

## Amazônia e PANCs – plantas alimentícias não convencionais

**A Amazônia é um destino que nos atrai e que nos instiga a explorar e a descobrir. A densidade da floresta, a diversidade e os mistérios ali presentes nos proporcionam um encontro de emoções, sabores e percepções intensas e profundas**

A navegação através do arquipélago das Anavilhanas, um dos maiores do mundo, é surpreendente. A visita a comunidades ribeirinhas é um presente para os sentidos, junto com as famílias locais degustamos frutos típicos da Amazônia, como o cupuaçu, taperebá, açaí e tucumã; e



participamos da preparação da farinha de mandioca e do suco de açaí, uma vivência local que nos aproxima ainda mais da cultura nativa. Pelos passeios na floresta encontramos plantas medicinais, folhas, frutos e uma diversidade de PANC - plantas alimentícias não convencionais com formas, fragrâncias e sabores na maioria das vezes desconhecidos pelo grande público.



Graças ao incrível trabalho de Valdely Ferreira Kinupp e Harri Lorenzi registrado no livro Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil, as PANC estão se tornando mais populares, especialmente entre os chefs e cozinheiros. A famosa chef Helena Rizzo, por exemplo, adora usar PANC em suas criações, ganhando assim sabores e um conhecimento cultural através de seus pratos. Segundo Valdely a categorização PANC não é perfeita nem matemática, tem suas fraquezas e falhas. Aquilo que é não convencional no Sul do Brasil pode ser corriqueiro no Norte, e vice-versa. O que é comum no Brasil pode ser exótico em outros países. Mas, na média, tudo o que a maioria das pessoas já ouviu falar ou sabe falar o nome é convencional. A definição de PANC é que todos os alimentos ou plantas que demandam grandes explicações do que é, seus nomes, formas de consumo, preparo e fotos para entendimento é, com



certeza uma PANC, ou seja, não faz parte do uso real ou corrente, mesmo que sazonal. Para participar: [goute@goute.com.br](mailto:goute@goute.com.br)



A colonista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Goutê-Viagens e Vivências Gastronômicas