

Experiências com as plantas alimentícias não convencionais no Brasil

Nuno Rodrigo Madeira¹, Valdely Ferreira Kinupp²

Resumo - As plantas alimentícias não convencionais (Panc) são aquelas que possuem partes que podem ser usadas diretamente como alimento ou em preparações culinárias diversas, mas que sejam pouco comuns, que não sejam corriqueiras, parte do dia a dia da maioria da população de uma região ou país. Inserem-se neste grupo as hortaliças não convencionais (HNC) ou hortaliças tradicionais, quando se trata de espécies que fazem ou que fizeram parte da tradição culinária de uma região. Várias instituições estão envolvidas em trabalhos e ações referentes à conservação da biodiversidade e à promoção das Panc no Brasil. É evidente a necessidade de incentivar a valorização, a produção e o consumo dessas plantas por questão de segurança e soberania alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Hortaliça. Hortaliça tradicional. Consumo alimentar. Nutrição humana.

Experiences with non-conventional food plants in Brazil

Abstract - The non-conventional food plants are those that have one or more parts that can be used directly as food or in culinary preparations, but are uncommon, not largely cultivated, and do not have a role in the daily diet of people in a region or country. The group includes the non-conventional vegetables or traditional vegetables, when referring to species that make or were part of the culinary tradition of a region. Some institutions are involved in research and actions about biodiversity conservation and promotion of non-conventional food plants in Brazil. It is evident the need to encourage the recovery, production and consumption of these plants for the food nutritional security and sovereignty.

Keywords: Vegetable. Traditional vegetable. Food consumption. Human nutrition.

INTRODUÇÃO

As plantas alimentícias não convencionais (Panc) são definidas como aquelas que possuem uma ou mais partes que podem ser usadas na alimentação, diretamente ou pela elaboração de produtos derivados, mas que sejam pouco comuns, que não sejam corriqueiras, parte do dia a dia da maioria da população de uma região ou país (KINUPP; LORENZI, 2014). Se é desconhecida das pessoas, exige explicações sobre a planta, modo de preparo e de consumo e/ou fotografias, então é uma Panc. O termo Panc começou a ser difundido em 2008, por ocasião de um documentário (ARTECHE, 2010), e tem sido o mais aceito pela comunidade técnico-científica,

sendo adotado pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Contempla, ainda, plantas alimentícias fora do circuito comercial regular e que não possuem cadeia produtiva organizada.

Certamente esta categorização como Panc não é perfeita. Inclusive o que é não convencional em uma região pode ser convencional em outra, a exemplo do jambu (*Acmella oleracea*), na Região Norte; do cuxá ou vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), no Maranhão; do inhame (*Colocasia esculenta*), no Espírito Santo; do cará ou inhame (*Dioscorea spp.*), no Nordeste.

Na literatura e no meio técnico, há certa confusão quanto à denominação desse grupo de plantas, inclusive na literatura

internacional. Outros termos podem ser utilizados para se referir às Panc, como cultivos negligenciados e cultivos subutilizados e, particularmente para as hortaliças não convencionais (HNC), verifica-se a denominação hortaliças tradicionais.

Cultivos negligenciados são espécies cultivadas primariamente em seus centros de origem ou diversidade por agricultores familiares, onde ainda são importantes para a sobrevivência das comunidades locais, podendo ter uma certa distribuição global, ocupando, porém, nichos de mercado; e cultivos subutilizados são aqueles que já foram amplamente utilizados e que caíram em desuso por fatores agrônômicos, genéticos, econômicos, sociais e/ou culturais (EYZAGUIRRE; PADULOSI;

¹Eng. Agrônomo, D.Sc., Pesq. EMBRAPA Hortaliças, Brasília, DF, nuno.madeira@embrapa.br

²Biólogo, D.Sc., Prof./Pesq. IFAM, Manaus, AM, valkinupp@yahoo.com.br

HODGKIN, 1999; INTERNATIONAL PLANT GENETIC RESOURCES INSTITUTE, 2002).

Em trabalho específico de resgate e de manutenção de espécies hortícolas mantidas por agricultores tradicionais, por vezes inclusive populações tradicionais, e como referência à tradição culinária regional, Madeira et al. (2013) utilizam o termo hortaliças tradicionais, grupo dentre as HNC que carregam consigo esse aspecto cultural. Entende-se por populações tradicionais grupos humanos cujas condições sociais, culturais e econômicas os distinguem de outros setores da comunidade geral, globalizada, com referências próprias ligadas a seus costumes e tradições (DIEGUES; ARRUDA, 2001). Entretanto, esse termo ainda tem causado confusão por alusão às hortaliças convencionais mais comuns, visto que ainda não estão sedimentados os conceitos de alimentos tradicionais e, menos ainda, de hortaliças tradicionais, na mesma medida em que já se tem consolidado o conceito de populações tradicionais, apesar de essas não serem as populações mais comuns ou numerosas. Além disso, a definição do limite do que torna o uso de uma hortaliça exótica em uma tradicional é muito tênue.

CONTEXTUALIZAÇÃO E HISTÓRICO DE TRABALHOS COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NO BRASIL

Como resultado da globalização e do crescente uso de alimentos industrializados, em consequência de mudanças significativas no estilo de vida e no hábito alimentar dos brasileiros, observa-se redução do consumo de alimentos regionais, que eram tradicionalmente produzidos nos quintais produtivos, seja no campo seja nas cidades, pela perda da referência da produção local e pela substituição por hortaliças de maior apelo comercial e cadeia produtiva estabelecida, muitas vezes com perdas históricas de referências socioculturais.

A situação de desuso da maioria das HNC pelos segmentos da sociedade acar-

reta em fragilidade com relação ao risco de perda desses materiais. De acordo com Wilson (1994), cerca de sete mil espécies vegetais já foram cultivadas ou colhidas para a alimentação do homem. Atualmente, entretanto, existem menos de 150 espécies sendo cultivadas. Destas, apenas 12 atendem 80% das necessidades alimentares; e mais ainda, somente quatro espécies – arroz, trigo, milho e batata – suprem mais da metade dessas necessidades. Muitas espécies em desuso já se perderam ou estão vulneráveis. Com base nessa realidade, a Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) vem promovendo reuniões em busca de soluções para essa crescente ameaça de redução de espécies vegetais, tão importantes no contexto da segurança e soberania alimentar e nutricional.

Ainda assim, algumas hortaliças não convencionais resistem no Brasil e são de suma importância na expressão da cultura de determinadas populações. Alguns exemplos são o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), em algumas regiões de Minas Gerais e Goiás, sempre presente em festivais gastronômicos no circuito das cidades históricas; a vinagreira, no Maranhão, base do prato mais significativo da culinária maranhense – o arroz de cuxá; o jambu e a chicória-do-pará (*Eryngium foetidum*), no Norte do Brasil, especialmente Amazonas e Pará; dentre outras.

No Brasil, há um número considerável de trabalhos quando se faz buscas de determinadas espécies, individualmente, seja ora-pro-nóbis, araruta (*Maranta arundinacea*), mangarito (*Xanthosoma riedelianum*) ou vinagreira, dentre outras tantas, mas são poucos os trabalhos acadêmicos sobre as Panc de forma conjunta.

A falta de estudos sobre o cultivo e de ações de incentivo à utilização dessas espécies é uma preocupação que deve ser observada pela pesquisa e extensão, para estimular a manutenção, a propagação e o consumo dessas espécies. Neste contexto, uma série de iniciativas relacionadas com

a valorização de alimentos tradicionais vem ocorrendo nos últimos anos no Brasil.

Merece destaque o trabalho de Zurlo e Brandão (1990) que descreve e apresenta receitas de 50 espécies locais comestíveis.

Em 1997, foi lançado o livro “Hortaliças não convencionais da Amazônia” (CARDOSO, 1997), ressaltando a plena adaptabilidade dessas espécies às condições edafoclimáticas adversas para hortaliças convencionais, ou seja, altas temperaturas e umidade e baixa fertilidade dos solos, tendo por objetivo oferecer subsídios para estimular o uso dessas espécies e difundir a cultura alimentar regional.

Na esfera política, cita-se a sanção da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) e estabeleceu definições, princípios, diretrizes e objetivos. Interessante perceber que considera os aspectos culturais relacionados com a alimentação. Esta Lei situa a segurança alimentar e nutricional como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Ressalta-se, além da promoção da saúde e da nutrição, a conservação da biodiversidade, a utilização sustentável dos recursos, a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando as múltiplas características culturais do País (BRASIL, 2006).

Em 2007, realizou-se em Porto Seguro, Bahia, o 47º Congresso Brasileiro de Olericultura, coordenado pela Associação Brasileira de Horticultura (ABH), que teve como tema principal “Resgatando e Valorizando as Hortaliças Subutilizadas”. Nesse Congresso foi discutida a progressiva perda de espécies de plantas, resultado

do maior foco da pesquisa em espécies mais exploradas economicamente em detrimento de outras com menor expressão comercial (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE OLERICULTURA, 2006).

Destacam-se as atividades realizadas pela organização Slow Food. Trata-se de uma associação internacional sem fins lucrativos, fundada em 1989, que trabalha para mostrar como as escolhas alimentares podem mudar o mundo, conjugando prazer ao se alimentar, à consciência e responsabilidade das escolhas. A organização surgiu em resposta aos efeitos deletérios e massificantes do fenômeno *fast-food*, ao desaparecimento de tradições culinárias regionais e ao decrescente interesse das pessoas com a procedência de sua alimentação. O Slow Food realiza eventos periodicamente, conhecidos por Terra Madre Days e promove a organização de comunidades do alimento, entidades engajadas na proteção das sementes e na produção, por vezes no processamento, no marketing, na distribuição e na educação ecogastronômica, promovendo produtos artesanais produzidos em pequena escala para os consumidores. As comunidades do alimento estão ligadas ao território social, econômica e culturalmente, podendo ser de dois tipos, de território ou por produto. No Brasil, atualmente, são 41 produtos, sendo alguns Panc (SLOW FOOD BRASIL, 2013).

Outro trabalho que merece destaque é a iniciativa “Plantas para o Futuro”, coordenado pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA), em parceria com Organizações Governamentais e Organizações não Governamentais (ONGs), em resposta à necessidade de valorização e conservação da biodiversidade brasileira e em consonância com acordos firmados pelo Brasil (Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB), 1992; Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e Agricultura (Tirfaa), 2001; Protocolo de Nagoia sobre Acesso a Recursos Genéticos e Repartição Justa e Equitativa dos

Benefícios Derivados de sua Utilização, 2010). Em 2011, foi lançado o livro “Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Sul” (CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011). O livro, ricamente ilustrado e com descrição minuciosa das espécies, apresenta categorias de plantas úteis, dentre as alimentícias, aromáticas, de uso medicinal, fibrosas, forrageiras, madeireiras, ornamentais e melíferas, havendo 62 espécies alimentícias, aromáticas e de uso medicinal.

O Ministério da Saúde, junto a parceiros de Organizações Governamentais e ONGs, por sua vez, também apresenta iniciativa que envolve as Panc por meio da promoção da alimentação saudável, disponibilizando as publicações “Guia alimentar para a população brasileira” (BRASIL, 2014) e “Alimentos regionais brasileiros” (BRASIL, 2015). O Guia alimentar apresenta dez passos para uma alimentação adequada e saudável e busca servir de instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis e subsidiar políticas, programas e ações que visem promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população. O livro “Alimentos regionais brasileiros” apresenta cerca de 120 espécies consideradas Panc, além das convencionais. Cita que a promoção da alimentação saudável envolve não só a escolha de alimentos adequados, mas também aqueles que se relacionam com a defesa da biodiversidade de espécies, com o reconhecimento da herança cultural e com o resgate do valor histórico do alimento e da cozinha típica regional.

Nesse sentido de resgate do tradicional e de manutenção de espécies mantidas por agricultores tradicionais, por vezes inclusive populações tradicionais, é que a Embrapa Hortaliças, com sede em Brasília, DF, realiza um trabalho de manutenção de uma coleção de hortaliças não convencionais, grupo de Panc restrito às espécies oleráceas (hortaliças). Ressalta-se a particularidade de que o foco maior é o

de resgate de hortaliças outrora mantidas pelos agricultores familiares ou mesmo agricultores urbanos em seus quintais. É por isso que se utiliza neste trabalho, com frequência, o termo hortaliças tradicionais. Representa um verdadeiro resgate no caso de algumas espécies em desuso, como o mangarito (*Xanthosoma riedelianum*), o jacatupé (*Pachyrhizus tuberosus*) e a araruta (*Maranta arundinacea*). Além de manter um banco de germoplasma, na verdade uma coleção de trabalho, tem por objetivo promover o cultivo e o consumo dessas hortaliças. O trabalho tem dois propósitos básicos: o enriquecimento da dieta alimentar local, com a diversificação da produção nos sítios ou nos quintais; e a oportunidade de renda para os agricultores familiares com o cultivo de hortaliças tradicionais e seus subprodutos (MADEIRA et al., 2013).

O trabalho foi iniciado em 2006, e desde então, vem incorporando diversos parceiros e estimulando iniciativas em outras regiões e instituições. Destaca-se nesse trabalho a parceria com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG), a EPAMIG e o MAPA, além de Prefeituras Municipais e Organizações de Produtores. Tais parcerias promovem o cultivo e o consumo de hortaliças tradicionais no estado de Minas Gerais, por meio da implantação de bancos comunitários (BRASIL, 2013b), da realização de eventos (palestras, Dias de Campo, oficinas culinárias e agrônômicas) e da publicação de cartilhas e livros (BRASIL, 2010ab; BRASIL, 2013a; EPAMIG, 2011, 2012), beneficiando mais de 50 municípios no Estado.

Ao longo desse trabalho, incorporaram-se novos parceiros como a Universidade Federal de Viçosa (UFV), a Universidade Federal de Lavras (Ufla) e o Instituto Federal do Sul de Minas Gerais (IFSulMG), que, atualmente, também mantêm coleções de hortaliças não convencionais e conduzem projetos de pesquisa e desenvolvimento. Esse trabalho expandiu-se para além de Minas Gerais, levando a experiência para o estado de São Paulo, a partir de oficina

realizada em Cunha, na Serra da Bocaina, quando foram repassadas mudas para a Agência Paulista de Tecnologia dos Agropênegócios (Apta), que mantém uma coleção de HNC, e que tem realizado atividades de promoção dessas espécies (CASTRO; DEVIDE, 2013).

IMPORTÂNCIA SOCIOCULTURAL DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NO BRASIL

As hortaliças tradicionais são, além de não convencionais, aquelas que carregam um componente cultural, que exerce influência na alimentação e, por vezes, até mesmo na cultura local, com distribuição limitada, restrita a algumas localidades ou regiões e sem cadeia produtiva organizada. Chamar tais hortaliças de tradicionais representa uma valorização, uma afirmação, em especial quando se faz um trabalho de campo junto aos agricultores. Além disso, excluem-se as espécies exóticas que, mesmo sendo cultivadas no Brasil, em algumas localidades, não representam a cultura brasileira, a exemplo da alcachofra, ruibarbo, bardana e yacon, dentre outras, consideradas, por vezes, hortaliças não convencionais, mas que não têm relação com as tradições brasileiras, na agricultura e na alimentação.

O cultivo das Panc ou das hortaliças não convencionais vem sendo historicamente feito por agricultores familiares, predominantemente, ou por agricultores urbanos, que mantêm hortas e jardins produtivos. O conhecimento do cultivo e do consumo dessas plantas vem sendo passado de geração a geração. Muitos plantios estão estabelecidos em pequenos quintais para o consumo da própria família, sem nenhum apelo comercial. Algumas espécies, no entanto, apresentam maior oportunidade de mercado, como o inhame ou o cará, conhecido no Nordeste por inhame, sendo frequentemente encontrado em feiras e supermercados. Ainda, algumas HNC ou produtos obtidos a partir destas apresentam

potencial comercial subexplorado, inclusive de exportação, a exemplo da fécula (polvilho) de araruta ou de substituição de importações, a exemplo da fisális (camapu) (*Physalis pubescens*) e do chá de hibisco, feito com o cálice do fruto da vinagreira.

Ressalta-se que o grupo das Panc não é fechado, como uma classificação por família botânica ou por região. Assim, abrange grande número de famílias botânicas e diferentes regiões de origens. Ainda que muitas destas não sejam nativas do Brasil, algumas são consideradas naturalizadas e outras até subespontâneas, resultado do forte intercâmbio genético que ocorreu no processo histórico de formação do Brasil e da plena adaptação ao solo e clima em algumas regiões do território brasileiro.

Em relação a espécies de plantas espontâneas ou silvestres, muitas vezes consideradas daninhas, inços ou matos, cujas utilidades e potencialidades econômicas são pouco conhecidas, tem-se como referência no Brasil o trabalho de Kinupp (2007), que trata das Panc. O estudo, realizado na Região Metropolitana de Porto Alegre (RMPA), Rio Grande do Sul, estimou a riqueza florística da RMPA em 1.500 espécies nativas, sendo que 311 delas (21%) possuem potencial alimentício. Isso comprova o inegável potencial de um número significativo de espécies autóctones subutilizadas, cujo aproveitamento econômico pode contribuir para o enriquecimento da dieta alimentar humana. Kinupp e Lorenzi (2014) citam a Fitoalimurgia, que se ocupa da alimentação por meio de plantas espontâneas, termo proposto no século 18, em consequência de um período de escassez de recursos, para mostrar a possibilidade de alimentar-se do que a natureza oferece.

É interessante ressaltar que muitas das Panc apresentam reconhecido efeito funcional/nutracêutico. Como exemplo de funcionalidade e valor nutricional, tem-se o cará, reconhecido como depurativo de sangue, ou, ainda, o ora-pro-nóbis, conhecido como a carne vegetal, por seus

elevados teores de proteínas (até 32% na matéria seca).

Muitas espécies de HNC apresentam potencial como planta ornamental, trazendo a proposta dos jardins comestíveis ou paisagismo produtivo.

O peixinho (*Stachys byzantina*) é muito usado em jardins de praças no Peru, Uruguai, Equador, Portugal e outros países. O cariru (*Talinum triangulare*) e o jambu (*Spilanthes oleracea*) estão sendo usados em jardins comestíveis em Brasília, DF, com êxito e boa aceitação. O ora-pro-nóbis é muito usado como cerca viva em Minas Gerais e Goiás. Com a capuchinha (*Tropaeolum majus*), obtêm-se belíssimos canteiros multicoloridos. Outro conceito interessante é o de hortas perenes, aproveitando-se as características de muitas das Panc que se perenizam ou que apresentam a característica de propagação espontânea, realizando-se somente seu manejo. O Projeto Alimentação Sustentável da Fundação Banco do Brasil editou a cartilha Horta Perene (BRANDÃO, 2000), preconizando a diversidade na horta e na alimentação. Por seu potencial ornamental, sua rusticidade e adaptabilidade, muitas Panc têm sido utilizadas por grupos que trabalham com agricultura urbana e periurbana, na promoção da produção local de alimentos.

A produção local é um importante fator, quando se imagina o gasto energético no circuito produtivo, passando pela produção, distribuição e consumo, comparativamente à produção comercial de larga escala, em geral distante dos locais de consumo. Traz oportunidades, ainda, com relação a outros aspectos do dia a dia na condução de hortas ou jardins produtivos, a exemplo da oportunidade de fazer exercícios regularmente, do efeito terapêutico e ocupacional proporcionado pelo trabalho com a terra e com as plantas, das relações sociais estabelecidas entre as pessoas que se relacionam com esses espaços verdes, além da certeza de conhecer a procedência e os meios de produção empregados para a produção de alimentos seguros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ações que incentivem a valorização, a produção e o consumo de Panc, dentre estas as hortaliças, são da maior importância, por questão de segurança e, principalmente, de soberania alimentar e nutricional. Essa prática visa ao incremento da diversidade e riqueza da dieta alimentar e ao fomento aos bons hábitos alimentares, abrangendo aspectos culturais, econômicos e sociais, promovendo espécies muito facilmente adaptadas e com alta capacidade de mitigação dos impactos negativos causados pelos efeitos das mudanças climáticas. Assim, ressalta-se sua interface com os diálogos referentes à agricultura de base ecológica e à agricultura urbana.

REFERÊNCIAS

- ARTECHE, I. **Projeto PANCs: soberania alimentar e biodiversidade palpável**. [S.l.]: Catarse, 2010. Disponível em: <<http://coletivocatarse.blogspot.com.br/2010/04/projeto-pancs-soberania-alimentar-e.html>>. Acesso em: 6 maio 2016.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE OLERICULTURA. Comunicado: 47^a Congresso Brasileiro de Olericultura. **ABH Informa**, dez. 2006. Disponível em: <<http://www.abhorticultura.com.br/informa/Default.asp?id=5518>>. Acesso em: 23 abr. 2016.
- BRANDÃO, C.T.T. (Org.). **Horta perene**. Brasília: Fundação Banco do Brasil, [2000]. 50p. Projeto Alimentação Sustentável. Disponível em: <<http://www.multimistura.org.br/livreto%20hortas.pdf>>. Acesso em: 20 mar. 2015.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 18 set. 2006.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Hortaliças não-convencionais: tradicionais**. Brasília, 2010a. 51p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Brasília, 2010b. 92p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Manual de hortaliças não convencionais**. 2.ed.rev. Brasília, 2013a. 99p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Manual de hortaliças não convencionais: bancos comunitários**. Brasília, 2013b. 15p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2.ed. Brasília, 2015. 481p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília, 2014. 152p.
- CARDOSO, M.O. (Coord.). **Hortaliças não-convencionais da Amazônia**. Brasília: EMBRAPA-SPI; Manaus: EMBRAPA-CPAA, 1997. 150p.
- CASTRO, C.M.; DEVIDE, A.C.P. **Plantas alimentícias não-convencionais: sazonalidade no Vale do Paraíba**. Pindamonhangaba: Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, 2013. 66p.
- CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. (Ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual e potencial: plantas para o futuro - Região Sul**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011. 934p. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/estruturas/sbf2008_dcbio/_ebooks/regiao_sul/Regiao_Sul.pdf>. Acesso em: 6 maio 2016.
- DIEGUES, A.C.; ARRUDA, R.S.V. (Org.). **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2001. 166p.
- EPAMIG. **Hortaliças não convencionais**. Belo Horizonte, 2011. 22p.
- EPAMIG. **Hortaliças não convencionais: saberes e sabores**. Belo Horizonte, 2012. 26p.
- EYZAGUIRRE, P.; PADULOSI S.; HODGKIN, T. IPGRI's strategy for neglected and underutilized species and the human dimension of agrobiodiversity. In: PADULOSI, S. (Ed.). **Priority setting for underutilized and neglected plant species of the Mediterranean Region**. Rome: IPGRI, 1999. p. 1-20. Report of the International Plant Genetic Resources Institute Conference, ICARDA, Aleppo, Syria, 9-11, Feb. 1999.
- INTERNATIONAL PLANT GENETIC RESOURCES INSTITUTE. **Neglected and underutilized plant species: strategic action plan of the International Plant Genetic Resources Institute**. Rome, 2002. 27p. Disponível em: <https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/_migrated/uploads/tx_news/Neglected_and_underutilized_plant_species_837.pdf>. Acesso em: 6 maio 2016.
- KINUPP, V.F. **Plantas alimentícias não-convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. 2007. 562f. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768p.
- MADEIRA, N.R. et al. **Manual de produção de hortaliças tradicionais**. Brasília: EMBRAPA, 2013. 155p.
- SLOW FOOD BRASIL. **Produtos do Brasil na arca do gosto**. [S.l., 2013]. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>>. Acesso em: 6 maio 2016.
- WILSON, E.O. **Diversidade da vida**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. 447p.
- ZURLO, C.; BRANDÃO, M. **As ervas comestíveis: descrição, ilustração e receitas**. 2.ed. São Paulo: Globo, 1990. 167p. (Coleção do Agricultor. Ecologia).