

Epamig participa de projeto socioambiental para a difusão do cultivo e o consumo de hortaliças Pancs

Seg 11 outubro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) participa de projetos socioambientais para promover e resgatar o cultivo e o consumo de Plantas Alimentícias não Convencionais (Pancs) na alimentação dos mineiros. As ações envolvem estudantes e agricultores familiares e têm como objetivo a educação transversal incluindo práticas orgânicas e agroecológicas e alimentação saudável.

“A diversificação alimentar é fundamental para suprir as necessidades de nutrientes essenciais ao ser humano. Para se ter ideia, temos 10 mil plantas comestíveis registradas e menos de 170 são cultivadas. Estas atendem a 80% de todas as nossas necessidades alimentares, e apenas quatro delas formam a base energética alimentar mundial: arroz, trigo, milho e batata”, informa a pesquisadora da Epamig Maria Regina Miranda.

Ela acrescenta que, dentre as hortaliças encontradas usualmente no mercado, as mais utilizadas são alface e tomate. “Essa situação acarreta a fome oculta, que é a falta de acesso a nutrientes essenciais para o organismo humano”, explica.

Dentre as ações apoiadas pela Epamig está a campanha “Agir Socioambiental”, que envolve cerca de alunos de aproximadamente 200 escolas estaduais e particulares na Região de Metropolitana de Belo Horizonte, e é gerida pelo Movimento Ecos, da Faculdade de Direito Dom Helder Câmara.

“Nessa campanha foram seis eventos, sendo que a Epamig contribuiu com a criação e apresentação de minicursos”, conta Regina Miranda. O professor Elmo Júlio, nucleador do Movimento Ecos, defende que “os minicursos podem incrementar e viabilizar práticas de ensino relacionadas a temas transversais direcionados a discentes e docentes, contribuindo para a educação plena”.

As ações da Epamig abrangem também agricultores familiares e consumidores, a partir da divulgação das hortaliças Pancs em feiras livres, principalmente na Zona da Mata, no Campo das Vertentes, em Sete Lagoas, da publicação de materiais sobre cultivo e preparo e da realização de eventos de difusão, atividades que foram mantidas de forma remota, durante a pandemia.

“A realização desses eventos é também uma forma de contribuir com a divulgação e valorização dos conhecimentos gerados. Essa ação é significativa, pois promove a alimentação saudável, em especial na situação atual”, destaca a pesquisadora.

Resgate nutricional e cultural

O consumo e o uso hortaliças Panc na culinária tem se expandido, graças às tecnologias geradas e difundidas pela ação de instituições de pesquisa como a Epamig, aos estudos acadêmicos das

universidades parceiras e ao interesse de restaurantes e agroindústrias. Essas plantas também agregam valor e renda ao trabalho de agricultores familiares, uma vez que são cultivadas em sistemas orgânicos e agroecológicos.

“A retomada dessas hortaliças nos sistemas de produção agrícola representa não somente uma forma de obtenção de uma alimentação saudável, mas agregação de valores culturais e serviços ambientais, nos quais conservação da nossa biodiversidade é imprescindível. Ainda, e igualmente, importantes são as alternativas de renda para a agricultura familiar”, enfatiza a pesquisadora Maria Regina Miranda.

Além de serem ricas em nutrientes, minerais, vitaminas e até mesmo proteínas, as plantas alimentícias não convencionais são um patrimônio cultural e gastronômico de Minas Gerais.

“Trazer essa questão, em especial para os jovens é uma forma de preservar o conhecimento e evitar a extinção das espécies tradicionais. Então, nosso alvo principal tem sido os estudantes, do meio urbano e rural, nas escolas famílias agrícolas, para uma mudança de hábitos e de nosso sistema agroalimentar como um todo, enfatiza.