



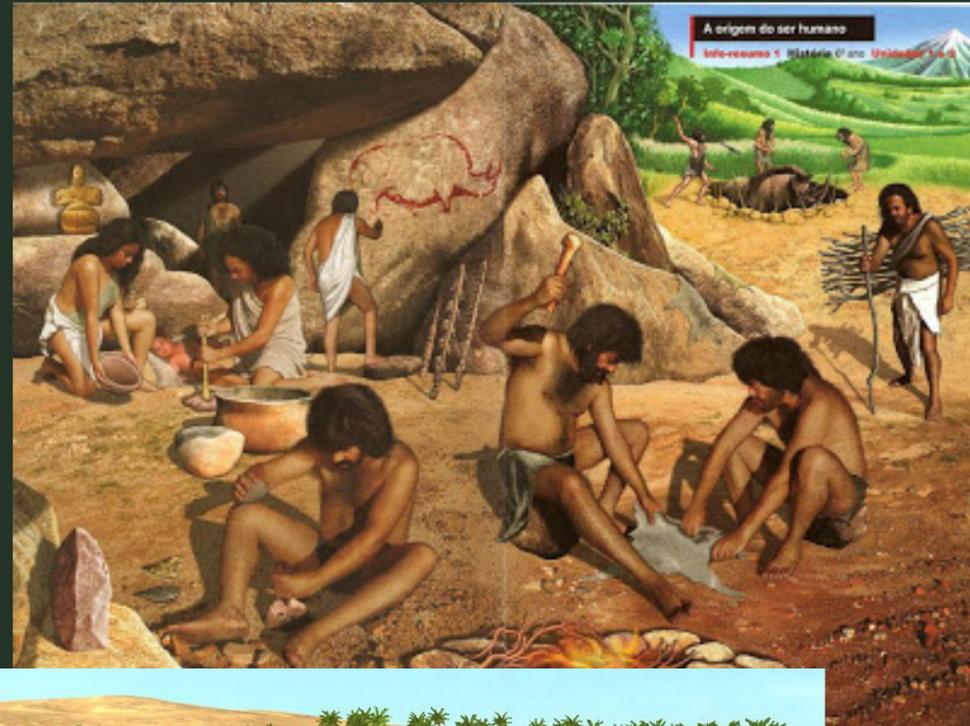
**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**

PLANTAS ALIMENTÍCIAS: PANC ou TRADICIONAIS?

Dra. Maysa Mathias Alves Pereira
maysa.alves@pbh.gov.br

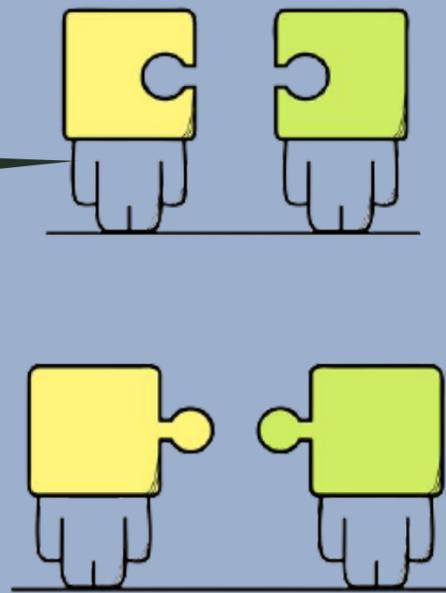
**Gerência de Fomento a Agroecologia, Agricultura
Familiar e Urbana**

Contexto Histórico



Contexto Histórico

 **150**
Cultivada
Consumida



 **10 mil**

Contexto Histórico



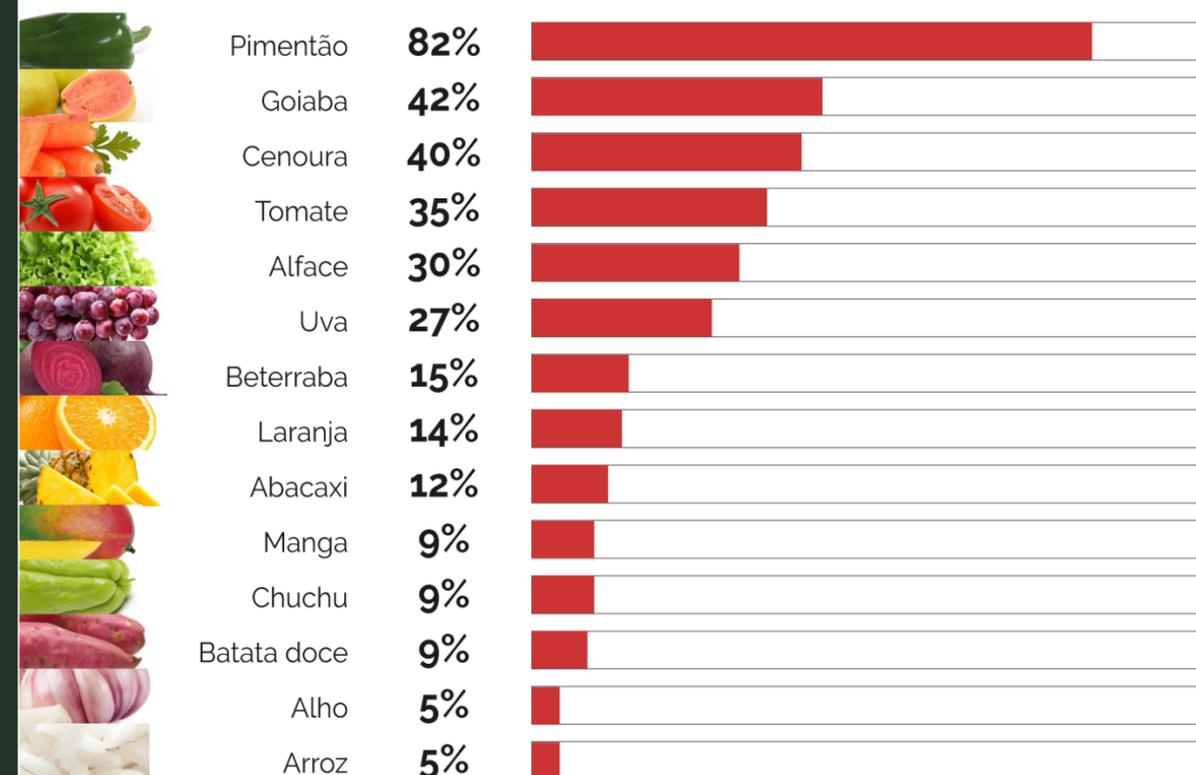
TOMATE É O QUERIDINHO DAS HORTALIÇAS

As 10 hortaliças mais consumidas no Brasil (kg/pessoa no ano)

Ranking	Principais hortaliças	2008	2018	Variação
1º	Tomate	4,92	4,21	-14%
2º	Batata-inglesa	4,04	4,02	0%
3º	Cebola	3,23	3,10	-4%
4º	Cenoura	1,55	1,49	-4%
5º	Batata-doce	0,64	1,24	95%
6º	Abóbora	1,19	1,02	-14%
7º	Repolho	1,03	0,71	-31%
8º	Alface	0,91	0,69	-24%
9º	Chuchu	0,79	0,65	-18%
10º	Alho	0,49	0,51	5%
	Outras	8,29	6,13	-26%

Fonte: POF/IBGE (2008-2009 e 2017-2018).

Alimentos com agrotóxicos proibidos ou acima do limite

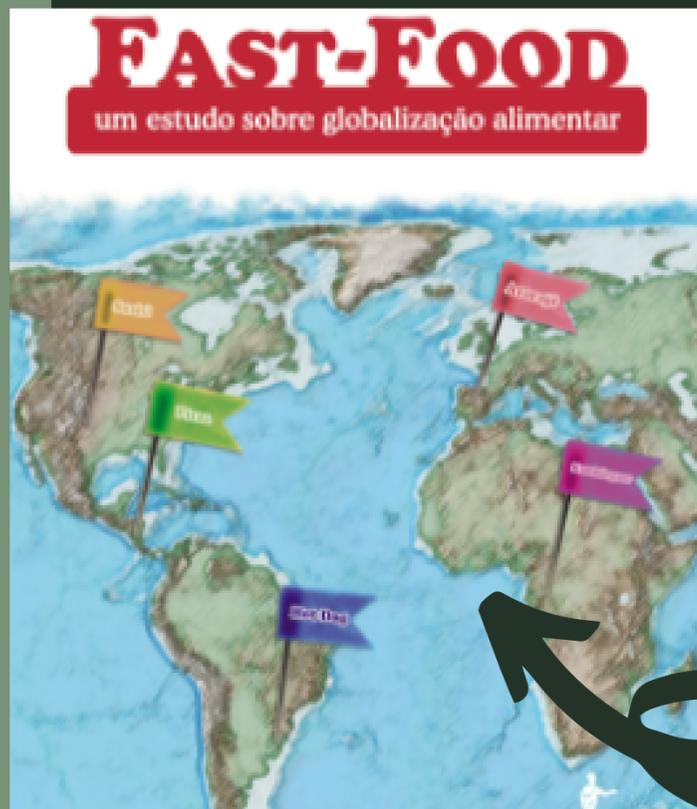


Fonte: Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA)/Anvisa alimentos testados em 2017 e 2018

Publica REPÓRTER BRASIL



Contexto Histórico

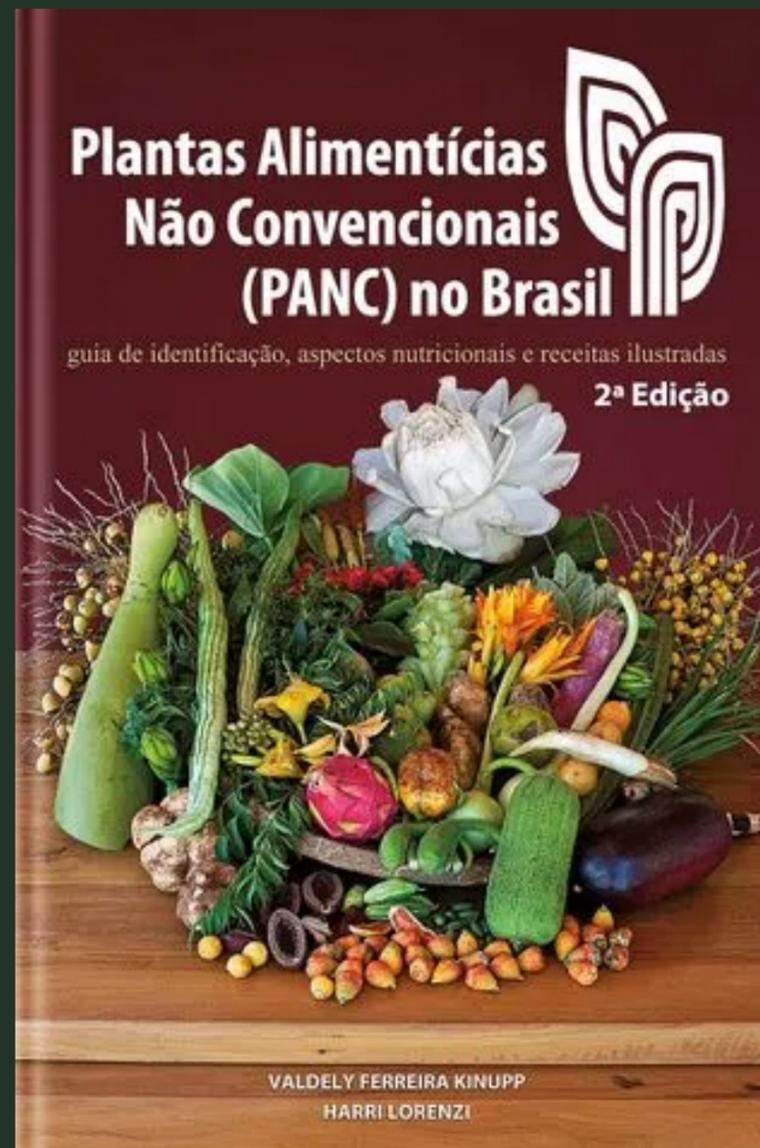
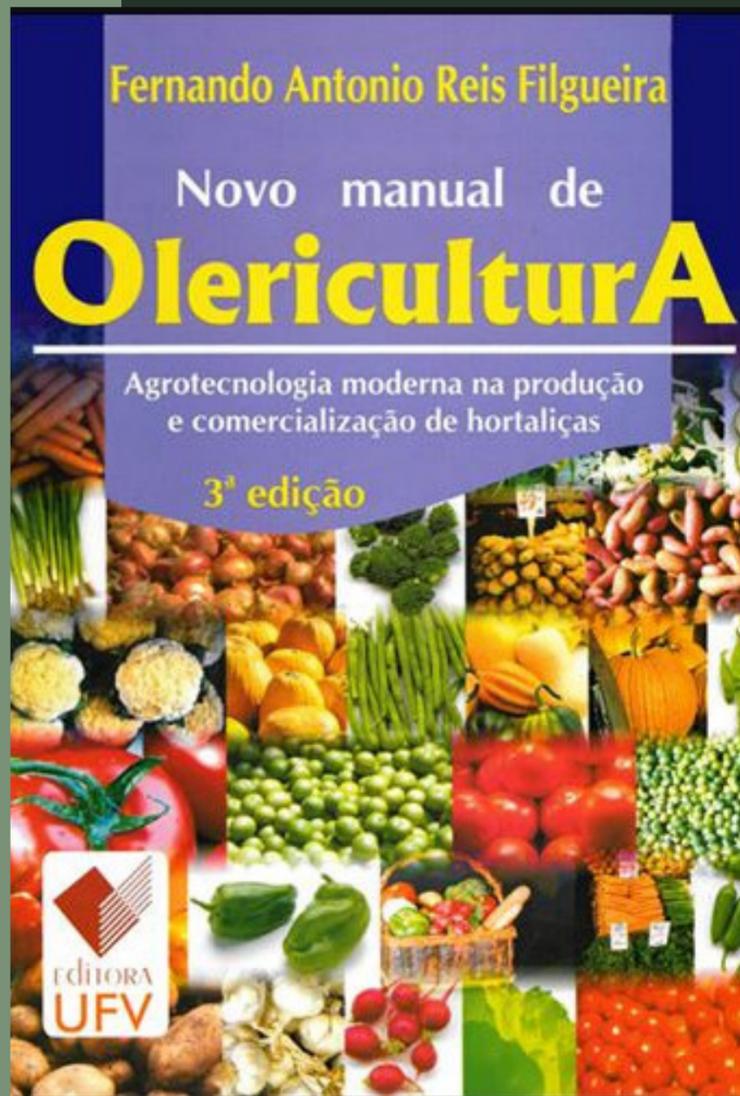




"PLANTAS ALIMENTÍCIAS: PANC OU TRADICIONAIS?"



Conceituação



O termo PANC foi criado em 2008 pelo Biólogo e Professor Valdely Ferreira Kinupp e refere-se a todas as plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas que não estão incluídas em nosso cardápio cotidiano

Uso Tradicional



Uso Tradicional

05 de Maio de 2017

SABARÁ CELEBRA 20 ANOS DO FESTIVAL DO ORA-PRO-NOBIS



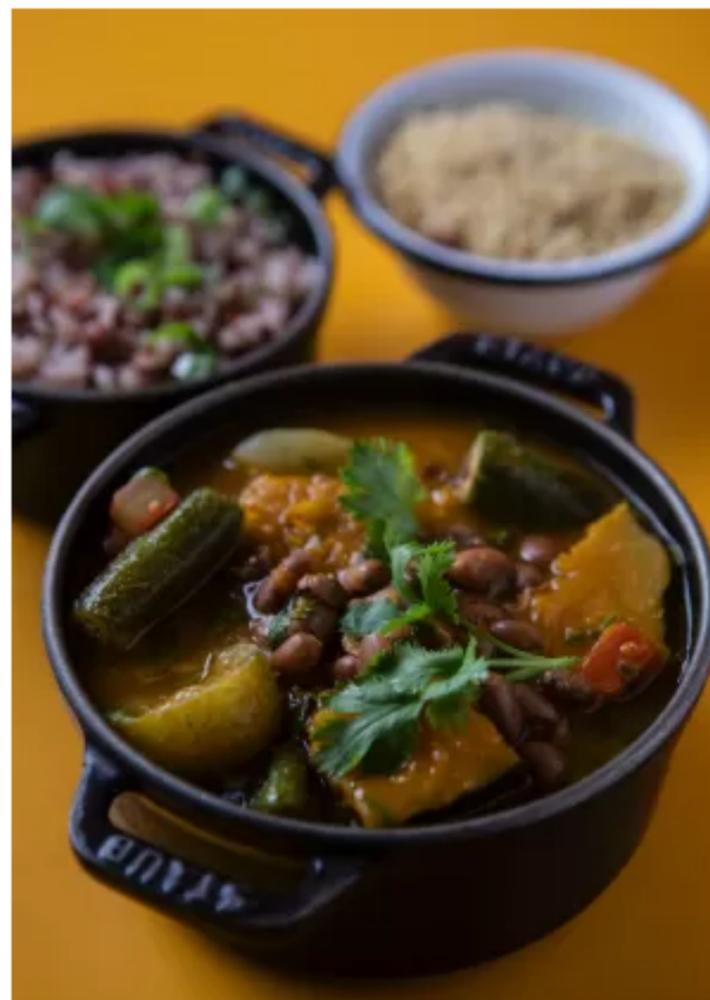
SECTUR SABARA o Ora Pro Nobis

Evento tradicional inspira criações gastronômicas com o ingrediente

Há 20 anos, uma hortaliça miúda, rústica e cheia de espinhos é a estrela de um dos eventos gastronômicos mais tradicionais de Minas Gerais. Realizado todos os anos no bairro Pompéu, em Sabará, o Festival do Ora-Pro-Nobis celebrará duas décadas de sucesso nos próximos dias 5, 6 e 7 de maio. Nesta edição, o festival volta a ser realizado no entorno da Capela de Santo Antônio, patrimônio histórico de Sabará.

Mercado

Tem PANC no prato: restaurantes de SP colocam plantas diferentes no menu



Pode ser ora-pro-nobis (uma planta trepadeira), bertalha (verdura também conhecida como espinafre-indiano) ou major gomes (uma moitinha que cresce espontaneamente em beira de calçadas, também chamada de beldroegão). Todas elas são refogadas e têm sabor suave. Já no Balaio IMS, Oliveira serve um frango guisado acompanhado de caruru (R\$ 59), uma PANC de sabor mais amargo.

Plantio de araruta incentiva agricultores de Minas Gerais a produzir polvilho

Produtores de Juiz de Fora estão resgatando o costume de preparar alimentos derivados da planta. Agricultoras familiares de Juiz de Fora, Minas Gerais, estão investindo no plantio de araruta e resgatando um antigo costume de preparar alimentos derivados da planta. O objetivo é obter mais uma fonte de renda com a produção de polvilho feito a partir da raiz da hortalícia.

CRIADO EM 31/07/2011 ÀS 12H40 POR GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS - ATUALIZADO EM 31/07/2011 ÀS 12H40

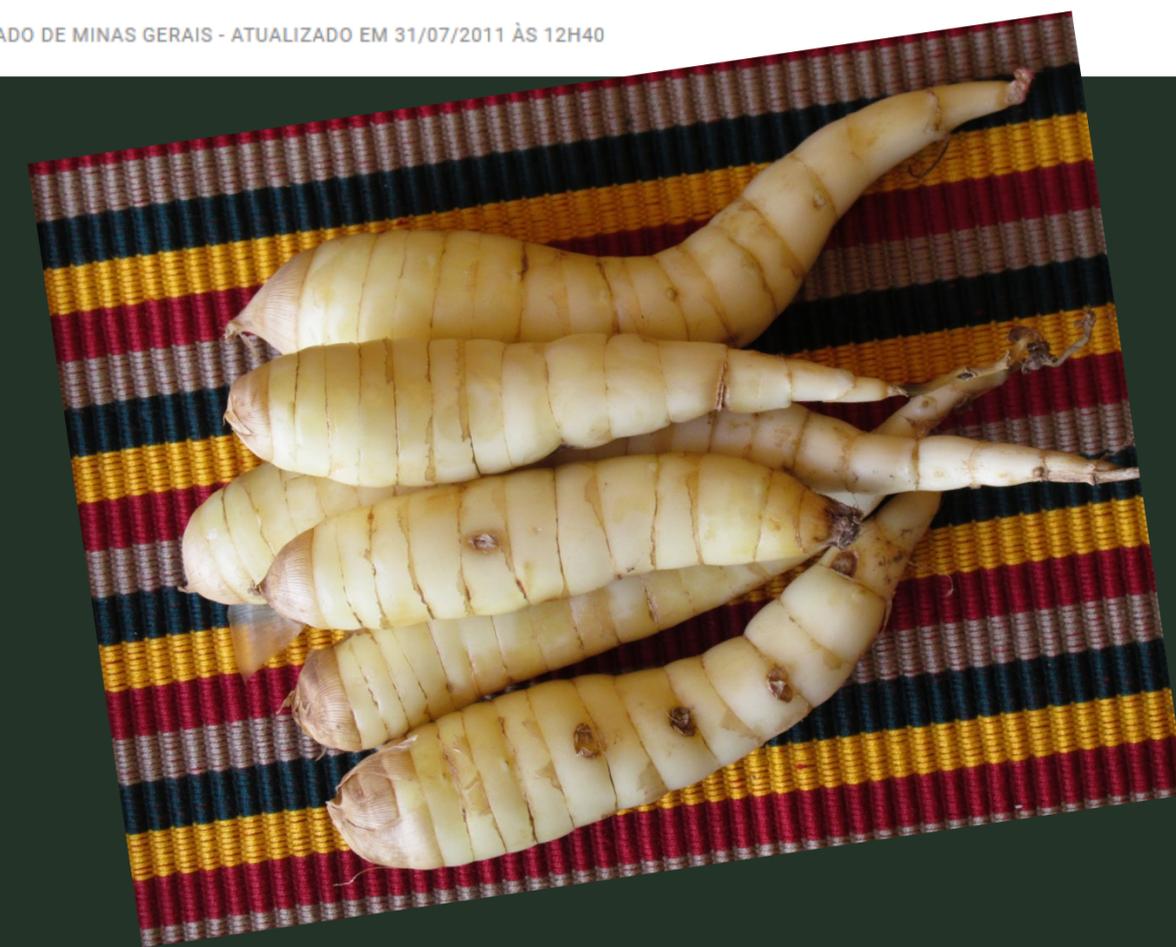
SEG 21 OUTUBRO 2019 | 16:11 | ATUALIZADO EM SEG 21 OUTUBRO 2019 17:28

Minas amplia oferta de plantas alimentícias não convencionais

Hortalças como ora-pro-nóbis, peixinho, azedinha e bertalha estão mais acessíveis para os consumidores



Peixinho é uma das hortalças que passaram a ser novamente encontradas nas feiras



Vantagens

Valorização e resgate cultural
São nativas, espontâneas
Segurança alimentar e nutricional
Autonomia de produção
Demanda pela alta gastronomia
Vantagem econômica

Hortas urbanas e escolares
Diversificação do cardápio de creches e escolas
Fugir da monotonia do prato
Qualquer pessoa pode cultivar
Naturalmente Sustentável



Multidisciplinaridade

Geografia

Português

Biologia



História

Matemática



Conhecendo Folhas!

