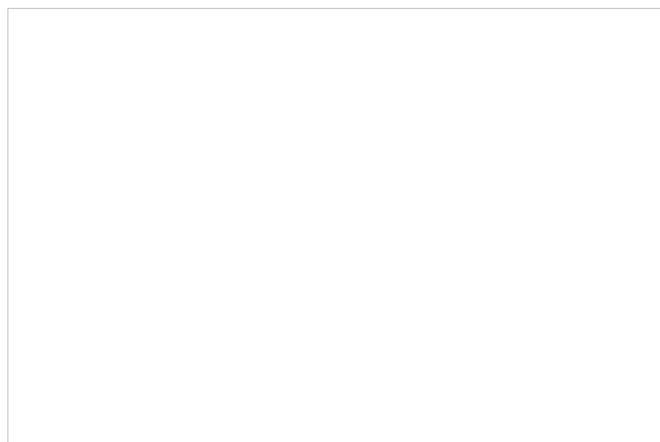


Pesquisas da Epamig são destaque em documentário sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais

Ter 24 janeiro

Bolo de ora-pro-nóbis, pastel de umbigo de banana, frango com cansanção, bombom de vinagreira, peixinho frito e costelinha com saborosa. Esses são apenas alguns pratos e doces típicos da cozinha mineira que utilizam, em suas receitas, espécies de Plantas Alimentícias Não Convencionais, conhecidas pelo acrônimo Panc.



Juliana de Oliveira

Motivado por esse universo gastronômico, o documentarista Bellini Andrade visitou, no início do mês, o Campo Experimental de Santa Rita, da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), localizado em Prudente de Moraes (MG), para realizar gravações que irão compor um curta-metragem sobre o uso das Panc na culinária do estado. Lá, ele registrou imagens no

Banco de Hortaliças Não Convencionais, que conta com mais de 30 espécies, e colheu depoimentos da equipe de profissionais responsáveis pelos trabalhos com as Panc na Empresa.

O filme, cujo nome provisório é *Do Mato à Mesa*, e tem estreia prevista para fevereiro, foi aprovado em edital do Fundo Estadual de Cultura de 2021, promovido pela [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais \(Secult\)](#), cujo tema era “Cozinha Mineira”. “Eu desconhecia totalmente o que era Panc. Quem me introduziu no tema foi minha namorada, que teve contato com as pesquisas da Epamig em 2021, o que me deu a ideia de escrever o projeto baseado no uso das Panc dentro da culinária de Minas”, relata Bellini, que é diretor de vídeo e cinema há mais de 30 anos.

A primeira pessoa procurada pelo realizador foi Marinalva Woods, pesquisadora e uma das especialistas em Panc na Epamig Centro-Oeste, para obter informações e orientações que pudessem guiá-lo na preparação do documentário.

Desde 2008, a Epamig mantém Bancos de Multiplicação de Hortaliças Não Convencionais e desenvolve pesquisas com algumas delas, como taioba, ora-pro-nóbis, araruta, mangarito, azedinha, capuchinha e outras. Os trabalhos integram o Programa Estadual de Pesquisa em Flores, Hortaliças e Plantas Medicinais da Empresa. As hortaliças e frutas Panc são espécies que podem ser consumidas, mas são de difícil acesso e não integram a alimentação diária dos brasileiros.

“Os trabalhos desenvolvidos pela Epamig têm por finalidade gerar informações sobre propagação, sistemas de cultivo, manejo, colheita e pós-colheita de algumas Panc. O resgate e a popularização dessas espécies representam ganhos importantes para a valorização da cultura alimentar e costumes regionais, com impactos econômicos, sociais e nutricionais. O documentário será mais uma forma de divulgar os diversos potenciais das Panc, reforçando a importância dos trabalhos realizados pela pesquisa, extensão e ensino nos últimos anos”, comenta Marinalva Woods.

Ela lembra que as ações realizadas pela Epamig com as Panc contribuem para o cumprimento de sete dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), estipulados pela Organização das Nações Unidas (ONU). São eles: Erradicação da pobreza; Fome zero e agricultura sustentável; Saúde e bem-estar; Educação de qualidade; Consumo e produção responsáveis; Vida terrestre; Parcerias e meios de implementação.

Ao final da visita e das gravações em Prudente de Moraes, a equipe do documentário teve a oportunidade de provar o famoso “peixinho frito” e o bolo de ora-pro-nóbis, preparados exclusivamente pelos funcionários da Epamig, Ângela Maria e Antônio Acácio, respectivamente.

Da tradição dos quilombos à culinária *gourmet*

Segundo a pesquisadora da Epamig, as Panc sempre foram utilizadas durante séculos na culinária do estado, mas pararam de estar nas mesas de muitos consumidores por não serem rotineiramente comercializadas em mercados e hortifrúteis. “Quem não tem acesso a um sítio, quintal ou a uma área de vegetação natural, muitas vezes não tem como inseri-las na sua alimentação. E são plantas muito ricas em nutrientes e proteínas, essenciais para qualquer dieta saudável e balanceada, além de apresentarem sabores e aromas diferenciados. É importante explicar para a comunidade em geral sobre os potenciais das Panc, incentivar a produção e superar preconceitos vinculados ao consumo delas”, ressalta Marinalva.

O uso das Panc na culinária mineira é vasto, podendo aparecer em receitas com carne ou frango, bolos, geleias, pastéis, vinhos e muito mais. Segundo a pesquisadora, quem também tem contribuído para a popularização das PANC são os chefs de cozinha *gourmet*. “Muitos deles usufruem das cores, sabores e texturas das hortaliças e frutas não convencionais na elaboração de vários pratos contemporâneos, propiciando novas experiências aos seus clientes e divulgando o universo rico e diversificado das Panc”, argumenta Marinalva.

“O que mais me chama a atenção nas Panc é o infinito de possibilidades que elas apresentam. Para a realização do filme, visitei outros lugares além da Epamig, e um deles foi o Quilombo da Chacrinha, em Belo Vale (MG). Conversei com a comunidade e experimentei a tradicional costelinha com saborosa, uma Panc muito conhecida na região e considerada ancestral pelos quilombolas”, relata Bellini Andrade, que assina a direção, argumento e fotografia do documentário.

A Epamig é uma empresa vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais](#).