

PANCS NA GASTRONOMIA: UM OLHAR SOBRE O REFAZER

Autores/as: Evania Maria da Silva Ferreira (Instituto Federal do Ceará, Campus Ubajara, evania.ferreira@ifce.edu.br); Luanny da Silveira Siqueira (Instituto Federal do Ceará, Campus Ubajara, luanny.siqueira@ifce.edu.br); Rafaela Maria Temoteo Lima Feuga (Instituto Federal do Ceará, Campus Ubajara, rtemoteo@ifce.edu.br); Valéria Cristina Nogueira (Instituto Federal do Ceará, Campus Ubajara, valeria.nogueira@ifce.edu.br)

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de pesquisa.

Introdução

O sistema alimentar global vive um paradoxo: ao mesmo tempo em que aumenta a produção de alimentos, observa-se perda de biodiversidade agrícola e homogeneização das dietas humanas, o que compromete a segurança alimentar, a cultura alimentar e o meio ambiente. Nesse contexto, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) emergem como alternativa estratégica para promover diversidade, sustentabilidade e inovação na gastronomia.

As PANCs são espécies ou partes de plantas com potencial alimentício pouco explorado pelo mercado convencional (EMBRAPA, 2024). Seu cultivo exige menor uso de insumos químicos, apresenta resistência a variações climáticas e contribui para a conservação da agrobiodiversidade (DA CRUZ ALVES et al., 2024). Além disso, oferecem sabores e texturas inéditas, que ampliam o repertório criativo da gastronomia contemporânea, aproximando tradição e inovação.

Contudo, sua difusão enfrenta desafios como a falta de conhecimento sobre preparo seguro, o preconceito alimentar e a ausência de regulamentações que incentivem sua inserção em mercados formais. Analisar o papel das PANCs, portanto, é refletir sobre como a gastronomia pode articular biodiversidade, economia local e inovação culinária.

Objetivos

O presente artigo tem como objetivo analisar a inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) na gastronomia contemporânea, buscando compreender de que

maneira essas espécies podem contribuir para a sustentabilidade ambiental, a valorização da agrobiodiversidade e a promoção de práticas alimentares mais resilientes. Além disso, procura-se investigar suas potencialidades econômicas para agricultores familiares e comunidades tradicionais, especialmente no contexto da geração de renda por meio de circuitos curtos de comercialização e do turismo gastronômico, ao mesmo tempo em que se discutem as possibilidades de inovação culinária proporcionadas pelas PANCs, considerando tanto os aspectos estéticos e sensoriais quanto os impactos socioculturais de sua adoção em diferentes contextos gastronômicos.

Métodos/Metodologia

Esta pesquisa trata-se de um estudo qualitativo, de caráter exploratório, baseado em revisão bibliográfica sistemática. Foram analisados artigos científicos indexados em bases como SciELO, Scopus e Web of Science, além de relatórios técnicos da Embrapa e ensaios críticos publicados entre 2019 e 2024.

A análise concentrou-se em três eixos principais: (1) sustentabilidade e biodiversidade; (2) economia e geração de renda; e (3) inovação gastronômica. Além disso, foram considerados estudos de caso sobre feiras agroecológicas, turismo gastronômico e restaurantes que incorporam PANCs em seus cardápios.

Resultados/Discussão

Sustentabilidade socioambiental

As PANCs demonstram potencial significativo para contribuir com a mitigação de impactos ambientais e para fortalecer a resiliência dos sistemas alimentares. Por serem espécies rústicas, adaptadas a solos pobres, resistentes à seca e a condições adversas, reduzem a dependência de insumos químicos como fertilizantes e agrotóxicos, favorecendo práticas agroecológicas de baixo impacto (DA CRUZ ALVES et al., 2024). Essa característica é particularmente importante em regiões onde a agricultura convencional enfrenta dificuldades de adaptação frente às mudanças climáticas, pois as PANCs podem atuar como alternativa viável à produção de alimentos em ambientes hostis.



Outro ponto a destacar é que muitas dessas espécies são nativas ou naturalizadas, o que significa que já estão integradas ao equilíbrio ecológico local e colaboram com a manutenção da biodiversidade. Além disso, a diversidade genética das PANCs amplia o leque de nutrientes disponíveis, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional de populações urbanas e rurais. Estudos recentes também demonstram que o cultivo de PANCs em sistemas agroflorestais e hortas urbanas fortalece os vínculos entre alimentação, preservação ambiental e soberania alimentar, tornando essas plantas instrumentos estratégicos de reconexão entre comunidades e territórios (EMBRAPA, 2024).

Economia e geração de renda

No campo econômico, pesquisas evidenciam que agricultores familiares e comunidades tradicionais que introduzem PANCs em seus sistemas produtivos conseguem não apenas diversificar sua produção, mas também agregar valor ao criar narrativas ligadas à identidade cultural e territorial. Essa valorização é ainda mais evidente quando a comercialização ocorre em circuitos curtos, como feiras agroecológicas, mercados locais, cooperativas e programas de alimentação escolar, nos quais a relação direta entre produtor e consumidor favorece a formação de preços mais justos e a fidelização de clientes (EMBRAPA, 2024).

O turismo gastronômico tem se configurado como um espaço privilegiado para essa valorização, já que os turistas buscam experiências autênticas e ligadas à cultura local. Restaurantes e mercados especializados também têm reconhecido o potencial estético, cultural e nutricional das PANCs, pagando preços diferenciados por esses ingredientes e, muitas vezes, utilizando-os como elementos centrais de marketing gastronômico (EMBRAPA, 2024). Para consolidar essa cadeia, contudo, ainda são necessários investimentos em capacitação técnica de agricultores, programas de extensão rural que incluem manejo de PANCs, certificação participativa e políticas públicas voltadas à inserção dessas plantas em cadeias institucionais, como merenda escolar e hospitais.

Inovação culinária

Na gastronomia, as PANCs oferecem oportunidades únicas de inovação estética e sensorial. A incorporação de folhas, flores, frutos e raízes pouco explorados permite expandir o repertório criativo dos chefs, dando origem a pratos autorais que unem tradição e modernidade. Técnicas como fermentação, desidratação, infusão e extração de bioativos vêm

sendo amplamente exploradas para realçar aromas, texturas e sabores, criando experiências gastronômicas de impacto.

Mais do que novidade, as PANCs carregam simbolismos culturais e narrativos que fortalecem a relação entre o consumidor e o território de origem dos alimentos. Essa valorização narrativa amplia a aceitação pública, uma vez que estudos de percepção sensorial demonstram que consumidores tendem a aceitar melhor novos ingredientes quando são apresentados em contextos educativos e culturais. Nesse sentido, a inovação não se limita ao prato: envolve também estratégias pedagógicas de comunicação, cardápios que contam histórias e experiências gastronômicas que estimulam reflexão crítica sobre biodiversidade e sustentabilidade.

Além disso, o uso das PANCs na alta gastronomia e em espaços de formação culinária, como escolas e institutos de gastronomia, pode desempenhar papel crucial na difusão desses ingredientes, transformando-os em parte do repertório cotidiano da alimentação contemporânea.

Síntese

Os resultados apontam que as PANCs constituem uma oportunidade concreta de integrar biodiversidade, economia local e inovação gastronômica. Elas se destacam como instrumentos estratégicos para a promoção de sistemas alimentares mais resilientes, capazes de conciliar sustentabilidade socioambiental, valorização cultural e fortalecimento econômico de pequenos produtores. Entretanto, sua difusão em escala mais ampla ainda depende da articulação entre ciência, políticas públicas, mercado gastronômico e educação do consumidor. O desafio reside em superar barreiras culturais, criar estratégias de valorização pedagógica e consolidar cadeias produtivas que garantam a inclusão das PANCs no cotidiano alimentar, promovendo assim um modelo de gastronomia que seja ao mesmo tempo criativa, inclusiva e sustentável.

Considerações finais/ Conclusão

Diante disso, conclui-se que as PANCs representam um recurso estratégico para a gastronomia contemporânea, capaz de integrar sustentabilidade ambiental, valorização cultural e inovação culinária. Sua inserção em cadeias produtivas de base local contribui para a geração



de renda de agricultores familiares e comunidades tradicionais, além de estimular práticas alimentares mais diversificadas e resilientes.

Recomenda-se que políticas públicas apoiem a pesquisa aplicada, a capacitação de produtores e a difusão de informações sobre preparo seguro, além da criação de redes colaborativas entre chefs, agricultores e cientistas. Em um cenário global marcado por mudanças climáticas e perda de biodiversidade, as PANCs oferecem caminhos concretos para transformar a gastronomia em prática social inovadora, inclusiva e sustentável.

Referências

DA CRUZ ALVES, T.; KINUPP, V. F.; DE MENDONÇA, B. A. F.; BREIER, T. B. Non-Conventional Food Plants (Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANC) of the Petrópolis–Teresópolis Crossing, Serra dos Órgãos National Park, Rio de Janeiro, Brazil. **Wild**, 2024.

EMBRAPA. **Plantas Alimentícias Não Convencionais no território Zona da Mata Mineira: biodiversidade, sustentabilidade e potencial gastronômico**. Brasília: Embrapa Agroecologia, 2024.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, PANCs, Sustentabilidade.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Instituto Federal do Ceará

Conflito de interesses: Não há conflitos de interesses.