

A inserção de PANC em cardápios de espaços turísticos de Foz do Iguaçu

Veronica Garcia
Jade Melina Zamarchi
Gislaine Silveira Simões
Paola Stefanutti

Resumo: As plantas alimentícias não convencionais (PANC) ganham espaço nesta escrita pela sua conexão com o turismo e a biodiversidade. Objetiva-se analisar a inserção de PANC em espaços turísticos de Foz do Iguaçu – PR a partir de entrevistas com *chefs* da localidade. As PANC já são uma realidade neste contexto turístico mesmo que em um baixo número de estabelecimentos. As PANC mencionadas pelos *chefs* entrevistados foram: ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), feijão borboleta (*Clitoria ternatea*), jambu (*Acmella oleracea*), taioba (*Xanthosoma taioba*), vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), pacová (*Phenakospermum guyannense*), azedinha (*Rumex acetosa*), curry (*Murraya koenigii*), limão cravo e broto de bambu (não sendo possível identificar a espécie). Estes ingredientes locais, “autênticos” e regionais atraem turistas na busca de experiências e ofertas intangíveis, podendo se tornar mais um atrativo para a localidade.

Palavras-chave: Turismo; gastronomia; biodiversidade; experiência gastronômica.

Abstract: The wild edible plants are discussed in this writing for their connection to tourism and biodiversity. The objective is to analyze the insertion of wild edible plants in tourist spaces in Foz do Iguaçu - PR based on interviews with local chefs. The wild edible plants are already a reality in the tourist context of the locality even if in a low number of establishments. The wild edible plants mentioned by the interviewed chefs were: ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), feijão borboleta (*Clitoria ternatea*), jambu (*Acmella oleracea*), taioba (*Xanthosoma taioba*), vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), pacová (*Phenakospermum guyannense*), azedinha (*Rumex acetosa*), curry (*Murraya koenigii*), limão cravo e and bamboo shoot (it was not possible to identify the species). These local, “authentic” and regional ingredients impress tourists in search of experiences and intangible offers, which can become yet another attraction for the locality.

Key-Words: Tourism; gastronomy; biodiversity; gastronomic experience.

Introdução

As Plantas Alimentícias não Convencionais mais conhecidas por seu acrônimo PANC¹ tem sido alvo de crescente atenção no âmbito acadêmico e alimentar. O termo surgiu em 2008 proposto pelo biólogo Valdely Ferreira Kinupp, um dos autores da relevante obra lançada em 2014: “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil” (KINUPP; LORENZI, 2014).

O vocábulo refere-se a plantas comestíveis que não fazem parte da cadeia produtiva convencional, mas que possuem uma ou mais partes – ou

¹ Opta-se pela utilização da palavra em letras maiúsculas e no singular conforme Kinupp & Lorenzi (2014).

derivados – com possibilidade de utilização direta na alimentação humana, como raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, talos, folhas, brotos, flores, frutos, sementes, entre outros (KINUPP; LORENZI, 2014).

Um discurso que está sempre envolto as PANC é o da biodiversidade. Segundo dados do Ministério do Meio Ambiente², o Brasil abriga mais de 20% do número total de espécies da Terra e está em primeiro lugar no ranking dos dezessete países de maior biodiversidade. Porém, essa imensa variedade estaria presente à mesa de cada dia? Dados do IBGE de 2019³ apontam que em relação à safra nacional de cereais, leguminosas e oleaginosas, o arroz, o milho e a soja, representaram 92,8% da estimativa da produção e 87% da área a ser colhida. São indícios de um estreitamento da base alimentar. Considerando a diversidade de plantas presente no Brasil, destaca-se que o uso das PANC pelo setor gastronômico é fundamental para a valorização e disseminação do consumo das mesmas, e conseqüentemente, para um desenvolvimento regional sustentável.

Apesar de parecer ser um tema apenas botânico, as PANC têm sido correlacionadas a diversos campos do saber como, a já mencionada biodiversidade, soberania alimentar, segurança alimentar, nutrição, sociologia, antropologia, sustentabilidade, gastronomia, entre outras. E no campo do turismo? As PANC estariam sendo utilizadas? Se sim, como essas plantas estão sendo inseridas em um contexto turístico? O que os profissionais da área gastronômica dizem sobre as PANC?

Portanto, objetiva-se neste artigo analisar a inserção de PANC em espaços turísticos de Foz do Iguaçu – PR a partir de entrevistas com *chefs* da localidade.

² Ver mais em: MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (BR). Biodiversidade Brasileira. Disponível em: <<https://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>>. Acesso em: 17 jun. 2020.

³ Ver mais em: Produção de alimentos no Brasil deve atingir 240,7 milhões de toneladas em 2019, diz IBGE. G1, São Paulo, 10 out. 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2019/10/10/producao-de-alimentos-no-brasil-deve-atingir-2407-milhoes-de-toneladas-em-2019-diz-ibge.ghtml>>. Acesso em 17 jun. 2020.

A escolha do município está baseada na sua relevância perante o cenário turístico nacional. Foz do Iguaçu, juntamente com Ciudad del Este e Puerto Iguazú compõem uma das nove tríplices fronteiras do Brasil, sendo esta: Brasil, Paraguai e Argentina. Esta Tríplice Fronteira possui diversos atributos naturais, engenharia moderna, comércio internacional, diversidade cultural e tem o turismo como uma importante atividade econômica. Um exemplo desta importância pode ser verificado no fato de Foz do Iguaçu ser considerado o terceiro município brasileiro mais visitado por turistas estrangeiros no quesito lazer no território nacional, segundo dados do Ministério do Turismo (2019). E ser o terceiro município brasileiro a receber eventos internacionais, segundo dados do ranking de *International Congress and Convention Association* – ICCA (2018).

Espera-se com este artigo sensibilizar o leitor sobre a importância das PANC como símbolo de biodiversidade para a gastronomia, assim como, chamar a atenção das PANC em um contexto turístico. E desta forma, repensar o seu papel enquanto parte integrante do histórico alimentar e gastronômico do território, criando assim, raízes sólidas para um turismo gastronômico contextualizado e fundamentado.

Metodologia

Para desenvolvimento desta pesquisa, em um primeiro momento foi realizada uma revisão bibliográfica sobre o tema, concomitantemente ao levantamento de estabelecimentos da cidade que possuíam PANC no cardápio. Foi verificado que três estabelecimentos utilizam esse tipo de insumo, sendo estes: um hotel, um parque privado e um espaço de eventos. Todos trabalham com cozinha brasileira e possuem como público-alvo os turistas. As pesquisadoras entraram em contato com os *chefs* de cozinha responsáveis pelos espaços, explicaram sobre o projeto e marcaram uma entrevista com cada um deles. Um dos *chefs* não pode participar da pesquisa.

Pelo cenário atual da pandemia COVID-19, as entrevistas ocorreram por ligações telefônicas que foram gravadas e posteriormente transcritas e analisadas. A entrevista foi semi-estruturada, em que havia um roteiro prévio

com doze perguntas abertas que versavam sobre a utilização das PANC nos estabelecimentos, quais as PANC utilizadas, a importância de tê-las no cardápio e a associação das PANC em espaços turísticos.

O primeiro entrevistado foi o *chef* Massimiliano Casu, o mesmo já apareceu em reportagem⁴ falando sobre seu trabalho com as PANC, demonstrando ser um defensor dos produtos da Mata Atlântica, bioma em que está localizado Foz do Iguaçu. O *chef* está à frente da parte gastronômica do Parque das Aves⁵. O Parque em questão é um espaço privado que tem como meta a conservação das aves da Mata Atlântica, possuindo diversos projetos de preservação ambiental como recuperação de espécie, educação ambiental e até sobre as PANC. Com diversos pontos de venda de alimentos dentro do Parque, a instituição busca trabalhar com produtos locais e inserir as PANC no cardápio. No *blog*⁶ do Parque é possível encontrar um interessante material que aborda o assunto das PANC, sua importância, os cuidados para reconhecê-las e até uma lista de PANC da Mata Atlântica. Destaca-se que conhecer as PANC também é valorizar o local.

O segundo entrevistado foi o *chef* Fabio Del Antonio Taveira, idealizador e proprietário da Casa do Chef, onde se realizam aulas de culinária, eventos privativos, confraternizações, casamentos e aniversários. O *chef* além de oferecer uma cozinha contemporânea à base de pratos brasileiros, proporciona aos comensais uma aula com informações históricas e culturais referentes à gastronomia brasileira. Vale ressaltar que seu público é majoritariamente composto de turistas estrangeiros.

A partir das entrevistas realizadas com os *chefs* e de acordo com as informações levantadas, dividiu-se este artigo em três pontos principais: Biodiversidade, PANC e gastronomia; As PANC no Contexto Turístico; e As PANC nos cardápios.

⁴ Ver mais em: Restaurante do Parque das Aves oferece sabor local da tríplice fronteira. ClickFoz, Foz do Iguaçu, 18 jul. 2019. Disponível em: <<https://www.clickfozdoiguacu.com.br/restaurante-do-parque-das-aves-oferece-sabor-local-da-triplice-fronteira/#>>. Acesso em 6 jun. 2020.

⁵ Devido a pandemia todos os colaboradores foram afastados.

⁶ Ver mais em: PARQUE DAS AVES. Conheça tudo sobre PANCs. Disponível em: <<https://blog.parquedasaves.com.br/2020/01/panc-mata-atlantica/>>. Acesso em 6 jun. 2020.

Biodiversidade, PANC e gastronomia

A gastronomia possui uma relação incontestável de dependência com o campo, local fornecedor de seus produtos e ingredientes. Quanto maior a riqueza da terra, maior possibilidade de desenvolvimento regional sustentável por meio do setor gastronômico.

Do ponto de vista biológico, o Brasil é um dos dezessete países com maior diversidade no mundo, possuindo uma enorme riqueza de espécies de plantas, microrganismos e animais, assim como ecossistemas, segundo Barbieri *et al.* (2014). Apesar disso, os mesmos autores dizem que a produção agrícola se encontra baseada em apenas trinta espécies de plantas no mundo, o que representa o estreitamento da base alimentar mundial.

Em sua análise sobre a produção e o consumo alimentar em “O Dilema do Onívoro”, Pollan (2007), identifica os quatro vegetais que formam a base do sistema alimentar mundial: o milho, a soja, o trigo e o arroz. Em um cenário em que os grãos compõem a maior parte dos alimentos industrializados – por questões ligadas à própria indústria e seus impérios alimentares – a superprodução fala mais alto que a qualidade dos alimentos e uma enorme quantidade de plantas comestíveis passa despercebida.

A padronização do consumo e dos hábitos alimentares – uma das bases do mercado globalizado – possui fortes efeitos negativos sobre a biodiversidade e a segurança alimentar, já que, ao não explorar comercialmente certas espécies, estas acabam não sendo ofertadas e deixam de fazer parte da dieta da população, o que representa um perigo a soberania alimentar (FONSECA *et al.*, 2018).

Com o atual modelo e sistema de produção alimentar mundial, é um grande desafio manter o alto nível de produtividade promovendo um meio ambiente sustentável, em razão das mudanças climáticas, aumento da concorrência por recursos hídricos e perda de terras produtivas. A extração desenfreada e o manuseio inadequado dos recursos naturais trazem graves consequências a biodiversidade; algumas espécies reconhecidamente

alimentícias presentes no bioma da Mata Atlântica, por exemplo, correm o risco de desaparecer devido a esses fatores.

Nesse sentido, destaca-se o uso das PANC como uma estratégia, visto que possuem potencial alimentar e são adequadas para aumentar a resiliência dos sistemas de produções locais, bem como fortalecer a segurança nutricional (CASEMIRO; VENDRAMINI, 2020). Portanto, o uso das PANC no cenário gastronômico é fundamental para a valorização e disseminação do consumo das mesmas, uma vez que incorpora não apenas os valores identitários de uma comunidade, mas tem a capacidade de fortalecer a economia dos pequenos produtores, contribuindo com o desenvolvimento sustentável de uma localidade (ALMENDRA, *et al*, 2016).

O *chef* Casu (2020) salientou que há 15 anos começou a refletir sobre a dificuldade de criar cardápios novos e diferentes com os mesmos ingredientes. Segundo o *chef* os profissionais da área utilizam sempre os mesmos produtos, transformando o que já existe. Com o empobrecimento dos biomas, não há variedade de matéria prima, o que dificulta a inovação e a criatividade na cozinha. E, mais, todo o saber culinário acumulado ao longo da história, ou seja, a memória culinária se perde junto com o ecossistema. Como defendem Atala & Dória (2008) sem diversidade não existe floresta, não existe gastronomia e o desenvolvimento da gastronomia brasileira depende da biodiversidade e, portanto, das florestas nativas. Casu (2020) ressalta que neste cenário, as PANC auxiliam a gastronomia possibilitando maior diversidade ao cardápio, ao prato, à mesa: “novos produtos, novos sabores e novas formas” acrescentou o entrevistado.

Casu (2020) ainda salientou a importância do profissional da área gastronômica na transformação da matéria-prima bruta em algo agradável aos olhos e ao paladar. Técnicas e conhecimentos físico-químicos dos produtos são alguns dos atributos necessários a esse profissional, que também deve estar sempre pesquisando. Ele exemplifica o caso com a flor do feijão borboleta, que possui um pigmento azul muito forte e natural, e que em contato com ácido, por exemplo do suco do limão, sofre uma reação química que eleva à cor do

pigmento para um roxo fluorescente. Desta situação baseada em pesquisa e empirismo o *chef* conseguiu colorir alguns produtos finais.

Para o *chef*, o profissional deve conhecer a “velha gastronomia” e aplicá-la aos novos produtos, pois, como ressalta Casu (2020) algumas PANC precisam ser alteradas e modificadas para serem apresentadas ao cliente. Segundo ele, há preconceitos com alimentos feios, cores e formas diferentes, e por isso, o profissional da gastronomia deve transformar o produto em algo agradável esteticamente e gustativamente. Segundo ele este é o grande desafio.

Tanto Casu (2020) como Taveira (2020) ressaltam a importância de se trabalhar em colaboração com uma pessoa que conheça a flora local e possa identificar as espécies comestíveis. Casu (2020) salienta sua parceria com um botânico do Parque das Aves.

As PANC no Contexto Turístico

Com o crescimento da competitividade entre os destinos turísticos, a questão da cultura local tem se tornado um diferencial e uma fonte cada vez mais valiosa de novos produtos e atividades para atrair turistas. Mesmo destinos consolidados buscam ampliar o leque de atrativos com o objetivo de aumentar a permanência do turista na localidade.

A gastronomia tem desempenhado um papel particularmente importante neste cenário, não só porque a comida é fundamental para a experiência turística – quando supre as necessidades fisiológicas – mas também porque a gastronomia tornou-se uma representação simbólica de identidade (RICHARDS, 2002). Visitar uma localidade é sinônimo de comer esse território, e se sentir parte do mesmo. A gastronomia pode oferecer experiências para além das papilas gustativas.

Como menciona Sariođlan & İskenderođlu (2016), com a valorização dos assuntos relacionados à gastronomia, os produtos gastronômicos se tornam alvo de interesse e podem se tornar produtos turísticos, criando uma imagem do próprio destino.

Se a globalização provocou a homogeneização e padronização alimentar como lembra Ortiz (2003), as cozinhas regionais, de território, local, dão conta

de um outro lado da moeda, onde o “comer” local é sinônimo de autenticidade, *status* e contemporaneidade. Aliás, a relação entre a gastronomia e a cultura local de países ou regiões específicas, se tornou uma poderosa ferramenta de *marketing* do turismo. A autenticidade é vista como um importante aspecto do consumo turístico, e essa procura pelas comidas locais ou regionais “autênticas” pode se tornar um motivo para visitar um destino específico (RICHARDS, 2002).

Corroborando com esse discurso, o *chef* entrevistado Taveira (2020) ressalta Foz do Iguaçu como um destino turístico internacional e que como tal deveria investir na valorização da cozinha brasileira, das práticas culinárias locais e ingredientes nacionais. O *chef* provoca: “A pessoa não viaja para Índia, por exemplo, porque lá tem um restaurante italiano maravilhoso em Mumbai”. Deve-se mencionar que a cidade de Foz do Iguaçu ainda não desenvolveu seu potencial para o turismo gastronômico. Esta segmentação do turismo, como define Gândara (2008), possui como motriz do deslocamento os atrativos gastronômicos. Nesta Tríplice Fronteira esta atribuição, até o presente momento, fica a cargo da cidade argentina Puerto Iguazú, como pode ser visto em Stefanutti, Welter & Gregory (2019).

A busca por transformar a gastronomia em um atrativo turístico pode fomentar o reaparecimento e/ou manutenção de receitas, modos de fazer e hábitos culturais da localidade ou de antepassados (RIBEIRO-MARTIN; SILVEIRA-MARTINS, 2018).

Sobre esse olhar para o passado, Di Renzo (2015) sinaliza que as operações de recuperação de costumes antigos promovem fenômenos de despertar folclórico e invenção da tradição. No caso da gastronomia, o discurso alimentar tem-se revestido de uma forma de “revivalismo gastronômico” cujo objetivo é: “[...] resgatar gostos, sabores e hábitos alimentares ‘como aqueles do passado’ ” (DI RENZO, 2015, p.102, tradução nossa). O autor chama a atenção para o fato de que esse revivalismo pode levar a um autoengano ou a uma má interpretação de que ao consumir determinados comidas ou pratos locais, seja possível reviver gostos e sabores antigos que se sente falta.

As PANC são um exemplo desse revivalismo gastronômico, são plantas não convencionais na atualidade, mas que podem ter tido consumidas por

gerações passadas. Portanto, são “não convencionais” a partir de uma determinada perspectiva. Para Taveira (2020) as PANC estariam inseridas neste cenário e deveriam ser contextualizadas histórica, gastronômica e socialmente. Afinal, o produto não deveria ser desvinculado das suas práticas, saberes e pessoas envolvidas na cadeia produtiva.

Casu (2020) diz que a valorização do local – dos produtos e produtores – leva a preservação, que leva ao conhecimento e descobrimento de novos produtos de alta qualidade, naturais e exóticos que, nas palavras do *chef*, é o que o turista também procura. Valorização, produtores, preservação, produtos, restaurante, transformação, turistas. Palavras que fazem uma engrenagem de um turismo sustentável girar.

Os profissionais envolvidos na cadeia produtiva da gastronomia passam a ter um papel importante à medida em que suas escolhas interferem diretamente na cadeia produtiva, na valorização dos pequenos produtores locais em detrimento dos grandes conglomerados econômicos e, ainda, com o contínuo trabalho de pesquisa e valorização dos saberes regionais, portanto *chefs*, cozinheiros, agricultores, fornecedores, jornalistas, críticos passam a ser personagens fundamentais na preservação dos valores culturais de um território.

Quando questionado se os turistas se interessam pelas PANC especificamente, Casu (2020) diz que os que já conhecem, se interessam e procuram saber maiores informações sobre o produto e o modo de preparo. O *chef* ainda ressalta que os turistas se interessam pelo diferente, pela floresta, pelo exótico.

Como menciona Sampaio (2010), para o turista do século XXI, não basta a trivial oferta tangível (alojamento, alimentação e transporte), esse turista anseia por novas emoções e experiências vinculadas a uma oferta intangível. Provar uma planta diferente, de um determinado bioma, preparado por um *chef* que desenvolve pratos com produtos locais é um exemplo dessa intangibilidade cultural que as práticas gastronômicas podem proporcionar.

Em um estudo realizado na Turquia, Sariođlan & İskenderođlu (2016) constataram que as plantas endêmicas comestíveis, isto é, as plantas locais, são

um diferencial para os turistas que visitam a região em questão, contribuindo para o desenvolvimento do turismo rural.

Para Taveira (2020) o exotismo do ingrediente é uma grande atração não apenas para os turistas estrangeiros, mas também para o público interno (brasileiros), o *chef* cita por exemplo o caso do jambu, do tucupi e do palmito pupunha fresco com mel, sendo este último consumido por determinados grupos indígenas. O *chef* destaca o jambu com suas características anestésicas como o ponto alto da refeição apresentada. Recorda-se de Gândara (2008, p.184) que diz: “O que se oferece é muito mais do que uma iguaria, é uma experiência gustativa e cultural, que aproxima o consumo alimentar da concepção de consumo simbólico”. Um consumo simbólico no contexto da hospitalidade que difere daquele consumo alimentar do seu cotidiano.

O Brasil com suas dimensões continentais possui biomas e raízes alimentares muito diferentes entre si. Cerrado, Pantanal, Mata Atlântica, Amazônia, Caatinga e Pampa, proporcionam produtos da terra que são considerados incomuns por brasileiros dentro do próprio país, o que demonstra uma infinita possibilidade de desenvolvimento territorial por meio do turismo gastronômico. Acrescenta-se que, por estas questões, plantas consideradas PANC em uma determinada localidade, podem não ser em outras. O jambu é uma PANC na cidade de Foz do Iguaçu, mas não é em Belém – PA. São ressignificações dependentes do tempo e do espaço.

As PANC nos cardápios

Foi questionado aos *chefs* quais PANC estão presentes nos cardápios e como estão inseridas. Casu (2020) diz que a maioria dos pratos levam algum ingrediente PANC e que ainda não consegue atingir a totalidade do cardápio pois trabalha com um alto volume de pratos *a la carte* por dia, em torno de 350 a 400 pratos. Ele ressalta que as PANC podem agregar à preparação gastronômica de diferentes modos, como sabor, coloração, aroma, valor nutricional, entre outros. O *chef* conta que no restaurante eles valorizam as PANC, ou seja, eles informam os clientes que utilizam e que trabalham com esses ingredientes, inserindo no

cardápio o nome do respectivo insumo utilizado e o que ele representa ou qual o benefício que acrescenta ao prato.

As PANC⁷ mencionadas pelos *chefs* foram ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), feijão borboleta (*Clitoria ternatea*), jambu (*Acmella oleracea*), taioba (*Xanthosoma taioba*), vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), pacová⁸ (*Phenakospermum guyannense*), azedinha (*Rumex acetosa*), curry (*Murraya koenigii*), limão cravo⁹ e broto de bambu (não sendo possível identificar a espécie). Destes foram identificados a utilização de diferentes partes das plantas, fato que corresponde ao apontado por Kinupp & Lorenzi (2014), sendo estas: brotos, flores, folhas e sementes.

Diversos pesquisadores têm estudado os benefícios nutricionais e propriedades funcionais das PANC, assim, para destacar a importância destes alimentos, realizou-se uma breve explanação das principais características das PANC mencionadas nas entrevistas.

O ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) é reconhecido por seu alto valor proteico, podendo incrementar dietas de populações de baixo poder aquisitivo e também de públicos específicos como veganos e vegetarianos (VEGA, 2019). As flores do feijão borboleta (*Clitoria ternatea*) são fontes de antocianinas e flavonoides com poder antioxidante (FUZETTI, 2020), sua utilização tem sido, como destacado pelo *chef* Cassu (2020), como corante alimentício. O jambu (*Acmella oleracea*) possui uma substância bioativa denominado espilantol que garante sua conhecida ação anestésica. É utilizado na medicina popular e na gastronomia – principalmente a paraense (GILBERT; FAVORETO, 2010). A taioba (*Xanthosoma taioba*) é fonte importante de minerais como ferro, potássio, cálcio e manganês, fonte de vitamina C e possui fibras solúveis e insolúveis, além de ser fonte de proteína (PINTO, 1998). A vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*) possui baixo valor calórico, bom valor proteico, ação antioxidante devido à presença de ácido ascórbico e também é fonte de fibras (SILVA; WIEST;

⁷ Todos os nomes científicos foram baseados na obra de Kinupp & Lorenzi (2014).

⁸ Assim foi mencionada pelo *chef*. Porém pela descrição do profissional, entende-se que popularmente esta PANC é conhecida como sororoca ou pacová-sororoca.

⁹ O livro base da pesquisa não considera o limão cravo uma PANC.

CARVALHO, 2016). O pacová¹⁰ (*Phenakospermum guyannense*) possui compostos fenólicos, amido, proteína e lipídios. Na Amazônia as sementes são tostadas e utilizadas para fins alimentícios. Há pouca bibliografia sobre o tema (OLIVEIRA, *et al.*, 2012). A azedinha (*Rumex acetosa*) possui grande presença de antioxidantes como o resveratrol e a emodina, tendo alto valor medicinal e funcional (SANTOS, 2017). E o curry (*Murraya koenigii*), utilizado no tradicional método medicinal indiano Ayurveda, apresenta potencial terapêutico, além de ser base de condimentos da culinária deste país (PRIYANKA; NAHATA; DIXIT, 2011).

De acordo com as entrevistas, foi verificado que as PANC estão inseridas em preparações do *couvert* às sobremesas, de molhos às bebidas. Alguns exemplos mencionados por Casu (2020) foram a caipirinha com flor do feijão borboleta, gelo azul com o pigmento da flor do feijão borboleta, conserva de brotos de bambu e nhoque de mandioca com molho de ora-pro-nóbis. Além das informações repassadas pelo *chef*, observa-se no site do Parque das Aves¹¹ outras opções de preparações com PANC presentes no cardápio, como a coxinha vegetariana de jaca que leva ora-pro-nóbis, sonho de mandioca que leva cumaru¹² (*Dipteryx odorata*) e gim flamingo que também possui cumaru na elaboração. Já Taveira (2020) mencionou o uso do jambu no tradicional prato da cozinha paraense pato no tucupi e na manteiga de jambu.

Considerações Finais

A partir das reflexões levantadas neste artigo, considera-se importante a inserção de PANC em cardápios de restaurantes, de forma a valorizar o uso e a origem das mesmas, divulgando sua existência e contribuindo com a diversificação dos produtos utilizados no cenário gastronômico e na alimentação

¹⁰ Assim foi mencionada pelo *chef*. Porém pela descrição do profissional, entende-se que popularmente esta PANC é conhecida como sororoca ou pacová-sororoca.

¹¹ Ver mais em: PARQUE DAS AVES. 5 novidades para provar no restaurante do Parque das Aves. Disponível em: <<https://blog.parquedasaves.com.br/2019/10/restaurante-parque-das-aves-foz-do-iguacu/>>. Acesso em 6 jun. 2020.

¹² Descrita em Kinupp & Lorenzi (2014) como cumaru-de-cheiro.

humana. Além disso, destaca-se a importância da existência dessas opções para o público vegetariano.

Na pesquisa realizada, observa-se que as PANC já são uma realidade no contexto turístico de Foz do Iguaçu mesmo que em um baixo número de estabelecimentos. Estes ingredientes locais, “autênticos” e regionais atraem turistas na busca de experiências e ofertas intangíveis, podendo se tornar mais um atrativo para a localidade. Por meio da cadeia produtiva da gastronomia envolvendo produtos locais, preservação de espécies, pequenos produtores locais, *chefs*, cozinheiros, garçons e comensais conscientes, este atrativo pode colaborar para um desenvolvimento territorial sustentável.

Referências Bibliográficas

ALMENDRA, Marcela Sobreira Sepúlveda. et al. Reflexões além da gastronomia: ogms, biodiversidade, patrimônio imaterial. In: **Anais Fórum Internacional de Turismo do Iguassu**. Foz do Iguaçu, 2016.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com Unhas, Dentes e Cuca: Prática Culinária e Papo-cabeça ao alcance de Todos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BARBIERI, Rosa Lía. *et al.* Agricultural Biodiversity in Southern Brazil: Integrating Efforts for Conservation and Use of Neglected and Underutilized Species. **Sustainability**, 6, p. 741-757, 2014.

CASEMIRO, Ítalo de Paula; Vendramini, Ana Lúcia do Amaral. Plantas alimentícias não convencionais no Brasil: o que a Nutrição sabe sobre este tema? **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**. v. 15, 2020.

CASU, Massimiliano. Entrevista concedida em 06/06/2020 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

DI RENZO, Ernesto. **Mangiare l'autentico: Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e indústria della nostalgia**. 2a ed. Roma: UniversItalia, 2015.

FONSECA, Cristine. *et al.* A importância das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) para a sustentabilidade dos sistemas de produção de base ecológica. **Cadernos de Agroecologia**. Anais do VI CLAA, X CBA e V SEMDF – v.13, n.1, 2018.

FUZETTI, Caroline Gregoli. **Secagem por *spray drying* do corante natural azul de flores comestíveis da ervilha borboleta (*Clitoria ternatea* L.) com diferentes agentes carreadores**. [dissertação]. São José do Rio Preto: Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, 2020.

International Congress and Convention Association. **ICCA Statistics Report 2018: Country & City Rankings**. Disponível em: <file:///C:/Users/Dell/Downloads/2018-Country-and-City-Rankings_Public-Abstract%20(2).pdf>. Acesso em: 28 jun. 2020.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, A ; ANSARAH, M.G.R. (Org.). **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2008, v. 1, p. 179-194.

GILBERT, Benjamin; FAVORETO, Rita. *Acmella oleracea* (L.) R. K. Jansen (Asteraceae) – Jambu. **Revista Fitos**, v. 5, n. 1, p. 83-91, 2010.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (BR). **Biodiversidade Brasileira**. Disponível em: <<https://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>>. Acesso em: 17 jun. 2020.

MINISTÉRIO DO TURISMO (BR). **Estudo da Demanda Turística Internacional Brasil – 2018**. Brasília (DF), 2019. Disponível em:

<file:///C:/Users/Dell/Downloads/Demanda_Internacional_2018_-_Apresentacao.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2019.

OLIVEIRA, Andréia Barroncas de. et al. Morfoanatomia e histoquímica da semente de sororoca (*Phenakospermum guyannense* (Rich.) Endl. - Strelitziaceae). **Revista Brasileira de Sementes**, v.34, n. 2, p. 280-287, 2012.

ORTIZ, Renato. **Cultura e Modernidade: a França no século XIX**. São Paulo: Brasiliense, 1998.

PARQUE DAS AVES. **Conheça tudo sobre PANCs**. Disponível em: <<https://blog.parquedasaves.com.br/2020/01/panc-mata-atlantica/>>. Acesso em 6 jun. 2020.

PARQUE DAS AVES. **5 novidades para provar no restaurante do Parque das Aves**. Disponível em: <<https://blog.parquedasaves.com.br/2019/10/restaurante-parque-das-aves-foz-do-iguacu/>>. Acesso em 6 jun. 2020.

PINTO, Nísia Andrade Villela Dessimoni. **Avaliação química das folhas, limbos e caules da taioba (*Xanthosoma sagittifolium* Schott), visando seu aproveitamento na alimentação humana**. [dissertação]. Lavras: Universidade Federal de Lavras, Lavras, 1998.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Tradução: Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

PRIYANKA, Gupta; NAHATA, Alok; DIXIT, Vinod. An update on *Murraya koenigii* Spreng: a multifunctional Ayurvedic herb. **Journal of Chinese Integrative Medicine**, v. 9, n. 8, p. 824-833. 2011.

Produção de alimentos no Brasil deve atingir 240,7 milhões de toneladas em 2019, diz IBGE. **G1**, São Paulo, 10 out. 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2019/10/10/producao-de-alimentos-no-brasil-deve-atingir-2407-milhoes-de-toneladas-em-2019-diz-ibge.ghtml>>. Acesso em 17 jun. 2020.

Restaurante do Parque das Aves oferece sabor local da tríplice fronteira. **ClickFoz**, Foz do Iguaçu, 18 jul. 2019. Disponível em: <<https://www.clickfozdoiguacu.com.br/restaurante-do-parque-das-aves-oferece-sabor-local-da-triplice-fronteira/#>>. Acesso em 6 jun. 2020.

RIBEIRO-MARTIN, Clarissa de Souza; SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo, Visão e Ação**. 20 (1) p.184-208, 2018.

RICHARDS, Greg. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). **Tourism and Gastronomy**. London: Routledge, 2002. p.3-21.

SAMPAIO, Francisco. A gastronomia como produto turístico. **Exedra**: Coimbra. n.4, p. 119-134, 2010.

SANTOS, Ênio Rafael de Medeiros. **Desenvolvimento de processos extrativos a partir da *Rumex acetosa* e caracterização química de seus extratos**. [tese] Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2017.

SARIOĞLAN, Mehmet; İSKENDEROĞLU, Mert. The Importance of Indigenous Edible Plant Species to Rural Tourism Development (Sample of Seferihisar). **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**. 4/3, p.3-12, 2016.

SILVA, Analú Barbosa da; WIEST, José Maria; CARVALHO, Heloisa Helena Chaves. Compostos químicos e atividade antioxidante analisados em *Hibiscus rosa-sinensis* L. (mimo-de-vênus) e *Hibiscus syriacus* L. (hibisco-da-síria). **Brazilian Journal of Food Technology**, v.19, p.1-9, 2016.

STEFANUTTI, Paola; WELTER, Viviane Silva; GREGORY, Valdir. Turismo gastronômico e controle aduaneiro na fronteira entre Brasil e Argentina. **Tourism and Hospitality International Journal**, v. 12, p. 122-138, 2019.

TAVEIRA, Fabio Del Antonio. Entrevista concedida em 22/06/2020 à Jade Zamarchi, Foz do Iguaçu.

VEGA. Cesar Florentino Puma. **Aspectos nutricionais em ora-pro-nobis (pereskia aculeata Mill.) relacionados a micro-organismos promotores de crescimento vegetal e características químicas e físicas do solo.** [dissertação]. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2019.