

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS – DEPARTAMENTO DE BOTÂNICA

LUNA CAMARGO PESCE

**LEVANTAMENTO ETNOBOTÂNICO DE PLANTAS
NATIVAS E ESPONTÂNEAS NO RS: CONHECIMENTO DOS AGRICULTORES
DAS FEIRAS ECOLÓGICAS DE PORTO ALEGRE**

Porto Alegre
2011

LUNA CAMARGO PESCE

**LEVANTAMENTO ETNOBOTÂNICO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS
NATIVAS E ESPONTÂNEAS NO RS: CONHECIMENTO DOS
AGRICULTORES DAS FEIRAS ECOLÓGICAS DE PORTO ALEGRE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como
requisito para a obtenção de grau de Bacharel em
Ciências Biológicas da Universidade Federal do Rio
Grande do Sul

Orientador: Paulo Brack

Porto Alegre
2011

“A ciência pode classificar e nomear os órgãos de um
sabiá
mas não pode medir seus encantos.

A ciência não pode calcular quantos cavalos de força
existem
nos encantos de um sabiá

Quem acumula muita informação perde o condão de
adivinhar: divinare.

Os sabiás divinam.

Manoel de Barros

AGRADECIMENTOS

A todos os agricultores e agricultoras participantes da pesquisa por estarem sempre interessados e dispostos a ensinar e por realizarem um lindo trabalho em benefício da natureza.

A Silvana Bohrer e todos os parceiros do sítio Capororoca pelos ótimos momentos de convivência e aprendizado.

Ao professor Paulo Brack pelo incentivo e confiança.

A minha família por todo apoio e paciência sempre.

A Alana Casagrande pela parceria e estímulo em todos os momentos da graduação.

A Claudine Abreu pela companhia em campo.

Aos amigos Daniel Gustavo, Claraluz Camargo, Lísia Beck, Mariane Sobrosa e Raquel Bitencourte pelo carinho, amizade e boa vontade.

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi realizar um estudo etnobotânico das plantas alimentícias nativas e espontâneas no Rio Grande do Sul conhecidas, cultivadas e coletadas por agricultores participantes das feiras ecológicas da cidade de Porto Alegre. A pesquisa foi realizada junto a 20 produtores rurais. Ao todo foram levantadas 64 espécies, distribuídas em 30 famílias botânicas. A família Myrtaceae foi a mais representativa, seguida da família Asteraceae. Além do inventário das plantas foram registradas receitas para o seu preparo e gerado um catálogo de identificação com parte dos resultados da pesquisa. Foi constatado que existe uma demanda crescente por estas plantas nas feiras ecológicas de Porto Alegre. A partir deste estudo, percebeu-se a necessidade de dar continuidade as pesquisas que contemplem aspectos nutricionais, ecológicos e econômicos relativos à flora nativa e espontânea no RS aliados a ações de extensão junto aos agricultores.

Palavras-chave: Etnobotânica; Plantas alimentícias; Agrobiodiversidade; Agroecologia.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1: Lista das espécies citadas pelos agricultores ordenada por família botânica. Família, espécie, nome popular e número de exsicata consultada no herbário ICN/UFRGS.....	15
Figura 1: Número de espécies alimentícias por família botânica (mínimo de duas espécies) citadas pelos interlocutores.....	17
Quadro 2: Espécies mais citadas pelos interlocutores (citações de 20).....	18
Quadro 3: Lista de espécies alimentícias citadas por agricultores pelo nome popular, nome científico, partes utilizadas e formas de consumo e comercialização.....	19
Figura 2: Frequência de consumo das plantas alimentícias nativas e espontâneas no RS pelos agricultores.....	23

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
	1.1 Agrobiodiversidade e soberania alimentar	10
	1.2 Etnobotânica	11
2	OBJETIVOS	12
	2.1 Objetivo geral	12
	2.2 Objetivo específico	12
3	MATERIAL E MÉTODOS	13
	3.1 Pesquisa etnobotânica.....	13
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	14
	4.1 Comercialização.....	24
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	25
	REFERÊNCIAS.....	26
	ANEXOS.....	30
	Anexo A	30
	Anexo B	31
	Anexo C	44

1- INTRODUÇÃO

A imensa diversidade agrícola tradicional e a grande quantidade de espécies silvestres e espécies semidomesticadas comestíveis representam as inúmeras possibilidades que teríamos em nos alimentar de forma autônoma e nutritivamente adequada.

Os conhecimentos tradicionais associados ao uso de diversas plantas estão perdendo-se com o processo de modernização da agricultura. A globalização e o modo de vida da sociedade capitalista estão conduzindo as populações locais ao esquecimento de seu referencial cultural e, como consequência, antigas práticas de manejo estão entrando em desuso. Atualmente, até mesmo as pessoas advindas do meio rural já deixaram de usar diversos conhecimentos sobre as plantas que poderiam ser utilizadas como alimento (KINUPP & BARROS, 2004). Muitas espécies que já foram utilizadas para alimentação, deixaram de fazer parte da dieta e são tratadas como plantas “daninhas” (espécies espontâneas) ou como “mato” (espécies silvestres), apesar de sua grande importância ecológica e econômica.

Diversos são os fatores socioecológicos que levam as populações a escolher certas plantas para se alimentar. O abandono do consumo de plantas ruderais¹ em quatro municípios do Rio Grande do Sul, segundo CARNEIRO (2004) se deu principalmente pela facilidade da aquisição de verduras em mercados, dificuldade de identificação das espécies comestíveis e indisponibilidade das plantas. Outra barreira para a incorporação da biodiversidade na alimentação do dia a dia e no nosso modelo econômico, principalmente na agricultura, é a desinformação sobre a existência e potencial das espécies nativas (BRACK, P. et al. 2007).

Segundo Kinnup (2007) atualmente existe a necessidade de se pesquisar e desenvolver os usos de outros vegetais assim como de uma forte campanha educativa para mudar os hábitos alimentares, dando preferência ao aproveitamento

¹ Espécies Ruderais: são aquelas que durante o processo evolutivo adaptaram-se a ambientes humanos como beiras de calçadas, terrenos baldios e outros tipos de ambientes urbanos; também podem ser espontâneas em áreas de plantação e pastagens (LORENZI, 1994).

de recursos mais nutritivos e pertencentes à flora local. Além da importância nutricional e/ou nutracêutica, plantas nativas e espontâneas também cumprem relevantes funções ecológicas, o que é uma vantagem para sua inserção nos agroecossistemas.

O modelo agrícola convencional, baseado nos preceitos tecnológicos e socioculturais da Revolução Verde², prioriza a produção em larga escala de alguns poucos cultivos e variedades. Santilli (2009) afirma que 75% da nutrição humana advém apenas de sete plantas cultivadas: trigo, milho, batata, batata-doce, arroz, mandioca e cevada. Segundo Santilli (2009):

“Temos uma alimentação cada vez mais pobre, e poucas pessoas se dão conta da relação entre os modelos agrícolas modernos e o padrão alimentar que nos é imposto e de suas consequências socioambientais: marginalização socioeconômica dos agricultores tradicionais e familiares, perda de segurança alimentar, erosão dos solos, devastação das florestas, desertificação, etc.”.

Mesmo com a atual produção mundial de alimentos maior do que a necessária para alimentar a população, a humanidade vem sofrendo com crises de fome recorrentes. As especulações econômicas, a má distribuição dos alimentos, usos indevidos e grandes desperdícios contribuem para este quadro (KINNUP, 2007).

Em contraponto ao modelo hegemônico do agronegócio, estão os sistemas agroecológicos. A agroecologia vê a agricultura como uma consequência da interação entre sociedade e ecossistema, portanto trata-se de uma realidade que envolve aspectos sociais e ecológicos (GOMES & BORBA, 1990).

Segundo Theodoro et al. (2009, p.45):

“A agroecologia deve ser compreendida como uma forma de relação e produção que prima pelo aproveitamento dos recursos naturais disponíveis, pela autonomia dos agricultores e agricultoras em relação à independência de insumos externos, pelas relações justas (de produção e consumo) e harmoniosas entre homens, mulheres, sociedade e natureza, dentre outros.”

² Revolução Verde: Modelo de produção agrícola caracterizado fundamentalmente pela combinação do uso de insumos químicos (fertilizantes, agrotóxicos), mecânicos (tratores e implementos) e biológicos (sementes geneticamente melhoradas) (ALBERGONI & PELAEZ, 2007).

O mercado de alimentos oriundos deste tipo de agricultura está em processo de expansão no Brasil. No município de Porto Alegre, uma boa alternativa para aquisição de produtos orgânicos são as feiras ecológicas. A FAE (Feira dos Agricultores Ecologistas) é um bom exemplo. Foi fundada no ano de 1989 e ocorre atualmente todos os sábados pela manhã no bairro Bom Fim. Além da oferta de alimentos isentos de veneno, este espaço tem como característica o engajamento ecológico, contando frequentemente com a participação de ONGs e promovendo campanhas em prol da sustentabilidade.

Nas feiras ecológicas as trocas transcendem o ato de compra e venda e atingem outras dimensões. A interação entre consumidor e agricultor favorece a aproximação entre o meio rural e urbano, proporcionando uma aprendizagem mútua, conhecimento das respectivas realidades bem como a troca de informações e percepções. Este modelo de comércio além de trazer benefícios ambientais e sociais oferece vantagens econômicas, sendo uma alternativa as redes de varejo de alimentos que limitam a nossa dieta alimentar.

1.1 - AGROBIODIVERSIDADE E SOBERANIA ALIMENTAR:

Boef (2007, p.17) coloca que “assim como a agroecologia e o desenvolvimento sustentável, a biodiversidade é um assunto relevante para o futuro da humanidade no contexto da agricultura sustentável em nível mundial e no Brasil”.

Os conceitos de biodiversidade e agrobiodiversidade se sobrepõem e são empregados conforme as ênfases desejadas. A Convenção da Diversidade Biológica (CDB) de 1992 em seu segundo artigo define a diversidade biológica como:

“A variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas”.

A agrobiodiversidade inclui os componentes da biodiversidade relevantes para a agricultura e alimentação e que constituem os agroecossistemas. Engloba também os aspectos sociais, refletidos nos diferentes processos culturais envolvidos na relação dos agricultores com o ambiente, os diferentes modelos de produção e

técnicas de manejo. Podemos associar a agrobiodiversidade como fundamental para a realização de conceitos como soberania e segurança alimentar.

A soberania alimentar representa o direito dos povos de definir sua política agrária e alimentar, garantindo o acesso das populações a alimentos de qualidade e em quantidade suficientes, também se relaciona com a maior geração de empregos e menor dependência do mercado internacional. Outro aspecto relevante é a preservação da cultura e hábitos alimentares de um país (BELIK, 2003).

As comunidades que fazem uso da agricultura de subsistência geralmente cultivam uma grande variedade de plantas alimentares, dessa forma elas podem contribuir para a manutenção do germoplasma destas espécies (VALLE apud PILLA, 2006). O contato mais estreito com a natureza também proporciona a estas comunidades conhecimentos acerca das plantas nativas e ruderais, que podem servir neste caso para complemento da alimentação e renda, contribuindo para a segurança e soberania alimentar.

Os grupos humanos que conhecem, manejam e vivem em contato direto com as plantas, estabelecendo uma agricultura própria, podem ser considerados como uma das fontes promotoras da conservação da agrobiodiversidade. As práticas agrícolas tradicionais associadas às novas tecnologias agrícolas, segundo PILLA (2006) contribuem para um impacto ambiental relativamente baixo, em função da sua reduzida perturbação.

1.2 - ETNOBOTÂNICA

O homem é e foi importante agente de mudanças na vegetação e em sua respectiva evolução, porque sempre foi dependente das plantas para a sua sobrevivência, manipulando-as tanto para suprir as suas necessidades mais urgentes, como também na sua religiosidade, medicina, uso empírico e simbólico (ALBUQUERQUE, 2005).

A relação dos seres humanos com a natureza é muito complexa e se transforma ao longo do tempo de acordo com as diferentes culturas.

A etnobotânica é a ciência que estuda as inter-relações entre as sociedades humanas e as plantas. Para Albuquerque & Lucena (2004):

“A etnobotânica é uma ciência interdisciplinar que estuda a relação direta entre pessoas de cultura viventes e plantas de seu meio. Unifica-se nesta, os fatores culturais e ambientais, bem como as concepções desenvolvidas por estas culturas sobre as plantas e o aproveitamento que se faz delas.”

A interferência humana nos ambientes depende da intensidade de uso e manejo da vegetação, podendo vir a causar variados graus de modificação tanto no que diz respeito à paisagem, quanto em relação às espécies existentes. Assim, encontramos desde paisagens “intocadas” até paisagens completamente domesticadas.

Os estudos etnobotânicos normalmente são realizados com populações que possuem um contato mais estreito com a natureza e que dependem mais diretamente dessa relação para sua sobrevivência. Dessa forma auxiliam no entendimento das relações existentes entre as sociedades e a natureza, possibilitando a criação de ações para a conservação baseada em experiências que já estão dando certo empiricamente. Diversos estudos na área das etnociências têm comprovado que os conhecimentos de populações tradicionais são necessários para compreender as dinâmicas de funcionamento do meio ambiente (GUIDO & SOBRINHO, 2008).

Segundo Schardong & Cervi (2000) a etnobotânica pode contribuir para o desenvolvimento de novas formas de exploração dos ecossistemas que se oponham as formas destrutivas vigentes.

2 - OBJETIVO DO ESTUDO

Objetivo Geral

Este trabalho tem como objetivo realizar um estudo etnobotânico das plantas alimentícias nativas e espontâneas no RS conhecidas, utilizadas e manejadas por agricultores das Feiras Ecológicas de Porto Alegre.

Objetivos Específicos

Identificar taxonomicamente as espécies indicadas pelos interlocutores.

Resgatar e contextualizar a importância ecológica, cultural e alimentar das plantas nativas e espontâneas no RS;

Caracterizar aspectos relativos ao comércio e aceitação destas plantas nas feiras ecológicas.

3 - MATERIAL E MÉTODOS

3.1 PESQUISA ETNOBOTÂNICA

A pesquisa etnobotânica foi realizada no período de setembro de 2010 até junho de 2011 junto a vinte agricultores participantes de feiras ecológicas em Porto Alegre. O grupo foi selecionado por meio de amostra não probabilística de acordo com uma seleção intencional (SPATA, 2005). Através de visitas às feiras (local de comercialização) selecionou-se aqueles agricultores que já comercializavam plantas alimentícias espontâneas e nativas no RS que se dispuseram a participar da pesquisa. A seleção deste grupo se deu a fim de contemplar aspectos relacionados a inserção destas plantas no mercado e a aceitação pelos consumidores.

A coleta de dados efetuou-se em duas etapas. A primeira etapa consistia em visitar os locais de produção, considerados os espaços destinados a plantação de alimentos para a venda e/ou subsistência e que também contemplam os quintais dos agricultores. Sete agricultores participaram desta etapa. Os municípios visitados foram Porto Alegre, Antônio Prado, Nova Santa Rita, Eldorado do Sul e Morrinhos do Sul. Um agricultor foi entrevistado por propriedade e uma propriedade visitada por município, com exceção de Porto Alegre, onde se visitou três propriedades. Durante essas visitas utilizou-se o método conhecido como “turnê-guiada” (ALBUQUERQUE & LUCENA, 2004) para a identificação em campo e coleta de amostras para herborização. Neste método realiza-se uma caminhada guiada pelo agricultor, onde ele apresenta a propriedade e indica as plantas utilizadas para alimentação por sua família. Nestas caminhadas é possível também avaliar questões ecológicas. Depois foi aplicada uma entrevista semiestruturada (questionário – Anexo A) abordando impressões acerca das plantas em questão sob diversos aspectos. Neste momento foram coletadas as receitas para compor um livreto (Anexo C).

A maior parte das entrevistas foi realizada durante as feiras ecológicas (13) e as restantes (7) foram realizadas nos locais de produção. As entrevistas

semiestruturadas possuem um questionário com perguntas prévias idealizadas pelo pesquisador, mas se caracterizam pela sua flexibilidade e natureza interativa, pois estão passíveis de aprofundamentos em determinados aspectos, de acordo com a conversa com o entrevistado (ALBUQUERQUE et.al., 2010). Algumas entrevistas foram gravadas mediante autorização do interlocutor. Nas visitas aos locais de produção algumas plantas indicadas foram fotografadas de forma a compor um catálogo didático para identificação pelos interlocutores na feira e um catálogo de PANCs (Anexo B).

Na segunda etapa da pesquisa os 13 agricultores restantes foram entrevistados durante as feiras ecológicas. Aplicou-se o mesmo questionário usado nas entrevistas em campo seguido de uma listagem livre (ALBUQUERQUE et al.,2010) de plantas espontâneas e nativas no RS utilizadas para alimentação do interlocutor e família. Na listagem livre os entrevistados citaram todas as plantas alimentícias cultivadas e coletadas da vegetação que são conhecidas e utilizadas por eles, sem limite de respostas. Depois da listagem livre, apresentava-se o catálogo composto pelas fotos registradas nos locais de produção com a finalidade de confirmar a relação das plantas com o nome popular e também para questionar acerca do conhecimento dos agricultores sobre as plantas não citadas.

As espécies foram identificadas em campo, bem como por meio de fotos e comparação com exsicatas do herbário ICN, do Departamento de Botânica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), buscando-se incluir o número do registro que serviu como comparação. A classificação das espécies de angiospermas ocorreu conforme as famílias botânicas do sistema APG III (2009).

4 . RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os vinte agricultores entrevistados citaram um total de 64 espécies de plantas comestíveis espontâneas e nativas no RS, distribuídas em 30 famílias botânicas. Este número provavelmente esteja subestimado, uma vez que algumas plantas apenas foram identificadas através de um catálogo de fotos visualizado por comparação pelo agricultor. Gêneros como *Amaranthus*, *Annona*, *Plantago*, *Butia* possuem diversas espécies com nomes populares semelhantes. O quadro 1 mostra somente as espécies que foram identificadas em campo.

Quadro 1: Lista das espécies citadas pelos agricultores ordenada por família botânica. Família, espécie, nome popular e número de exsicata consultada no herbário ICN/UFRGS.

FAMILIA	ESPÉCIE	NOME POPULAR	ICN
Adoxaceae	<i>Sambucus australis</i> Cham. & Schldl.	sabugueiro	132087
Alismataceae	<i>Echinodorus grandiflorus</i> (Cham. & Schldl.)Micheli	chapéu-de-couro	165998
Amaranthaceae	<i>Amaranthus lividus</i> L.	caruru	132153
Anacardiaceae	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	aroeira-vermelha, pimenta-rosa	164707
Annonaceae	<i>Annona sylvatica</i> A. St.-Hil.	araticum, quaresma	101945
Annonaceae	<i>Annona rugulosa</i> (Schldl.) H. Rainer	araticum, quaresma	xxxx
Araceae	<i>Philodendron bipinnatifidum</i> Schott ex Endl	banana-de-macaco, imbé	42294
Araceae	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	inhame	131351
Araceae	<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott	taioba	xxxx
Araucariaceae	<i>Araucaria angustifolia</i> (Bertol.) Kuntze	araucaria, pinhão	163103
Arecaceae	<i>Bactris setosa</i> Mart.	tucum	144128
Arecaceae	<i>Butia capitata</i> (Mart.) Becc.	butia	185869
Arecaceae	<i>Euterpe edulis</i> Mart.	palmito, Juçara	114949
Arecaceae	<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman	jerivá, coquinho	164796
Asteraceae	<i>Bidens pilosa</i> L.	picão-preto	132131
Asteraceae	<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	picão-branco	132139
Asteraceae	<i>Hypochaeris chillensis</i> Hieron.	radite, almeirão	155451
Asteraceae	<i>Vernonia tweediana</i> Baker	assa-peixe	158272
Asteraceae	<i>Taraxacum officinale</i> Weber ex F.H. Wigg.	dente-de-leão, almeirão	158250
Asteraceae	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	serralha	158241
Bassellaceae	<i>Anredera cordifolia</i> (Ten.)Steenis	bertalha	131361
Brassicaceae	<i>Coronopus didymus</i> (L.) Sm.	menstruz, mastrunço	40031
Bromeliaceae	<i>Bromelia antiacantha</i> Bertol.	bananinha-do- mato	152995
Cactaceae	<i>Cereus hildmannianus</i> K. Schum.	tuna, mandacaru	115413; 160930 (flor)
Cactaceae	<i>Opuntia monacantha</i> (Willd.) Haw.	arumbeva	128841
Cactaceae	<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	ora-pro-nóbis	151044
Caricaceae	<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC.	jaracatiá	146748
Caricaceae	<i>Vasconcellea quercifolia</i> A.St-Hil.	jaracatiá mamaozinho- do- mato	146722
Caryophyllaceae	<i>Drymaria cordata</i> (L.) Willd. Ex Schult.	morrião	190032
Clusiaceae	<i>Garcinia gardneriana</i> (Planch. &	bacupari	151507

	Triana) Zappi		
Cucurbitaceae	<i>Melothria fluminenses</i> Gardn.	pepininho	151502
Cucurbitaceae	<i>Melothria cucumis</i> Vell.	Pepininho	9836
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	cará-do-ar	xxxx
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea</i> spp.	cará-da-terra	xxxx
Fabaceae	<i>Inga marginata</i> Willd.	ingá-feijão	123664
Fabaceae	<i>Inga sessilis</i> (Vell.) Mart.	ingá-ferradura	44333
Fabaceae	<i>Inga vera</i> Willd.	ingá-banana	4889
Lamiaceae	<i>Vitex megapotamica</i> (Spreng.) Moldenke	tarumã	164800
Malpighiaceae	<i>Dicella nucifera</i> Chodat	castanha-de-cipó	146661
Marantaceae	<i>Maranta arundinacea</i> L.	araruta	146709
Myrtaceae	<i>Acca sellowiana</i> (O.Berg.) Burret.	goiaba-da-serra	500
Myrtaceae	<i>Campomanesia xanthocarpa</i> (Mart.)O. Berg	guabiroba, guavirova	123050
Myrtaceae	<i>Eugenia involucrata</i> DC.	cereja-do-rio-grande	124698
Myrtaceae	<i>Eugenia pyriformis</i> Cambess.	uvaia	40000
Myrtaceae	<i>Eugenia uniflora</i> L.	pitanga	157097
Myrtaceae	<i>Myrciaria cuspidata</i> O. Berg	camboim	156218
Myrtaceae	<i>Myrcianthes pungens</i> O.Berg	guabiju	163360
Myrtaceae	<i>Plinia trunciflora</i> (O.Berg.) Kausel	jabuticaba	xxxx
Myrtaceae	<i>Psidium cattleianum</i> Sabine	araçá	124516
Passifloraceae	<i>Passiflora caerulea</i> L.	maracujá-de-cobra	152093
Plantaginaceae	<i>Plantago australis</i> Lam.	tansagem	xxxx
Portulacaceae	<i>Portulaca oleraceae</i> L.	beldroega	xxxx
Portulacaceae	<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq) Gaertn.	erva-gorda, major-gomes	132097
Rosaceae	<i>Rubus erythroclados</i> Mart. Ex Hook. F.	amora-branca, amora-verde	156878
Rosaceae	<i>Rubus rosifolius</i> Sm var. <i>rosifolius</i>	moranguinho-do-mato, framboesa	32639
Rosaceae	<i>Rubus sellowii</i> Cham. & Schtdl.	amora-preta	151436
Santalaceae	<i>Acanthosyris spinescens</i> (Mart. & Eichl.)	sombra-de-touro	xxxx
Solanaceae	<i>Physalis</i> spp.	tomate-de-capote, fisális	xxxx
Solanaceae	<i>Solanum sisymbriifolium</i> Lam.	joá, tomatinho	124890
Tropaeolaceae	<i>Tropaeolum majus</i> L.	capuchinha	165339
Tropaeolaceae	<i>Tropaeolum pentaphyllum</i> Lam.	crem, batata-crem	160868
Urticaceae	<i>Urera baccifera</i> (L.)Gaudich	urtigão	146731
Urticaceae	<i>Urera aurantiaca</i> Wedd.	urtigão-de-baraço	146753
Zingiberaceae	<i>Hedichium coronarium</i> J.G. Koenig	lírio do brejo	xxxx

As famílias com o maior número de espécies (Figura 1) foram Myrtaceae (9), Asteraceae (6) e Arecaceae (5). Não constam na Figura 1 as famílias com apenas uma espécie (16 famílias). Dentre estas se encontram as famílias: Santalaceae, Plantaginaceae, Adoxaceae, Passifloraceae, Marantaceae, Malpighiaceae, Lamiaceae, Clusiaceae, Caryophyllaceae, Bromeliaceae, Brassicaceae, Bassellaceae, Araucariaceae, Anacardiaceae, Alismataceae, Zingiberaceae.

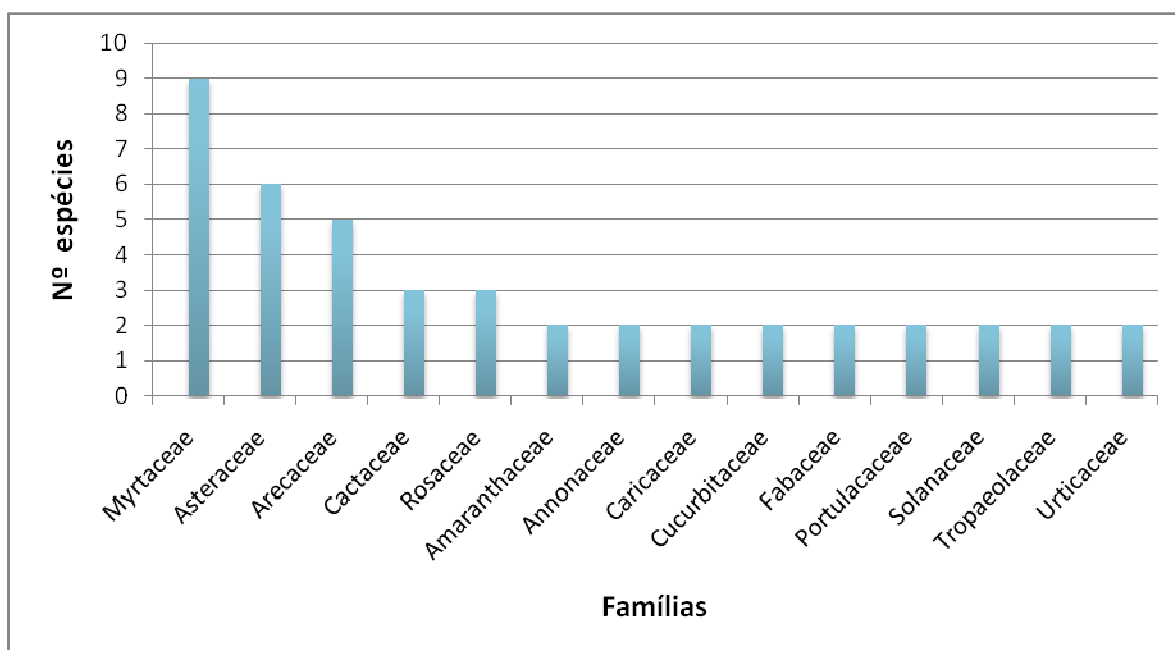


Figura 1: Número de espécies alimentícias por família botânica (mínimo duas espécies) citadas pelos interlocutores.

A família Myrtaceae é a que apresenta o maior número de representantes na flora arbórea do Rio Grande do Sul (SOBRAL, 2003). Todas as espécies de Myrtaceae citadas pelos agricultores são frutíferas. O uso destes frutos para a alimentação já é feito há muitos anos no Rio Grande do Sul por populações indígenas e ainda se mantém presentes na alimentação de populações rurais (BRACK et al., 2007).

Os frutos nativos possuem um grande potencial, tanto para o consumo *in natura*, como também para o preparo de subprodutos como doces, geléias, bebidas etc.. Kinupp (2007, p.3), baseando-se na publicação da Food and Agriculture

Organization (FAO) *Silvicultura y Seguridad Alimentaria* de 1991, expõe que a silvicultura (com espécies alimentícias) poderia maximizar a produção de alimentos diferenciados na qualidade, quantidade e especialmente na diversificação alimentar.

A utilização de espécies arbóreas baseada em um manejo sustentável poderia colaborar também com a conservação da flora nativa do estado e com a superação do atual modelo de produção agrícola baseado nas monoculturas. Além disso, os conhecimentos ligados ao uso pelos agricultores familiares e populações tradicionais representam aspectos socioculturais a serem preservados.

Alguns agricultores produzem e comercializam em feiras as frutas nativas *in natura* ou sob a forma de produtos como sucos, geléias e licores. As frutas são coletadas em bosques nativos e cultivadas nas propriedades. A incompatibilidade entre as normas legais sanitárias, ambientais e de comercialização e as formas de produção da agricultura familiar foi citada como o principal empecilho para a continuidade dos processos de manejo da agrobiodiversidade, fundamentais no contexto ecológico atual. Os procedimentos para a regularização de uma agroindústria familiar são muito onerosos para aqueles que produzem alimentos biodiversos. Este fato demonstra a necessidade de se ampliar a discussão para a criação de legislações específicas e programas voltados à agricultura familiar setor que, segundo Boef (2007), ainda é em grande parte ignorado pela pesquisa, extensão e educação pública.

O araçá (*Psidium cattleianum* Sabine) e o butiá (*Butia spp.*) das famílias Myrtaceae e Araceae respectivamente, foram as espécies frutíferas mais citadas (16 citações).

Quadro 2: Espécies mais citadas pelos interlocutores (citações de 20).

Número de citações	Planta
16	araçá, butiá, dente-de-leão
15	almeirão, araticum, jabuticaba
14	menstruz
13	bananinha-do-mato, caruru, cereja-do-rio-grande
12	ingá-feijão, serralha, fisális
11	beldroega, inhame
10	capuchinha, cará-do-ar
9	cará-da-terra, bacupari, jerivá
8	guabiroba, juçara, picão-preto, pitanga
7	goiaba-da-serra, ora-pro-nobis

O registro de uso para o araçá e butiá é maior para consumo do que para a comercialização. Dos vinte entrevistados três comercializavam os frutos do araçá e apenas um comercializava o butiá, apesar da popularidade do butiá ter sido maior, assim como o número de receitas registradas. Um dos problemas apontados em outras pesquisas para a venda do araçá é o fato de os frutos serem muito perecíveis, sendo difícil manter a integridade do produto para a venda *in natura* o que também pode se aplicar ao butiá.

O dente-de-leão (*Taraxacum officinale* Webert) também com 16 citações é uma planta da família Asteraceae. Tem sua origem na Eurásia, mas atualmente é tratado como cosmopolita. No Brasil, ocorre em grande parte do território com mais frequência no sul e sudeste (KISSMAN, 1999). Em alguns países da Europa cultivava-se o dente-de-leão para fins medicinais (ZURLO & BRANDÃO, 1990). Na alimentação dos agricultores esta planta foi mencionada como frequente e também apreciada pelo fato de ser resistente e “é a verdura que fica quando as outras secam no inverno”, segundo um interlocutor. Também esta planta foi mencionada pela maioria como já utilizada pelos pais ou avós, mostrando ser um hábito transmitido em família.

Foi observado que os agricultores que comercializavam um maior número de plantas espontâneas e nativas tendiam a utilizá-las com maior frequência e/ou em maior variedade como alimento. A inserção no cardápio é diversa, foram registrados usos em saladas, refogados, pastas, pães, geléias, doces, sorvetes, etc.

Quadro 3: Lista de espécies alimentícias citadas por agricultores pelo nome popular, partes utilizadas e formas de consumo e comercialização.

NOME POPULAR	NOME CIENTÍFICO	PARTES UTILIZADAS	REGISTROS DE USO	REGISTROS DE VENDA
Amora-branca, amora-verde	<i>Rubus Erythroclados</i> Mart. Ex Hook. F.	Frutos	<i>in natura</i>	xxxx
Amora-preta	<i>Rubus sellowii</i> Cham. & Schltld.	Frutos	<i>in natura</i> , geléia, suco	frutos <i>in natura</i> , geléia
Araçá	<i>Psidium cattleianum</i> Sabine	Frutos	<i>in natura</i> , geléia, suco	frutos <i>in natura</i> , geléia, suco
Araruta	<i>Maranta arundinacea</i> L.	Rizomas	"polvilho", cozida	xxxx

Araticum	<i>Annona spp.</i>	Frutos	<i>in natura</i>	frutos <i>in natura</i>
Araucaria, pinhão	<i>Araucaria angustifolia</i> (Bertol.) Kuntze	Sementes	cozida, em molhos	sementes
Aroeira-vermelha, pimenta-rosa	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	Frutos	secos como condimento (pimenta-rosa)	frutos secos
Arumbeva	<i>Opuntia monacantha</i> (Willd.) Haw.	frutos, folhas	frutos <i>in natura</i> , folhas em suco	folhas e frutos <i>in natura</i>
Assa-peixe	<i>Vernonia tweediana</i> Baker	Folhas	folhas refogadas, chá	xxxx
Bacupari	<i>Garcinia gardneriana</i> (Planch. & Triana) Zappi	Frutos	<i>in natura</i>	xxxx
Banana-de-mico, imbé	<i>Philodendron bipinnatifidum</i> Schott ex Endl	Frutos	<i>in natura</i>	xxxx
Bananinha-do-mato	<i>Bromelia antiacantha</i> Bertol.	Frutos	<i>in natura</i> , xarope, chá	frutos <i>in natura</i>
Beldroega	<i>Portulaca oleraceae</i> L.	folhas e ramos	salada, refogado, omelete, bolo, pão	ramos frescos
Bertalha	<i>Anredera cordifolia</i> (Ten.) Steenis	Folhas	salada, refogado, omelete, misturada em massas, pães	folhas frescas
Butiá	<i>Butia spp.</i>	Frutos	frutos <i>in natura</i> , licor, na cachaça, molho, doce em calda, suco - amêndoa pura ou em paçoca, sorvete	frutos <i>in natura</i> , suco
Camboim	<i>Myrciaria cuspidata</i> O. Berg	Frutos	<i>in natura</i>	xxxx
Capuchinha	<i>Tropaeolum majus</i> L.	flores, folhas, frutos	folhas e flores na salada - frutos <i>in natura</i> e conserva	flores e folhas frescas, conserva com o fruto
Cará-da-terra	<i>Dioscorea spp.</i>	Rizóforos	cozido, frito, na massa do pão, com maionese (salada),	"batata"
Cará-do-ar	<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	"bulbilhos" aéreos	cozido, frito, na massa do pão, com maionese (salada)	"batata"
Caruru	<i>Amaranthus lividus</i> L.	folhas, ramos, sementes	talos e folhas em saladas e omeletes - sementes em pães e como pipoca, bolo, pão	ramos frescos
Castanha-de-cipó	<i>Dicella nucifera</i> Chodat	Castanha	crua e torrada	xxxx
Cereja-do-rio-grande	<i>Eugenia involucrata</i> DC.	Frutos	<i>in natura</i> , suco	frutos <i>in natura</i>
Chapéu-de-couro	<i>Echinodorus grandiflorus</i> (Cham. & Schltldl) Micheli	Folhas	salada, chá	xxxx

Crem, batata-crem	<i>Tropaeolum pentaphyllum</i> Lam.	Tubérculos	ralada, conserva	conserva
Dente-de-leão	<i>Taraxacum officinale</i> Weber ex F.H. Wigg.	folhas, rizoma	folhas na salada e refogados - rizoma frito	folhas frescas
Erva-gorda, major-gomes	<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq) Gaertn	folhas e ramos	salada, refogado, omelete,	xxxx
fisális, tomate-de-capote	<i>Physalis spp.</i>	Frutos	<i>in natura</i> , geléia, suco	frutos <i>in natura</i> , geléia
Goiaba-da-serra, feijoa	<i>Acca sellowiana</i> (O.Berg.) Burret.	frutos, flores	frutos <i>in natura</i> , suco - flores na salada	frutos <i>in natura</i> , geléia
Guabiju	<i>Myrcianthes pungens</i> O.Berg	Frutos	<i>in natura</i>	suco
Guabiroba, guavirova	<i>Campomanesia xanthocarpa</i> (Mart.) O. Berg	Frutos	<i>in natura</i>	suco
Ingá	<i>Inga spp.</i>	polpa (sarcotesta) frutos	<i>in natura</i>	xxxx
Inhame	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Tubérculos	cozido, frito, na massa do pão, com maionese (salada), patê, <i>in natura</i> ralado	tubérculos
Jabuticaba	<i>Plinia trunciflora</i> (O.Berg.) Kausel	Frutos	<i>in natura</i> , suco, geléia, chá	frutos <i>in natura</i> , geléia
Jaracatiá,	<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC.	frutos, medula	frutos <i>in natura</i> , doce	doce feito com a medula
Mamaozinho-do-mato	<i>Vasconcellea quercifolia</i> A.St-Hil.	frutos, medula	frutos <i>in natura</i> , doce	doce feito com a medula
Jerivá, coquinho	<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman	Frutos	fruto <i>in natura</i> - amêndoa	xxxx
Joá, tomatinho	<i>Solanum sisymbriifolium</i> Lam.	Frutos	<i>in natura</i>	xxxx
Lírio-do-brejo	<i>Hedichium coronarium</i> J.G. Koenig	flores, rizoma	refrigerante, flores na salada	refrigerante
Maracujá-de-cobra	<i>Passiflora caerulea</i> L.	Frutos	<i>in natura</i>	xxxx
Mentruz, mastrunço	<i>Coronopus didymus</i> (L.) Sm.	Ramos	salada, arroz	ramos frescos
Moranginho-do-mato, framboesa	<i>Rubus rosifolius</i> Sm var. <i>rosifolius</i>	Frutos	<i>in natura</i> , suco	frutos <i>in natura</i>
Morrião	<i>Drymaria cordata</i> (L.) Willd. Ex Schult.	Ramos	salada, com arroz	xxxx
Ora-pro-nóbis	<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	Folhas	salada, refogado, omelete, misturada em massas, pães, pasta	pasta, folhas frescas
Palmito, juçara, ripa	<i>Euterpe edulis</i> Mart.	palmito, frutos	suco, sorvete, polpa	polpa congelada

Pepininho	<i>Melothria spp.</i>	Frutos	<i>in natura</i> , conserva	frutos em conserva
Picão-branco	<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	Ramos	<i>salada, refogado</i>	xxxx
Picão-preto	<i>Bidens pilosa</i> L.	ramos, raiz	salada, chá, refrigerante	refrigerante
Pitanga	<i>Eugenia uniflora</i> L.	Frutos	<i>in natura</i> , geléia, suco, chá	suco, frutos <i>in natura</i>
Radite, almeirão	<i>Hypochaeris chillensis</i> Hieron.	Folhas	salada, refogado, omelete	folhas frescas
Sabugueiro	<i>Sambucus australis</i> Cham. & Schtdl.	folhas, frutos, flores	flores na <i>salada</i> , frutos <i>in natura</i> e folhas para chá	xxxx
Serralha	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Folhas	Salada	folhas frescas
Sombra-de-touro	<i>Acanthosyris spinescens</i> (Mart. & Eichl.)	Fruto	<i>In natura</i>	xxxx
Taioba	<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott	folhas, rizoma	folhas refogadas - rizoma cozido ou frito	xxxx
Tansagem, transagem	<i>Plantago australis</i> Lam.	Folhas	<i>salada, chá</i>	xxxx
Tarumã	<i>Vitex megapotamica</i> (Spreng.) Moldenke	Frutos	<i>in natura</i>	xxxx
Tucum	<i>Bactris setosa</i> Mart.	Frutos	fruto <i>in natura</i> , amêndoa	xxxx
Tuna, mandacaru	<i>Cereus hildmannianus</i> K. Schum.	Frutos	<i>in natura</i>	frutos <i>in natura</i>
Urtiga	<i>Urera aurantiaca</i> Wedd.	Folhas	em massa de pães e massas, frutos <i>in natura</i>	Pão
Uvaia	<i>Eugenia pyriformis</i> Cambess.	Frutos	<i>in natura</i>	Suco

Todos os agricultores entrevistados afirmaram utilizar plantas espontâneas e nativas em sua alimentação. O espaço que estas espécies ocupam na dieta é variado, como mostra as diferentes freqüências de consumo na figura 2.

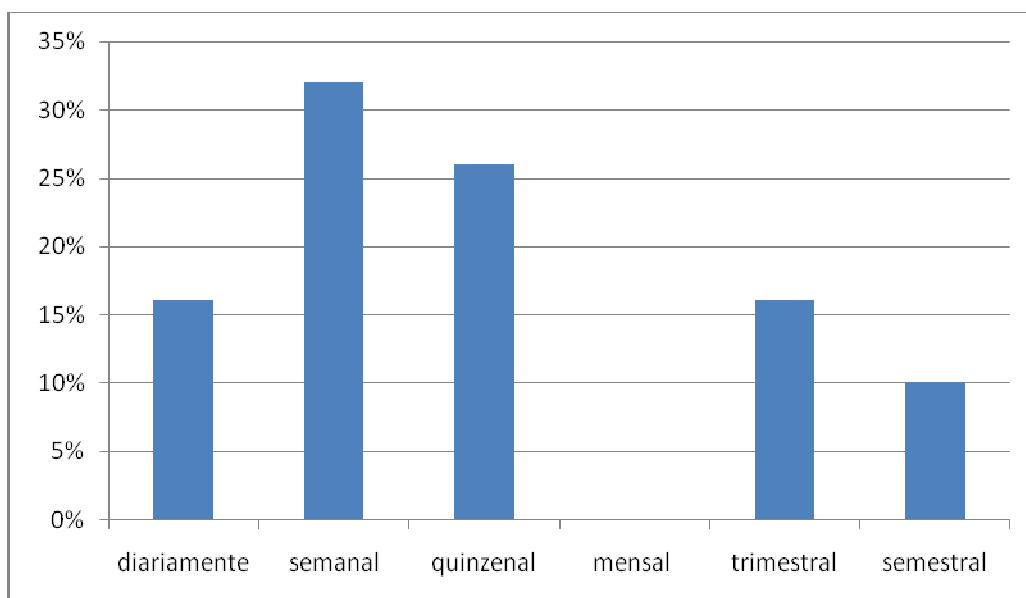


Figura 2: Frequência de consumo de plantas nativas e espontâneas do RS pelos agricultores.

A maioria dos agricultores entrevistados (32%) afirma consumir semanalmente espécies nativas e espontâneas e um menor número diariamente (16%). Algumas vezes o consumo é restrito a uma época do ano. Normalmente ocupam um papel secundário na alimentação, complementando e diversificando a dieta.

No caso das frutíferas, que foram as mais citadas na pesquisa, são mais usadas fora das refeições principais, consumidas ocasionalmente junto à sombra das árvores durante o trabalho na roça. Também foi comentado que se perdem muitos frutos no pé e que estes servem de alimento para a fauna.

O processamento das plantas em produtos que as conservem por mais tempo não é habitual entre os agricultores, salvo aqueles que comercializam produtos processados que por consequência são utilizados na alimentação da família. A pouca utilização destas plantas, foi muito associada à falta de hábito.

4.1 Comercialização

A resposta unânime dos agricultores em relação a motivação de comercializar as plantas nativas e espontâneas no RS foi a de acreditar estar levando um produto de qualidade para a mesa do consumidor. Diversos são os depoimentos que apontam nesse sentido:

“Cada vez mais a gente vai trazer para a feira e fazer com que o pessoal também conheça.”

“A nossa motivação é vender um produto que trás benefício”

“Eu sempre levo, mesmo que não venda. É uma questão de motivar! Sempre alguém quer”

Um dos agricultores afirmou comercializar as espécies nativas e espontâneas também incentivado pela demanda, o que evidencia a relação de troca que se estabelecem com os consumidores:

“Comecei a levar para feira porque tem demanda, o pessoal pede e a gente vai correndo atrás”

A procura por plantas nativas e espontâneas segundo os agricultores ainda é restrita a um pequeno público. Contam que são poucos os consumidores, mas estes costumam comprar com frequência. A falta de conhecimento sobre as plantas e seu modo de preparo são apontados como os principais motivos da baixa busca por plantas menos convencionais nas feiras ecológicas. Frente a estes obstáculos alguns agricultores falam da necessidade de ações que divulguem e popularizem estas plantas.

Observou-se também que as plantas nativas e espontâneas no RS nem sempre estão presentes com a mesma regularidade que as plantas convencionais na feira. Diversos agricultores relataram não conseguir levar sempre as plantas nativas e espontâneas no RS por falta de tempo de colhê-las, uma vez que a preferência é dada as plantas que tem venda mais certa.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Concluiu-se que muitas plantas alimentícias nativas e espontâneas ainda são consumidas e manejadas pelos interlocutores da pesquisa que reconhecem o valor ecológico e nutricional das mesmas, fato que é apontado como a maior motivação para a comercialização das mesmas em feiras. Também se percebe nas famílias e propriedades rurais estudadas um importante papel relativo à conservação dos espaços rurais e da agrobiodiversidade e um elevado conhecimento e diversificação de técnicas de manejo ecológico.

Verificou-se que as dificuldades para comercialização estão relacionadas à ausência do conhecimento acerca do preparo e falta de hábito por parte do público consumidor o que traz a necessidade de ações de divulgação de receitas e formas de uso destas espécies.

Os estudos etnobotânicos mostram-se fundamentais para compreender aspectos culturais relacionados às plantas alimentícias, uma vez que estes devem ser levados em consideração quando se pretende fomentar produção e consumo. A Ciência e o Saber Local são conhecimentos que se complementam, o trabalho conjunto neste caso pode gerar resultados valiosos para a conservação e uso dos recursos biológicos.

A partir dos resultados deste trabalho, percebeu-se a necessidade de dar continuidade as pesquisas que contemplem aspectos nutricionais, ecológicos e econômicos relativos às plantas nativas e espontâneas no RS aliados a ações de extensão junto aos agricultores.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do Capitalismo Agrário em Questão**. 3. Ed. São Paulo: Edusp, 2007.

ALBUQUERQUE, U.P. **Introdução à Etnobotânica**. Rio de Janeiro: Interciência, 2005.

ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P. (Orgs.). **Métodos e técnicas de pesquisa etnobotânica**. 1.ed. Recife: LivroRápido/NUPEEA, 2004.

ALBUQUERQUE U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (Orgs.) **Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica**. 1. ed. Recife, PE: NUPEEA, 2010.

ALTIERI, M. A. **Biotecnologia Agrícola: Mitos, Riscos Ambientais e Alternativas**. Petrópolis: Vozes, 2004.

ASSAD, M.L.L. & ALMEIDA, J. Agricultura e sustentabilidade: contexto, desafios e cenários. **Ciência & Ambiente/UFSM**. v.1, n.1, Santa Maria: UFSM, 1990.

BOEF W. S.; THIJSSSEN, M. H.; OGLIARI, J. B. e STHAPIT, . R. (eds.). **Biodiversidade e Agricultores: fortalecendo o manejo comunitário**. Porto Alegre: L&PM, 2007.

CARNEIRO, A. M. **Espécies Ruderais com potencial alimentício em quatro municípios do Rio Grande do Sul**. 2004. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Botânica, Instituto de Biociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

CORNELLI, G. ; MIRANDA, D. S. **Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC, 2007.

GOMES, J.C.C & BORBA, M. Limites e possibilidades da Agroecologia como base para sociedades sustentáveis. **Ciência & Ambiente/ UFSM- Santa Maria**, v.1, n.1, jul.1990.

KINUPP, V. F.. **Plantas alimentícias não-convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS.** Porto Alegre, 2007. 562 p. Tese - (Doutorado em Fitotecnia), Faculdade

KISSMAN, K; GROTH, D. **Plantas Infestantes e nocivas.** Tomo II. São Paulo: BASF, 1999.

LORENZI, H. **Manual de Identificação e Controle de Plantas Daninhas:** Plantio direto e convencional. 4. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 1994.

MALUF, R. S. ; CAZELLA, A. A.; BONNAL, P. (Orgs.) **Agricultura familiar: multi funcionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil.** Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.

PETERSON, P. (Org.) **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro.** Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direito dos agricultores.** São Paulo: Peirópolis, 2009.

SCHNEIDER, S. **A pluriatividade na agricultura familiar.** 2 ed., Porto Alegre: Editora da Ufrgs, 2009.

SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar.** 2 ed., Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009

SILVA, J. G. **Tecnologia e agricultura familiar.** 2 ed., Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003.

SOBRAL, M. **A família Myrtaceae no Rio Grande do Sul.** São Leopoldo, RS: Unisinos, 2003.

SPATA, A.V. **Métodos de pesquisa: ciência do comportamento e diversidade humana.** Rio de Janeiro: LTC, 2005.

THEODORO, S. H.; DUARTE, L. M. G.; VIANNA, J. N. S. (Orgs.). **Agroecologia: um novo caminho para a extensão rural sustentável**. Rio de Janeiro : Garamond, 2009.

VERDUM, R. et. al. (orgs.) **Rio Grande do Sul: Paisagens e Territórios em Transformação**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

ZURLO, C.; BRANDÃO, M.. **As Ervas comestíveis**: descrição, ilustração e receitas. 2 ed. São Paulo: Globo, 1990.

Documentos eletrônicos

ALBERGONI, L.; PELAEZ, V. Da Revolução verde à agrobiotecnologia: ruptura ou continuidade de paradigmas? **Revista de Economia**, v. 33, n. 1 (ano 31), p. 31-53, jan./jun. 2007. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/economia/article/view/8546/6017>> Acesso em: 13 junho 2011.

APG III - The Angiosperm Phylogeny Group (2009). **Botanical Journal of the Linnean Society** . n.161, p. 105 -121. Disponível em: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1095-8339.2009.00996.x/abstract>> Acesso em 14 maio 2011.

BELIK, W. Perspectivas para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade**. v.12, n. 1, p. 12-20, jan-jun., 2003. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v12n1/04.pdf>>. Acesso em: 4 julho 2011.

BRACK, P ; KINNUP. V. ; SOBRAL, M. Levantamento preliminar de espécies frutíferas de árvores e arbustos nativos com uso atual ou potencial do Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Agroecologia**. V. 2. n 1, p. 1779 - 1782, 2007. Disponível em: < www.esalq.usp.br/siesalq/pm/alimentacao_alternativa.pdf > Acesso em: 03 abril 2011.

BRASIL, MMA. **Convenção sobre Diversidade Biológica** - CDB, Cópia do Decreto Legislativo nº 2, de 5 de junho de 1992. MMA. Brasília, 2002, p.30. Disponível em: < www.rbma.org.br/anuario/pdf/legislacao_01.pdf>. Acesso em: 04 maio 2011.

GUIDO, L.; SOBRINHO I.. Educação ambiental a partir do resgate dos quintais e seu valor etnobotânico no distrito de Miraponga – Uberlândia, MG. **XII Seminário de Iniciação Científica da Universidade Federal de Uberlândia**, 2008. Disponível em <<http://www.ic-ufu.org/anaisufu2008/PDF/IC2008-0536.PDF>> Acesso em: 17 de abril 2011.

KINNUP, V.; BARROS, I.B.I.. Levantamento de dados e divulgação do potencial de plantas alimentícias alternativas no Brasil. **Horticultura brasileira**. v. 22, n. 2, jul, 2004. Disponível em: <http://www.esalq.usp.br/siesalq/pm/plantas_alimenticias.pdf> Acesso em: 13 abril 2011.

MEIRELLES, L. **Agroecologia, mercados locais e soberania alimentar**. Documento. Rede Ecovida de Agroecologia, Normas de Organização e Funcionamento. Lages, dezembro de 2001. Disponível em <<http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/brazil/seguranca-alimentar/soberania-alimentar-agroecologia-e-mercados-locais>> Acesso em: 18 abril 2011.

MORAIS, F. et al. Riqueza de plantas medicinais na comunidade de mato verde (Coração de Jesus, norte de Minas Gerais). **Anais do VIII Congresso de Ecologia do Brasil**, Caxambu – MG, 2007. Disponível em <<http://www.seb-ecologia.org.br/viiiiceb/pdf/929.pdf>>. Acesso em: 2 julho 2011.

PATRICIO G. B. Identificação de fontes alternativas e avaliação da disponibilidade de recursos alimentares para polinizadores de tomates. **Anais do VII Congresso de Ecologia do Brasil**, Caxambu –MG, 2005. Disponível em <<http://www.seb-ecologia.org.br/viiceb/resumos/39a.pdf>> Acesso em: 23 abril 2011.

PILLA, M. A. C. **O conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares em bairros rurais no Vale do Paraíba – SP**. Botucatu –SP, 2006. Dissertação (mestrado) . Faculdade de ciências agronômicas, UNESP. Disponível em <http://www.fca.unesp.br/pos_graduacao/Teses/PDFs/Arq0048.pdf>. Acesso em: 02 julho 2011.

SCHARDONG R. M. F.; CERVI A. C. Estudos etnobotânicos das plantas de uso medicinal e místico na comunidade de São Benedito, Bairro São Francisco, Campo Grande, MS, Brasil in **Acta Biológica**. Paraná, Curitiba, 29 (1,2,3,4): 187-217. 2000. Disponível em: <ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/acta/article/download/591/483>. Acesso em: 04 abril 2011.

ANEXOS

Anexo A

Roteiro para entrevista:

-Nome: Sexo:

-Idade:

-Origem (área rural ou urbana - descendência):

-Tempo que reside na propriedade:

-Quais as plantas espontâneas e/ou nativas consumidas pela família?

-Quem da família consome?

-De onde veio esse conhecimento?

-Forma de obtenção? (cultivo, extrativismo)

- Origem da planta (ganhou, trocou, comprou)

- Com que frequência se consome?

- De que forma se consome?

-Você possui alguma receita para compartilhar?

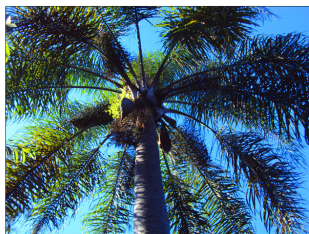
-Comercializa alguma? De que forma (processadas ou não)

-Como é a procura por essas plantas nas feiras ecológicas?

-Tem interesse em aumentar a produção e ou comercialização destas plantas?



CATÁLOGO DE PLANTAS NATIVAS E ESPONTÂNEAS NO RS



SUMÁRIO

ALMEIRÃO.....	P. 3
ARAÇÁ.....	P. 3
ARARUTA.....	P. 3
BANANA-DE-BUGRE.....	P. 4
BANANINHA-DO-MATO.....	P. 4
BELDROEGA.....	P. 4
BERTALHA.....	P. 5
BUTIÁ.....	P. 5
CAPUCHINHA.....	P. 5
CARURU.....	P. 6
CASTANHA-DE-CIPÓ.....	P. 6
CEREJA-DO-RIO-GRANDE.....	P. 6
DENTE-DE-LEÃO.....	P. 7
FISÁLIS.....	P. 7
GOIABA-DA-SERRA.....	P. 7
GUABIJU.....	P. 8
INHAME.....	P. 8
JABUTICABA.....	P. 8
JARACATIÁ.....	P. 9
JERIVÁ.....	P. 9
LÍRIO-DO-BREJO.....	P. 9
MAMÃO-DO-MATO.....	P. 10
MENSTRUZ.....	P. 10
MORRIÃO.....	P. 10
ORA-PRO-NOBIS.....	P. 11
PEPININHO.....	P. 11
SERRALHA.....	P. 11
TAIOBA.....	P. 12
TANSAGEM.....	P. 12
TUCUM.....	P. 12
URTIGÃO.....	P. 13
URTIGÃO-DE-BARAÇO.....	P. 13





ALMEIRÃO
(*Hypochaeris chillensis* Hieron.)
Fam. Asteraceae



ARAÇÁ
(*Psidium cattleianum* Sabine)
Fam. Myrtaceae



ARARUTA
(*Maranta arundinacea* L.)
Fam. Marantaceae





BANANA-DE-BUGRE
(*Philodendron bipinnatifidum*
Schott ex Endl)
Fam. Araceae



BANANINHA-DO-MATO
(*Bromelia antiacantha* Bertol.)
Fam. Bromeliaceae



BELDROEGA
(*Portulaca oleracea* L.)
Fam. Portulacaceae





BERTALHA

(Anredera cordifolia (Ten.) Stenis)

Fam. Bassellaceae



BUTIA

(Butia capitata (Mart.) Becc.)

Fam. Arecaceae



CAPUCHINHA

(Tropaeolum majus L.)

Fam. Tropaeolaceae





CARURU
(*Amaranthus lividus* L.)
Fam. Amaranthaceae



CASTANHA-DE-CIPÓ
(*Dicella nucifera* Chodat)
Fam. Malpighiaceae



CEREJA-DO-RIO-GRANDE
(*Eugenia involucrata* DC.)
Fam. Myrtaceae





DENTE-DE-LEÃO
(*Taraxacum officinale* Weber ex
F.H. Wigg.)
Fam. Asteraceae



FISÁLIS
(*Physalis sp.*)
Fam. Solanaceae



GOIABA-DA-SERRA
(*Acca sellowiana* (O.Berg.) Burret.)
Fam. Myrtaceae





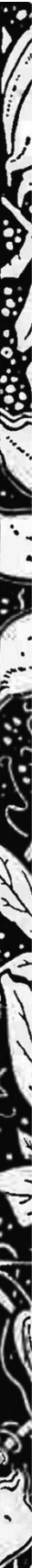
GUABIJU
(*Myrcianthes pungens* (O. Berg))
Fam. Myrtaceae



INHAME
(*Colocasia esculenta* (L.) Schott)
Fam. Araceae



JABUTICABA
(*Plinia trunciflora* (O. Berg.) Kausel)
Fam. Myrtaceae





JARACATIÁ

(*Jacaratia spinosa* (Aubl.) A. DC.)

Fam. Caricaceae



JERIVÁ

(*Syagrus romanzoffiana* (Cham.)

Glassman)

Fam. Arecaceae



LÍRIO-DO-BREJO

(*Hedychium cororarium*)

Fam. Zingiberaceae

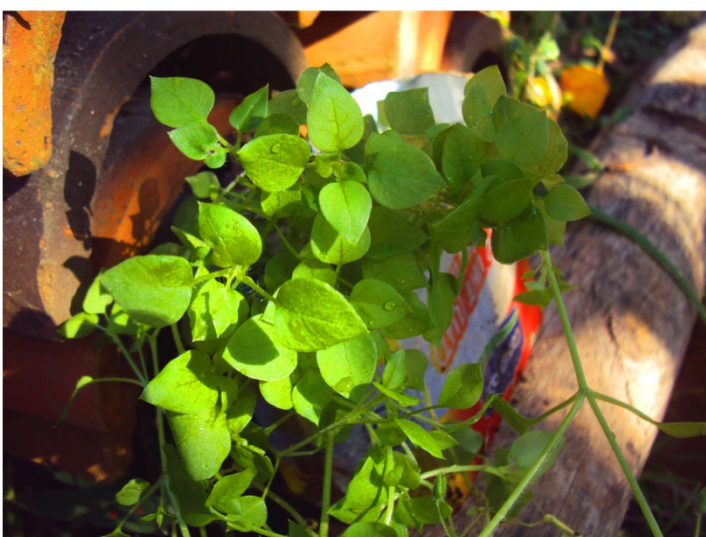




MAMÃOZINHO-DO-MATO
(*Vasconcellea quercifolia* A.St-
Hil.)
Fam. Caricaceae



MENSTRUZ
(*Coronopus didymus* (L.) Sm.)
Fam. Brassicaceae



MORRIÃO
(*Drymaria cordata* (L.) Willd. Ex
Schult.)
Fam. Caryophyllaceae





ORA-PRO-NOBIS
(*Pereskia aculeata* Mill.)
Fam. Cactaceae



PEPININHO
(*Melothria fluminenses* Gardn.)
Fam. Cucurbitaceae



SERRALHA
(*Sonchus oleraceus* L.)
Fam. Asteraceae





TAIOBA
(*Xanthosoma sagittifolium* (L.)
Schott)
Fam. Araceae



TANSAGEM
(*Plantago major* L.)
Fam. Plantaginaceae



TUCUM
(*Bactris setosa* Mart.)
Fam. Arecaceae



URTIGÃO
(*Urtica aurantiaca* Wedd.)
Fam. Urticaceae



URTIGÃO-DE-BARAÇO
(*Urtica baccifera* (L.) Gaudich.)
Fam. Urticaceae





RECEITAS COM
PLANTAS NATIVAS
E ESPONTÂNEAS
NO RS

APRESENTAÇÃO

As receitas deste livro são uma colaboração das agricultoras e consumidoras das feiras ecológicas de Porto Alegre.

Esta iniciativa busca incentivar o uso das plantas nativas e espontâneas no Rio Grande do Sul através da difusão de modos de preparo e sugestões de consumo.



RECEITAS

PASTA DE ORA-PRO-NOBIS	P. 3
PIZZA DE ORA-PRO-NOBIS	P. 3
BOLINHOS DE BELDROEGA	P. 4
PANQUECA DE BERTALHA	P. 4
SUFLÊ DE BERTALHA	P. 4
PATÊ DE INHAME	P. 5
SALADA MISTA	P. 5
ESPAGUETE A TIROLESA COM PINHÃO	P. 5
MAIONESE DE BUTIÁ	P. 6
DOCE DE BUTIÁ COM PIMENTA	P. 6
MOUSSE DE BUTIÁ	P. 6
MOUSSE DE CEREJA-DO-RIO-GRANDE	P. 7
MOUSSE DE GUABIROBA	P. 7
REFRIGERANTE DE PICÃO.....	P. 7



PASTA DE ORA-PRO-NOBIS

200g de folhas de ora pro nobis
3 cebolas médias
4 dentes de alho
2 colheres de sopa de vinagre
250ml de azeite de oliva
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARAR:

Lavar as folhas e colocar pra ferver com água por 10min. Deixar escorrer e colocar no liquidificador com o restante dos ingredientes e bater até formar um creme. Envasar em vidros esterilizados.

PIZZA DE ORA-PRO-NOBIS

Massa:

2 xíc. de farinha de trigo
½ col de sal
2 col manteiga
1 col de fermento em pó

Molho:

2 cebolas grandes picadas
1 dente de alho
3 col de azeite
4 tomates pelados
2 copos de água
1 colherinha de orégano

100g de ora pro nobis
150g de queijo

MODO DE PREPARAR:

Massa: misturar todos os ingredientes menos o fermento até formar uma massa lisa, então juntar o fermento.

Molho: Numa panela coloque o azeite, refogue a cebola e o alho com os tomates, acrescente o orégano e a água. Deixe ferver até reduzir pela metade.

Untar uma forma retangular, colocar a massa, o molho vermelho, por cima as folhas de ora-pro-nobis e por ultimo o queijo. Forno quente até dourar.



BOLINHOS DE BELDROEGA

200g de Beldroega lavada
2 ovos inteiros
Farinha de trigo integral
(suficiente para deixar a massa "meio mole")
1 col de sobremesa de fermento em pó
2 col de sopa de queijo ralado

MODO DE PREPARAR:
Misturar todos os ingredientes e fritar a massa em formato de bolinhos em óleo bem quente.

PANQUECA DE BERTALHA

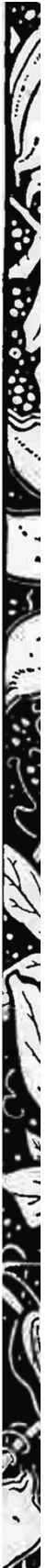
Massa:
1 xícara de farinha
1 xícara de bortalha
1 ovo
1 xícara de leite ou água
1 pitada de sal
1 pitada de fermento químico
Recheio:
Ricota
Flores de capuchinha

MODO DE PREPARAR:
Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador. Untar uma frigideira e espalhar o conteúdo de uma concha média da massa, virando as panquecas quando dourarem os lados. Recheio: Amassar a ricota e misturas com as flores, tempere a gosto.

SUFLÊ DE BERTALHA

1 maço de bortalha
2 ovos
½ xícara de queijo
2 col. de farinha integral
Sal

MODO DE PREPARAR:
Bater todos os ingredientes no liquidificador e assar.



PATÊ DE INHAME

200g de inhame cozido na água
Orégano e sal a gosto
2 colheres de sopa de óleo de
arroz
1 dente de alho
1 colher de suco de lima

MODO DE PREPARAR:

Liquidificar o inhame com um pouco da água do cozimento. Acrescentar os demais ingredientes e está pronto.

SALADA MISTA

Folhas de picão
Folhas de Serralha
Folhas de azedinha
Folhas de ora-pro-nobis
Beldroega

MODO DE PREPARAR:

Temperar com sal, suco de limão e azeite de oliva.

ESPAGUETE A TIROLESIA COM PINHÃO

Molho:

1l de leite
1 col de sopa de manteiga
5 folhas de louro
1 pitada de sal
5 col de farinha de trigo ralado

100g de pinhões
2 col de sopa de nata
2 col de sopa de extrato de tomate
500g de espaguete

MODO DE PREPARAR:

Molho: Bata no liquidificador 1 copo de leite juntamente com a farinha por alguns minutos, separe. Derreta a manteiga com folhas de louro, até dourar bem a manteiga. Acrescente o leite e mistura do liquidificador, o sal, continue mexendo até engrossar. Quando estiver pronto deixe esfriar. Numa panela com água fria coloque os pinhões com casca, deixe cozinhar. Descasque-os corte em 3 partes na vertical, reserve. Coloque 8 col. de sopa desse creme e 2 col de sopa de nata. Leve ao fogo até derreter. Acrescente os pinhões e 2 col de sopa de extrato de tomate . Cozinhe o espaguete e jogue por cima com o molho ainda quente. Sugestão: cubra com uma camada fina de nozes e queijo



MAIONESE DE BUTIÁ

500g de polpa de butiá
5 co de sopa de óleo
8 batatas medias
3 tomates grandes
Sal e tempero verde a gosto

MODO DE PREPARAR:

Cozinhe as batatas. Corte os tomates, as batatas e o tempero e junte o sal. Coloque tudo numa travessa. Despeje a polpa do butiá e o óleo, mexa tudo e sirva.

DOCE DE BUTIÁ COM PIMENTA

500g de butiá
150g de açúcar mascavo
4 pimentas dedo de moça grandes
5 col de sopa de água

MODO DE PREPARAR:

Tirar as sementes das pimentas e cortá-las bem finas, levar ao fogo com a água, ferver por 2 a 3 min., coá-las.

Levar ao fogo o liquido das pimentas e o butiá e ferver até engrossar. Acrescentar o açúcar mascavo e ferver ate dar ponto de doce.

Sugestão: servir com biscoito salgado ou com pão e queijo.

MOUSSE DE BUTIÁ

1 copo e meio de polpa de butiá
(400ml)
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 envelope de gelatina incolor

MODO DE PREPARAR:

Bater tudo no liquidificador e gelar.



MOUSSE DE CEREJA-DO-RIO-GRANDE

2 medidas de polpa de cereja
1 medida de nata
1 medida de leite condensado

MODO DE PREPARAR:

Misture tudo e gele.

Para fazer sorvete: bater e congelar, bater e congelar por 3 vezes.

MOUSSE DE GUABIROBA

1 e meia medida de polpa de guabiroba
1 medida de nata
1 medida de leite condensado

MODO DE PREPARAR:

Misture tudo e gele.

Para fazer sorvete: bater e congelar, bater e congelar por 3 vezes.

REFRIGERANTE DE PICÃO

10 litros de água
Casca de um abacaxi
1 copo e 1/2 de suco de limão
250g de picão (ou 250g rizomas de lírio-do-brejo)
1 kg de açúcar

MODO DE PREPARAR:

Ferver a água e jogar sobre as folhas deixando cozinhar por 5 minutos. Adicionar o açúcar e deixar fermentar por 3 dias. Coar e engarrafar.
Beber após 10 dias.

