos, mas tem uma concepção mais voltada para o convencional. Então onde tem alface, só vai ter alface, ele vai manter aquilo limpo, escovado. E o produtor mais agroecológico, que está na outra ponta, vai produzir no meio do mato. Ele vai consorciar, vai misturar, vai deixar com que as PANC também cresçam. Vai fazer um controle, mas um controle menos drástico. E aí aproveita essas PANC para comercializar, para vender também. Então ele percebeu isso. Aprendeu que aquilo também é um produto, é um alimento, que aquilo é um produto que ele está tirando do sítio dele. Ele aumenta a rentabilidade, ele aumenta a diversidade de produção, e ele melhora a qualidade, porque ele vai ter muito mais equilíbrio na produção dele. Então vai ter muito menos problemas com bichos, pragas e doenças, se ele deixar as PANC (informação verbal)⁷⁵.

O feirante informou que também tem percebido maior procura por PANC. Segundo ele, os clientes “buscam o diferente, qualidade na alimentação, melhoram o que consomem conforme se informam mais” (informação verbal)⁷⁶. Geraldo notou maior rentabilidade nas vendas quando passou a comercializar as PANC na feira; ressaltou o fato de as PANC otimizarem a área de produção do sítio. “Hoje, meu produto mais vendido é a salada mista com PANC. O pessoal também compra bastante o kit para suco verde” (informação verbal)⁷⁷, comentou.

O suco verde foi um dos produtos bastante citados pelos feirantes e consumidores das feiras orgânicas observadas. Vários entrevistados comentaram que usam as PANC como ingredientes do suco. A bebida é popular entre os adeptos da alimentação saudável, pela alta concentração de nutrientes. Importante frisar que nem toda PANC pode ser consumida no suco verde; por isso é fundamental conhecê-las antes de acrescentá-las nas preparações – e isso vale para qualquer uso.

⁷⁵ Entrevista concedida por GONÇALVES, Geraldo Magela. **Entrevista XVII**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁷⁶ Ibidem.

⁷⁷ Ibidem.

Um dos atrativos da Feira de Orgânicos do Ibirapuera é o estande de suco verde, chamado Extrato da Vida e administrado pela paisagista Dafni Karamanos. O estande também vende outras preparações culinárias, como empadas e bolos, para consumo na hora. O suco – vendido aos preços de R\$ 10 o copo de 300 ml e R\$ 17 a garrafa de 500 ml – é feito com algumas PANC que, segundo Dafni, são oriundas dos próprios feirantes dali, como Geraldo Magela (informação verbal)⁷⁸. Naquele dia, Dafni usava trapoeraba (*Tripogandra diuretica*), tanchagem, trevo, caruru, picão branco, linhaça, açafrão-da-terra (ou cúrcuma), yacón e mexerica para preparar o suco; os ingredientes são processados e peneirados em tecido voal na hora, sem acréscimo de água ou açúcar (Figura 32). Diz dar prioridade ao que tem na época, como foi o caso da mexerica, de uso eventual – uma fruta que estava em abundância no momento.

Figura 32 – Suco verde da Extrato da Vida e lista de ingredientes usados.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 29 de junho de 2019.

⁷⁸ Entrevista concedida por KARAMANOS, Dafni. **Entrevista XVIII**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

Dafni está na Feira de Orgânicos do Ibirapuera há seis anos, sempre com a venda de suco verde. Ela informou que, por enquanto, comparece apenas àquela feira com regularidade, mas também presta consultoria em práticas alimentares saudáveis e participa de eventos com o estande da Extrato da Vida (informação verbal)⁷⁹. Quando questionada, também respondeu que notou o aumento da demanda por PANC nos últimos anos, a que atribui à divulgação que ocorre na própria feira.

3.6. Feira do Produtor Orgânico da AAO – Água Branca

A feira acontece às terças, das 7h às 12h e das 16h às 20h (feira noturna), aos sábados e aos domingos, das 7h às 12h, dentro de um galpão cedido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) do Estado de São Paulo, no Parque Dr. Fernando Costa, situado à Avenida Francisco Matarazzo, 455, Água Branca (Figuras 33 e 34). É a mais antiga das feiras observadas; surgiu em 1991, dois anos depois de a Associação de Agricultura Orgânica (AAO) estabelecer sua sede no parque, que é mais conhecido como Parque da Água Branca. De acordo com o site da AAO, a associação “iniciou a gerência da Feira do Produtor Orgânico com 12 produtores credenciados”⁸⁰. Ainda segundo o site, em 2010, a SAA iniciou o processo de restauro do parque e, com isso, a AAO pleiteou outro local para instalação da feira, que possibilitaria aumentar o número de produtores e trazer maior conforto aos consumidores da feira. No entanto, segundo o secretário executivo da AAO, Márcio Stanziani, “infelizmente esse projeto está parado”⁸¹.

A AAO também fechou uma parceria com dois *shopping centers* da capital paulistana, Villa-Lobos e Lar Center, para realização de feira de produtos orgânicos. No *shopping* Villa-Lobos, situado na Zona Oeste, a feira ocorre todo sábado, das 8h às 13h, e no *shopping* Lar Center, situado na Zona Norte, a feira acontece aos domingos, das 8h às 13h.

⁷⁹ Entrevista concedida por KARAMANOS, Dafni. **Entrevista XVIII**. [29 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁸⁰ De acordo com informações consultadas em “Novo espaço da Feira do Produtor Orgânico”, *Associação de Agricultura Orgânica*. Disponível em: <http://aao.org.br/aao/novo-espaco-da-feira.php>. Acesso em: 25 set. 2019.

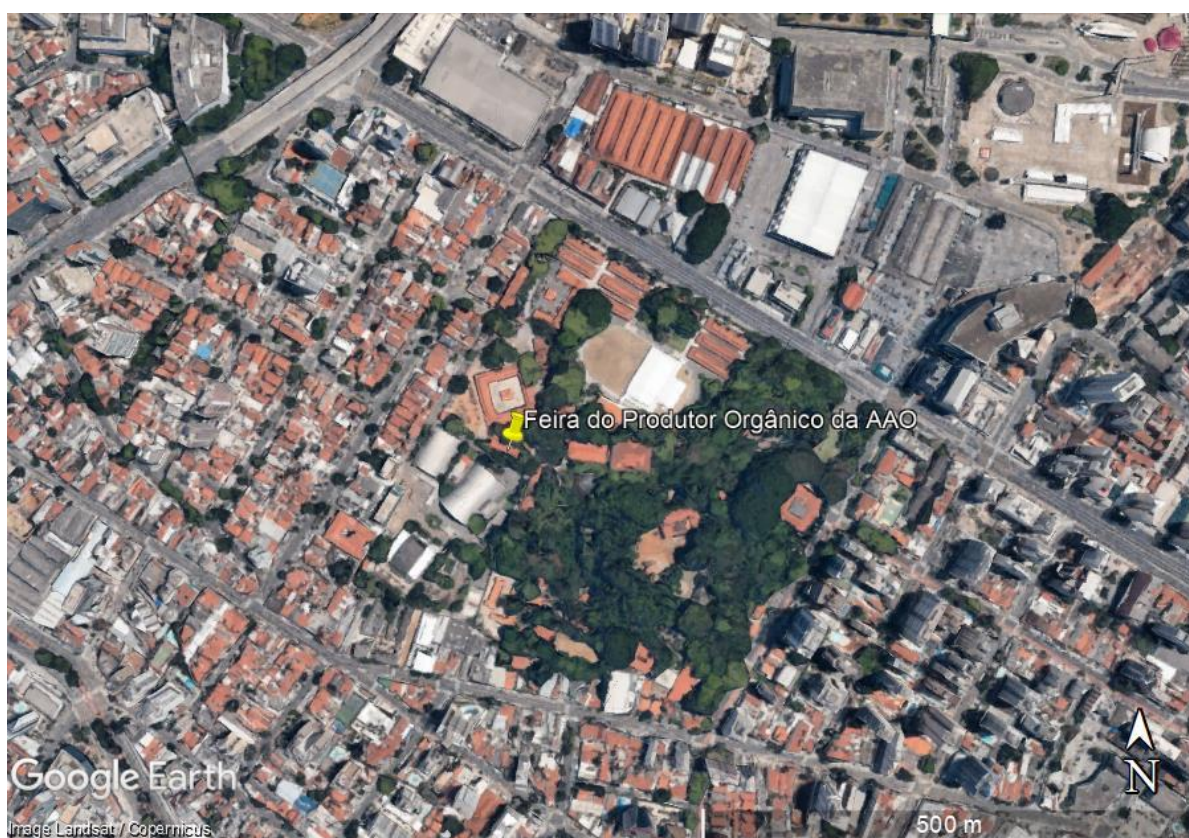
⁸¹ Márcio Stanziani foi consultado por e-mail a respeito de outro local para instalação da feira. Resposta enviada em 28 de setembro de 2019.

Figura 33 – Entrada do galpão onde ocorre a Feira do Produtor Orgânico da AAO.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 30 de junho de 2019.

Figura 34 – Imagem de satélite da Feira do Produtor Orgânico da AAO e arredores (Água Branca).



Fonte: Google Earth (2019).

O Parque da Água Branca, oficialmente Parque Dr. Fernando Costa – em homenagem ao secretário de Agricultura que o inaugurou, em 2 de junho de 1929 –, fica próximo à estação de metrô Barra Funda. É também facilmente acessível por ônibus e carro, pois fica ao lado da Avenida Francisco Matarazzo, um importante corredor de ligação entre os bairros da Zona Oeste e o centro. A região onde se situa é bastante arborizada, com residências nos arredores e alguns prédios de médio, alto e altíssimo padrão, além de faculdades, *shoppings* e o estádio Allianz Parque (antigo Parque Antártica). As construções do parque são tombadas pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico (Condephaat). O parque apresenta grande circulação de pessoas, especialmente nos fins de semana. Abriga diversos eventos, feiras, cursos, entre outras atrações para o público geral. Até 2018 a Feira Nacional da Reforma Agrária ocorria nos pavilhões do parque, mas, em 2019, o governador João Dória vetou a realização do evento ali – como foi dito com mais detalhes no capítulo 1 deste trabalho.

A ida à Feira do Produtor Orgânico para realização da pesquisa foi feita em um domingo, em 30 de junho de 2019. Neste dia, havia poucas bancas não ocupadas por feirantes – alguns deles participam apenas aos sábados –, mas no geral a feira abrigava bancas em quase todo o espaço disponível no galpão (Figuras 35 e 36) – um tanto escuro, se comparado ao ambiente ensolarado que fazia fora de lá, e apertado para caminhar, principalmente entre pessoas carregando sacolas e carrinhos de feira. Era difícil encontrar espaço para examinar os produtos ou conversar com feirantes e consumidores.

Figuras 35 e 36 – Área interna do galpão onde ocorre a Feira do Produtor Orgânico da AAO.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 30 de junho de 2019.

Júlio César Rodminski foi o primeiro feirante entrevistado. Ele produz em parceria com o Sítio Horita, do produtor Jorge Horita, localizado em Mairinque e associado da ANC. Júlio

contou que participa da Feira do Produtor Orgânico há 20 anos (informação verbal)⁸². Atende apenas aquela feira, aos sábados e domingos. Em sua banca foram encontradas raiz de lótus⁸³ (*Nelumbo nucifera*) a R\$ 30 o quilo (Figura 37) e ora-pro-nóbis a R\$ 3 o maço. Júlio atribui o aumento da procura por PANC ao suco verde. Informou que não tem uma produção especialmente destinada a plantas não convencionais. O feirante contou que traz o que surge espontaneamente, conforme a encomenda dos clientes ou como excedente. Disse que tem grande variedade no sítio, mas não pode priorizar a colheita delas, pois senão não há tempo de colher as espécies que comercializa na feira.

Figura 37 – Raiz de lótus (*Nelumbo nucifera*) encontrada na banca de Júlio César Rodminski.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 30 de junho de 2019.

Após a entrevista, Júlio sugeriu entrevistar o feirante José Carlos Gonçalves, da banca à sua frente, para falar sobre PANC. De fato, a maior variedade de plantas não convencionais encontrada na Feira do Produtor Orgânico estava no estande de José Carlos. O produtor é irmão do também agricultor e feirante Geraldo Magela Gonçalves, entrevistado na Feira de Orgânicos do Ibirapuera. José Carlos produz em Ibiúna, no Sítio Gonçalves e, assim como o irmão, é associado da ANC. Segundo o feirante, está há 12 anos na feira da AAO.

⁸² Entrevista concedida por RODMINSKI, Júlio César. **Entrevista XIX**. [30 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁸³ Segundo o guia de Kinupp e Lorenzi (2014), as raízes de lótus podem ser preparadas como purê, refogadas, cozidas no vapor ou ensopadas, bem como serem processadas para extração de amido.

José Carlos é muito procurado pelos consumidores por causa das PANC. Para clientes fixos, reserva maços de plantas não convencionais atrás da banca – disse que não os deixa à mostra porque prefere vendê-las para quem as procura, sabe utilizá-las, porque, segundo ele, dá certo trabalho produzir. “PANC dá mais trabalho que as verduras porque tem que fazer uma seleção, não é porque é mato que pode pegar qualquer coisa [do cultivo]” (informação verbal)⁸⁴. A dificuldade, segundo o feirante, está em selecionar as PANC mais adequadas para vender na feira. Justamente por surgirem espontaneamente no cultivo – em geral, são bioindicadoras e nascem para equilibrar o sistema produtivo –, as plantas podem estar afetadas por fungos, furos provocados por insetos ou mesmo apresentam pouco viço, tornando-se pouco atraentes para o consumidor acostumado com alimentos esteticamente perfeitos.

Quando a gente olha para a natureza, a gente não fica observando os furos nas folhas que os bichinhos fazem, as pintas provocadas pelos fungos... Então a gente não tem essa visão do que está bonito e do que está feio. [Apenas] Olhando para a natureza, tudo está bonito. Quando você tira uma foto só aparece coisa bonita. [Mas] Para o alimento, as pessoas procuram com os olhos, procuram os que não têm furinho, não têm pinta, é um padrão visual convencional. Ninguém fica olhando para as PANC procurando defeito em PANC. A gente, como é o olho do cliente, seleciona as PANC para vender no comércio, a gente procura as que estão mais macias, que estão mais viçosas, com menos fungo, menos bichos, para jogar no comércio, para vender. A gente que faz a seleção (informação verbal)⁸⁵.

Em sua banca foram encontradas guasca, picão preto, picão branco, língua-de-vaca (*Rumex obtusifolius*), rama de batata-doce (*Ipomoea batatas*), serralha, erva-cidreira e jambu, todas a R\$ 4 o maço. Também havia um maço com várias PANC para preparo de suco verde, ao mesmo preço de R\$ 4 (Figura 38) – o kit incluía algumas plantas que não estavam sendo vendidas separadamente, como o saião (*Kalanchoe grandiflora*). Foram encontrados açafraão-da-terra e zedoária (*Curcuma zerdoaria*) a R\$ 25 o quilo de cada – esta última tratada como uma novidade pelo feirante. José Carlos apresentava suas propriedades medicinais e alimentares, exibindo a coloração azul dos rizomas (Figura 39). Segundo ele, essa é uma forma de divulgar as PANC que comercializa na feira (informação verbal)⁸⁶. Questionado se percebeu o aumento da demanda por PANC nos últimos anos, José Carlos respondeu que sim, e atribui

⁸⁴ Entrevista concedida por GONÇALVES, José Carlos. **Entrevista XX**. [30 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁸⁵ Ibidem.

⁸⁶ Ibidem.

esse aumento à mídia e a reportagens sobre as PANC, atraindo e conscientizando mais consumidores para seu uso.

Figuras 38 e 39 – Kit para preparo de suco verde, vendido na banca de José Carlos Gonçalves; à direita, José Carlos mostra a coloração azul do rizoma da zedoária (*Curcuma zedoaria*).



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 30 de junho de 2019.

José Carlos é um dos feirantes que fornece PANC para Luciane Briotto produzir o suco verde que comercializa na feira. No momento da entrevista Luciane não estava presente; Maria José Miranda estava à frente das vendas do suco e concedeu entrevista para a pesquisa. Maria contou que o estande de Luciane está há 5 anos na Feira do Produtor Orgânico, participando às terças, sábados e domingos (informação verbal)⁸⁷.

Em outros dias visitei a feira e pude observar como Luciane produz os sucos na hora. Enquanto tritura e coa os ingredientes, ela explica os benefícios da bebida no corpo, ensina a fazer em casa e indica os feirantes que comercializam PANC na feira. No dia de campo, quem estava em seu lugar preparando o suco era Vinícius, que executava os mesmos processos feitos por Luciane: os ingredientes são triturados em um processador e coados em tecido voal e – assim como o suco da Extrato da Vida, de Dafni Karamanos – sem acréscimo de água ou açúcar

⁸⁷ Entrevista concedida por MIRANDA, Maria José. **Entrevista XXI**. [30 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

(Figuras 40 e 41). De acordo com Vinícius, a bebida se chama suco da luz do sol e faz parte da alimentação viva, dieta alimentar que usa apenas alimentos crus nas preparações.

Figuras 40 e 41 – Ingredientes usados no suco verde de Luciane, preparado na hora.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 30 de junho de 2019.

Naquele dia, os ingredientes presentes no suco verde eram maçã, abobrinha, cenoura, couve, erva-doce (*Foeniculum vulgare*), salsaão, manjeriço, dente-de-leão, erva-cidreira, guaco⁸⁸ (*Mikania glomerata*), grão-de-bico germinado, limão-cravo e zedoária. Conforme se vê na Figura 42, a banca identifica as PANC adicionando um asterisco antes de seus nomes. Os preços variam conforme o tamanho dos copos: R\$ 15 o de 300 ml, R\$ 18 o de 400 ml, R\$ 21 o de 500 ml (R\$ 22 em embalagem para levar).

Figura 42 – Quadro com descrição dos ingredientes do suco verde de Luciane Briotto.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 30 de junho de 2019.

⁸⁸ Não consta no guia PANC, de Kinupp e Lorenzi (2014).

O entrevistado seguinte foi Wagner Barbosa Peres, que administra uma das bancas mais antigas da Feira do Produtor Orgânico. Filho de João Peres, Wagner contou que seu pai e o feirante José Carlos Gonçalves foram os primeiros a trazerem PANC para comercializar na feira, há 15 anos. “Quem trouxe a azedinha para a Feira da AAO foi meu pai” (informação verbal)⁸⁹. Além de participar às terças e aos domingos na Feira do Produtor Orgânico, Wagner e sua família vendem seus produtos também na Feira de Orgânicos do Ibirapuera e na Feira Orgânica do Parque Previdência, no Butantã, ambas aos sábados.

Wagner produz orgânicos no Sítio Santa Edwiges, em Ibiúna, e conta com o trabalho de funcionários para administrar os cultivos e as feiras. Sua produção tem certificado orgânico expedido pelo Ministério da Agricultura, Pesca e Abastecimento através de OCS, ou seja, só podem comercializar direto ao consumidor (pessoa física). O feirante explicou que assumiu a frente da produção e das vendas em São Paulo após aposentadoria do pai. Wagner contou que João Peres é “bem mateiro” e gosta de produzir PANC, mantendo um cultivo agroecológico no sítio (informação verbal)⁹⁰.

Durante a entrevista, o feirante valorizou muitos aspectos da produção de PANC. Disse que as plantas não convencionais não dão trabalho no cultivo, por surgirem espontaneamente. Também ressaltou o fato de elas nascerem mais rápido que as plantas convencionais que comercializa e ainda reforçou o aspecto nutritivo delas: “No plantio, é mato; na alimentação, é nutritivo” (informação verbal)⁹¹.

Naquele dia, a banca de Wagner vendia peixinho-da-horta, azedinha, caruru e mostarda (*Brassica juncea*) a R\$ 4 o maço de cada. Havia também o kit para preparo de suco verde, vendido a R\$ 5 (Figura 43).

Por fim, Magda Moraes foi a última feirante entrevistada na ida à Feira do Produtor Orgânico. Magda é produtora no Sítio Ludovico, situado em Ibiúna e certificado pela Ecocert. Ela e Alcides Neves atendem a feira da AAO às terças e aos domingos – há 7 anos –, e a feira do *shopping* Villa-Lobos aos sábados. Os produtos do sítio também são comercializados para restaurantes e lojas ligadas à alimentação saudável.

⁸⁹ Entrevista concedida por PERES, Wagner Barbosa. **Entrevista XXII**. [30 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁹⁰ Ibidem.

⁹¹ Ibidem.

Figura 43 – Produtos expostos na banca de Wagner Barbosa Peres.



Crédito: Jaqueline Ogliari Rezende, em 30 de junho de 2019.

Na banca do Sítio Ludovico havia língua-de-vaca, caruru, picão-preto, azedinha, serralha e ora-pro-nóbis a R\$ 4 o maço de cada. Também vendia o kit para suco verde, a R\$ 5 o maço – segundo Magda, este é um produto com PANC que vende bastante (informação verbal)⁹².

Magda comentou com entusiasmo sobre as PANC. Disse que tem percebido muita procura nos últimos dois anos, e com isso passou a vendê-las. “Percebi que dava para ganhar dinheiro com elas”, contou. Atribui a demanda por elas à divulgação nas feiras e às redes sociais e à televisão. “Quando tem alguma reportagem sobre PANC, estoura em procura e venda” (informação verbal)⁹³.

3.7. Dados sobre os consumidores das feiras

Os dados apresentados a seguir são um retrato das feiras nos dias observados, informações que permitem fazer uma leitura do público que as frequenta. A amostra de

⁹² Entrevista concedida por MORAES, Magda. **Entrevista XXIII**. [30 jun. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende. São Paulo, 2019.

⁹³ Ibidem.

entrevistados é pequena, mas serve para compreender o perfil dos consumidores das feiras orgânicas e, principalmente, tem como objetivo verificar a percepção do acrônimo PANC por esses consumidores que, de acordo com o que se supôs em campo, teriam mais contato com elas por meio dos feirantes que produzem e vendem plantas não convencionais. Alguns gráficos foram elaborados para ajudar a organizar visualmente as informações coletadas, mas como a amostra é pequena (40 consumidores, 10 para cada feira visitada), não é proposta deste trabalho a análise estatística dos dados.

Para a coleta de dados, aplicou-se um questionário com perguntas combinadas entre fechadas (múltipla escolha) e abertas (que permitem ao informante responder livremente, o que viesse à mente ao responder); o questionário, tal como foi usado nas entrevistas, está disponível no Apêndice F. A combinação das perguntas em fechadas e abertas facilitou a tabulação dos dados após as entrevistas em campo e possibilitou extrair informações relevantes para o cumprimento do objetivo desta pesquisa.

A própria atividade de entrevista com consumidores foi um exercício para testar o questionário como instrumento de coleta de dados em uma pesquisa. Trata-se de um público de difícil contato, que teve pouca disponibilidade de tempo para responder às questões. Em alguns casos as respostas foram dadas enquanto os consumidores compravam os produtos, por solicitação dos próprios, o que dificultou a atenção dada às questões.

O contato com os consumidores era preferencialmente feito quando se percebia que estavam entre uma compra e outra. Inicialmente era feita uma breve apresentação da pesquisa e, em seguida, mostrava-se o termo de consentimento livre e esclarecido (modelo disponível no Apêndice D), com mais informações. Muitos dos consumidores abordados preferiram não responder às perguntas, o que já era previsível. Os que aceitaram prosseguir ficaram com uma via do termo assinado por ambas as partes (informante e pesquisadora). Importante registrar que foi alertado a todos os entrevistados que podiam recusar a resposta a qualquer pergunta caso não se sentissem à vontade para responder e que foi reiterado o anonimato das respostas. Houve também abertura para escuta e registro de informações que extrapolaram as respostas das perguntas feitas.

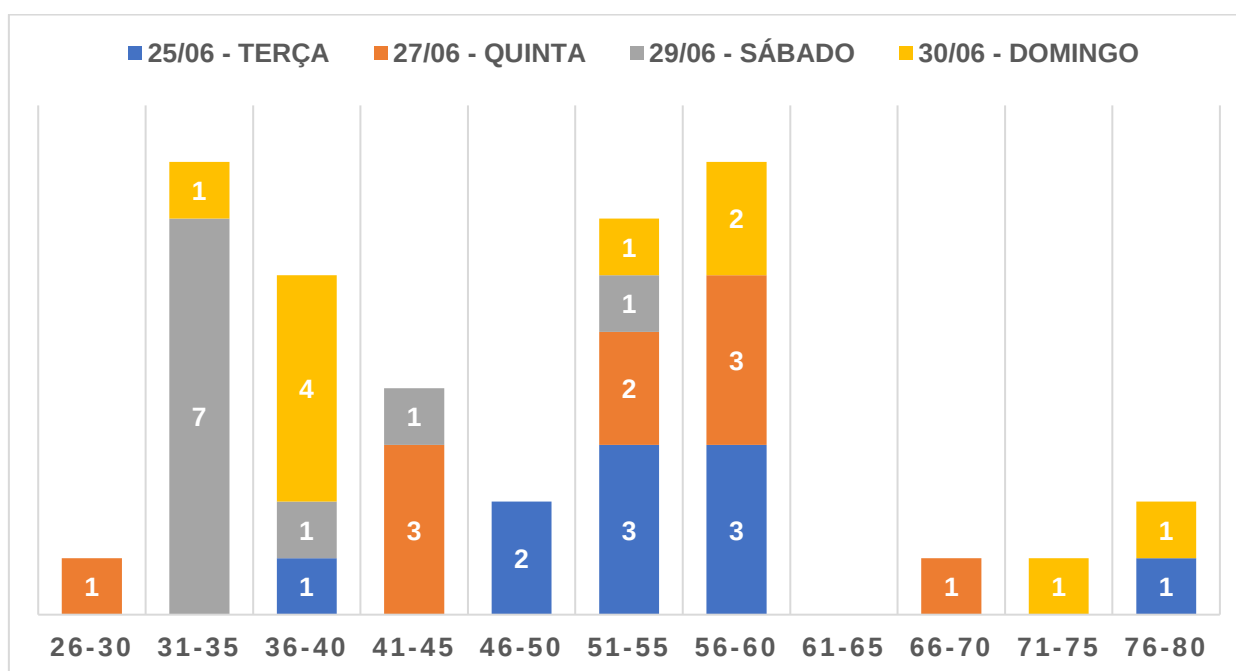
O objetivo principal das entrevistas foi cumprido, que era o de avaliar o conhecimento que cada consumidor tinha sobre PANC. O questionário propôs facilidades, mas também continha falhas que foram notadas no momento das entrevistas. As principais facilidades foram a obtenção rápida das respostas a perguntas fechadas e a tabulação/organização dos dados após a coleta em campo. Já as principais falhas foram a inconsistência de algumas perguntas e a

difficuldade de compreensão de outras delas, especialmente no caso das questões abertas, o que exigiu uma explicação de minha parte que acabou por induzir algumas respostas – essas questões tomaram tempo de entrevista e as respostas não foram usadas nesta pesquisa. A seguir, descreve-se as respostas das questões consideradas mais relevantes à presente pesquisa, obtidas a partir da aplicação do questionário aos consumidores consultados. Os dados apresentados são referentes aos 40 consumidores consultados, das quatro feiras visitadas, sem diferenciação entre elas.

3.7.1. Perfil socioeconômico dos consumidores consultados

Ao analisar o Gráfico 1, que divide os consumidores entrevistados por faixa etária, constatamos o que se observou nas feiras: nos dias úteis (no caso, terças e quintas) são encontrados menos jovens em comparação às feiras de sábado e domingo.

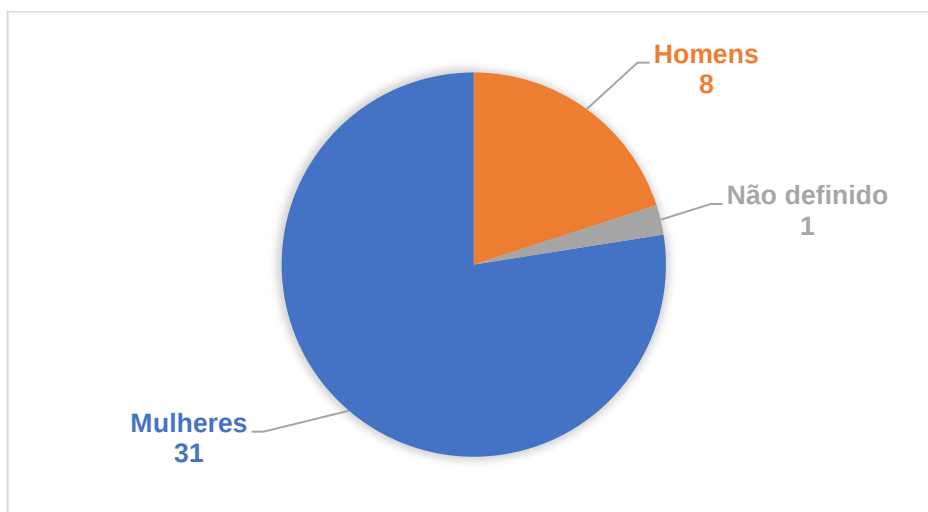
Gráfico 1 – Consumidores divididos por faixa etária.



Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

A maioria das consumidoras entrevistadas são mulheres, como destaca o Gráfico 2. Poucos homens, em comparação à amostra de mulheres entrevistadas, foram consultados. Apenas um entrevistado não quis definir um gênero ao responder à pergunta.

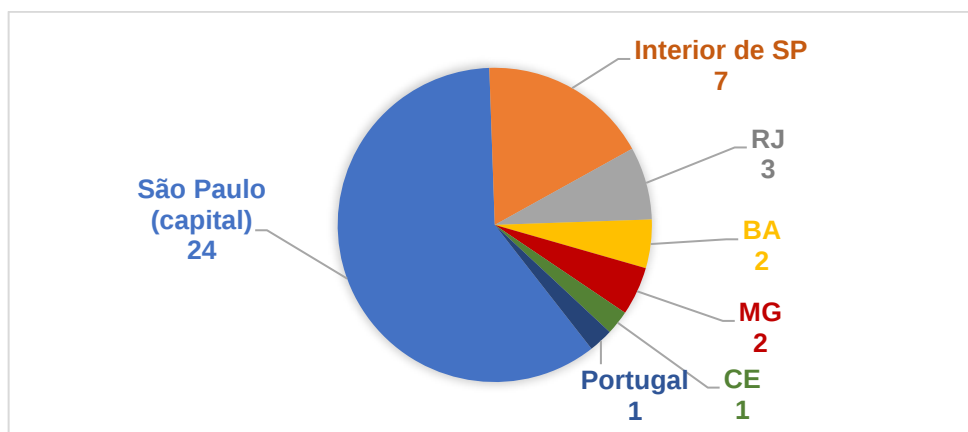
Gráfico 2 – Consumidores divididos por gênero.



Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

Nas entrevistas, predominaram os consumidores cuja origem é o próprio município de São Paulo. Também foram entrevistados consumidores do interior do estado paulista. A origem dos demais varia, conforme indica o Gráfico 3.

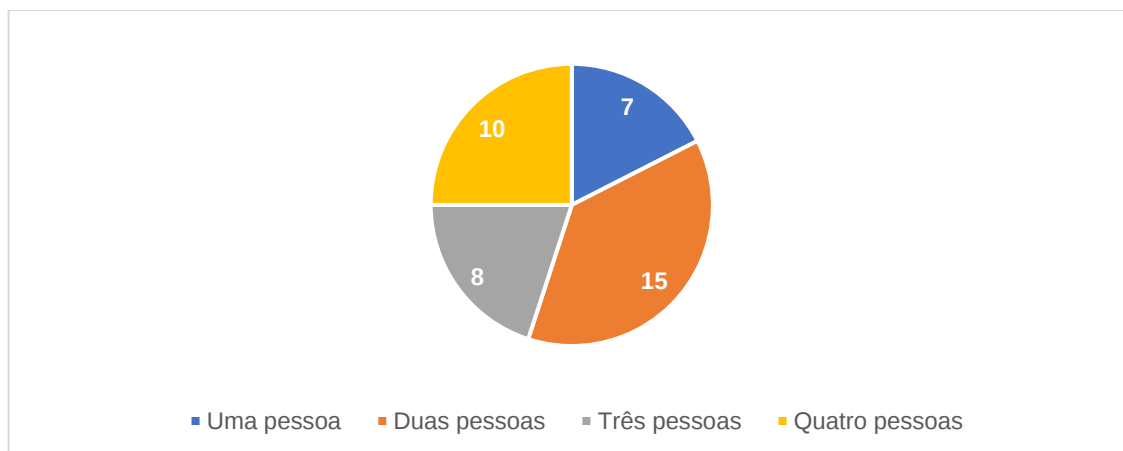
Gráfico 3 – Consumidores divididos por local de origem.



Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

Os consumidores foram questionados sobre quantas pessoas moravam em suas casas (Gráfico 4). Sete deles moravam sozinhos; a maior parte dos entrevistados (15 deles) moravam com outra pessoa; oito responderam que viviam três pessoas, incluindo eles próprios, em suas casas; dez dos consumidores consultados informaram que moravam quatro pessoas em suas casas.

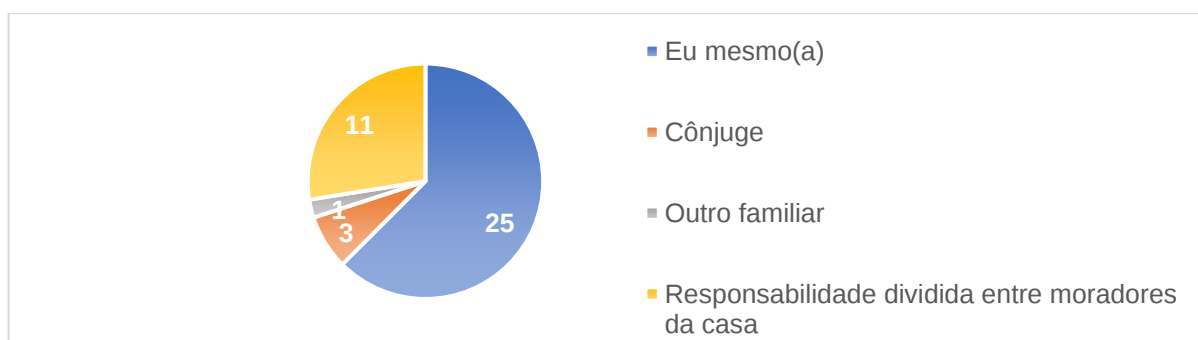
Gráfico 4 – Quantidade de pessoas que moram nas casas dos consumidores abordados, incluindo os próprios.



Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

Perguntou-se aos consumidores quem dos moradores de sua casa se responsabilizava pela aquisição do alimento (Gráfico 5). A maioria deles (25 consumidores) informou que eram eles próprios os responsáveis por comprar o alimento em casa. Outros 11 consumidores disseram que a responsabilidade era dividida entre os moradores de sua casa. Três responderam que o cônjuge era responsável por essa tarefa, enquanto apenas uma consumidora informou que outro familiar (sua filha) comprava os alimentos em casa.

Gráfico 5 – Informação de quem se responsabiliza pela aquisição do alimento em casa.

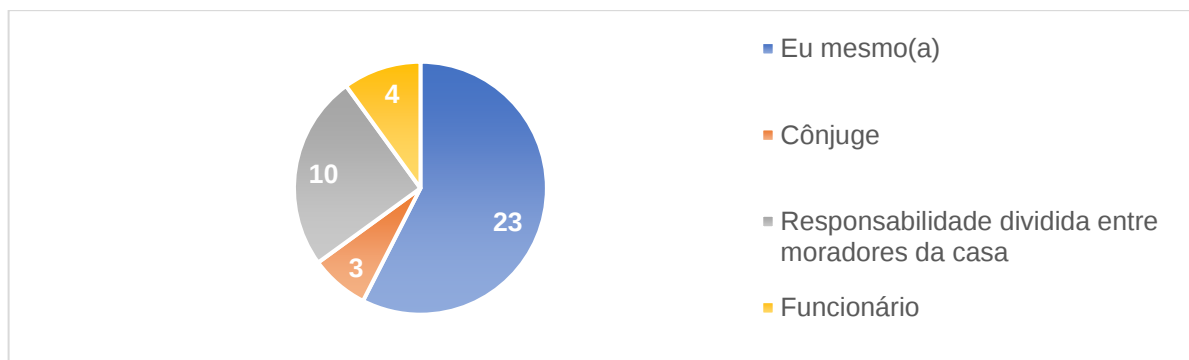


Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

Eles também foram questionados sobre quem preparava o alimento em suas casas (Gráfico 6). Vinte e três deles responderam que eles mesmos cozinhavam as refeições; dez consumidores informaram que a responsabilidade dessa tarefa era dividida entre os moradores da casa. Quatro dos abordados responderam que contavam com funcionário para realizar essa tarefa, e três revelaram que o preparo dos alimentos cabia ao cônjuge em casa. Essas respostas

não necessariamente coincidem com as informadas na questão anterior, sobre a aquisição do alimento.

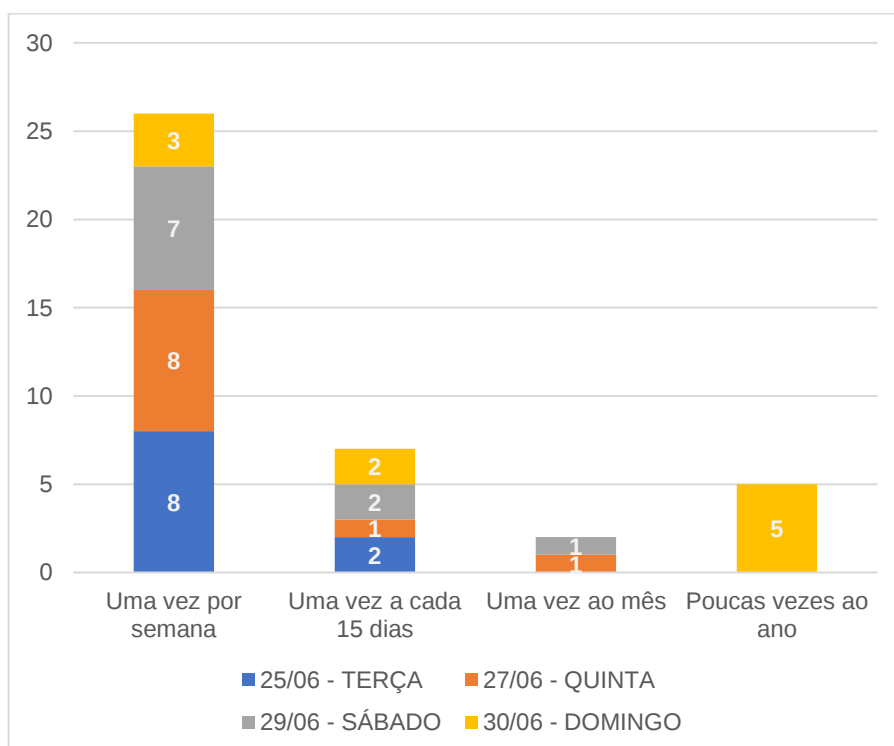
Gráfico 6 – Informação de quem se responsabiliza pelo preparo do alimento em casa.



Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

Perguntou-se aos consumidores com que frequência eles iam à feira em questão, isto é, a feira onde se encontravam no momento da abordagem da pesquisa de campo. As respostas estão descritas no Gráfico 7.

Gráfico 7 – Frequência com que os consumidores iam à feira em questão.

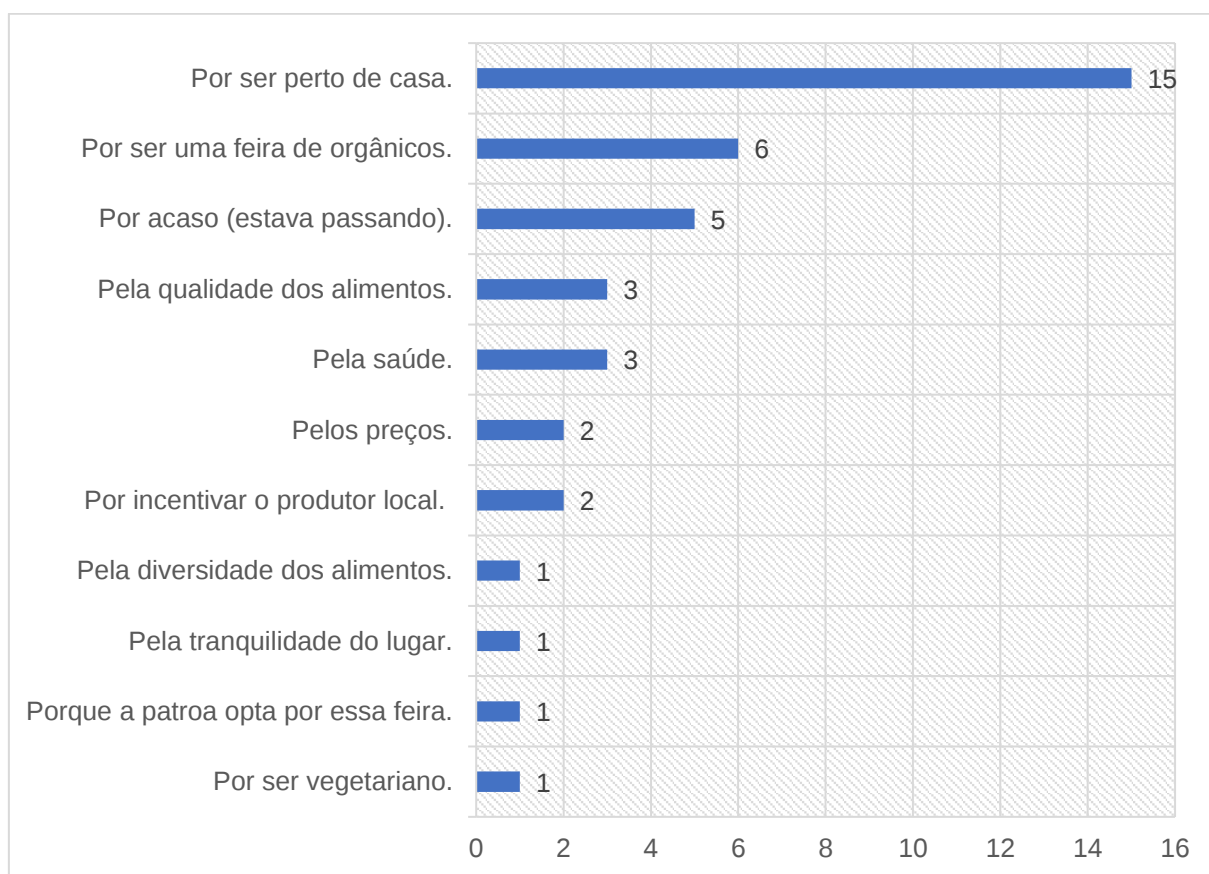


Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

As feiras com mais respostas de consumidores que as frequentavam semanalmente foram as feiras do Ceret (em azul, no gráfico), no Tatuapé, e a Orgânica e Biodinâmica (em laranja), em Santo Amaro, que ocorrem em dias úteis (terça e quinta, respectivamente): oito consumidores responderam que iam à feira uma vez por semana – o que caracteriza a compra de alimentos na feira uma atividade cotidiana desses consumidores. A feira que concentrou as respostas de consumidores que a frequentava poucas vezes ao ano (cinco respostas) é a Feira do Produtor Orgânico (em amarelo), o que possivelmente se deve aos fatos de o dia da saída de campo ser um domingo e a feira ocorrem em um parque público, ou seja, os informantes passavam pela feira em um momento de lazer. Perguntados se viviam próximo à feira em questão, 34 consumidores responderam que sim, e seis deles, não.

Os consumidores também foram questionados sobre o motivo pelo qual frequentavam aquela feira no momento da abordagem. As respostas estão indicadas no Gráfico 8; por ser uma pergunta aberta, manteve-se a forma com a qual as respostas foram passadas, ajustando-se apenas algumas variações entre elas.

Gráfico 8 – Respostas dos consumidores sobre o motivo pelo qual frequentavam a feira em questão.

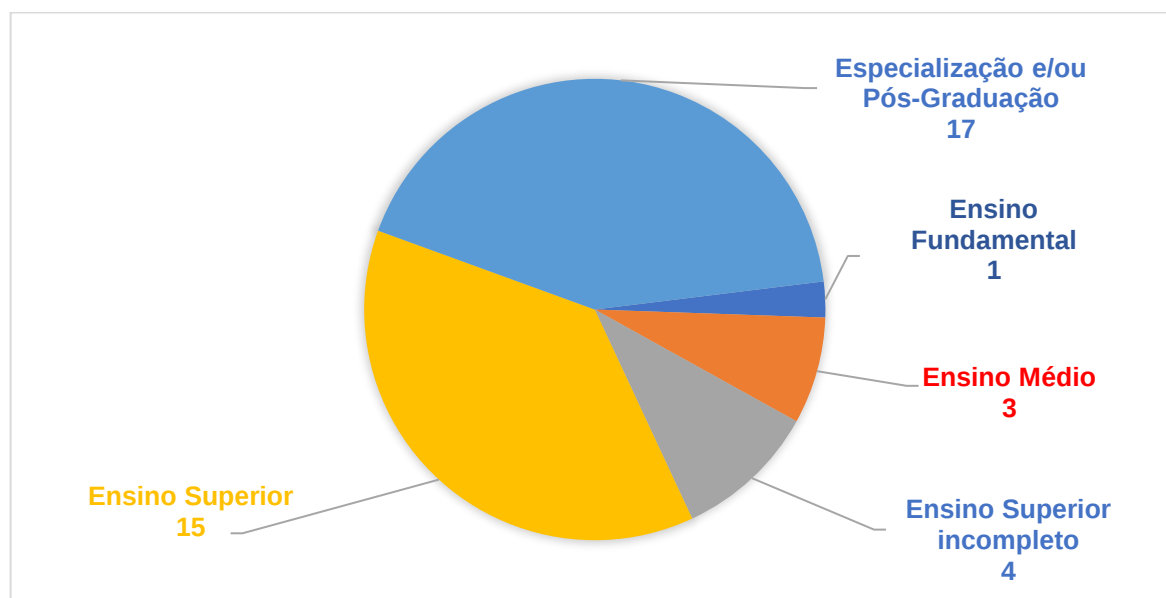


Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

O motivo que predominou foi o fato de os consumidores morarem perto à feira observada, com 15 respostas. Em seguida, a resposta livremente informada por seis consumidores como motivo de visita à feira foi simplesmente por ser uma feira de orgânicos (o que pode dar a entender que o fazem por outros motivos, por exemplo, por se preocuparem com a saúde ou porque incentiva o produtor local). Cinco deles eram apenas transeuntes – no caso, da Feira do Produtor Orgânico da AAO, no Parque da Água Branca, de onde responderam, coincidindo com os que responderam que a frequentavam poucas vezes ao ano. Três ressaltaram a qualidade dos alimentos como uma das razões, e outros três, o motivo da saúde. Os demais motivos obtiveram uma ou duas respostas cada, dadas espontaneamente pelos informantes. Um dos motivos indicados nas respostas – “porque a patroa opta por essa feira” – foi verificado na Feira Biodinâmica e Biodinâmica do Santo Amaro, onde se notou algumas empregadas domésticas realizando compras a serviço dos empregadores que ali perto residiam.

Predominaram os consumidores cujo grau de escolaridade é especialização e/ou pós-graduação (17 entrevistados), seguidos de consumidores que têm ensino superior completo (15 entrevistados), como se vê no Gráfico 9. O alto grau de escolaridade indica que muitos consumidores das feiras orgânicas são bastante instruídos e, portanto, mais atentos à sua alimentação e com maior poder aquisitivo, o que permite a aquisição de alimentos mais caros.

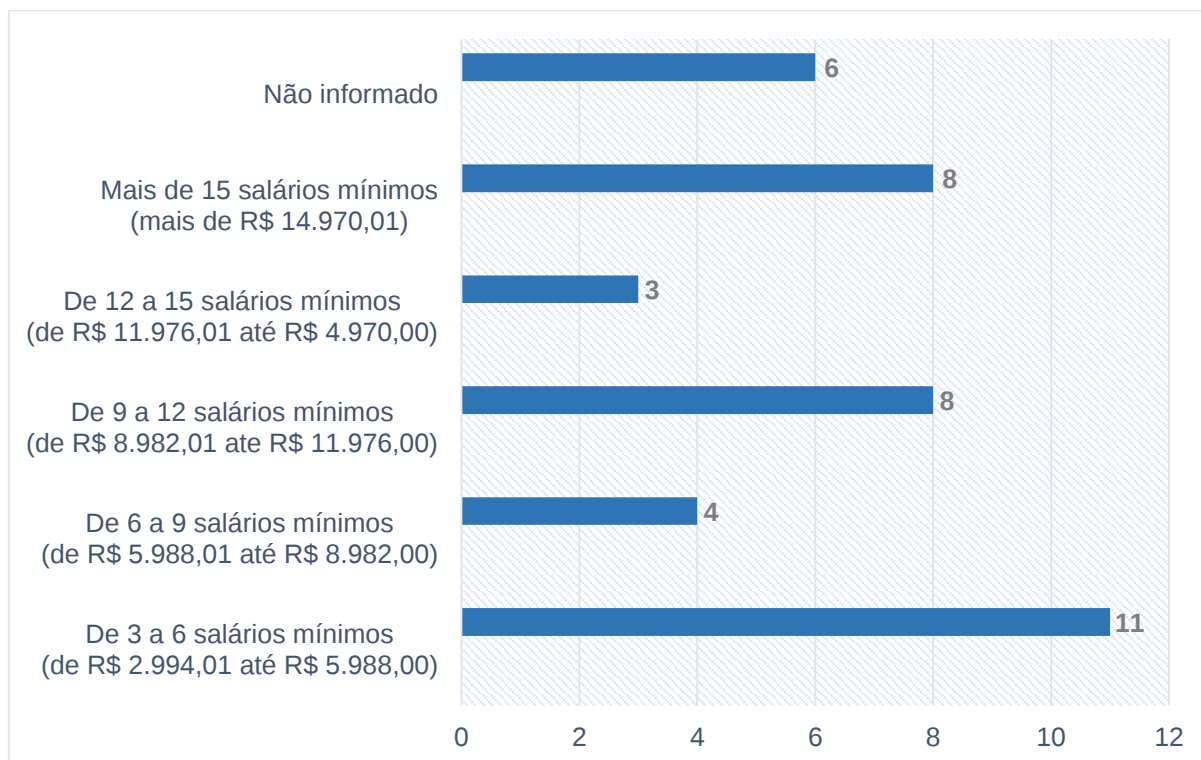
Gráfico 9 – Consumidores divididos por grau de escolaridade.



Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

Como indica o Gráfico 10, a maior parte dos consumidores entrevistados respondeu que tem renda familiar mensal entre três e seis salários mínimos (de R\$ 2.994,01 até R\$ 5.988). Parte considerável dos entrevistados (oito consumidores) declarou renda familiar mensal maior que 15 salários mínimos (mais de R\$ 14.970,01. Outra parte considerável da amostra (seis consumidores) preferiu não revelar a renda familiar mensal.

Gráfico 10 – Consumidores divididos por renda familiar mensal.



Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

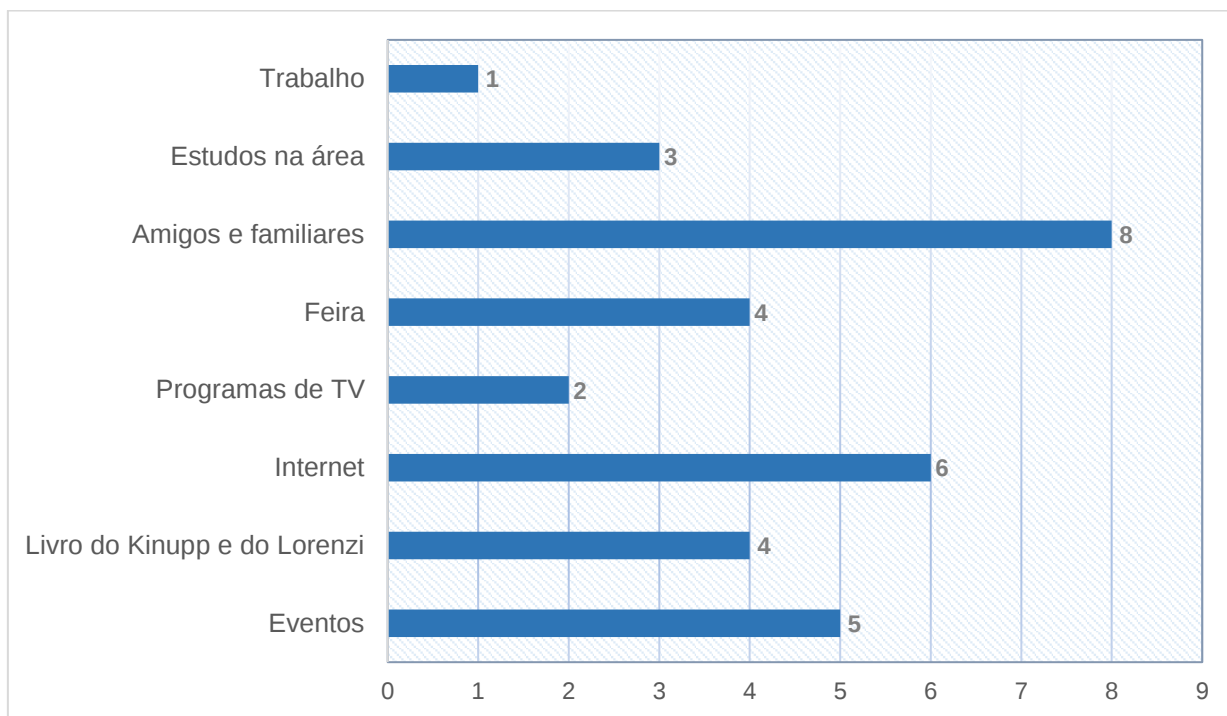
3.7.2. Respostas dos consumidores a questões relacionadas às PANC

Questionados se já ouviram falar do acrônimo PANC, 27 dos 40 consumidores entrevistados respondeu que sim; os demais, não. Em seguida, foram feitas questões que aprofundavam o conhecimento dos consumidores sobre as PANC.

Os consumidores também foram questionados sobre de que forma tiveram conhecimento do termo PANC, quando a resposta à questão sobre se já ouviram falar do termo foi positiva. São 33 respostas no total, o que significa que mais de uma opção foi citada em alguns casos, já que se tratava de respostas espontâneas a uma questão aberta. Conforme se vê no Gráfico 11, a maior parte dos entrevistados (oito consumidores) conheceu o termo por meio

de amigos e familiares. Outra parte teve conhecimento a partir do uso da internet (seis consumidores); as demais respostas tiveram resultados aproximados.

Gráfico 11 – Respostas dos consumidores sobre como tiveram conhecimento do termo PANC.



Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

Embora a maior parte dos entrevistados respondeu positivamente à pergunta sobre se já ouviram falar no termo, sete deles não souberam citar uma PANC como exemplo. Em caso de resposta positiva à questão aberta “Quais PANC você conhece?”, a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) foi a mais citada. A seguir, o Quadro 2 detalha as PANC e o número de vezes que foram citadas em todas as respostas – em alguns casos, mais de uma PANC foi citada pelo entrevistado e, em dois casos, algumas PANC foram citadas, embora o informante tivesse respondido negativamente à questão sobre se já ouviu falar do termo. Importante considerar que, no momento das abordagens, pediu-se para cada informante indicar as PANC que conhecia à medida que as lembrasse.

Os consumidores também foram questionados se consumiam PANC no dia a dia e quais seriam elas. Dos 27 entrevistados que responderam positivamente sobre se já ouviram falar do termo PANC, 15 informaram que não consumiam PANC e, portanto, não souberam citar quais consumiam, nem mesmo as que chegaram a citar na questão anterior, sobre quais plantas não convencionais conhecia. Isso indica que, embora o acrônimo esteja relativamente popular entre

os consumidores abordados, a maior parte deles não as consome nas refeições diárias, mesmo adquirindo alimentos em feiras de orgânicos.

Quadro 2 – Número de vezes em que as PANC a seguir foram citadas.

Nome popular da planta e/ou de parte alimentícia não convencional ⁹⁴	Nome científico ⁹⁵	Citações
ora-pro-nóbis	<i>Pereskia aculeata</i> ; <i>Pereskia bleo</i> ; <i>Pereskia grandifolia</i>	12
azedinha	<i>Rumex acetosa</i>	7
peixinho-da-horta	<i>Stachys byzantina</i>	7
taioaba	<i>Xanthosoma taioba</i>	6
capuchinha	<i>Tropaeolum majus</i>	4
serralha	<i>Sonchus oleraceus</i>	3
beldroega	<i>Portulaca oleracea</i>	2
dente-de-leão	<i>Taraxacum officinale</i>	2
capim-santo; erva-cidreira	<i>Cymbopogon citratus</i>	2
coração de bananeira	<i>Musa × paradisiaca</i>	1
bertalha	<i>Basella alba</i>	1
caruru	<i>Amaranthus deflexus</i>	1
broto de bambu	<i>Phyllostachys edulis</i>	1
raiz de lótus	<i>Nelumbo nucifera</i>	1
almeirão-roxo	<i>Lactuca canadenses</i>	1
moringa	<i>Moringa oleifera</i>	1
nirá	<i>Allium tuberosum</i>	1
vitória-régia	<i>Victoria amazonica</i>	1
araruta	<i>Maranta arundinacea</i>	1
língua-de-vaca	<i>Rumex obtusifolius</i>	1
trapoeraba	<i>Tripogandra diuretica</i>	1
picão-branco	<i>Galinsoga parviflora</i>	1
picão-preto	<i>Bidens pilosa</i>	1
mostarda	<i>Brassica juncea</i>	1
não soube citar	—	7

Fonte: Dados do questionário aplicado aos consumidores por Jaqueline Ogliari Rezende.

Uma questão aberta feita aos consumidores, “Sente falta ou saudade de consumir algum alimento?”, obteve maioria de respostas negativas (29 consumidores). Adiante, segue uma lista

⁹⁴ Descreve-se aqui o nome popular usado pelos entrevistados, inclusive de partes alimentícias não convencionais de plantas conhecidas.

⁹⁵ Em alguns casos o nome popular pode ser usado para mais de uma espécie (KINUPP; LORENZI, 2014).

do que os 11 consumidores que responderam positivamente à questão informaram sentir saudade ou falta de consumir:

- Serralha e taioba, que comia na infância;
- Sopa de cabeça de peixe, preparada pela mãe;
- Alimentos do sítio e que são sazonais;
- Cereja, por ser sazonal;
- Alcachofra, por ser sazonal;
- Yacón, por ser sazonal;
- Carnes bovina e de frango, que não consome mais por ser vegetariano;
- Queijos e peixes, que não consome mais por ser vegetariano;
- Edamame (soja verde), que não encontra à venda na feira;
- Lentilha orgânica, que não encontra à venda na feira e em outros mercados de orgânicos;
- Salsão orgânico, que não encontra à venda na feira e em outros mercados de orgânicos.

Algumas respostas revelam aspectos afetivos dos consumidores em relação aos alimentos que citaram, como é o caso da consumidora que citou a sopa de cabeça de peixe que sua mãe preparava, da consumidora que citou serralha e taioba, que comia na infância, e o de consumidores vegetarianos que, apesar de terem decidido por não se alimentar com produtos derivados de animais, declararam sentir falta de consumi-los. Em dois casos – lentilha e salsão –, os consumidores informaram que sentem falta de consumi-los pela dificuldade em encontrar esses produtos na versão orgânica.

É importante considerar que as respostas dos consumidores estavam sujeitas a muitos fatores que podem comprometer a objetividade das respostas: em alguns casos, havia pressa em responder as perguntas; havia consumidores que, mesmo aceitando se tornar informantes desta pesquisa, ficaram reticentes com as perguntas; houve questões que não foram respondidas, pela vontade dos abordados. No entanto, o questionário foi um instrumento importante para exercitar a técnica dentro da metodologia do trabalho de campo, o que torna a experiência como um todo um aprendizado a ser levado para pesquisas futuras.

3.8. Discussão sobre os resultados dos trabalhos de campo

O trabalho de campo se mostrou um grande desafio para a realização deste TGI. Muitas questões foram positivamente constatadas, outras nem tanto. Alguns detalhes passaram despercebidos na observação, e somente depois me dei conta de que seriam necessários a esta pesquisa, como a falta de registro de alguns preços e mesmo a fotografia de todas as bancas observadas – tarefa possível, mas não realizada.

Foi possível chegar cedo às quatro feiras, porém o tempo dedicado a todas as etapas do trabalho de campo (duração das feiras) quase não foi suficiente. A aproximação inicial com feirantes e consumidores (principalmente neste caso) foi muito complicada no começo, por uma dificuldade própria minha, e isso se refletiu na forma como o trabalho foi conduzido. Conforme o desenrolar das abordagens, o trabalho foi ficando um pouco mais fácil. Esse desenvolvimento fica claro na descrição feita sobre cada uma das feiras: nas duas primeiras percebi a falta de mais informações; as duas últimas saídas de campo, realizadas no fim de semana, ficaram mais próximas do que se propunha com esta atividade.

Para quem deseja iniciar um contato seguro com PANC, mesmo sem ter aprofundado conhecimento botânico, as feiras de produtos orgânicos se mostraram bons espaços de aprendizagem. O consumidor pode conversar com os feirantes – muitos deles camponeses –, como, por exemplo, perguntando sobre a oferta de alguma PANC que tenha curiosidade de provar, descobrir mais sobre as que o próprio feirante oferece no momento e até mesmo obter dicas de preparo em receitas e informações sobre benefícios à saúde, como fez José Carlos Gonçalves, da Feira do Produtor Orgânico, ao apresentar a zedoária e suas propriedades medicinais. Uma das clientes entrevistadas na Feira do Produtor Orgânico havia comentado que passou a conhecer, interessar-se e comprar PANC por causa da iniciativa de José Carlos em apresentá-las ao seu público consumidor.

Verificou-se que a maior parte dos feirantes produtores cultiva seus produtos próximo à Região Metropolitana de São Paulo. Os casos mais distantes são os feirantes entrevistados na Feira Orgânica e Biodinâmica – alguns produzem em cultivos biodinâmicos em Botucatu (SP) ou Gonçalves (MG) –, mas mesmo nesta feira participam produtores do próprio município paulistano, como os membros da Cooperapas que produzem em Parelheiros.

Sobre o questionário, cabe reforçar que se trata de uma técnica que visava a demonstrar o conhecimento dos consumidores em relação às PANC, a partir de uma pequena amostragem das feiras observadas, para compreender seus aspectos qualitativos – interesse que se verifica

dentro da nova geografia a que se refere Claval (2013, [n.p.]): “a experiência dos lugares e do território, a construção das identidades, as dimensões simbólicas da paisagem são agora centrais para a pesquisa”. A própria aplicação do questionário suscitou indagações e conversas com os consumidores. No caso de respostas negativas à questão “Você já ouviu falar do termo ‘PANC’?”, os informantes perguntavam o que significava o termo. Após a aplicação do questionário, concluí a abordagem com uma explicação sobre as plantas não convencionais, o que, de certa forma, difundiu o termo entre os frequentadores consultados.

Observou-se que o termo tem começado a se disseminar entre os frequentadores das feiras de orgânicos, mas há ainda muito a ser feito para que essas mesmas pessoas passem a adquiri-las para consumo trivial, como se verificou com a correlação entre os resultados das questões sobre se já ouviram falar de “PANC” e se as consumiam no dia a dia.

Destaca-se a correlação entre os dados das respostas sobre a renda familiar mensal, o motivo pelo qual os consumidores frequentavam a feira em questão (Gráfico 8) e se residiam próximos a ela. Pode-se dizer que, com isso, as feiras orgânicas são espaços de aquisição de alimento predominantemente destinados a pessoas de renda mais alta. É uma informação suficiente para indicar que são espaços restritos, quando associada ao fato de as feiras se localizarem em bairros de classe média alta do município de São Paulo. Nenhum consumidor consultado declarou renda abaixo de 3 salários mínimos (abaixo de R\$ 2.994), por isso, pode-se afirmar que os consumidores das quatro feiras observadas se caracterizam por serem privilegiados, ainda se considerarmos o dado de 34 consumidores terem respondido que residiam perto dali e de 15 deles terem informado que o motivo principal para frequentá-la era a proximidade com sua casa. O próprio fato de serem produtos orgânicos (com certificação) agrega valor aos alimentos. Se a feira é um lugar que, como categoria, é o espaço do vivido, apropriado através do corpo (CARLOS, 2007), pode-se dizer que as feiras visitadas são lugares apropriados por indivíduos que têm poder aquisitivo para residir nas ou próximo às áreas ricas onde as feiras se situam e adquirir os alimentos ali disponíveis.

A pesquisadora Ana Clara da Fonseca Leitão Duran (2013, p. 168) afirma que, de acordo com os resultados de sua pesquisa, “há desigualdades no acesso a alimentos saudáveis na capital paulista com uma maior concentração de supermercados, mercados municipais, sacolões e feiras livres em áreas de médio e alto nível socioeconômico”. A maior parte da população permanece distanciada de lugares como as feiras visitadas, sem acesso (de diversas formas) aos alimentos produzidos e comercializados de forma orgânica ou agroecológica, como ressalta Ribeiro Junior (2015) em sua tese sobre alienação das práticas alimentares.

Carvalho (2008), ao avaliar dados da Pesquisa de Orçamento Familiar de 2003 para compreender as mudanças no regime alimentar brasileiro, verificou que o consumo de determinados alimentos no Brasil está sujeito a fatores de renda e culturais. Segundo a autora, “ao se acompanhar a média brasileira de consumo alimentar e faixas de renda, verifica-se que os mais ricos (acima de R\$ 3 mil de renda) consomem mais alimentos considerados saudáveis”. Essa faixa de renda corresponde à quase totalidade dos consumidores entrevistados – excetuando-se os que preferiram não responder à questão.

Desse modo, podemos afirmar que as feiras de produtos orgânicos observadas não se constituem como espaços onde se verifica que há soberania alimentar de fato, considerando apenas o conhecimento sobre a procedência e a qualidade dos alimentos, pois soberania alimentar implica em distribuição socialmente justa de comida saudável e limpa à população em geral – inclusive e principalmente entre os mais vulneráveis economicamente, que não circulam nesses espaços. Ou seja, soberania alimentar é direito coletivo, social, e não um direito individual que se restringe ao poder aquisitivo dos consumidores que frequentam as feiras orgânicas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Muitos aspectos relevantes foram encontrados com a observação nos trabalhos de campo realizados. Dentre eles, as conversas preocupadas com a liberação recorde de agrotóxicos com o novo governo, presente em todas as feiras, o que, para os consumidores mais assíduos das feiras orgânicas, era mais um motivo para frequentá-las e evitar consumir produtos sem certificação. No entanto, poucos consumidores estenderam a reflexão sobre os impactos socioambientais da política de liberação de agrotóxicos promovida pelo atual governo, mas cabe mencionar aqui dois casos: o de uma consumidora, da Feira do Ceret, no Tatuapé, que denotou preocupação com a saúde dos agricultores que lidam com herbicidas e pesticidas na lavoura; e de outra, da Feira do Produtor Orgânico da AAO, no Parque da Água Branca, que citou todo o processo de tomada de consciência que a fez consumir orgânicos, incluindo o fato de os alimentos serem produzidos de forma socialmente justa.

Houve muitos debates em torno do termo PANC: embora tenha sido tratado com entusiasmo por muitos dos informantes abordados, o termo foi visto com certa reticência por outros, que o trataram como “termo da moda”, dado que se passou a falar muito delas em meios midiáticos, em especial na internet. Tanto no caso de serem vislumbradas com certo fascínio por alguns informantes quanto no fato de ter havido ressalva por outros, verificou-se que as PANC (e falando sobre o acrônimo, não em relação a uma espécie em específico) ainda são vistas como algo “de fora”, isto é, como se alguém tivesse resolvido criar um produto para colocá-lo no mercado. Tal concepção do conceito é problemática porque revela a compreensão hegemônica que se tem do alimento somente enquanto mercadoria e, portanto, reforça uma apropriação fetichista das PANC.

No entanto, é fundamental o cuidado de compreender que as PANC (e agora considerando-se todo o conjunto de espécies não convencionalmente consumidas pela população) não são nenhuma novidade; pelo contrário, sempre estiveram disponíveis, muitas eram bastante consumidas em um passado recente, mas o deixaram de ser. A esse respeito, merece destaque a ponderação feita por Carla Soares, quando questionada sobre como as PANC podem transformar nossas escolhas alimentares:

[...] as PANC não devem ser só mais um item vendido na feira ou no mercado. É preciso uma outra relação que não a do consumo com elas. Acho que elas têm potencial pra muito mais que isso, e essa forma de apresentação que se restringe a comprar um alimento “diferente” costuma me incomodar um pouco, porque um produto a mais é só mais do mesmo. Eu vejo PANC como

uma oportunidade para romper com certos processos de uniformidade alimentar, com alienação da produção de comida e com nosso alheamento a formas de vidas vegetais que estão no nosso entorno.⁹⁶

Arteche e Kinupp, em entrevista, concordam que a produção, a aquisição e o consumo de PANC precisam extrapolar o circuito restrito de alimentos orgânicos. É fundamental, segundo eles, tornar seu consumo trivial, corriqueiro, sem o envolvimento de modismos alimentares e com maior engajamento na alimentação saudável e produzida de forma socialmente justa. “Está na hora de a gente trazer as PANC para a trivialidade da cozinha, na cozinha de segunda a segunda”, disse Kinupp em entrevista⁹⁷.

A principal consideração feita a partir do esforço da realização dos trabalhos de campo, em conjunto com o estudo de referências bibliográficas relacionadas às PANC e a participação em atividades e vivências com experimentações, é a de que precisamos compreender – e disseminar essa compreensão entre as pessoas – que as PANC propõem a reflexão sobre os alimentos serem apropriados para além de seu aspecto mercadológico, derivado da lógica de produção capitalista. Elas não devem ser entendidas apenas como um modismo, cujo consumo se resume a seu potencial nutritivo ou mesmo porque seu consumo é diferenciado por serem difíceis de encontrar. Pelo contrário, as PANC promovem o resgate do uso de ingredientes locais na alimentação cotidiana: é compreender o que brota em determinado lugar, que é nativo de um local, e valorizar seus usos, sendo estas plantas espontâneas ou tradicionalmente cultivadas. Trata-se de comida de verdade, que, conforme descrito no Manifesto da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2015),

É produzida por meio do manejo adequado dos recursos naturais, levando em consideração os princípios da sustentabilidade e os conhecimentos tradicionais e suas especificidades regionais. É livre de agrotóxicos, de transgênicos, de fertilizantes e de todos os tipos de contaminantes (MANIFESTO [...], 2015, p. 1).

Os usos que fazemos das PANC devem extrapolar o modismo ou a busca por um ingrediente somente por ser *inusitado*; eles devem suscitar o entendimento de que essas plantas fazem parte de culturas tradicionais, ligadas à diversidade de cultivos que povos camponeses, indígenas e quilombolas manejam em suas práticas produtivas e utilizam em seus costumes

⁹⁶ Entrevista concedida por SOARES, Carla. **Entrevista I**. [28 maio. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via e-mail. A entrevista completa está disponível no Apêndice A.

⁹⁷ Entrevista concedida por KINUPP, Valdely. **Entrevista III**. [11 jul. 2019]. Entrevistadora: Jaqueline Ogliari Rezende, 2019. Via aplicativo de mensagem. A entrevista completa está disponível no Apêndice C.

alimentares. Algumas plantas compõem, inclusive, a base alimentar de determinadas comunidades tradicionais, que retiram da diversidade biológica da paisagem os recursos necessários para viver (DIEGUES et al., 2000). Por isso, o aumento da procura por determinada planta exclusivamente por seu aspecto mercadológico é preocupante, pois pode levar a uma demanda por um alimento que envolve aspectos identitários, elevando seu preço no mercado de produtos agrícolas e tornando-o inacessível às populações que consagraram seu uso alimentar, comprometendo sua soberania alimentar. A crescente exploração comercial da quinoa (*Chenopodium quinoa*), por exemplo, indica como a substituição de práticas agrícolas tradicionais por regimes de produção intensiva, para aumento da produtividade, deflagrou crises socioeconômicas nos territórios peruanos onde esse grão é tradicionalmente cultivado (PERALES, 2016). Esse é o lado perverso dos modismos e da fetichização a que os alimentos estão sujeitos.

Com os trabalhos de campo, verificou-se dois motivos relevantes – que convergem para o fortalecimento da agricultura familiar camponesa – para que as PANC sejam necessariamente adquiridas em circuitos curtos de comercialização dos produtos agrícolas e trivializadas de fato nas refeições: primeiro, porque nascem espontaneamente em cultivos agroecológicos ou que prezem por um modelo mais sustentável de agricultura, e por isso propiciam mais garantias de que não houve uso de agrotóxicos; e, segundo, porque comprar PANC direto do produtor estimula a diversidade agroalimentar de seu cultivo, benéfica ao meio ambiente, ao sustento da agricultura camponesa e ao próprio consumidor, consciente da origem de seu alimento. No entanto, é imprescindível que os circuitos curtos se tornem mais acessíveis à população em geral, fortalecendo as duas pontas do processo, camponeses e consumidores, dentro da perspectiva da soberania alimentar.

Por fim, registra-se que, em meio a tantas incertezas atuais quanto ao desenvolvimento de políticas públicas voltadas à alimentação, torna-se urgente promover e consolidar ações e iniciativas coletivas que visam a difundir saberes locais e saberes agroecológicos não somente em relação às PANC, mas à soberania alimentar em sua plenitude – priorizando a reforma agrária, a conservação de ecossistemas e a permanência de povos tradicionais no campo. Participar com boa vontade política em defesa de alimentação justa e saudável para todos é dever e direito dos cidadãos que buscam transformar a atual realidade agrária e alimentar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, E. S. et al. "Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história". **Saúde Soc.**, v. 10, n. 2, São Paulo, ago./dez. 2001. Disponível em: www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-12902001000200002&script=sci_arttext. Acesso em: 10 mar. 2019.
- ALTIERI, M. A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **Revista Nera**, ano 13, n. 16, jan./jun. 2010. Disponível em: <http://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/viewFile/1362/1347>. Acesso em: 17 mar. 2019.
- ALTIERI, M. A. **Agroecologia**: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3. ed. São Paulo; Rio de Janeiro: Expressão Popular; AS-PTA, 2012.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de Hortaliças Não Convencionais**. Belo Horizonte: SEPDA/D/DT/SFA-MG, 2010. Disponível em: www.abcsem.com.br/docs/manual_hortalicas_web.pdf. Acesso em: 10 mar. 2019.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2 ed. Brasília: MS, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 10 mar. 2019.
- CARLOS, A. F. A. **O lugar no/do mundo**. São Paulo: FFLCH, 2007.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800>. Acesso em: 10 abr. 2019.
- CARVALHO, M. S. Lugares e paladares: uma contribuição geográfica à diversidade do consumo alimentar no Brasil. **RA'EGA**, Curitiba, n. 15, p. 95-111, 2008. Editora UFPR.
- CASTRO, J. **Geografia da fome** [1946]. 9. ed. Edição do Círculo do Livro; cortesia de Edições Antares Ltda., 1984.
- CLAVAL, P. O papel do trabalho de campo na geografia, das epistemologias da curiosidade às do desejo. Tradução de Giovanna Thomaz; revisão de Patrícia Reuillard. **Confins: Revista Franco-Brasileira de Geografia**, n. 17, 2013. Disponível em: <https://journals.openedition.org/confins/12414#tocto2n12>. Acesso em: 22 set. 2019.
- DAROLT, M. R. et al. Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. **Ambiente & Sociedade**, vol. XIX, n. 2, abr.-jun. 2016, p. 1-22. Disponível em: www.redalyc.org/pdf/317/31746369002.pdf. Acesso em: 17 mar. 2019.

- DE MARCOS, V. Trabalho de campo em Geografia: reflexões sobre uma experiência de pesquisa participante. **Boletim Paulista de Geografia**, São Paulo, n. 84, p. 105-136, 2006.
- DIEGUES, A. C. (Org.) et al. **Os saberes tradicionais e a biodiversidade do Brasil**. São Paulo: Nupaub-USP, 2000.
- DÓRIA, C. A.; AZEVEDO, E. “Banquetaço: ativismo alimentar e a construção de novas formas de expressão política”. **Le Monde Diplomatique**, 19 mar. 2019. Disponível em: <https://diplomatique.org.br/banquetaco-ativismo-alimentar>. Acesso em: 4 nov. 2019.
- DURAN, A. C. F. L. **Ambiente alimentar urbano em São Paulo, Brasil**: avaliação, desigualdades e associação com consumo alimentar. 2013. 276 f. Tese (Doutorado em Ciências) – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.
- ESTEVE, E. V. **O negócio da comida**: quem controla nossa alimentação? São Paulo: Expressão Popular, 2017.
- FORO MUNDIAL SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA. **Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria**: por el derecho de los pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria. La Habana, 7 set. 2001. Disponível em: http://base.socioeco.org/docs/doc-792_es.pdf. Acesso em: 14 mar. 2019.
- GABOARDI, S. C.; CANDIOTTO, L. Z. P. O caráter interdisciplinar e o potencial transformador da Agroecologia. In: **XI Encontro Nacional da Anpege**: a diversidade da Geografia brasileira: escalas e dimensões da análise e da ação, 2015, Presidente Prudente. Disponível em: www.enanpege.ggf.br/2015/anais/arquivos/24/656.pdf. Acesso em: 10 mar. 2019.
- LIMA, E. D. **A feira livre na mediação campo-cidade**. 2012. 185 f. Dissertação em Geografia (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2012.
- KINUPP, V. F. “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): uma riqueza negligenciada”. **Anais da 61ª Reunião Anual da SBPC**, Manaus, jul. 2009. Disponível em: www.sbpnet.org.br/livro/61ra/mesas_redondas/MR_ValdelyKinupp.pdf. Acesso em: 14 mar. 2017.
- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.
- MACHADO, L. C. P. As necessidades humanas, os saberes, a utopia: a agroecologia, os cerrados e sua proteção. BALESTRO, M. V.; SAUER, S. (Orgs.). **Agroecologia e os desafios da transição agroecológica**. 2. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2013. p. 229-260.
- MACHADO, L. C. P.; MACHADO FILHO, L. C. P. **Dialética da agroecologia**. São Paulo: Expressão Popular, 2014. 360 p.

- MANIFESTO da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional à Sociedade Brasileira sobre Comida de Verdade no Campo e na Cidade, por Direitos e Soberania Alimentar.** 2015. Disponível em: www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2017/06/copy2_of_Manifesto_comidadeverdade.pdf. Acesso em: 9 jun. 2019.
- MARQUES, P. E. M. Embates em torno da segurança e soberania alimentar: estudo de perspectivas concorrentes. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, 17(2): 78-87, 2010. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634795>. Acesso em: 19 abr. 2019.
- MARX, K.; ENGELS, F. (1845-46). **A ideologia alemã**. São Paulo: Boitempo, 2007.
- MARX, K. (1867). **O capital**: livro 1. São Paulo: Boitempo Editorial, 2011.
- MCMICHAEL, P. **Regimes alimentares e questões agrárias**. São Paulo; Porto Alegre: Editora Unesp; Editora da UFRGS, 2016.
- MORETTO, O. D. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e agrofloresta**: usos e potencialidades em Sistemas Agroflorestais da Cooperafloresta em Barra do Turvo/SP. 2018. 131 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Geografia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2018.
- NAKAMURA, A. C. **Cooperapas**: agricultura e cooperativismo no extremo sul do município de São Paulo. 2017. 304 f. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.
- OLIVEIRA, A. U. de. A mundialização da agricultura brasileira. In: **XII Colóquio Internacional de Geocrítica**: las independencias y construcción de estados nacionales: poder, territorialización y socialización, siglos XIX-XX, 2012, Bogotá. Disponível em: www.ub.edu/geocrit/coloquio2012/actas/14-A-Oliveira.pdf. Acesso em: 10 mar. 2019.
- OLIVEIRA, R. R. de. **Meios de vida e produção de alimentos**: quando a paisagem diversifica, o prato fica colorido. 2013. 168 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2013. Disponível em: www.locus.ufv.br/handle/123456789/4196. Acesso em: 10 jun. 2019.
- ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD); FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO); UNITED NATIONS CAPITAL DEVELOPMENT FUND (UNCDF). **Adopting a Territorial Approach to Food Security and Nutrition Policy**. Paris: OECD Publishing, 2016. Disponível em: www.fao.org/3/a-bl336e.pdf. Acesso em: 3 abr. 2019.
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO). **Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura: opciones en relación con el acceso a los recursos fitogenéticos y la**

distribución equitativa de los beneficios derivados de su utilización. Roma: FAO, 1996. Disponível em: www.fao.org/3/a-be316s.pdf. Acesso em: 11 abr. 2019.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO). **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo: fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición.** Roma: FAO 2018. Disponível em: www.fao.org/3/I9553ES/i9553es.pdf. Acesso em: 25 mar. 2019.

PERALES, N. S. B. **O boom do consumo e da produção de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.): uma análise das mudanças no uso da terra no Peru.** 2016. 102 f. Tese (Doutorado em Agronegócios) – Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

PEREIRA, C. P. et al. A comida (des)encantada: do fetiche mercadológico à cozinha de resistência. **Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. v. 6, n. 1, dez. 2018, São Paulo. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2018/12/06.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2019.

PORTO-GONÇALVES, C. W. **A globalização da natureza e a natureza da globalização.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

PORTO-GONÇALVES, C. W. Geografia da riqueza, fome e meio ambiente: pequena contribuição crítica ao atual modelo agrário/agrícola de uso dos recursos naturais. **Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis**, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 1-55, jan. 2004. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/interthesis/article/view/604/10751>. Acesso em: 14 mar. 2019.

RAMBO, A. G.; POZZEBOM, L.; VON DENTZ, E. Circuitos curtos de comercialização e novos usos do território: considerações sobre o PNAE e as feiras livres. **Revista Grifos**, Chapecó, n. 46, p. 9-26, 2019.

RANIERI, G. R.; REITER, A. S.; NASCIMENTO, V. do (Coords.). **Guia prático de PANC.** São Paulo: Instituto Kairós, 2017.

RANIERI, G. R. **Levantamento etnobotânico das plantas alimentícias nos municípios de Areias e São José do Barreiro (SP): um patrimônio nos quintais urbanos.** 2018. 170 f. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) – Instituto de Energia e Ambiente, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2018.

RIBEIRO, S. “Camponeses, biodiversidade e novas formas de privatização”. In: CARVALHO, H. M. (Org.). **Sementes: patrimônio do povo a serviço da humanidade.** São Paulo: Expressão Popular, 2003.

RIBEIRO JÚNIOR, J. R. S. **Alienação das práticas alimentares e urbanização: uma análise da alimentação da classe trabalhadora em São Paulo.** 2015. 244 f. Tese (Doutorado em Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

- SANTOS, M. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. 20. ed. Rio de Janeiro: Record, 2011.
- SERPA, V. O trabalho de campo em Geografia: uma abordagem teórico-metodológica. **Boletim Paulista de Geografia**, São Paulo, n. 84, p. 7-24, 2006.
- SETZER, V. W. O que é antroposofia. **Sociedade Antroposófica do Brasil**, 17 ago. 2011. Disponível em: www.sab.org.br/portal/antroposofia/o-que-e-antroposofia. Acesso em: 10 set. 2019.
- SIXEL, B. T. “O que é agricultura biodinâmica”. **Sociedade Antroposófica do Brasil**, 13 mar. 2010. Disponível em: <http://www.sab.org.br/portal/agricultura-biodinamica/45-o-que-e-a-agricultura-biodinamica>. Acesso em: 10 set. 2019.
- SHIVA, V. **Monoculturas da mente**: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia. Tradução: Dinah de Abreu Azevedo. São Paulo: Gaia, 2003.
- VARGAS, L.; GAZZIERO, D. L. P. **Manejo de buva resistente ao glifosato**. Passo Fundo: Embrapa Trigo, 2009.
- VITTE, C. C. S. A terra é o novo ouro: geopolítica dos alimentos, conflitos por terras e principais atores envolvidos na América do Sul. **XVII ENANPUR**, São Paulo, 2017. Disponível em: http://anpur.org.br/xviienanpur/principal/publicacoes/XVII.ENANPUR_Anais/ST_Soes_Tematicas/ST%204/ST%204.4/ST%204.4-02.pdf . Acesso em: 25 mar. 2019.

APÊNDICE A

Entrevista com Carla Soares, 28 de maio de 2019, realizada por e-mail.

1) Como o conhecimento sobre PANC pode transformar nossas escolhas alimentares?

Carla Soares: A primeira impressão que muitas pessoas têm quando descobrem que existem tantas plantas próximas de nós que são comestíveis é de surpresa. Nós somos muito condicionados a um modelo de alimentação que nos mantém muito distante dos alimentos produzidos, e essa surpresa tem muito a ver com a proximidade que de repente é revelada.

Isso acontece especialmente com as plantas ruderais (chamadas numa outra ótica de “daninhas”, mas que de danosas não têm nada), essas mais comuns que brotam em qualquer meio fio, quintal, praça espalhada pelo meio urbano. Essas plantas especialmente me parecem ser uma ponte muito interessante de aproximação da produção de comida nos meios urbanos. É uma relação muito diferente da que comumente estamos submetidos, de plena ignorância das formas de vida (vegetais, mais também animais) que nos cercam.

Mas além da surpresa que aparece com essa aproximação das formas vegetais e da produção de alimento, o sentimento que percebo que aparece nas pessoas é de exuberância. Eu acredito muito que além da variabilidade que as PANC podem trazer pra nossa alimentação, elas também são uma oportunidade pra uma mudança de visão de mundo. O nosso mundo e o nosso sistema é todo calcado em cima de uma expectativa de escassez – nós acumulamos porque temos a constante expectativa de que é preciso garantir pro futuro, e esse acúmulo traz uma série de desequilíbrios e desigualdades, porque sempre é feito em cima da minguada do outro. Eu acho que esse é um efeito colateral pouco apontado, mas que tem um impacto muito grande sobre nossa forma de perceber e lidar com o mundo.

É claro, também estou falando aqui de uma idealização. Acredito que pra trazer esses sentimentos, as PANC não devem ser só mais um item vendido na feira ou no mercado. É preciso uma outra relação que não a do consumo com elas. Acho que elas têm potencial pra muito mais que isso, e essa forma de apresentação que se restringe a comprar um alimento “diferente” costuma me incomodar um pouco, porque um produto a mais é só mais do mesmo. Eu vejo PANC como uma oportunidade para romper com certos processos de uniformidade alimentar, com alienação da produção de comida e com nosso alheamento a formas de vidas vegetais que estão no nosso entorno.

2) Você vê potencial nas PANC em transformar também o sentimento de pertencimento a um lugar?

Carla Soares: Com certeza! Eu estava lendo recentemente o livro da Jenny Odell, *How to do nothing*, e pensando sobre isso. O livro foi lançado agora no mês de abril e por isso ainda não tem tradução, e na verdade é sobre atenção, mas achei muito curioso e pertinente pra se pensar PANC e as mudanças que elas provocam. A autora faz muitas observações no livro sobre o processo dela de aprender a nomear os pássaros a sua volta. Ela conta que começou fazendo isso com um aplicativo que a ajudava a nomear pássaros, e tinha uma espécie de *checklist* de pássaros que você já tinha conseguido flagrar. No começo ela se interessava por esse *checklist*, e claro que sentia uma certa vontade de algum dia conseguir completar aquele “bingo”, mas aos poucos ela foi percebendo nuances na presença dos pássaros que a lista não dava conta. Ela começou a fazer correlações com o cantar dos pássaros e a hora do dia em que esses cantares apareciam, depois começou a perceber que em certas épocas era mais fácil avistar um determinado pássaro e em outras ele simplesmente sumia, percebeu que um tipo de pássaro quase sempre era encontrado na companhia de um outro, depois ainda chegou a fazer amizade com dois corvos que passaram a visitá-la na sacada regularmente, com uma relação bem íntima. Isso não tinha nada a ver com conhecer todos os tipos de pássaro, mas dizia de uma relação muito específica que ela começou a estabelecer com esses bichos e com o seu entorno.

Eu vejo esse tipo de movimento como muito parecido com o de reconhecimento e nomeação das formas de vida vegetal em torno da gente. No começo algumas pessoas podem achar que PANC é sobre amplificar sabores e experimentar um número de ingredientes novos, mas isso é o *checklist*. Isso é um olhar competitivo, de ver quem conhece mais plantas. Pode ser um impulso ou uma curiosidade inicial, mas que tem um potencial muito maior de te levar a estabelecer uma relação com as plantas da sua biorregião. Observar as plantas que nascem no quintal ou no meio fio, a época em que elas aparecem e a época em que elas desaparecem, o tipo de lugar em que elas brotam, as plantas que aparecem em conjunto, os tipos de predadores e insetos que visitam essas plantas e outras coisas semelhantes a isso. São sutilezas que nenhum livro, catálogo, blog ou perfil no Instagram vai dar conta inteiramente de suprir o sabor dessas experiências.

Dar conta dessas coisas passa por perceber o que está de fato à sua volta. Eu gosto sempre de lembrar isso quando escrevo. Pessoas que estão falando e mostrando PANC – como eu – são mais uma inspiração do que uma referência do que você deve experimentar. A graça verdadeira é descobrir a abundância do seu entorno, do *micro* mesmo. E esse é um trabalho que só você

pode fazer porque não é só um simples mapeamento. É um processo rico de descobertas e de se sentir parte desse entorno.

3) Quais os riscos dos modismos alimentares e fetiche dos alimentos, nos quais estão inclusas as PANC?

Carla Soares: Eu acho que os modismos são parte dessa lógica de escassez alimentar a que eu me referia. É uma continuidade de um sistema em que as coisas são transformadas em produtos, em que a relação que a gente tem com elas é só de consumo.

Eu percebo que muito disso já vem acontecendo nos grandes centros. Você encontra algumas plantas não convencionais sendo vendidas como novidades, como exóticas, e por preços muito altos. Quando isso acontece, eu me pergunto se realmente existe alguma novidade nisso. Essas plantas deveriam refletir o localismo e a abundância porque em geral são espécies espontâneas, muitas são de fácil cultivo, menos suscetíveis a uma série de ataques por insetos, bactérias e fungos, e ajudam a tornar mais biodiverso um local de produção. Ou seja, se fossemos olhar dentro da lógica de produção capitalista, essas produções poderiam representar até mesmo uma diminuição de custos.

Mas não é isso o que acontece. Como a relação de produção e consumo é uma relação completamente alienada – alguém produz e um outro alguém compra, e a gente geralmente sabe muito pouco de como acontece de fato entre uma coisa e a outra – ela não reflete nada disso.

Eu gosto muito de contar a história de um curso que participei numa faculdade de gastronomia aqui no sudoeste do Paraná, em que o cozinheiro apresentava receitas com genipapo. Genipapo é uma fruta tropical, de zonas quentes, que ainda é considerada não convencional. Aonde o curso acontecia é uma zona temperada, a mais fria do estado do Paraná e está entre as 10 regiões mais frias do Brasil inteiro. Para você ter uma ideia, manga não produz aqui. Até existem pés de manga, mas na época da florada, ainda acontecem geadas e geralmente as flores sentem, caem e morrem. Uma árvore de manga talvez chegue a produzir 10, 20 mangas, mas nunca mais do que isso. Isso certamente não é uma coisa que a gente pode chamar de abundância. Com o genipapo acontece mais ou menos a mesma coisa nessa região. Ou seja, não se produz genipapo. A pergunta que eu me fiz é porque então falar de uma receita com plantas não convencionais que apresenta genipapo neste lugar? Que sentido há em exaltar um ingrediente que vai ser caro, raro, indisponível onde moro, tal e qual como qualquer coisa importada da Itália? Como posso me apropriar de fato de uma receita e colocá-la dentro da minha

realidade? O que existe de novo em ter um ingrediente desejado e caro, por isso inacessível para muitas pessoas?

Existe ainda um outro lado muito perverso da questão dos modismos alimentares que parte de um viés nutricional. É um outro cuidado que acho fundamental de se ter quando se apresenta essas plantas. A Marion Nestle, autora e acadêmica estadunidense que recentemente esteve num evento na USP, escreve muito sobre esse assunto. O marketing da indústria alimentar tem um interesse muito grande em se apropriar da linguagem da nutrição – macronutrientes, minerais, vitaminas etc. – porque ele usa dessa linguagem para imbuir os alimentos de certas características e acionar percepções em quem consome. Então por exemplo, quando a indústria escreve em letras grandes numa caixa de cereais que ele é rico em ferro, o cereal tende a ser percebido numa primeira impressão como nutritivo (rico em ferro) a despeito de quaisquer outras características que ele tenha. Só que de um modo geral, as pesquisas nessa área têm demonstrado cada vez mais que pesquisar a influência de um alimento ou de um nutriente em específico isolado é uma metodologia não muito adequada. Padrões de dietas são muito mais importantes do que alimentos específicos. Ninguém precisa comer determinada coisa pra ficar bem. É uma ideia que, se você parar pra pensar grosseiramente, nem faz sentido. O ser humano sobreviveu e se desenvolveu em várias regiões com alimentos muito diferentes, sem nunca ter um conhecimento específico de nutrição para sobreviver. Os sentidos e os conhecimentos eram outros, e eles não precisam passar por aí. É uma lógica que não se sustenta, mas que é alimentada porque é vital para a indústria alimentícia.

Geralmente nós até conseguimos reconhecer com alguma facilidade (e muitas vezes demonizamos) a indústria com os alimentos ultraprocessados que usam desse tipo de artifício pra poder mascarar certas desvantagens dos produtos com essas supostas vantagens em termos de macro ou micronutrientes – como é o caso da caixa de cereal que acabei de exemplificar. A questão é que a indústria alimentícia “do bem” também faz uso dessas mesmas táticas pra dizer que você “tem que” comer algo pra ser saudável. É caso de restaurantes que colocam no cardápio pra quê que um determinado suco “é bom”, o outro que pede pra que você “escolha uma proteína” no lugar em que aparecem listados queijos, ovos, carnes e embutidos; são os alimentos que aparecem com a palavra FUNCIONAL nas caixas, e, em última instância até a apropriação que a gente faz pra dizer pra uma criança que ela precisa comer pelo menos a proteína, ou beber o suco porque tem vitamina C em vez de falar de propriedades muito mais sensoriais e facilmente reconhecíveis pra todos nós.

Isso cria uma distorção muito importante, que impacta também nas PANC. Certa vez uma pessoa me contou que encontrou em Florianópolis um pacote de ora-pro-nóbis fresco por R\$ 15. O motivo? Cada vez mais ora-pro-nóbis é tido como um superalimento, rico em proteínas que supostamente dispensariam a carne. Observe como a junção da lógica do nutricionismo (essa de fazer uso de termos nutricionais para se referir a um alimento) com a fetichização é problemática. Quer dizer, em lugar da pessoa ter a oportunidade de conhecer o seu espaço e quebrar a lógica de consumo, ela só tem mais do mesmo: um alimento caro, fetichizado, trabalhado dentro de uma lógica do marketing, sem nenhuma relação que não a do consumo. Isso não é nenhuma novidade, nós já conhecemos bem como funciona.

Por isso também é muito importante estar atento ao modo como apresentamos e falamos dessas espécies.

4) A que fatores você atribui a demanda por alimentos que são produzidos tão distantes dos locais de consumo ou originalmente são de outro contexto ambiental?

Carla Soares: Um fator é esse ponto que aponte em questões anteriores, das descontextualização e o alheamento a que somos submetidos no contexto urbano. Na cidade a gente não produz diretamente o que precisamos. A gente converte horas de trabalho em papel, ou dinheiro virtual, e nosso bem-estar passa a ser atrelado diretamente com o quanto se ganha, em um ciclo insalubre e insustentável.

Mas outra questão muito relevante pra entender por que isso acontece é a questão da soberania alimentar. Alguns anos atrás, quando morei na cidade de Coimbra, em Portugal, eu gostava muito de fazer alguns passeios longos de bicicleta, que chegavam até a envolver a viagem de uma cidade a outra. E nesses passeios eu explorava muito a paisagem e o mato ao meu redor. Eu fiquei muito espantada com o número de espécies que eu conseguia identificar, apesar de naquela época ainda não me interessar particularmente pelo assunto. Eu via muitas imensas de alecrim, de erva doce, muitos pés de oliveira, figueiras, amorinhas pretas de arbusto, camomila, enfim. Isso chamou muito a minha atenção. Eu fiquei me perguntando por que quando eu fazia isso no Brasil eu não conseguia enxergar a mesma quantidade de coisas. Para mim parecia tudo “mato”. Naquela época eu comecei a entender na prática que provavelmente nós aprendemos a amar e cultivar o mato de outras pessoas. São plantas naturalmente bem adaptadas e fazem parte da alimentação de outros povos. Isso não acontece só entre Brasil e Portugal, não é uma questão que fica restrita apenas ao colonialismo. O eurocentrismo também desempenha um papel que

ajuda a explicar por que os tipos de vegetais encontrados pelo mundo todo sejam muito parecidos entre si.

A verdade é que nós comemos um número muito pequeno de espécie de vegetais. O botânico John Warren em *The Nature of Crops* conta que cientistas britânicos de Kew Garden estimam que pelo menos a metade das 400.000 espécies vegetais existentes podem ser consideradas comestíveis. E na realidade, nós fazemos uso rotineiro de mais ou menos umas 200 delas. Metade das calorias que toda a humanidade ingere vem de apenas 3 espécies: milho, arroz e trigo. É uma discrepância muito grande entre esses números. É claro que existem outros fatores que condicionam essas nossas escolhas (o modo de reprodução das plantas e a facilidade de domesticação está entre elas), mas é bastante evidente que existe um potencial imenso de uso de outros cultivos na alimentação humana que reflita mais o localismo, a diversidade, e a cultura de diversos povos.

Mas para isso também é preciso que as cadeias sejam mais curtas. Algumas espécies não chegam mais frequentemente até nós pela dificuldade de transporte – são frágeis e “machucam” com facilidade –, outras porque tem um tempo de prateleira muito curto, o que é inviável se você precisa vencer grandes distâncias e ainda ser distribuído, como no contexto das grandes cidades (a jabuticaba é um ótimo exemplo disso). Quer dizer, é uma via de mão dupla. O sistema em que vivemos hoje – de desertos produtivos de comida × o campo que produz todos os alimentos – só é possível com mais ou menos esse leque de alimentos que hoje temos disponível. Mudar o número e o tipo das espécies que comemos passa necessariamente por também repensar a logística, a estocagem, o transporte, enfim, a distância física e cultural com que esses alimentos são produzidos.

5) Você já notou o aumento do preço de certos alimentos considerados PANC em feiras, mercados e grupos de consumo? Se sim, a que você atribui o aumento do preço?

Carla Soares: Aqui onde moro – uma cidade pequena, com pouco mais de 75 mil habitantes – ainda não. Na verdade, a ideia de PANC aqui ainda parece estranha. Ainda estamos tentando trabalhar junto com os agricultores o valor que essas espécies têm. Eles as conhecem, muitos têm histórias sobre o uso delas na alimentação, mas acreditam que a população não vá se interessar. E de fato, introduzir um novo alimento no contexto desse tipo de cidade nem sempre é simples.

Quando vou até as capitais, no entanto, percebo que existe um *frisson* em torno da ideia. Acho que até a forma como várias dessas plantas são apresentadas me causa um certo

questionamento. Em geral não são chamadas pelo nome, mas mostradas com o guarda-chuva de PANC (que é estranho porque é só uma ideia, não uma coisa concreta). Recebo também muitas histórias de pessoas que me seguem nas redes sociais falando sobre esse aspecto. Uma flor de alho-poró, por exemplo, que aqui pedi ao agricultor pra me trazer, e me foram vendidas por R\$ 0,50 cada – na verdade ele nem sabia como cobrar, pois nunca ocorreu a ele que aquilo poderia ser vendido – saiam por incríveis R\$ 8 numa feira orgânica em Belo Horizonte. Em Porto Alegre, vi caixinhas tão pequenas de flores de sabugueiro que não tinha como pensar naquilo como abundância. Em Florianópolis, a ora-pro-nóbis, uma planta tão produtiva e de fácil manuseio, sendo vendida por R\$ 15 o maço, como havia lhe contado. Quer dizer: por um lado é preciso fazer um trabalho de reconhecimento e valorização junto aos produtores; por outro, é preciso repensar a lógica de fetichização e oferta/demanda para refletir melhor o localismo e abundância. São muitos contextos, a coisa ainda não acontece de maneira uniforme, e é preciso olhar para cada um deles para entender o que acontece.

6) Especificamente sobre o termo PANC: quais iniciativas você acha que são fundamentais para que as plantas deixem de ser “não convencionais”?

Carla Soares: Eu acredito muito na importância de se recuperar histórias como um mecanismo para tornar essas plantas mais convencionais. Eu percebo isso muito forte no meu trabalho. Não é à toa que me enxergo como escritora, uma verdadeira contadora de histórias, e não como cozinheira, pesquisadora, jornalista (ou muito menos botânica, já que nem mesmo tenho uma formação nessa área). Tomo um cuidado enorme com essas questões que aponte, como a criação de fetiches ou demandas que não são locais do tipo “você precisa provar isso”), e também nunca centro meus escritos em nenhum momento em termos nutricionais dos alimentos. O que a gente precisa contar é da nossa relação com essas plantas e esses ingredientes. Isso envolve coisas muito sensoriais – é o gosto, o cheiro, o toque – mas também envolve presença e contexto. É um trabalho de tentar despertar nos outros um espírito sensível e atento ao seu entorno, ao lugar e ao tempo em que vivemos.

O que mais percebo quando me coloco dessa forma construindo narrativas sobre esses alimentos é que isso aciona outras histórias nas pessoas. Eu ouço muitas, e recuperar essas coisas é indispensável nesse processo. Ninguém está inventando uma coisa nova. Essas plantas já fizeram parte da nossa alimentação em outros contextos. O que nós precisamos fazer é resgatar essas histórias e recontá-las dando outros sentidos que caibam no mundo em que vivemos.

APÊNDICE B

Entrevista com Irany Arteche, 24 de junho de 2019, realizada por aplicativo de mensagem.

1) Como surgiu o acrônimo PANC? Conte um pouco a história do acrônimo, que este ano completa 10 anos.

Irany Arteche: Eu já havia tido uma experiência com alimentação escolar, coordenei o programa estadual de alimentação escolar, introduzi alimentos orgânicos, agroecológicos e tal. E já conhecia o Valdely [Kinupp], ele tinha sido meu colega, ele fazer o doutorado e mestrado e nós tínhamos a mesma orientadora. Eu estava trabalhando em Nova Santa Rita (RS), e com essa questão da merenda escolar, tentando juntar o fornecimento da produção dos assentamentos para merenda escolar do município – não consegui –, mas eu via, eu já conhecia PANC, eu vi um potencial muito grande nos assentamentos. Então conversei com Valdely e fizemos uma oficina no assentamento onde eu cozinhei panqueca com urtiga. Foi muito interessante, Valdely ensinou como tirar semente de fisális, tinha várias plantas lá, então fizemos uma oficina... Foi muito legal! As mulheres participaram bastante... Bom, terminou, Valdely foi para Manaus, e eu fiquei com aquela ideia de fazer alguma coisa ali com os assentamentos e conversei com um amigo da Conab [Companhia Nacional de Abastecimento] e que tinha um contato com o PNUD [Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento] e falei de fazer um projeto nessa área e ele achou muito interessante e disse que a Conab e o PNUD bancariam esse projeto. Então coube a mim escrever para que ideia tinha surgido. No [ato de] escrever o projeto, que foi baseado na tese do Valdely, *Plantas Alimentícias Não Convencionais da região metropolitana de Porto Alegre*, [vi que] o nome ficava extenso demais e não tinha como usar “a erva daninha”, “planta invasora”, “inço”, “mato de comer”, “frutas nativas”... Precisava de um nome que abrangesse tudo isso, senão cada vez que fazia referência tinha que usar “Plantas Alimentícias Não Convencionais” ou todas essas outras denominações. O Valdely recém tinha lançado um artigo, que era “Hortaliças comestíveis não convencionais”, alguma coisa do tipo, mas era uma sigla completamente extensa, a sigla era mais difícil de dizer do que o próprio termo “Plantas Alimentícias Não Convencionais”. Então comecei a escrever e coloquei do lado “PANC”, [soletrando] P-A-N-C. E aí gostei da sonoridade. Tinha uma coisa de americano “Silva”, sabe? De americano bem brasileiro. Liguei para o Valdely e falei para ele: “vou usar PANC”. Ele não curtiu muito, achou que PANC remetia àquele gênero musical, àquela rebeldia toda... “As pessoas vão confundir.” Eu disse: “Não, não vão confundir,

sonoridade até vai ajudar. Mas no momento que elas enxergarem a escrita vão saber a diferença.” Eu acho que isso rendeu umas duas ou três ligações – ele estava em Manaus – e topou! “Então coloca PANC, não tem uma melhor” – foi meio que assim – “não tem uma melhor, então coloca PANC!” Então escrevi o projeto, final de 2008, e em 2009 ele foi realizado. O que aconteceu no projeto? A gente começou a falar desse inço, dessa erva daninha, mas começamos a falar de PANC, PANC, PANC... No fim PANC ficou um guarda-chuva que coube todos os termos embaixo, todas essas denominações e definições. Ficou tudo sob esse guarda-chuva. E o legal foi que ninguém gosta de comer erva daninha, planta invasora, mas começaram a gostar de PANC, [porque] pode ser alimentícia não convencional. Foi assim, uma casualidade que aconteceu para facilitar a denominação das Plantas Alimentícias Não Convencionais. Então foi essa casualidade – claro que teve uma sacada da sonoridade, mas que deu muito certo. Então ganhou uma roupa nova, tudo aquilo que já existia ganhou essa roupa nova chamada PANC que ninguém tinha ouvido ainda. O próprio Valdely diz como que ele, tantas vezes, como autor da tese, ele, a orientadora dele e todas as demais pessoas que trataram com Plantas Alimentícias Não Convencionais, nenhuma delas imaginou colocar PANC. Então foi a partir desse projeto que eu idealizei, baseado num termo que o Valdely popularizou, mas a sacada foi minha, e foi uma grande sacada porque hoje dá para ter “preparações alimentícias não convencionais”, “partes alimentícias não convencionais”, “processos alimentícios não convencionais”, “patrimônio alimentar funcional”. Esse *P*, nossa, caiu como uma luva! E abriu um leque, um guarda-chuva que cabe tudo.

2) O acrônimo PANC tem gerado um aumento da oferta desses alimentos nas feiras, mercados e grupos de consumo?

Irany Arteche: Essa facilidade do acrônimo, essa intimidade, essa familiaridade, essa simplicidade, esse ineditismo trouxe uma novidade. Que não é novidade, novidade é somente o acrônimo, mais nada. As plantas sempre existiram, elas que sustentaram a humanidade ao longo de sua existência, foram as PANC. Depois veio o supermercado. Bom, aí o supermercado tirou essas plantas do circuito convencional e tornou-as não convencionais. Certamente o acrônimo gerou uma demanda, antes do acrônimo já existia muito este conceito. Esse conceito era restrito ao ambiente acadêmico – sempre houve grandes estudiosos sobre isso – e na agricultura, pequenos agricultores, agricultura de subsistência... Essas plantas sempre existiram. Mas PANC... Ah, PANC trouxe essas plantas para feira de novo, PANC trouxe essas plantas para o supermercado, trouxe essas plantas para o restaurante... Foi a partir deste

acrônimo, a partir desta novidade, em que tudo que é novo exerce um certo poder de sedução nas pessoas, elas dão uma atenção. Então esta novidade fez com que se resgatasse muito da culinária antiga, a culinária dos antepassados. Então acho que sim, a criação do acrônimo foi bastante importante. Eu não sei se sem o acrônimo se nós estaríamos [assim] nesse momento. Aconteceria alguma coisa. Teríamos alguma mudança, porque uma mudança estava se firmando na área dos agroecológicos, dos orgânicos. Mas que o acrônimo ajudou, certamente, ajudou bastante.

3) Uma das grandes questões relacionadas ao termo PANC é que muitos alimentos que hoje são chamados de não convencionais já fizeram parte da alimentação brasileira em outros contextos. Nomear alimentos de PANC chama atenção para a forma como tem se encaminhado nossa alimentação?

Irany Arteche: Eu acredito que o homem, principalmente o homem urbano – rural também, mas não todos –, o homem urbano se desconectou da sua base alimentar. Ele não identifica mais um alimento como vindo da natureza, ele identifica um alimento vindo da prateleira, empacotado, rotulado, com prazo de validade, modificado, processado, limpo aos olhos de uma nova cultura de assepsia. Então nós temos um novo conceito alimento, sim. Ele não é mais o que era antigamente. O convencional, hoje, ele é monótono, ele é igual, ele é básico, é homogêneo, é cansativo, é restritivo. O conceito de alimentação, hoje, convencional está muito mais a serviço de uma conveniência em que a manufaturadora de alimentos – não a indústria, porque a indústria não produz alimentos, quem produz alimentos é o agricultor, a chamada indústria de alimentos apenas manufatura, ela “beneficia”, processa esse alimento. Então ela acabou se apropriando disso, de uma conveniência nossa, de uma criação de novos conceitos, que a gente vinha e que são conceitos a partir da modernidade, queria uma convencionalidade que está completamente distanciada daquilo que nós precisamos em termos nutricionais, em termos de meio ambiente, de biodiversidade, e eu acho que as PANC chamam atenção, sim. Porque elas dizem: “Olha, estamos no convencional pobre, restrito.” A gente fica tentando fazer tudo da cenoura, desde o refogado de cenoura até o bolo de cenoura. Mas é somente a cenoura. Nós desconsideramos, desconhecemos, desprezamos milhares e milhares de outros alimentos que poderiam nos atender muito melhor do que a cenoura, a beterraba... Eles são alimentos superbons, mas não são os únicos. Então eu acredito que as PANC são um resgate. Eu digo que para nós avançarmos em questões ambientais, de saúde e de bem-estar mesmo nós precisamos dar uma voltinha lá no passado e ver como as coisas aconteciam. O que se fazia. Hoje a gente

pega, por exemplo, o caruru, existem os produtores, os horticultores que adubam a terra, que têm uma terra maravilhosa, e desta terra vem espontaneamente o caruru, e o que faz agricultor? Ele arranca o caruru e coloca alface no lugar. Então acho que isso é uma coisa que a gente precisa revisar. O caruru é extremamente nutritivo, que vem espontaneamente, a gente tira e coloca alguma coisa ali que, olha, é questionável quanto à quantidade de nutrientes, o valor nutricional que tem. Então eu acho que as PANC chamam atenção, e ainda bem que chamam!

4) Há uma enorme variedade de PANC, mas poucas vezes encontramos algumas nos mercados e feiras convencionais. Poucos restaurantes, quando não de chefs mais renomados, oferecem PANC nas receitas. E até mesmo dificilmente se vê PANC nas refeições dos restaurantes escolares e universitários, embora existam iniciativas notáveis que levam PANC para as escolas. O que é fundamental acontecer para que as plantas deixem de ser não convencionais e para que as pessoas se apropriem cada vez mais delas?

Irany Arteché: Eu acompanho as PANC desde 2004, finalzinho de 2003, mas vamos considerar 2004, quando eu conheci o Valdely. Foram três momentos bastante importantes: a tese do Valdely, âmbito acadêmico, embasamento científico perfeito, restrito ao âmbito acadêmico. Com o projeto PANC, foi feito um vídeo⁹⁸, largado no YouTube. Esse vídeo em 2009, e deu uma popularizada nas PANC, elas começaram a se tornar mais conhecidas. Em 2014 foi lançado o livro, do Valdely. Então, âmbito acadêmico, popular e um manual de consulta. As pessoas tinham embasamento científico, tiveram uma baita propaganda, através do vídeo do coletivo Catarse, e com o livro, tudo o que é possível [fazer]. Só que este livro é uma ferramenta essencial, mas está restrito às pessoas que querem pesquisar PANC, que querem se envolver com PANC. E essas pessoas têm que ter uma pegada de agroecologia, uma sintonia com a questão ambiental, uma preocupação com a saúde pessoal, com a saúde ambiental. Elas têm que ser neofílicas, tem que estar dispostas a provar o novo. E isso não é a maioria das pessoas. Isso é uma minoria das pessoas. Então o trabalho de popularizar as PANC, até eu mesma, na minha categoria nutrição. Há pouco essa semana conversei com uma nutricionista que se formou no final do ano, numa faculdade renomadíssima. Ela não conhecia PANC, na faculdade ela não aprendeu absolutamente nada sobre PANC, infelizmente. Ainda é necessário um perfil das pessoas para que elas tenham acesso, contato com as PANC. Em abril desse ano, vendo isso, eu falei com Valdely, já no ano passado, disse a ele: “Valdely, vou fazer

⁹⁸ O vídeo, elaborado por Irany Arteché para assentados do MST/RS e promovido pela Superintendência da Conab/PNUD, foi produzido pelo Coletivo Catarse. Disponível em: <http://coletivocatarse.blogspot.com/2010/04/projeto-pancs-soberania-alimentar-e.html>; acesso em: 24 jun. 2019.

outro projeto, nós vamos trabalhar juntos de novo, mas agora com uma outra visão.” Então o nome do projeto foi “PANC e a trivialidade na cozinha do Rio Grande do Sul”. Ou seja, enquanto nós não tornarmos as PANC triviais, elas não sairão do lugar de onde estão. Vai ser um caminho muito longo e até porque tem todo um *glamour*, tem toda uma gourmetização, tem toda uma excentricidade... Quando passar essa onda, elas estarão fora. E para isso não acontecer é preciso trivializar. É usar as PANC naquela cozinha de segunda a sexta, na cozinha de casa, é juntar com arroz e feijão, é juntar com a comida congelada. As PANC têm que estar no dia a dia. Como isso vai acontecer? Elas precisam entrar no comércio. O produtor precisa ter renda a partir da produção com PANC. E o consumidor precisa ter onde comprar, para poder colocar, substituir o seu espinafre de sempre, substituir os seus brócolis, a sua alface, a sua cenoura, por essas plantas. Eu acho que é preciso trivializar, e quando fiz o curso com o Valdely, nós fomos para propriedades, sítios e tal, com uma pegada bem normal para um sítio. E a cozinha que mostrei foi uma cozinha trivial: arroz, feijão, farofa, ovo... Como a gente coloca PANC junto? Porque primeiro é preciso trazer uma familiaridade, trazer um sabor que remeta ao habitual. E aí depois a gente pode voar mais alto. Mas primeiro é convencer o filho, o sobrinho, o primo, o tio, o pai, a mãe, a amiga... É convencer as outras pessoas de que, sim, é um alimento e que pode estar na mesa todo dia. Eu acho que o jeito é trivializar. Agora em setembro terá um outro projeto, aqui no Rio Grande do Sul, que aí eu acho que é o chute final, que é “PANC e a geração de renda”. Teremos um módulo agrônomo, ou seja, como se cultiva PANC num sistema agrônomo, agroecológico, agroflorestal – mas que tenha um sistema, que tenha não só espontaneidade, mas também uma profissionalização, uma consistência nesse cultivo. Com todos os preceitos das PANC. PANC tem que ser agroecológica, PANC tem que ser sustentável, ela faz parte de uma cadeia biodiversa e assim continuará. É gerando renda. Módulo agrônomo, o botânico e o nutricional comigo, então agroindústria familiar. Parar de fazer só doces, geleias e conservas dos convencionais. Vamos fazer coisas não convencionais e vamos colocar nas prateleiras dos supermercados. Vamos dar visibilidade, para quem comanda aquela cozinha trivial.

5) De que forma as PANC têm o potencial de transformar a agricultura brasileira e a relação das pessoas com a alimentação?

Irany Arteche: Contextualizar, eu acho que é preciso que a gente contextualize, que a gente tem um senso crítico. Não estou dizendo senso cri-cri. Tem muita gente que é cri-cri. É diferente. Gente que é chata. Não, ter um senso crítico é conseguir analisar, fazer uma análise,

contextualizar, ponderar e, a partir daí, se posicionar. Muita gente não sabe do nosso potencial, do valor das nossas terras, das nossas águas, da nossa biodiversidade. Quando eu olho cultivo de soja, eu acho que o deserto tem, nos seus 50 graus [Celsius], uma beleza e uma vida infinitas vezes maiores do que o cultivo de soja, do que uma monocultura. Eu acho que não tem graça nenhuma para a população brasileira pegar as melhores terras, o melhor da água, o melhor das pessoas e estragar tudo isso. Tocar veneno, agrotóxico a varrer, fazer uma monocultura, exportar lá para o outro lado do mundo, para alimentar os porcos do outro lado do mundo, para alimentar os animais do outro lado do mundo. Eles que pensem num jeito de alimentar os porcos deles. Nós não precisamos dessa exportação. A gente precisa produzir alimentos, mas alimentos para nós, comida para nós. Animais, vegetais, o que for, mas comida para nós. Nós precisamos valorizar a nossa terra. As PANC têm uma característica muito importante que é a rusticidade. Então elas estão aí para o que der e vier. Se vier chuva, se vier sol, vento, excesso de nutriente, falta de nutriente, as PANC estão aí. A gente não dependeria de várias indústrias, da indústria do veneno, da indústria da exportação, da indústria dessa produção ensandecida e maluca, da indústria das sementes, da indústria da dependência. A gente não dependeria mais. Nós caminharíamos para uma autossuficiência. Mas nós precisamos reaprender a comer. Não digo que com isso a gente vai ser autossuficiente em tudo. Não. Até acho que um país com essa extensão teria condições de produzir de A a Z dos seus alimentos. Mas não precisamos ser tão radicais. Mas nós temos que reaprender a usar toda a integralidade do alimento. Tudo que é comestível nele. Por exemplo, um rabanete, a gente joga fora as folhas. Eu faço a minha feira “0800”, eu pego todas as folhas que são descartadas e uso. E consumo todas elas. São deliciosas, são maravilhosas, são nutritivas. Então, onde planta um rabanete e se consome a folha, se deixa liberado onde se cultivou espinafre. E aí não precisa derrubar aquela árvore. Para exportar tanta soja, as pessoas daqui começam a olhar melhor para o mercado interno e produzir alimentos que venham a nutrir, que venham dar prazer, que venham a recuperar a nossa biodiversidade, que venham a preservar o nosso meio ambiente... E aí acho que a gente consegue encaminhar. É uma disputa de gigantes, aliás, é uma disputa *com* gigantes, mas a gente tem que se posicionar, se empoderar, se informar e lutar contra essa indústria do rótulo, essa indústria que pega coisas e cria doenças nas pessoas. As pessoas estão com medo de comer determinadas coisas, estão restringindo cada vez mais a alimentação, afunilando, ficando com meia dúzia de ingredientes, o mês todo em cima disso. A gente olha os rótulos e aquilo é tudo derivado de milho e mais alguma outra coisa. A pessoa, afinal de contas, acaba comendo só milho. E por aí vai. Então acho que nós temos que resgatar isso, reconectar as pessoas à natureza e resgatar conhecimentos

que ficaram perdidos. Eu acho que isso indo muito – é a parte que eu gosto mesmo –, é trazendo prazer para as pessoas, ela se alimentando com prazer, ela se preenchendo pelo fato de estarem cozinhando para si, para alguém, ela se preenchendo pelo fato de estarem cultivando alguma coisa, mesmo que seja na sacada. Eu vejo as pessoas se enchendo de vazio com tantos supérfluos, com tantas *fake*-felicidades, e nada melhor do que ter prazer ao comer, do que ver alguma coisa se transformar, como uma planta. Eu acho que são valores essenciais e que trazem dignidade, que nos preenchem.

O que a gente mais faz na vida desde que nasce até morrer é respirar. Depois de respirar, é comer. E a gente aprendeu que delegar o ato de comer é a melhor coisa. Então a gente delega, os outros fazem comida para nós. Nos dizem como a gente tem que comer, que adotou horários, regras, muitas regras, se afunilam cada vez mais. Então se perdeu repertório alimentar, se perdeu autonomia, se perdeu conhecimentos. Eu acho que a gente precisa dar a devida importância para a alimentação e o seu contexto. Então aquilo que a gente faz, no mínimo, três vezes por dia desde que nasce até morrer é muito importante.

APÊNDICE C

Entrevista com Valdely Kinupp, 11 de julho de 2019, realizada por aplicativo de mensagem.

1) Quando você e o Lorenzi perceberam a necessidade de criar um guia de identificação de PANC?

Valdely Kinupp: Na realidade foi uma proposta minha para o Lorenzi no ano de 2002, mais ou menos, 2002, 2003, quando eu era professor da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e estava trabalhando com isso, empolgado, antes de entrar no doutorado, em 2004, com esse tema. Eu fiz a proposta para ele do livro, isso ficou meio sendo ventilado, e a gente foi pensando, e o interesse só cresceu a partir de 2003, com as minhas palestras, cursos e oficinas pelo Brasil, e as pessoas sempre falavam: “Você podia ter um livro de receita um guia de identificação...” E aí as coisas foram caminhando, principalmente a partir de 2004, com a minha tese; em 2007 eu defendi a tese. E aí lançamos o projeto PANC em 2008, e ele foi ao ar em 2009. Está no site do coletivo Catarse. Estamos comemorando 10 anos do acrônimo e 4 anos do livro agora em outubro/novembro. A trajetória é basicamente essa, e o sucesso está aí. O livro virou *best-seller*, hoje com 45 mil exemplares impressos em português, e agora em setembro/outubro sai a versão traduzida para a língua internacional da gastronomia, que é o francês.

2) Existem PANC que podem ser consideradas produtos nacionais, tanto pela facilidade em ser encontradas no território nacional quanto pela identificação que os brasileiros podem construir em relação a elas? Quais seriam?

Valdely Kinupp: Sim, existem. A própria jabuticaba, *brazilian grape*, é uma fruta tradicional no Brasil, mas está muito longe de ser convencional. Se fosse convencional tinha pasta de jabuticaba no empório na esquina, da *delicatéssen* aqui no interior, em Juti, no Mato Grosso do Sul, onde estou agora, para comprar um pote de 2 kg de sorvete para levar para casa. Não tem. Então a jabuticaba é uma fruta PANC, típica do Brasil, assim como a taioba – uma hortaliça folhosa –, a pitanga – outra fruta típica do Brasil que é uma PANC –, o pequi, o buriti e várias outras plantas da agrobiodiversidade brasileira, tanto frutas quanto hortaliças.

3) Após o lançamento do livro, muita coisa relacionada à PANC aconteceu. O termo se disseminou enormemente na mídia, em eventos e entre muitos *chefs* de cozinha. Desde então, você notou uma melhora em geral no aproveitamento econômico de muitas PANC cujo potencial era antes subutilizado?

Valdely Kinupp: Com certeza. Hoje é uma revolução em curso, tanto no campo quanto na cozinha. É o que chamo de revolução agronômica, agroecológica e gastronômica. O livro virou esse *best-seller*, está fazendo muito sucesso, então tem programas de culinária no GNT, no *Masterchef* [programa da Band] sobre isso. É uma revolução em curso, mas estamos muito além do desejado, porque as PANC não estão na quantidade que deveriam estar nas feiras, nos mercados e principalmente nos refeitórios das escolas, das creches, das universidades. Os restaurantes universitários continuam antipedagógicos. É uma revolução em curso, mas a gente não pode parar. Nunca na história desse país se falou tanto de PANC como hoje, mas as PANC ainda saem mais pela boca do que entram. A gente fala mais dela do que come, porque não tem acesso, principalmente no dia a dia, na pizzaria, na padaria, na sorveteria, e mesmo para a gente preparar em casa. Então está na hora de a gente trazer as PANC para a trivialidade da cozinha, na cozinha de segunda a segunda.

4) Uma das grandes questões relacionadas ao termo PANC é que muitos alimentos que hoje são chamados de não convencionais já fizeram parte da alimentação brasileira em outros contextos. Nomear esses alimentos de PANC chama atenção para a forma como tem se encaminhado nossa alimentação?

Valdely Kinupp: Sim, eu acho que o termo PANC é um termo quase que perfeito, um termo guarda-chuva que inclui todas as plantas alimentícias negligenciadas, subutilizadas e desconhecidas de grande parte da população. Alguns autores, algumas pessoas vêm com onda de dizer que esse é um termo etnocêntrico, que é um termo que é muito metido, coisa assim, e não querem falar. Apesar de o livro estar no mercado, do sucesso do termo, do sucesso do livro, tem pessoas que ficam com essa onda. Eu acho que não procede, eu acho que esse termo guarda-chuva ajuda a vender a agrobiodiversidade brasileira. E, além disso, inclui plantas alimentícias que não são corriqueiras ou que têm partes alimentícias não convencionais, como é o caso do caule do mamoeiro, o uso do mamão verde, da flor do mamoeiro, do mangará ou coração da bananeira, do palmito da banana, da entrecasca do aipim, da folha da macaxeira, da folha do jerimum, do talo do jerimum, da flor masculina da abóbora ou mesmo da flor feminina. Então é um termo-chave que ajuda a elencar. Por que é não convencional? Porque plantas medicinais,

por exemplo, todas são meio não convencionais, então se fala simplesmente plantas medicinais, mas planta alimentícia é muito diferente, você tem um grau gigantesco entre arroz, trigo, batata-inglesa, milho, alface, brócolis, couve, maçã, laranja, uva, banana e companhia, para ora-pro-nóbis, taioba, pitanga, jabuticaba, butiá, jerivá, buriti, bacaba, patauá, pequi, piquiá, mapati, sorva, pajurá, batatarana, ariá, cubiu, bertalha, urtiga, taboa, picão-preto, picão-branco e por aí afora. São coisas muito distintas e, talvez ligando com a pergunta anterior, muitas PANC hoje já vendidas têm em mercados, empórios no Brasil, no Rio Grande do Sul, em São Paulo, como picão-branco, fazendeiro, botão-de-ouro ou guasca, *Galinsoga parviflora*, *Galinsoga quadrirradiata*, ou picão-preto, *Bidens pilosa*, *Bidens cynapiifolia*, essas plantas nunca foram consumidas no Brasil. Não há registro escrito, nem falado, que eu saiba, de uso realmente alimentício, elas só estão no mercado a partir da minha tese e, especialmente, a partir dos vídeos feitos por mim e por vários outros seguidores e entusiastas das PANC e a partir do livro. Elas estão tomando um corpo que é meu sonho mesmo, a utopia. A geleia de malvaisco, do hibisco-colibri, nunca esteve escrita em lugar nenhum antes do meu livro, que dava para fazer geleia disso. Foi uma invenção que hoje caiu no gosto popular e que está tomando um corpo de naturalidade. Você não precisa mais saber a origem. Hoje até se sabe, mas talvez daqui a 50 anos, 100 anos, as pessoas não vão mais associar que fui eu que criei essa receita e que outras pessoas popularizaram. É um conhecimento de domínio público. Essa é a ideia.

5) Para conhecer e consumir PANC, uma pessoa precisa necessariamente ter conhecimentos básicos de botânica? Seria o que você chama de alfabetização botânica?

Valdely Kinupp: Atualmente, sim. Mas daqui a pouco, não, porque basta que tenha um vendedor, um agricultor de verdade, um feirante, um supermercado que coloque [à venda]. Por exemplo, você vai num empório em São Paulo hoje, de produtos naturais, você encontra guasca ou picão-branco, para vender. A pessoa não precisa ter esse conhecimento; ele [o produto] está à venda e o fornecedor vai dizer: “Isso se usa em salada, faz cru ou faz desidratado com uma guasca, um condimento colombiano.” Quer mais informação? Entre no Google, já tem um monte de *site*, o PANC Gourmet, o PANCmania... Mas como tem esse analfabetismo botânico, em um primeiro momento a pessoa precisa se qualificar um pouco, para fazer essa revolução, e a PANC está ajudando a popularizar a botânica, a *Scientia amabilis*. A pessoa está comprando meu livro, baixando minha tese, fazendo meu curso *on-line* – o www.istoepanc.com.br –, [acessando] o nosso instituto – www.agriverdes.com.br –, os nossos cursos presenciais, as visitas técnicas, então isso vai ajudando a formar um público mais qualificado, e essa

transmissão das PANC vai se dando na oralidade, tanto no ensino de mãe, pai e familiares para os próprios familiares, a oralidade das receitas e a oralidade de falar no dia a dia. Talvez daqui a 10 anos – estamos com 10 anos do acrônimo –, em 2029 nós tenhamos realmente uma revolução mais consolidada no campo e na cozinha desse grupo de plantas, [sendo isso] uma questão política, gerando emprego, gerando renda, mantendo as pessoas no campo, gerando possibilidades gastronômicas, turismo gastronômico, e contribuindo para a conservação da natureza, com menos fogo, menos agrotóxico, menos erosão do solo e mais agrofloresta, mais sintropia, mais agroecologia, mais PANC no campo e na cozinha. Porque monocultura leva à monotonia na mesa, monotonia na mesa leva à monocultura no campo com todas as suas consequências nefastas, como prostituição, êxodo nas cidades, criminalidade, erosão, poluição, toda essa devastação da natureza. Então PANC – além de manter a sua saúde, diversificando, dando sabor, dando bem-estar – te dá, também, [possibilidade de refletir sobre] essa questão social e ambiental.

6) Infelizmente muitas ações do atual governo federal, como a liberação recorde de agrotóxicos, o desmantelamento de políticas públicas ambientais e a força da bancada ruralista no Congresso, ameaçam as conquistas já realizadas pelos movimentos em prol da agroecologia no Brasil. Nesse cenário, como podemos caminhar para a valorização de uma alimentação mais biodiversa e da agrobiodiversidade nacional?

Valdely Kinupp: Essa liberação massiva de agrotóxicos – com a ideia de que o agricultor brasileiro precisa ser mais competitivo com agrotóxico mais barato, com novas moléculas, novas fórmulas liberadas no mercado – é um tiro no joelho. Nós estamos com essa devastação; eu estou aqui na região de Dourados, em Mato Grosso do Sul, e só se vê monocultura nessa época de milho, com grandes impactos ambientais. Então é um tiro no joelho, não é nem no pé, é um tiro no joelho. Nós, comensais, temos que fazer essa revolução deixando de comprar esses produtos típicos do agronegócio, da monocultura, ou minimizando, pelo menos, o consumo deles, direta e indiretamente. Não adianta nada deixar de comer só milho, mas comer frango o dia inteiro; frango também come ração, come milho, come soja. Então vamos diversificar um pouco a alimentação, valorizar os produtos da agrobiodiversidade, da regionalidade, da sazonalidade, começar a fazer extrativismo, valorizar o pequeno agricultor, visitar mais feiras, comprar produtos diferenciados e cobrar políticas públicas no sentido de resgatar e de estimular o PAA, Programa de Aquisição de Alimentos, o PNAE [Programa Nacional de Alimentação Escolar], a alimentação regionalizada nas escolas municipais, estaduais e federais, o

aproveitamento integral dos alimentos, de sementes, de cascas, de folhas – que muitas vezes são jogadas fora, dependendo da espécie –, e é tudo isso, o aproveitamento dos espaços e logradouros públicos urbanos e rurais, terrenos de topografias consideradas inadequadas para a agricultura convencional, mas que para a agrofloresta, para a agroecologia – especialmente com o cultivo e manejo de PANC – é totalmente viável. Então é PANC na veia, é uma revolução no campo e na cozinha. O importante é a gente fazer o nosso papel de comensal, de formador de opinião, estimulando mais pessoas a pensar como a gente, comer como a gente e que façam isso no campo, na cozinha, na escola, na extensão, na pesquisa.

APÊNDICE D

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do projeto: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e a reconexão com o lugar por meio da alimentação (*título provisório*)

Pesquisadora: Jaqueline Ogliari Rezende (jaqueline.rezende@usp.br)

Orientadora: Profa. Dra. Valeria de Marcos (11 3091 3769)

Instituição de ensino: Departamento de Geografia – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – Universidade de São Paulo

Essa pesquisa de conclusão de curso tem como objetivo compreender a demanda de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e sua relação com resgate de culturas alimentares locais. O presente questionário visa à obtenção de dados sobre alimentação (aquisição e consumo) e o conhecimento/popularização do termo PANC. Para complementar, o questionário visa a traçar o perfil socioeconômico dos informantes. Espera-se obter informações sobre o conhecimento dos entrevistados sobre PANC, seus hábitos de consumo de alimentos e sua autonomia em relação às escolhas alimentares.

O informante não terá nenhuma despesa ao participar da pesquisa e poderá deixar de participar ou retirar seu consentimento a qualquer momento, sem precisar justificar, e não sofrerá qualquer prejuízo. A pesquisa não expõe o informante a qualquer tipo de risco e nenhum dado pessoal será divulgado ou utilizado com fins comerciais. As informações coletadas têm como único objetivo o acadêmico, de compor a base de dados para o desenvolvimento da pesquisa, e os resultados poderão ser publicados.

Qualquer dúvida, pedimos a gentileza de entrar em contato com Jaqueline Ogliari Rezende, pesquisadora responsável, através do e-mail: jaqueline.rezende@usp.br.

Eu, _____, RG nº _____, declaro ter sido informado e concordo em participar, como voluntário, do projeto de pesquisa acima descrito.

São Paulo, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do informante

Assinatura da pesquisadora

APÊNDICE E

Levantamento das PANC encontradas (inclusive para encomenda) e seus preços			
Feira do Ceret			
José Nildon de Matos	almeirão-roxo	entre R\$ 3 e 4	maço
	peixinho-da-horta	entre R\$ 3 e 4	maço
	capuchinha	entre R\$ 3 e 4	maço
	ora-pro-nóbis	entre R\$ 3 e 4	maço
	taioba	entre R\$ 3 e 4	maço
	serralha	entre R\$ 3 e 4	maço
	azedinha	entre R\$ 3 e 4	maço
	bálsamo	entre R\$ 3 e 4	maço
	dente-de-leão	entre R\$ 3 e 4	maço
	tanchagem	entre R\$ 3 e 4	maço
	melissa	entre R\$ 3 e 4	maço
	babosa	entre R\$ 3 e 4	maço
	conserva de frutos de capuchinha	R\$ 30	unidade
	conserva de frutos de jurubeba	R\$ 40	unidade
José Dário da Silva	ora-pro-nóbis	entre R\$ 3 e 5	maço
	serralha	entre R\$ 3 e 5	maço
	beldroega	entre R\$ 3 e 5	maço
	dente-de-leão	entre R\$ 3 e 5	maço
	tanchagem	entre R\$ 3 e 5	maço
	capuchinha	entre R\$ 3 e 5	maço
	melissa	entre R\$ 3 e 5	maço
	açafrão-da-terra	R\$ 25	kg
Yumi Murakami	capuchinha	R\$ 5	maço
	camбуquira de abóbora	R\$ 5	maço
	taioba	R\$ 5	maço
	coração de bananeira	R\$ 5	quilo
Feira Orgânica e Biodinâmica			
Leandro Moreira Martins	inhame	R\$ 10	kg
	pinhão	R\$ 5	kg
	açafrão-da-terra	R\$ 25	kg
	cará	R\$ 10	kg
	azedinha	R\$ 4	maço
Paulo Cabrera	geleia de cambuci	não registrado	unidade
	geleia de rosela	não registrado	unidade
Lourdes Pires	geleia de amora	R\$ 15	unidade
	geleia de jabuticaba	R\$ 15	unidade
	“barutella” (creme de cacau com baru)	R\$ 20	unidade
	castanha de baru	R\$ 10	100 g

Vilma de Melo	azedinha	R\$ 4	maço
	beldroega	R\$ 3	maço
Feira de Orgânicos do Ibirapuera			
Cleide Duarte	nirá	R\$ 4	maço
	peixinho-da-horta	R\$ 6	maço
	azedinha	R\$ 6	maço
	yacón	R\$ 10	kg
	açafrão-da-terra	R\$ 35	kg
Paulo Coutinho	pariparoba	R\$ 3	maço
	azedinha	R\$ 3	maço
	erva-baleeira	R\$ 3	maço
	erva-cidreira	R\$ 3	maço
	melissa	R\$ 3	maço
	bálsamo	R\$ 3	maço
	mirra	R\$ 3	maço
	folha-de-santana	R\$ 3	maço
	coração de bananeira	R\$ 5	quilo
Marlene Borges de Oliveira	guasca	R\$ 4	maço
	picão-branco	R\$ 4	maço
	picão-preto	R\$ 4	maço
	caruru	R\$ 4	maço
	ora-pro-nóbis	R\$ 8	maço
Geraldo Magela Gonçalves	kit para suco verde	R\$ 5	unidade
	kit de salada	R\$ 5	unidade
Dafni Karamanos	suco verde	R\$ 10	300 ml
	suco verde	R\$ 17	500 ml
Feira do Produtor Orgânico, da AAO			
Júlio César Rodminski	raiz de lótus	R\$ 30	kg
	ora-pro-nóbis	R\$ 3	maço
José Carlos Gonçalves	guasca	R\$ 4	maço
	picão-preto	R\$ 4	maço
	picão-branco	R\$ 4	maço
	língua-de-vaca	R\$ 4	maço
	rama de batata-doce	R\$ 4	maço
	serralha	R\$ 4	maço
	erva-cidreira	R\$ 4	maço
	jambu	R\$ 4	maço
	kit para suco verde	R\$ 4	unidade
	açafrão-da-terra	R\$ 25	kg
	zedoária	R\$ 25	kg
Luciane Briotto	suco verde	R\$ 15	300 ml
	suco verde	R\$ 18	400 ml

	suco verde	R\$ 21	500 ml
	suco verde	R\$ 22	500 ml para viagem
Wagner Barbosa Peres	peixinho-da-horta	R\$ 4	maço
	azedinha	R\$ 4	maço
	caruru	R\$ 4	maço
	mostarda	R\$ 4	maço
	kit para suco verde	R\$ 5	unidade
Magda Moraes	língua-de-vaca	R\$ 4	maço
	caruru	R\$ 4	maço
	picão-preto	R\$ 4	maço
	azedinha	R\$ 4	maço
	serralha	R\$ 4	maço
	ora-pro-nóbis	R\$ 4	maço
	kit para suco verde	R\$ 5	unidade

* em preto: alimentos *in natura*

* em roxo: alimentos minimamente processados

* em laranja: alimentos processados

APÊNDICE F
QUESTIONÁRIO PARA CONSUMIDORES

Idade: _____; **gênero:** _____; **natural de:** _____

1. Quantas pessoas moram na sua casa? (incluindo filhos, irmãos, parentes e amigos)

- (A) Moro sozinho
- (B) Duas a três
- (C) Quatro a sete
- (D) Oito a dez
- (E) Mais de dez

2. Quem se responsabiliza pela aquisição do alimento em casa? (quem compra)

- (A) Eu mesmo(a)
- (B) Cônjuge
- (C) Outro familiar
- (D) Funcionário
- (E) A responsabilidade é dividida entre os moradores da casa.

3. Quem se responsabiliza pela preparação do alimento em casa? (quem cozinha/prepara)

- (A) Eu mesmo(a)
- (B) Cônjuge
- (C) Outro familiar
- (D) Funcionário
- (E) A responsabilidade é dividida entre os moradores da casa.

4. Somando a sua renda com a renda das pessoas que moram com você, quanto é, aproximadamente, a renda familiar mensal?

- (A) Até 1 salário mínimo (até R\$ 998,00)
- (B) De 1 a 3 salários mínimos (de R\$ 998,01 até R\$ 2.994,00)

- (C) De 3 a 6 salários mínimos (de R\$ 2.994,01 até R\$ 5.988,00)
- (D) De 6 a 9 salários mínimos (de R\$ 5.988,01 até R\$ 8.982,00)
- (E) De 9 a 12 salários mínimos (de R\$ 8.982,01 até R\$ 11.976,00)
- (F) De 12 a 15 salários mínimos (de R\$ 11.976,01 até R\$ 14.970,00)
- (G) Mais de 15 salários mínimos (mais de R\$ 14.970,01)
- (H) Não informado

5. Qual é o seu grau de escolaridade?

- (A) Do 1º/alfabetização ao 5º ano/4ª série do Ensino Fundamental (antigo primário)
- (B) Do 6º/5ª ao 9ºano/8ª série do Ensino Fundamental (antigo ginásio)
- (C) Ensino Médio (antigo 2º grau)
- (D) Ensino Superior
- (E) Especialização e/ou Pós-Graduação
- (F) Não estudei
- (G) Não informado

6. Quantas refeições costuma fazer ao dia?*

- (A) Uma
- (B) Duas
- (C) Três
- (D) Mais de três

7. Com que frequência costuma comer fora (incluindo *delivery*), ao longo da semana? (se come marmita do que prepara ou se compra comida de restaurantes, *delivery*)*

- (A) Uma
- (B) Duas
- (C) Três
- (D) Mais de três

* As respostas a esta questão não foram trabalhadas nesta pesquisa.

* Idem.

8. Com que frequência frequenta a feira?

- (A) Duas ou mais vezes por semana
- (B) Uma vez por semana
- (C) Uma vez a cada 15 dias
- (D) Uma vez ao mês
- (E) Poucas vezes ao ano

9. Mora próximo a essa feira?

- (A) Sim
- (B) Não

10. Frequenta sempre essa feira ou alterna a compra dos alimentos com outros lugares (feiras, sacolão, mercados)? Se sim, quais outros lugares você costuma frequentar?*

11. Por que escolheu essa feira?

12. Trabalha de forma remunerada atualmente?*

- (A) Sim (*citar a profissão/ocupação*)
- (B) Não (*citar se é aposentado/do lar/desempregado*)

13. Trabalha próximo a essa feira?*

- (A) Sim
- (B) Não

14. Quantas horas semanais você trabalha?*

- (A) Sem jornada fixa, até 10 horas semanais
- (B) De 11 a 20 horas semanais
- (C) De 21 a 30 horas semanais

* As respostas a esta questão não foram trabalhadas nesta pesquisa.

* Idem.

* Idem.

* Idem.

(D) De 31 a 40 horas semanais

(E) Mais de 40 horas semanais

15. Consome tudo o que compra na feira? (ou acaba perdendo alimentos?)*

(A) Sim

(B) Não (*perde alimentos; justificar*)

Você já ouviu falar do termo “PANC” (Plantas Alimentícias Não Convencionais)?

(A) Sim (responde a 9 questões)

(B) Não (responde a 5 questões)

Somente respostas positivas (A):

A.1. Como ficou sabendo do termo “PANC”?

A.2. Quais PANC você conhece?

A.3. Quais PANC você costuma consumir no dia a dia?

A.4. Você já procurou/encontrou/comprou alguma PANC nesta feira? Se sim, quais?*

Para ambos os casos (A/B):

1. Quais alimentos estão mais presentes na sua alimentação?*

2. Consome mais orgânicos ou alimentos convencionais? Por quê?*

3. Consome produtos industrializados*? Em que proporção? (isto é, se suas refeições são, na maior parte, compostas por alimentos *in natura* preparados por você ou se usa muitos alimentos industrializados)*

* As respostas a esta questão não foram trabalhadas nesta pesquisa.

* Idem.

* Idem.

* Idem.

* Idem

* Se for o caso, explicar ao entrevistado: produtos prontos para consumo, cuja fabricação envolve diversas etapas, técnicas de processamento e aditivos químicos (no caso, ultraprocessados). Exemplos: biscoitos recheados, salgadinhos de pacote e macarrão instantâneo.

4. De que forma planeja suas refeições?*

5. Sente falta ou saudade de consumir algum vegetal?

6. Tem alguma receita especial da sua família ou que seja bastante tradicional no seu dia a dia?*

9. Busca variar as receitas que prepara ou repete os preparos?*

10. Você cultiva algum alimento que consome? (temperos, atua em hortas urbanas etc.)*

* As respostas a esta questão não foram trabalhadas nesta pesquisa.

* Idem.

* Idem.

* Idem.