



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS NOS GRAMADOS E ÁREAS VERDES DO BLOCO IV DO CAMPUS DO VALE.

HENNEMANN, Alice¹; DORNELES, Eduarda¹; ORO RECHE, Luiza¹; FIGUEIRA, Maria Luiza¹; PAIVA, Náthali da Silva¹; BRACK, Paulo¹

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul, grupoviveiros@gmail.com

Resumo

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) podem ser encontradas em áreas verdes pequenas dentro dos núcleos urbanos, expressando sua resiliência em ambientes antropizados. Ressaltamos a biodiversidade de espécies alimentícias possíveis de serem encontradas em canteiros reduzidos com pouco manejo, como o Campus do Vale da UFRGS, no qual encontramos o total de 30 espécies de PANC. Com elas aprendemos e ensinamos sobre os potenciais de cada planta, na mesma medida em que nos relacionamos com sua capacidade de atingir a soberania alimentar, em contrapartida ao sistema monocultural atual e hegemônico.

Palavras-chave: Hortaliças Alimentícias Não Convencionais. Plantas Alimentícias Não Convencionais. Sociobiodiversidade. Viveirismo Comunitário.

1. Introdução

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são frequentemente reduzidas pelo agronegócio como “plantas daninhas”, expressão antropocêntrica e equivocada, pois representa uma visão distorcida e utilitarista que ignora sua contribuição ecológica e despreza a complexidade dos sistemas vivos. Em uma área com cultivo de cenoura agroecológica, 66% das espécies espontâneas que cresciam eram alimentícias (BECKER, 2015). Atualmente cerca de 20 espécies são responsáveis por fornecer 90% do alimento humano do planeta, sendo o trigo, o milho e o arroz as que fornecem mais da metade (WILSON, 2012). Essa homogeneização alimentar, além de empobrecer a dieta humana, compromete a resiliência ecológica e cultural dos territórios. As PANC, ao contrário, constituem uma expressão da biodiversidade invisibilizada, apesar de adaptada aos ecossistemas locais e rica em potencial nutricional e simbólico, revelando uma teia de coexistência que desafia a visão dominante de separação entre natureza e cultura.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

No nosso trabalho como Grupo Viveiros Comunitários (GVC) buscamos quebrar esses paradigmas excludentes por meio do conhecimento adquirido a partir da troca de saberes ancestrais transmitidos pelas comunidades tradicionais, guardiões da nossa sociobiodiversidade. Observa-se cotidianamente as plantas que crescem espontaneamente nas áreas verdes adjacentes a sala de aula, externalizando também a própria sala de aula para os espaços disponíveis ao longo da universidade. Cultivamos, então, jardins biodiversos, multifuncionais e interativos, enxergando também seu potencial alimentício. Nos caminhos que a comunidade universitária passa todos os dias essas plantas estão presentes nos canteiros entre os prédios, invisíveis para muitos e, conseqüentemente, desvalorizadas por quem não as conhece. Visando fortalecer a ideia de que é possível manejar e conservar a biodiversidade própria que a natureza nos fornece, até mesmo em pequenos espaços, trazendo esses conceitos para a educação ambiental comunitária, que fizemos um levantamento das hortaliças PANC presentes nos gramados e áreas verdes de um dos blocos do nosso Campus.

2. Desenvolvimento

O levantamento foi finalizado em 2022 e feito ao longo do bloco IV do Campus, sendo identificadas as hortaliças comestíveis e não convencionais nos canteiros ao lado dos prédios universitários. A partir de caminhadas desde 2007 até 2022, foram identificadas as plantas com base na bibliografia de Valdely Kinupp (2007; 2021) e a cartilha de PANC publicada pelo próprio GVC (2015), além do conhecimento botânico e acadêmico de identificação de plantas, como morfologia da folha, flor e fruto, além de outros fatores como cheiro, presença de látex, etc. Os integrantes do GVC registraram as hortaliças encontradas, que são verduras e legumes, podendo ser utilizadas suas folhas, caules, ramos, tubérculos, palmitos, flores e até mesmo frutos, a depender da espécie. Foram encontradas 30 espécies de plantas, sendo que 20 são nativas e as outras 10 são exóticas espontâneas. Elas estão distribuídas em 15 famílias botânicas diferentes, sendo Asteraceae a mais representativa, com 12 espécies.

O fato dessas 30 espécies estarem em lugares públicos, para o acesso de todos e apenas com a necessidade de serem mantidas, demandando pouco manejo, torna esse trabalho importante tanto no âmbito da educação ambiental, quanto no fortalecimento do conceito de soberania alimentar, além do desenvolvimento de autonomia frente a oferta de alimentos saudáveis e sem agrotóxicos. No Viveiro Bruno Irgang (VBI), espaço onde cultivamos as nossas mudas, temos um ótimo modelo e exemplo de quintais biodiversos, onde deixamos as plantas crescerem, observando seus processos de desenvolvimento e relação com outras espécies, vendo também a biodiversidade alcançável e presente no cotidiano.

A partir dessa dinâmica, o viveiro funciona como laboratório vivo, no qual o crescimento das plantas guia a construção coletiva de saberes. Assim como aprendemos observando e estudando sobre as espécies, nós também ensinamos com base no VBI, utilizando ele e os outros jardins do Campus como material de pesquisa e ensino, uma vez que podemos ver muito da biodiversidade florística do estado nesses locais. Destacamos dessa lista de PANC as espécies *Amaranthus viridis*, *Bidens pilosa*, *Rumex cuneifolius* e *Talinum paniculatum* que foram utilizadas, recentemente, em receitas variadas, como pães, pastas, panquecas e bolinhos fritos para a 10a Festa da Biodiversidade de Porto Alegre. A festa foi um momento em que nos juntamos no centro de Porto Alegre com outros coletivos ambientalistas para instigar esse elo entre os saberes tradicionais ancestrais e o imaginário urbano. Os ingredientes que transformamos nas receitas foram em parte coletados no Campus e em parte adquiridos na Feira de Agricultores Ecologistas



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

(FAE), movimentando a cadeia produtiva sociobiodiversa e agroecológica das PANC. Assim, através da culinária, os pratos com PANC se tornam uma ferramenta de educação ambiental e divulgação dessa diversidade, permitindo a introdução de hortaliças alternativas na rotina alimentar.

Várias das espécies desse levantamento foram disponibilizadas na cartilha das PANC desenvolvida pelo Grupo Viveiros Comunitários em 2015. Além dela, estamos desenvolvendo esse ano uma versão atualizada baseada no levantamento apresentado neste trabalho.

Tabela 1 - Lista de Hortaliças Não Convencionais nos gramados e áreas verdes do Bloco IV do Campus do Vale.

Família	Nome científico	Nome comum	Hábito	Obs.					
					<i>Brassicaceae</i>	<i>Coronopus didymus (L.) Smith</i>	mastruz	erva	e
					<i>Caryophyllaceae</i>	<i>Stellaria media (L.) Vill.</i>	morrião-dos-passarinhos	erva	e
<i>Amaranthaceae</i>	<i>Amaranthus viridis L.</i>	caruru	erva	n	<i>Commelinaceae</i>	<i>Commelina erecta L.</i>	trapoeiraba-azul	erva	n
<i>Apiaceae</i>	<i>Centella asiatica (L.) Urban.</i>	centela	erva	e	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Melothria cucumis Vell.</i>	pepininho-do-mato	trp	n
<i>Apiaceae</i>	<i>Eryngium elegans Cham. & Schl.</i>	caraguatá-calçadeira	erva	n	<i>Cyperaceae</i>	<i>Cyperus sp.</i>	tiririca	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Conyza bonariensis (L.) Cronq.</i>	buva	erva	n	<i>Hypoxidaceae</i>	<i>Hypoxis decumbens L.</i>	falsa-tiririca	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Bidens pilosa L.</i>	picão-preto	erva	n	<i>Oxalidaceae</i>	<i>Oxalis articulata Savigny</i>	trevo-azedo	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Youngia japonica (L.) DC.</i>	crepis	erva	e	<i>Plantaginaceae</i>	<i>Plantago sp.</i>	tançagem	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Emilia fosbergii Nicholson</i>	bela-emília	erva	e	<i>Polygonaceae</i>	<i>Rumex cuneifolius Campd.</i>	língua-de-vaca	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Hypochaeris chillensis (Kunth) Hieron.</i>	almeirão-do-campo	erva	n	<i>Solanaceae</i>	<i>Salpichroa origanifolia (Lam.) Baill.</i>	ovo-de-galo	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Hypochaeris megapotamica Cabr.</i>	almeirão-do-campo	erva	n	<i>Solanaceae</i>	<i>Solanum cf. americanum Mill.</i>	erva-moura; maria-pretinha	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Hypochaeris radicata L.</i>	almeirão-do-campo	erva	e					
<i>Asteraceae</i>	<i>Lactuca serriola L.</i>	alface-silvestre	erva	e	<i>Talinaceae</i>	<i>Talinum paniculatum (Jacq) Gaertn.</i>	erva-gorda	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Soliva sessilis Ruiz & Pav.</i>	roseta	erva	n					
<i>Asteraceae</i>	<i>Sonchus asper (L.) Hill</i>	serralha-crespa	erva	e	<i>Urticaceae</i>	<i>Parietaria debilis G. Forst.</i>	parietária; erva-pepino	erva	n
<i>Asteraceae</i>	<i>Sonchus oleraceus L.</i>	serralha	erva	e	<i>Urticaceae</i>	<i>Urtica circularis (Hicken) Soraru</i>	urtiga	erva	n
<i>Begoniaceae</i>	<i>Begonia cucullata Wild.</i>	begônia	erva	n					

n= nativa do RS; e = exótica no RS/Brasil.

Fonte: Grupo Viveiros Comunitários

3. Considerações finais

As 30 espécies de PANC encontradas no levantamento demonstram uma biodiversidade espontânea e resiliente nos jardins e canteiros. Nesse cenário vivo e dinâmico, as PANC se destacam não apenas pela rusticidade e adaptabilidade, mas também por carregarem consigo saberes populares, potenciais nutricionais e valores socioculturais. É nesse laboratório vivo que elas nos ensinam sobre diversidade, resistência e sobre outras formas possíveis de relação entre humanos e plantas, ao mesmo tempo em que firma-se mais ainda a relação de alimentação, já cultivada ao longo do tempo. Fazendo as receitas com essas espécies, percebemos a infinidade de maneiras que podemos cozinhar com elas, ressaltando sua flexibilidade na culinária, o que evidencia, novamente, o quão democráticas são as PANC. Conhecendo suas características podemos inferir com quais outros ingredientes se encaixam, pois possuem ótima adaptabilidade, além de similaridades entre si.

Esses esforços dialogam diretamente com a crítica ao sistema alimentar dominante, marcado pela monocultura, pela dependência de agrotóxicos e pela padronização da dieta. Valorizar as PANCs e os quintais biodiversos é, nesse sentido, um ato de resistência e reexistência: uma forma de reafirmar a possibilidade de outras relações com o alimento e a vida.

Referências

Brack, P. (2015). *Relato do "Encontro sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais e a Agrobiodiversidade: onde*



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

estamos e aonde queremos chegar?". Disponível em: <https://viabiodiversa.blogspot.com/2015/01/relato-do-encontro-sobre-plantas.html>

Fülber, Marina (2024) Grupo Viveiros Comunitários: três décadas cultivando a sociobiodiversidade no Rio Grande do Sul. Jornada de Jóvenes investigadores 2024. Disponível em: arquivo pessoal do GVC

Grupo Viveiros Comunitários. (2024c). *Hortalças Não Convencionais no Campus do Vale – UFRGS*. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/hortalicas-nao-convencionais-no-campus-do-vale-ufrgs/>

Kelen, M. E. B. (2015). *Plantas alimentícias não convencionais em diferentes culturas agroecológicas, em uma propriedade do Litoral Norte do RS*.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2021.

KINUPP, V.F. 2007. *Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS*. Porto Alegre, 2007. 562 p. Tese - (Doutorado em Fitotecnia).

Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) : hortaliças espontâneas e nativas / organização de Marília Elisa Becker Kelen et al. -- 1. ed. -- Porto Alegre : UFRGS, 2015.

WILSON, E.O. (2012) *Diversidade da vida*. São Paulo: Companhia das Letras.