



Categoria: Apoio Técnico

Agricultura Orgânica

Jornada de plantas alimentícias não convencionais, produção orgânica, saberes e sabores

*Lucia Helena Maria de Almeida¹, Ana Paula Pegorer de Siqueira², Karla Beatriz Lopes Baldini³, Livia Bischof Pian⁴,
José Guilherme Marinho Guerra⁵, Margarida Gorete Ferreira do Carmo⁶*

¹Colaboradora Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica, UFRRJ, luciabsj@gmail.com; ²Consultora em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável; ³Doutora em Ciências Ambientais e Florestais, UFRRJ; ⁴Doutoranda em Ciência do Solo, UFRRJ, liviapian@hotmail.com; ⁵Pesquisador Embrapa Agrobiologia, guilherme.guerra@embrapa.br; ⁶Professora da UFRRJ

A partir de uma articulação entre projetos coordenados por professores e pesquisadores vinculados à Fazenda Agroecológica Km 47+, realizou-se em setembro de 2015, a *1ª Jornada sobre plantas alimentícias não convencionais do Estado do Rio de Janeiro*, com a presença do Professor Valdely Ferreira Kinupp (Instituto Federal do Amazonas), principal estudioso do tema no Brasil na atualidade. Com o objetivo de ampliar os diálogos socializando esta temática entre professores, pesquisadores, estudantes, agricultores e consumidores a atividade possibilitou debates e trocas de conhecimentos sobre de que forma as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) podem contribuir para a melhoria das práticas de manejo agrícola, a partir do aumento da diversidade destas espécies na alimentação e na nutrição das pessoas no campo e nas cidades. A atividade contou com a participação de mais de 100 pessoas. A metodologia adotada consistiu numa caminhada pelas áreas de cultivo de hortaliças da Fazenda, ocasião em que o professor Kinupp caminhando por aquele espaço, coletou e identificou espécies de plantas que podem ser classificadas como PANC. Em aproximadamente 03 horas, foram identificadas cerca de 50 espécies diferentes de PANC, tanto de ocorrência espontânea quanto cultivadas. O público interagiu durante todo o tempo. Os trabalhadores rurais da Fazenda foram estimulados a participar da oficina. O almoço preparado pela Sra. Silvia Baptista, coordenadora do projeto *Mulheres do sertão carioca e seus quitutes*+com ingredientes coletados ao longo da caminhada, como ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), peixinho da horta (*Stachys lanata*) também contou com a participação da culinária Sra. Cika Luz que apresentou queijos a partir de vegetais como o aipim (*Manihot esculenta*). Ocorreram diálogos em torno do preparo dos alimentos com ingredientes saudáveis e naturais e do quão estratégica é a garantia da soberania alimentar para a autonomia de um povo.

Palavras chave:
PANC, diversidade alimentar, agroecologia.