

# O sabor amazônico das hortaliças e frutas não convencionais

24/07/2012 - No próximo dia 25 de julho, às 19h30, o Teatro Direcional do Manauara Shopping abre as portas para a culinária amazônica com seus sabores, em grande parte, desconhecidos. Com o tema “Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) e seus potenciais para a agricultura agroecológica e soberania alimentar na Amazônia”, o professor Valdely Ferreira Kinupp falará sobre a sua pesquisa com as frutas e hortaliças amazônicas, no projeto “Ciência às 7 e meia”, do Museu da Amazônia.

Siga o [CIÊNCIAemPAUTA](#) no Twitter!

As Panc incluem todas as espécies com potencial alimentício (frutas, hortaliças e miscelâneas) que não são corriqueiras, não fazem parte do consumo usual da maioria das pessoas nas sociedades atuais e não são comercializadas em supermercados, embora, raramente, sejam encontradas em feiras regionais. É o caso de hortaliças, como o ariá (*Calathea allouia*), o cubiu (*Solanum sessiflorum*), a beldroega (*Portulaca oleracea*), e de frutas, como o pajurá (*Couepia bracteosa*), sorva ou sorvinha (*Couma utilis*), mapati ou uva-da-amazônia (*Pourouma cecropiifolia*).

Milhares de espécies de plantas não convencionais nativas e/ou aclimatadas na Amazônia não chegam às mesas da população amazonense, são negligenciadas e subutilizadas, revela Kinupp. “Diferentemente da grande maioria das espécies convencionais, como alface, couve, repolho, essas hortaliças produzem sementes e propágulos (mudas), o que permite aos agricultores a seleção e manutenção da produção, independente da indústria de sementes”.

Do ponto de vista culinário - explica Kinupp - “as Panc são versáteis e, literalmente, um prato cheio para a alta gastronomia, com altos valores nutricionais, apesar da grande maioria ainda ser pouco estudada, pois é um ciclo vicioso”. Além disso, acrescenta, “a falta de conhecimento básico leva à ausência de pesquisas, de produção, de comercialização e, conseqüentemente, de consumo, fechando o ciclo”.

Segundo o pesquisador, são necessárias políticas públicas sérias e duradouras para que a biodiversidade amazonense, especialmente a flora alimentícia, saia da riqueza abstrata e torne-se riqueza real e mastigável e/ou bebível, gerando emprego, renda, diversificação dos cardápios e dos

nutrientes e soberania alimentar.

Após a palestra do Manauara Shopping, haverá uma degustação de alguns pratos feitos à base de Panc: patês verdes (e.g., jambu, urtiga, bortalha), geleias e doces diversos (cubiu, medula do mamoeiro), sucos verde (ora-pro-nóbis, nopal), frisante (e.g., cubiu, mangarataia-do-brejo), saladas mistas (beldroega, ora-pro-nóbis, bortalha) e urtiga à dorê e outros quitutes.

### **Pesquisador atua na pesquisa e divulgação das plantas não convencionais**

Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus-Zona Leste (Ifam-CMZL) e Fundador-Curador do Herbário deste instituto, Valdely Ferreira Kinupp, é docente e orientador credenciado no Programa de Pós-Graduação em Botânica do Inpa, desde setembro de 2010.

Doutor em Fitotecnia-Horticultura (2008) pelo PPG Fitotecnia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, tendo como tema de pesquisa a prospecção de plantas alimentícias não convencionais nativas do Rio Grande do Sul. Além do levantamento da riqueza de espécies com potencial alimentício, foram desenvolvidos trabalhos de cultivos experimentais baseados nos preceitos agroecológicos e análises nutricionais e sensoriais das espécies mais promissoras.

Mestre em Ciências Biológicas (Botânica) pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia e Universidade Federal do Amazonas (Ufam) (2002), trabalhando com Psychotria (Rubiaceae) da Reserva Ducke. Graduado em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Londrina - UEL (2000).

Orientador do Pibic Jr., do Pibic e da Extensão no Ifam-CMZL, atua na pesquisa e divulgação das Panc. Tem experiência na área de Botânica, com ênfase em Botânica Econômica, Taxonomia de Fanerógamas, Etnobotânica, Herbário e Biodiversidade, atuando principalmente nos seguintes temas: alimentos não convencionais, recursos genéticos vegetais, segurança alimentar, florística, olericultura (hortaliças não convencionais) e agroecologia.

### **Serviço:**

Palestra: Plantas alimentícias não convencionais (Panc) e seus potenciais para a agricultura

ANO\_2012

Postado em 24/07/2012

---

agroecológica e soberania alimentar na Amazônia

Palestrante: Valdely Ferreira Kinupp (Ifam)

Data: 25 de julho de 2012

Hora: 19h30

Local: Teatro Direcional. Manauara Shopping - Av. Recife, 1300. Adrianópolis

Entrada Gratuita

Fonte: **Asscom/Musa**