



## RESUMO

### EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

#### PÃO AGROFLORESTAL

PAZ, Danielle Peirot<sup>1</sup>; PAZ, Sheila Peirot<sup>1</sup>; PAZ, Pietra Peirot<sup>2</sup>

1 Neorural, agricultora familiar agroecológica e agroflorestora, compõe a equipe da Agroindústria Chácara Lírio do Brejo, especializando em Gastronomia Cultural/ UFRGS, chacaraliriodobrejo@gmail.com

2 Neorural, agricultora familiar agroecológica e agroflorestora, compõe a equipe da Agroindústria Chácara Lírio do Brejo, graduanda em Nutrição na UNICESUMAR, chacaraliriodobrejo@gmail.com

**Introdução:** O pão é um alimento presente no dia a dia de muitas pessoas. É normalmente consumido nos desjejuns. A proposta do pão agroflorestal é mostrar como um alimento tradicional pode ser inclusivo, acolher pessoas com restrições alimentares, seja por doença ou por escolha política, não ser ultraprocessado e não ter conservantes, ser equilibrado nutricionalmente e contemplar a biodiversidade como as PANC (Planta Alimentícia Não Convencional). O objetivo deste trabalho é apresentar um produto, o Pão Agroflorestal, que é um pão vegano e sem glúten feito com a PANC bertalha do cabinho roxo (*Anredera Krapovickasii* (Villa) Sperling), uma trepadeira folhosa nativa da Mata Atlântica, que nasce e cresce espontaneamente nas bordas da agrofloresta, podendo ser utilizada como verdura, abundante, de sabor agradável, crescimento vigoroso e muito nutritiva. A busca foi produzir um pão que contemplasse todo o processo que envolve desde a agricultura, o desenvolvimento rural, a saúde de quem come e de quem produz, trazer a tona a importância das escolhas alimentares agregando uma pitada da sociobiodiversidade.

**Desenvolvimento:** Criar um produto que parte de ingredientes locais (arroz da reforma agrária e a PANC bertalha do cabinho roxo), tem a intenção de aproximar conhecimentos e técnicas da gastronomia com a sociobiodiversidade. Apresentar esse produto na feira semanal, um pão totalmente artesanal, provoca a reflexão do caminho do alimento e seus impactos para a saúde e meio ambiente. Entender que se alimentar é um ato político, porque não vivemos isolados, os papéis de produtores e consumidores estão fortemente entrelaçados, estabelecendo uma relação de parceria solidária, significa não valorizar um ciclo vicioso de monocultura, onde a biodiversidade é invisibilizada e por conseguinte devastada. O pão em questão é preparado no dia anterior a feira semanal, conserva o seu frescor por três dias e depois a melhor maneira de conservação é o congelamento. Para a divulgação do produto, durante sua confecção são tiradas fotos que serão disponibilizadas nas redes sociais e durante a feira é feita uma explanação sobre o produto com os clientes e interessados. A aceitação do público acontece depois que o pão é provado, sua cor levemente esverdeada não o torna competitivo, mas o sabor, a maciez e textura quando comparada a outros pães sem glúten convencem o consumidor. Os retornos e as novas compras com comentários sobre o sabor, textura e criatividade do produto tem sido frequentes. Outra estratégia é compartilhar maneiras de conservar o produto, o pão pode e deve ser congelado, aquecer as fatias antes do consumo na frigideira, torradeira ou cuscuzeira. **Conclusão:** Desta forma, mais do que um simples produto, este pão visa materializar um alimento inclusivo, da agricultura familiar, da agroecologia, da agrofloresta. Sendo ofertado em feiras, diretamente de quem produz para quem vai consumir, enfatizando não só o processo final do alimento, mas também toda a carga e responsabilidade que um produto artesanal representa, é uma oportunidade real de inclusão alimentar, visibilizando toda a nossa sociobiodiversidade e o consumo das PANC.