

# Epamig participa de curta metragem sobre plantas alimentícias não convencionais

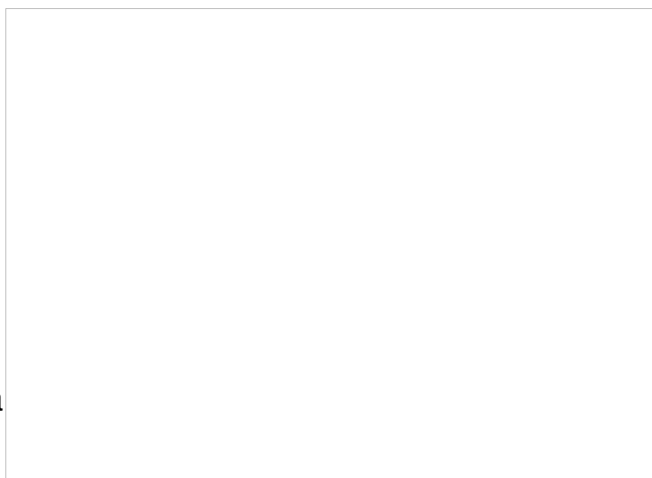
Sex 07 julho

Pesquisadores da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) colaboraram para a realização do curta metragem “Do mato à mesa”. Rodado com recursos do Fundo Estadual de Cultura, o filme do diretor Bellini Andrade aborda a representatividade culinária das plantas alimentícias não convencionais (panc) e o papel histórico delas na nutrição e na formação da cultura mineira. [Clique aqui](#) para assistir ao curta.

“Esse documentário reúne várias informações, vários olhares sobre as panc. É uma contribuição extremamente importante para o processo de divulgação, popularização e de quebra de preconceito”, afirma a pesquisadora da Epamig, Marinalva Woods, que foi consultora e uma das depoentes do filme. Segundo ela, parte da razão por essas plantas não estarem muito presentes na mesa das pessoas se deve ao fato de, por muito tempo, elas terem sido estigmatizadas.

Marinalva foi ainda uma inspiração para a proposta do documentário, como conta o diretor Bellini Andrade. “Havia um edital do Fundo Estadual de Cultura sobre o tema culinária mineira. Eu estava pensando em uma proposta, quando a Viviane, minha namorada, assistiu uma aula ministrada pela pesquisadora Marinalva, se emocionou com o tema e sugeriu que eu abordasse o assunto”.

“A Marinalva deu uma aula de agroecologia aqui no Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (Cresan – Mercado Lagoinha). Eu fiquei escutando a forma dela falar e os alunos contando as experiências deles com essas panc e fui me lembrando de relatos da minha família, da casa da minha avó, do tomate de árvore, que eu não via desde a



*Erasmoo Pereira / Epamig*

infância. Ela foi me trazendo muitas lembranças. Então sugeri ao Bellini fazer esse documentário. Acreditava que o sentimento provocado em mim e em outros por aquela aula, também impactaria outras pessoas”, recorda Viviane Almeida, que é nutricionista do Cresan.

Bellini destaca que o documentário traz depoimentos de personagens de gerações e regiões distintas e busca contribuir para o registro e a documentação dessa tradição, que exerce grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais mineiras. “Trata-se de um braço muito importante da cultura mineira, com várias possibilidades para se explorar. Destacamos as pesquisas e um pouco dos usos na culinária e ainda há muito para se abordar: novas receitas, outros personagens, as plantas medicinais”, afirma, deixando aberta a possibilidade de uma

sequência.

## **Resgate do cultivo e do consumo**

A Epamig desenvolve ações para resgatar o cultivo, o consumo e a identificação de plantas alimentícias não convencionais, que além de proporcionarem uma nova fonte de renda para agricultores familiares, podem contribuir para a diversificação alimentar. E, em parceria com instituições, como a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa), a Embrapa, as universidades federais de Viçosa (UFV) e de São João del-Rei (UFSJ), associações, produtores e algumas prefeituras mantêm os Bancos Comunitários de Multiplicação e Conservação de Hortaliças não Convencionais, como, por exemplo, em Prudente de Moraes e em São João del-Rei, para atender produtores, hortas comunitárias e instituições de pesquisa.

A pesquisadora Marinalva Woods destaca que esses bancos recebem materiais de produtores e de outras instituições de pesquisa e realizam manutenção e identificação das espécies, para que esses materiais voltem para produtores e consumidores com a correta identificação e a forma adequada de uso. “Todos os materiais que nós recebemos são direcionados para o Herbário Pamg Epamig, para a identificação. Isso é importante porque existem plantas em que algumas partes não podem ser consumidas por acumularem compostos antinutricionais ou tóxicos e precisam de recomendações para o correto consumo, explica.

A pesquisadora Izabel dos Santos, que também participa do filme, lembra que hortaliças que não possuem uma cadeia produtiva definida são consideradas não convencionais.

“Geralmente elas são colocadas no mercado por agricultores familiares e geralmente em feiras agroecológicas, no comércio local. Nós estamos em processo de resgate dos saberes populares e ajustando isso dentro de técnicas agrônômicas”.

O curta-metragem mostra ainda plantas comuns no dia-a-dia dos mineiros que são classificadas como panc. “Como hortaliças, a gente acaba sempre lembrando de ora-pro-nóbis e taioba. Mas temos a jabuticaba, o pequi, são muitos sabores, tem o cansação, azedinha. Outra que tem se destacado bastante é o umbigo da banana, que em alguns locais é chamado de coração”, aponta Marinalva.

“O importante com relação à popularização dessas plantas é que a comunidade em geral vai poder acessar alimentos de qualidade, dentro do aspecto nutricional, além de fortalecer seus laços com a sua ancestralidade, aquilo que eles trazem na sua história, nos seus costumes. Resgata-se a biodiversidade, as memórias afetivas e contribui-se para a segurança alimentar, pela preservação desses materiais, e nutricional, por meio de uma alimentação diversificada e de qualidade. As panc não têm ainda uma cadeia produtiva constituída”, finaliza Marinalva.