

Diversidade no prato: a experiência da Rede PANC-Bahia

Diversity on the plate: the experience of the PANC-Bahia Network

Luiz Enrique Vieira de Souza e José Geraldo de Aquino Assis ¹

Resumo: O objetivo desta pesquisa consiste em apresentar uma reflexão histórica e sociológica sobre as Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC) com base em dois eixos centrais. Em primeiro lugar, discutimos a importância marginal das PANC no modelo alimentar hegemônico como leitmotiv para uma releitura crítica do “paradoxo do onívoro”, tal como formulado por Claude Fischler. Assim, ao diferenciarmos as razões contraditórias que se opõem ou que favorecem a inclusão dessas plantas nas cadeias de produção e consumo, adotamos um tipo de procedimento teórico-metodológico que confere maior historicidade e concretude às discussões acerca das fronteiras dinâmicas do “comestível”. Em segundo lugar, apresentamos a experiência da Rede PANC-Bahia como uma modalidade original de ativismo alimentar que desenvolve uma série de estratégias orientadas pela valorização da sociobiodiversidade com o propósito de contribuir para a ampliação do cultivo de PANC e sua maior inserção nas dietas das populações rurais e urbanas.

Palavras-chave: Plantas Alimentícias Não-Convencionais; Rede PANC-Bahia; “paradoxo do onívoro”; segurança alimentar.

Abstract: The objective of this research is to present a historical and sociological reflection on Non-Conventional Food Plants (PANC) based on two central axes. First, we discuss the marginal importance of PANC in the hegemonic food model as the leitmotiv for a critical re-reading of the “omnivore paradox,” as formulated by Claude Fischler. By differentiating the contradictory reasons that oppose or favor the inclusion of these plants in the chains of production and consumption, we adopt a type of theoretical-methodological procedure that confers greater historicity and concreteness to the discussions about the dynamic frontiers of the “edible”. Secondly, we present the experience of the PANC-Bahia Network as an original modality of food activism that develops a series of strategies oriented by the valorization of the socio-biodiversity with the purpose of contributing to the expansion of the cultivation of PANC and its greater insertion in the diets of rural and urban populations.

Keywords: Non-Conventional Food Plants; PANC-Bahia Network; “omnivore paradox”; food security.

¹ Luiz Enrique Vieira de Souza é professor do Departamento de Sociologia da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

Contato: lenriquesol@yahoo.com.br. José Geraldo de Aquino Assis é professor do Instituto de Biologia (UFBA). Contato: jgaassis@ufba.br.

Torta de chaya, bolo de licuri, trufa de hortelã da borda branca e suco de cana-de-macaco. Tão logo esses alimentos foram colocados à mostra, aglomeraram-se os frequentadores da tradicional Feira Agroecológica da Universidade Federal da Bahia na intenção de experimentar combinações de sabores que lhes eram antes desconhecidas. O mote para a seleção desse inusitado menu baseou-se no fato de que cada um dos itens levava em sua composição alguma “Planta Alimentícia Não-Convencional” (PANC), pois a degustação havia sido preparada também com o objetivo de chamar a atenção para as mudas ali expostas – taioba, bertalha, feijão-de-porco, vinagreira – e para uma conversa sobre técnicas de cultivo e modos de preparo que agregariam novos ingredientes ao léxico alimentar daquelas pessoas. Como os alimentos tornam-se mais saborosos quando azeitados com protagonismo, as despedidas ao fim da interação vieram acompanhadas pela oferta de sementes de moringa, caxixe e almeirão.

Os responsáveis por essa intervenção são alunos e professores envolvidos num projeto interdisciplinar de extensão universitária, cuja finalidade é discutir os vários aspectos relacionados às PANC e refletir sobre estratégias para que essa categoria ganhe espaço frente ao modelo alimentar hegemônico, pautado pelo *agrobusiness* e pela indústria de processados. Na realidade, trata-se de uma entre outras iniciativas referenciadas no trabalho da Rede PANC-Bahia, formada por um grupo de ativistas que se reuniram com o propósito de disseminar conhecimentos acerca dessas plantas e assim contribuir para a segurança alimentar numa perspectiva que incorpore critérios socioambientais ao cultivo e comercialização dos produtos agrícolas.

Em poucas palavras, o termo PANC refere-se ao conjunto de plantas que possuem uma ou mais partes que podem ser utilizadas na alimentação – raízes tuberosas, bulbos, folhas, brotos, frutos, sementes –, mas que por diversas razões não chegam à mesa dos comensais. Ao invés de serem reconhecidas enquanto alimentos, muitas dessas plantas com frequência são confundidas com ervas daninhas ou vistas simplesmente como “mato” (Kinupp; Lorenzi, 2014). Embora os levantamentos relativos à fitodiversidade comestível apresentem variações, estima-se que existam cerca de 12.500 espécies potencialmente alimentícias no planeta, entre as quais aproximadamente duas mil variedades não-convencionais presentes no território brasileiro. Essa ampla variedade explicita as tendências de homogeneização das dietas, visto que 95% das nossas exigências alimentares são cobertas por apenas 30 plantas e mais da metade dos nutrientes que absorvemos provêm do milho, do arroz, do trigo e da soja (Kinupp; Barros, 2004).

À luz dessa contradição, propomos ao leitor uma reflexão organizada em torno de dois eixos. Em primeiro lugar, interessa-nos promover uma releitura do debate a respeito das PANC sob um enquadramento teórico-metodológico ancorado na sociologia da alimentação. Isso porque a quase totalidade das pesquisas disponíveis sobre esse tema foram conduzidas na perspectiva dos estudos etnobotânicos ou das ciências da nutrição. Nesse sentido, interessa-nos uma apropriação crítica do “paradoxo do onívoro” (Fischler, 1995) que confira maior historicidade e concretude às discussões sobre as incertezas relacionadas à escolha dos alimentos. Em segundo lugar, apresentaremos um registro da experiência da Rede PANC-Bahia como uma modalidade de ativismo alimentar (Azevedo, 2015) pautado por ações comunitárias voltadas para uma reformulação dos paradigmas de produção, comercialização e consumo de alimentos que contemple a sociobiodiversidade.

Redefinindo as fronteiras do “comestível”: Plantas Alimentícias Não-Convencionais segundo o “paradoxo do onívoro”

Nossa condição enquanto seres onívoros oferece-nos uma ampla margem de autonomia e liberdade para subsistirmos graças a uma variedade de alimentos, que podem ser substituídos por outros a depender das condições impostas pelo entorno socioambiental. Ao mesmo tempo em que nos proporciona tais capacidades de ajuste, a condição onívora nos força, porém, a buscar a diversificação, pois, ao contrário das espécies cuja fisiologia requer uma alimentação especializada, não conseguimos, quando adultos, extrair todos os nutrientes de que precisamos de uma única espécie alimentícia.

Nos termos formulados por Claude Fischler (1995) em sua obra seminal para as pesquisas em sociologia da alimentação, o “paradoxo do onívoro” se situaria na tensão, isto é, na oscilação entre os polos da “neofilia” (tendência para a exploração, inclinação para a variação e novidade) e a “neofobia” (prudência, temor do desconhecido e resistência à inovação). Nesse último caso, o conservadorismo alimentar relaciona-se com o perigo que pode decorrer da ingestão de espécies tóxicas que, no limite, ocasionam a morte do indivíduo. De qualquer forma, o autor ressalta que a angústia relacionada com a escolha dos alimentos não é consubstancial apenas ao nosso ser biológico, mas também à nossa mente. Assim, somos onívoros também no plano das representações sociais, incorporando e rejeitando alimentos, abrindo-nos para a experimentação ou protegendo-nos contra o perigo a depender do gosto ou desgosto que a comida nos provoca no âmbito simbólico.

Por que comemos? Quero dizer, por que comemos o que comemos? A pergunta parece absurda: comemos o que é comestível, e isso é tudo. “Comestível”: deveríamos, contudo, tornar essa noção mais precisa; poderíamos perguntar-nos, por exemplo, o que faz uma espécie ou substância ser incomível? É uma simples questão de toxicidade ou podemos declarar não comestível uma substância cujo único defeito é seu sabor? O incomível responde sempre a uma definição objetiva ou se trata de outra coisa, no plano do imaginário, por exemplo? (Fischler, 1995, p. 27, tradução nossa)

Fischler tem razão ao afirmar que nem tudo que é biologicamente comestível também seria culturalmente comestível. A questão da entomofagia ilustra esse argumento, pois o consumo de insetos tem sido debatido por especialistas como uma alternativa para a garantia da segurança alimentar, embora ainda figure como uma opção aversiva para a maioria das sociedades ocidentais (Fao, 2015). De acordo com Fischler, tampouco faria sentido negar que os gostos ou aversões inatas – se é que elas de fato existem – não podem ser modeladas ou mesmo invertidas pela influência social e imersão numa dada cultura. Por essas razões, a “cozinha” aparece aos olhos do autor como o elemento cultural que atenuaria as tensões características do “paradoxo do onívoro”. Ao elaborar gustativa e simbolicamente os alimentos, ela tanto familiariza o indivíduo com o desconhecido como introduz a variação naquilo que já se fez monótono.

O aporte de Fischler para a equação do “paradoxo do onívoro” constitui, no entanto, o ponto de partida e não a solução do problema que nos interessa. Isso porque ela recairia numa tautologia se pautasse a “cozinha” como elemento de mediação cultural sem explicitar por meio de quais operações simbólicas o espaço social alimentar é efetivamente delimitado. Na prática, afirmar que a cultura – ou mais especificamente, a “cozinha” – define os procedimentos de classificação que incorporam ou excluem elementos à categoria do “comestível” não explica, por si só, as tendências de homogeneização da dieta nem os obstáculos para que uma vasta gama de espécies alimentícias chegue aos nossos pratos.

Nosso argumento ganha maior evidência quando sublinhamos o fato de que a categoria do “comestível” possui uma dimensão diacrônica. Isso quer dizer que uma espécie reconhecida em seu potencial alimentício pode, por razões históricas, decair à condição de “mato” e, por outras razões também históricas e dotadas de concretude, serem posteriormente reabilitadas e reinseridas em nosso cardápio. Trata-se, portanto, de identificar as tendências e eventos que promovem essas mudanças em articulação com os operadores simbólicos que incluem ou excluem certas espécies daquilo que entendemos por comida.

Do ponto de vista histórico, não há como subestimar a importância das grandes navegações para a conformação dos hábitos alimentares modernos, uma vez que a expansão marítima europeia trouxe consigo um intercâmbio de espécies que alterou radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo. Além de incorporar gêneros que mudaram significativamente sua própria alimentação – tomate, milho e batata, entre vários outros –, os europeus promoveram também um fluxo de produtos tropicais entre as colônias, que pode ser ilustrado pela introdução do quiabo, maxixe e inhame – alimentos originários da África – em solo brasileiro. Mais do que um simples intercâmbio, no entanto, os europeus lançaram mão de espécies exóticas para estabelecer a monocultura agroexportadora em função dos interesses comerciais das metrópoles, desarticulando práticas tradicionais de cultivo para subsistência e condicionando a quase totalidade do empreendimento agrário aos preços e às demandas do mercado internacional (Carneiro, 2003).

Mesmo que a definição de PANC não se refira estritamente ao caráter nativo ou exótico dessas espécies, deve-se ressaltar que a inserção de plantas e alimentos durante o processo colonizador reduziu consideravelmente o peso relativo de frutíferas e oleráceas autóctones em nossas cadeias de produção agrícola. Assim, ao privilegiar os ingredientes trazidos pelos europeus em detrimento da fitodiversidade nativa, teve lugar a emergência de uma “alimentação colonizada”, que se expressa, por exemplo, no fato de que, entre as dez espécies frutíferas mais produzidas atualmente no Brasil, nenhuma é nativa (Instituto Kairós, 2017; Kinupp, 2009). É bem verdade que algumas espécies ainda possuem expressão regional (e nesse caso deve-se relativizar a utilização do termo PANC à luz das perspectivas geográficas), mas seu cultivo permanece circunscrito em razão dos vetores que *mutatis mutandis* continuam orientando nossa produção agrícola para a monocultura em larga escala.

Por outro lado, a perda de memória e a corrosão de práticas de cultivo e hábitos alimentares tradicionais aprofundaram-se em virtude de processos históricos mais recentes, como o

fluxo migratório para as grandes cidades, uma vez que, ao se estabelecerem no meio urbano, as famílias de antigos agricultores viram-se obrigadas a desenvolver modos de vida muito diferentes daqueles regulados pelos ciclos da natureza a que estavam habituadas (Monteiro; Mendonça, 2004). Por vezes, as hortas urbanas e os quintais domésticos ainda contribuem para manter, mesmo que em escala reduzida, o vínculo do migrante com a terra e algum grau de autonomia na produção de alimentos. Mas, apesar de terem importante função ecológica e de conservarem uma diversidade de plantas na sua composição, fatores geracionais e a difusão de novos hábitos alimentares pautados pelo consumo de processados têm levado à desarticulação dos quintais agrícolas e à perda de espaço dessas práticas tradicionais para a agroindústria, inclusive em algumas localidades rurais (Amaral; Neto, 2008).

O cultivo e o consumo de hortaliças frescas têm diminuído em diversas regiões do país, em áreas rurais e urbanas e entre todas as classes sociais, resultado da globalização e do crescente uso de alimentos industrializados, verificando-se mudanças significativas no padrão alimentar dos brasileiros e perdas de características culturais e identidade com o consumo de alimentos locais e regionais. [...] Especificamente com relação às hortaliças não-convencionais, variedades presentes em determinadas localidades exercendo influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais, a redução no cultivo e consumo é mais evidente ainda, verificando-se sua substituição por hortaliças de maior apelo comercial. (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2010, p. 6)

Já no âmbito do imaginário e do simbólico, o prestígio das PANC sofre não apenas com a concorrência do marketing dos gigantes da indústria alimentícia, mas também com o fato de que o consumo de certas espécies evoca a lembrança triste e desagradável dos tempos de escassez, como atestam algumas narrativas a respeito da palma forrageira, da língua-de-vaca e do bredo. Em outras palavras, as PANC não raro são vistas como “comida de gente pobre” ou “isso que dá aí no quintal”, desvalorizadas simbolicamente perante os alimentos plastificados que figuram nas prateleiras dos supermercados.

De qualquer forma, seria errôneo apreender tais elementos numa perspectiva unilateral que considerasse as PANC apenas sob o ângulo do desprestígio simbólico e do esquecimento. Em nossa concepção, a esfera alimentar apresenta-se como um “campo de forças antagônicas”, de modo que, concomitantemente aos vetores de erosão das práticas e dos saberes tradicionais agrícolas, emergem contra-tendências que atuam no sentido de favorecer uma maior inserção das PANC nas cadeias produtivas. Um exemplo disso tem sido o impulso dado pela gastronomia, uma vez que alguns chefs reconhecidos no meio culinário têm desenvolvido receitas que incluem PANC entre os ingredientes de seus pratos. Além do ganho em termos de originalidade, os chefs se valem dessa estratégia culinária para explorar os “gostos transgressivos”, que se respaldam nas dissonâncias entre o nobre e o humilde, o precioso e o rústico, elevando muitas vezes a “gosto de luxo” o que antes se representava como “gosto por necessidade” (Bourdieu, 2013). Essa promoção ganha repercussão ainda maior quando os pratos são expostos nos cardápios de restaurantes da *haute cuisine*, festivais populares ou quando divulgados na mídia por expoentes da alimentação natural (Abdala, 2019).

Embora surjam vozes que questionem o “modismo” das PANC e os esforços recentes para conferir visibilidade ao tema como uma questão de “apropriação cultural” de elementos da cozinha ancestral, parece-nos mais razoável apontar para a emergência de diálogos entre os experimentos gastronômicos que lançam mão do uso de PANC e os saberes culinários nos quais eles se referenciam. Considerar a historicidade dos esforços para a promoção das PANC não se confunde com qualquer diluição *a priori* do conceito de tradição alimentar de grupos específicos, como indígenas e quilombolas. Uma vez feita a ressalva de que um alimento aparece enquanto “convencional” ou “não convencional” a depender do referencial cultural de quem enuncia, trata-se de um processo que pode em alguma medida contribuir para reforçar identidades alimentares antes pouco conhecidas e desprestigiadas.

Com seus novos sabores, perfumes e texturas, as PANC também despertam o apetite daqueles comensais mais atentos aos benefícios da “alimentação saudável”. De fato, uma parcela significativa das pesquisas que lhes são dedicadas apontam que as PANC são alimentos funcionais que proporcionam vitaminas essenciais, antioxidantes, fibras e sais minerais que nem sempre são encontrados em quantidade desejável em outros alimentos mais corriqueiros – sem falar naquelas variedades, como a ora-pro-nóbis, que despontam como importantes alternativas de proteína vegetal (Kinupp; Barros, 2008). Vale lembrar também que as partes não convencionais de alimentos do dia a dia (cascas, folhas, talos) apresentam teores de fibras, vitamina C, ferro, cálcio e potássio próximos ou superiores às suas partes convencionais, vinculando assim as reflexões sobre PANC às discussões acerca da importância do combate ao desperdício de alimentos para a garantia da segurança alimentar (Monteiro, 2009).

Nosso leitor já deve ter atentado para o poder de atração dos discursos que problematizam as escolhas alimentares segundo critérios de saúde, de modo que as ciências dietéticas – assim como a medicina em geral – assumiram um importante papel na mediação do “paradoxo do onívoro” durante a modernidade. Na esteira das preocupações com a “alimentação saudável”, as PANC apresentam vantagens relativas tanto no que concerne às funções medicinais (propriedades anti-inflamatórias, por exemplo), quanto no que diz respeito à superação do consumo de agrotóxicos, pois muitas delas são resistentes às pragas, seca e doenças, tornando-as particularmente convenientes para o cultivo orgânico e afeitas ao plantio em condições pouco adequadas para as espécies convencionais (Duarte, 2017; Instituto Kairós, 2017).

Com efeito, a racionalização da dieta constitui um dos vetores fundamentais que orientam os indivíduos quanto à formação de seus hábitos alimentares. Ao lado dos “menus racionais”, que se guiam pelo que as ciências têm a dizer sobre o consumo de alimentos e a performance física e mental, Beardsworth e Keil (2002) elencaram ainda um tipo de “menu tradicional”, que se pauta pelas crenças e proibições, e um “menu moral”, no qual o ato de comer ganha conotação explicitamente política em virtude de considerações étnicas, ambientais e posicionamentos éticos perante animais não humanos.

É evidente que a relevância dessa tipologia para a análise empírica das escolhas alimentares depende de uma compreensão não esquemática de tais categorias, mas de sua articulação em ter-

mos de sobreposição dos menus. De maneira ilustrativa, o efó é um prato da culinária baiana, cuja lista de ingredientes inclui hortaliças não convencionais como a taioba e a língua-de-vaca. No contexto do candomblé, é uma comida que se oferece a Nanã, senhora da morte e responsável pelos portais de reencarnação e desencarne das almas. Na qualidade de “comida de santo”, o efó conjuga, portanto, crenças, ancestralidade e etnia, numa articulação original de tradição e moralidade (Querino, 1957).

A práxis alimentar dos vegetarianos englobaria, por sua vez, diferentes possibilidades de articulação entre o “menu racional” e o “menu moral”, haja vista que a exclusão de alimentos de origem animal depende, na prática, de múltiplas combinações entre narrativas fundamentadas na ciência da nutrição, nos diagnósticos relativos à crise ambiental e perda de biodiversidade, assim como nos posicionamentos éticos em defesa da “libertação animal” (Radnitz *et al.*, 2015). Embora a promoção das PANC não se restrinja aos círculos vegetarianos, ela representa para os seus adeptos uma alternativa para contrabalancear as restrições autoimpostas com um amplo leque de opções alimentares. Não por acaso, diversas edições da Feira Vegana de Salvador incluíram em sua programação oficinas dedicadas ao reconhecimento de PANC e ao intercâmbio de receitas em que essas plantas figuram como ingredientes.

Em resumo, a presente seção esteve orientada por uma discussão acerca das PANC segundo o referencial teórico da sociologia da alimentação. Nela elencamos uma série de fatores que explicam, por um lado, a marginalização dessas plantas nas cadeias de produção estabelecidas e, por outro, as vantagens relativas e pontos de apoio para que elas sejam paulatinamente incorporadas aos nossos cardápios. Conforme argumentamos acima, essa reflexão esteve pautada por uma concepção da esfera alimentar como um campo de forças contraditórias, de modo que seu mapeamento contribui para dotar de maior especificidade e concretude histórica as reflexões em torno do “dilema do onívoro”. Na próxima seção, apresentaremos ao leitor um relato sobre a Rede PANC-Bahia que, no âmbito dos ativismos alimentares, surge como uma experiência voltada para a difusão do conhecimento e popularização das PANC por meio de um conjunto de estratégias multifacetadas.

Rede PANC-Bahia: uma modalidade de ativismo alimentar na contramão do *agrobusiness*

A Rede PANC-Bahia é formada por um grupo de ativistas reunidos em torno do propósito de contribuir para a diversificação da alimentação com base no reconhecimento de espécies vegetais subutilizadas do ponto de vista nutricional, gastronômico e comercial. Sua origem remete a um conjunto de estudantes da Escola de Administração da Universidade Federal da Bahia com preocupações na área de “economia solidária” que, em meados de 2013, desenvolveu um projeto em comunidades que buscavam responder com autonomia às suas necessidades alimentares por meio do plantio de hortas. Ao verificarem, porém, que tais comunidades se restringiam a um pequeno leque de espécies, buscaram o apoio de membros do Instituto de Biologia que promoviam discussões em agroecologia para refletir sobre as possibilidades de diversificação dos cultivos naquelas hortas. A partir desse encontro, nasceu uma rede horizontal, que se ampliaria numa perspectiva interdisciplinar, agregando parceiros nas áreas de nutrição, gastronomia, antropologia e sociologia (Assis *et al.*, 2016).

Desde então, os debates sobre PANC conquistaram maior penetração nas instâncias da UFBA, inserindo-se nos currículos disciplinares, orientando pesquisas em socioantropologia da alimentação e conservação do patrimônio genético, além de se tornarem eixo temático de projetos de extensão. Assim, a universidade tornou-se referência institucional, polo de agregação e foco irradiador de uma série de estratégias articuladas para a promoção dos conhecimentos sobre PANC na Bahia. Na perspectiva científica, foi criada uma coleção de exsicatas de plantas no Herbário Alexandre Leal Costa, que servirá como uma coleção referência de PANC, banco de DNA e banco de sementes. Essas ações darão suporte a uma série de trabalhos de pesquisa que se somam às ações de diálogos comunitários promovidos pela Rede.

Ainda no âmbito dos projetos de extensão, criou-se uma horta na universidade que se tem prestado a funções didáticas, fornecido insumos para oficinas gastronômicas e mudas para doação. Mais do que isso, o próprio campus tornou-se palco de oficinas para reconhecimento de PANC e espaço privilegiado para a ampliação da Rede – vide o estreitamento de laços com os pequenos agricultores que comercializam seus produtos na Feira da Reforma Agrária e na Feira Agroecológica, que ocorrem às quartas e sextas-feiras, respectivamente.

O contato direto com os agricultores é decisivo para que um maior número de PANC consiga se inserir nas cadeias produtivas, pois aqueles que lavram a terra precisam ter alguma garantia de que o plantio dessas variedades pode encontrar demanda e se converter em fonte de renda. Pensando nisso, a Rede PANC-Bahia auxilia os pequenos produtores rurais a identificar aquelas espécies alimentícias que crescem espontaneamente em seus terrenos, dialogando sobre as possibilidades de uso para consumo próprio e comercialização. Nesse último caso, os membros da Rede oferecem suporte para uma análise microeconômica da propriedade e apresentam uma estimativa de quanto o agricultor pode auferir com a comercialização de determinadas variedades de PANC.

Como parte de suas reflexões sobre as dimensões culturais da alimentação, a Rede PANC-Bahia busca aproximar-se de comunidades referenciadas na “cozinha ancestral”. Um exemplo disso é sua participação regular no “Permangola”, um evento promovido anualmente pelo Kilombo Tenondé (Valença/BA), cujas oficinas de permacultura e Capoeira Angola possuem repercussão internacional. Além de praticantes do vegetarianismo, os membros dessa comunidade desenvolveram um mapeamento local de espécies alimentícias que se combinou com uma horta fundamentalmente voltada para o cultivo de PANC – tais como bredo, beldroega, inhame quiçare, entre outras. Paralelamente, a Rede estabeleceu diálogo com a “Fundação Terra Mirim”, uma comunidade xamânica localizada no município de Simões Filho (BA), onde o uso de PANC na alimentação faz parte de um rol mais amplo de práticas voltadas para a preservação ecológica, para o desenvolvimento espiritual e para a valorização da ancestralidade.

Os esforços para a promoção das PANC e o enfoque na diversificação dos hábitos alimentares também se apresentam como pontos de apoio para a socialização e integração comunitária. Isso porque as oficinas de gastronomia e de reconhecimento de PANC são conjugadas com eventos para a troca de sementes e mudas, articulando estratégias que favorecem não apenas o intercâmbio de material genético, como também de conhecimentos e experiências. Nesse sentido, é importante

ressaltar as afinidades dos projetos concebidos pela Rede PANC-Bahia com o ativismo alimentar na perspectiva das hortas urbanas e do locavorismo (Azevedo, 2015).

Juntamente do plantio de espécies não convencionais nos canteiros da UFBA, os projetos de extensão universitária vinculados à Rede desenvolvem intervenções nas escolas públicas de Salvador e da região metropolitana. Esse foi o caso, por exemplo, do Centro Educacional Carneiro Ribeiro (Escola Parque), cujo Núcleo de Jardinagem envolveu a comunidade escolar no cultivo de uma horta de espécies tradicionais. A iniciativa foi protagonizada por pessoas mais idosas, que atuaram como “elos de memória” com a geração mais jovem, mobilizando saberes e sabores para fomentar a inclusão de PANC no cardápio da merenda escolar.

Evidentemente, nosso leitor não deve tomar este relato como uma descrição exaustiva das iniciativas empreendidas pela Rede PANC-Bahia. Em vez disso, nosso objetivo consistiu em reunir elementos para caracterizá-la como uma modalidade de ativismo alimentar que se configura enquanto antítese do agronegócio e do modelo alimentar hegemônico em geral: 1) ao passo que o *agrobusiness* se respalda na propriedade latifundiária, a Rede PANC-Bahia sublinha que a resiliência das espécies não convencionais favorece seu cultivo em pequenas propriedades, hortas urbanas e mesmo em terrenos baldios; 2) ao invés das monoculturas voltadas para a produção de *commodities*, o discurso de promoção das PANC respalda-se na diversificação das culturas agrícolas; 3) em decorrência disso, elas apresentam-se como um aporte para a biodiversidade em oposição ao modelo de devastação das florestas que redundava na extinção de um sem número de espécies; 4) levando-se em conta as propriedades biológicas de várias espécies não convencionais e de sua afinidade com o modelo da agroecologia, o cultivo de PANC dispensa o uso intensivo de agrotóxicos; 5) as PANC são ricas em termos nutricionais e nutracêuticos, ao contrário dos alimentos processados, ricos em gorduras, sódio e aditivos prejudiciais à saúde; 6) a incorporação de PANC aos menus representa uma incursão em novos sabores, aromas e texturas, oferecendo um contraponto à homogeneização das dietas; 7) na contramão do modelo agroindustrial, o ativismo da Rede PANC-Bahia valoriza a produção local e a socialização entre produtores e consumidores de alimentos; 8) num marcante contraste com os “alimentos plastificados”, as PANC são “boas para pensar” na medida em que reavivam a tradição, a memória e a “cozinha ancestral”.

Numa palavra, compreender o ativismo da Rede PANC-Bahia como antitético à perspectiva do *agrobusiness* e ao modelo alimentar hegemônico reforça a concepção que apresentamos na seção anterior, segundo a qual a esfera alimentar constitui-se como um campo de forças contraditórias. Essa disputa eleva-se ao plano das políticas públicas, de modo que a Rede PANC-Bahia vem buscando traduzir seu discurso em termos de propostas para o debate público sobre segurança alimentar.

Num plano geral, todas as políticas que beneficiam a agricultura familiar podem, em alguma medida, contribuir para a disseminação do cultivo e comercialização das PANC. Um exemplo disso foi a aprovação no estado do Amazonas da Lei 4.813 (17/04/2019) que, entre outras disposições, prevê redução e/ou isenção de impostos para o cultivo e comercialização de espécies não convencionais. Já no Recôncavo Baiano, a inclusão da farinha de araruta na merenda escolar aumentou a demanda local por esse produto, ao mesmo tempo que se mostrou uma estratégia eficiente no

combate à desnutrição infantil. Além de corroborar essas medidas, a Rede PANC-Bahia sublinha também a necessidade de investimento em pesquisas interdisciplinares sobre PANC, sua inclusão no cardápio dos refeitórios públicos e um maior apoio logístico na distribuição desses produtos agrícolas. Trata-se, portanto, de um conjunto de iniciativas que objetivam a inserção dessas espécies nas cadeias de produção e cujo horizonte orienta-se para que elas deixem de ser “não convencionais” e assegurem seus lugares em nosso léxico alimentar.

Agradecimentos

Agradecemos o apoio concedido pela Fundação de Amparo à Pesquisa no Estado da Bahia (Fapesb) e pelo Programa Institutos Nacionais de Ciência e Tecnologia (INCT/CNPq). Também agradecemos em especial aos membros do grupo de estudos “A práxis está na mesa” e aos participantes da ACCS “Plantas Alimentícias Não Convencionais”, ambos vinculados à Universidade Federal da Bahia.

Referências

- ABDALA, M. C. Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências. **Revista Ingesta**, São Paulo, v. 1, n. 1, mar. 2019.
- AMARAL, C. N.; NETO, G. G. Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil). **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 3, n. 3, pp. 329-341, 2008.
- ASSIS, J. G. A.; GALVÃO, R. F. M.; CASTRO, I. R.; MELO, J. F. Plantas Alimentícias Não Convencionais na Bahia: uma rede em consolidação. **Agriculturas**, v. 13, n. 2, pp. 16-20, 2016.
- AZEVEDO, E. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, v. XVIII, n. 3, pp. 81-98, 2015.
- BEARDSWORTH, A.; KEIL, T. **Sociology on the menu**. Londres: Routledge, 2002.
- BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2013.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- DUARTE, G. **Levantamento e caracterização das plantas alimentícias não convencionais do Parque Florestal de Monsanto (Lisboa)**. Dissertação (Mestrado em Ecologia Humana e Problemas Sociais da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade NOVA de Lisboa. Lisboa, 2017.
- FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **The Contribution of Insects to Food Security, Livelihoods and the Environment**. Roma: FAO, 2015.
- INSTITUTO KAIRÓS. **Guia prático sobre PANCs**. São Paulo: Instituto Kairós, 2017.
- KINUPP, V.F.; BARROS, I. B. I. Levantamento de dados e divulgação do potencial das plantas alimentícias alternativas no Brasil. **Horticultura brasileira**, v. 22, n.2, 2004.
- KINUPP, V.F.; BARROS, I. B. I. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 4, 2008.

- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014.
- KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): uma riqueza negligenciada**. Anais da 61ª Reunião Anual da SBPC, Manaus, 2009.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Manual de hortaliças não convencionais**. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: Mapa/ACS, 2010.
- MONTEIRO, D.; MENDONÇA, M. M. Quintais na cidade: a experiência de moradores da periferia do Rio de Janeiro. **Agriculturas**, v.1, 2004.
- MONTEIRO, B. A. **Valor nutricional de partes convencionais e não convencionais de frutas e hortaliças**. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Faculdade de Ciências Agrônômicas da Universidade Estadual Paulista. Botucatu: 2009.
- QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Livraria Progresso, 1957.
- RADNITZ, C.; BEEZHOLD, D.; DIMATTEO, J. Investigation of lifestyle choices of individuals following a vegan diet for health and ethical reasons. **Appetite**, n. 90, pp. 31-36, 2015.