



### Hortalças não-convencionais

Muitas plantas denominadas “matos”, “danhinhas”, “invasoras” ou “inços” são espécies com importância ecológica e significativo potencial econômico como alimentícias. Entre essas plantas, aquelas classificadas como hortalças são as mais negligenciadas. Nos países tropicais e subtropicais, detentores da maior biodiversidade, a falta de pesquisa a longo prazo, divulgação, valorização e valoração das espécies nativas é um contra-senso à tão citada e defendida riqueza biológica. O uso e a valorização das hortalças não-convencionais (HNC) são ainda menores quando comparados às frutas não-convencionais, que têm o apelo da cor, doçura e suculência. Ainda assim, algumas espécies de HNC fazem parte da culinária regional. Entre estas destacam-se, na região Norte do Brasil, o jambu (*Acmella oleracea* (L.) R.K.Jansen - Asteraceae), componente essencial do tacacá, prato típico da culinária amazônica, e a chicória-de-caboclo (*Eryngium foetidum* L. - Apiaceae), já cultivada e comercializada como um condimento essencial em alguns pratos. No Sul do Brasil há várias espécies deste gênero merecedoras de pesquisas (e.g., *E. nudicaule* Lam., *E. horridum* Malme e *E. pandanifolium* Cham. & Schlecht.). A primeira é similar à espécie cultivada. Das duas últimas podem ser consumidas as

bases caulinares e os tenros escapos das inflorescências jovens cozidos, gratinados ou em picles.

Merece menção também o ora-pro-nóbis ou carne-de-pobre (*Pereskia aculeata* Mill. - Cactaceae; capa, imagem superior esquerda), mais usado na culinária mineira. Mesmo com o Festival do Ora-Pro-Nóbis realizado em Minas Gerais e muitos trabalhos publicados, ainda é grande o potencial inexplorado desta espécie pela indústria alimentícia. O ora-pro-nóbis pertence a um dos dois gêneros das cactáceas que apresenta folhas verdadeiras. Muitas espécies desta família, além de produtoras de frutos comestíveis, podem ter seus cladódios usados como verdura, com diferentes modos e opções de preparo. O uso das Cactaceae é comum no México, como o nopal (*Nopalea cochenillifera* (L.) Lyons), espécie também cultivada no Brasil como ornamental e forrageira e que pode ser consumida como verdura e sucos verdes.

Entre as hortalças subutilizadas, destacam-se as taiobas, taiás, mangarás e mangaritos (*Xanthosoma* spp. - Araceae). Deste gênero nativo salienta-se a taioba (*X. sagittifolium* (L.) Schott; capa, imagem inferior direita) que, além das folhas, produz grande quantidade de tubérculos amiláceos, saborosos quando consumidos cozidos, fritos, ensopados ou transformados em pães e bolos. Entre as Dioscoreaceae nativas algumas também podem ter seus tubérculos consumidos, e.g., a caratinga (*Dioscorea dodecaneura* Vell.). No Sul do país há uma hortalça tuberosa, de uso local consagrado e com alto valor de mercado: *Tropaeolum pentaphyllum* Lam. - Tropaeolaceae. (Capa, imagens no canto inferior esquerdo). Esta espécie possui diversos nomes populares: cinco-chagas, sapatinho-do-diabo, sapatinho-de-iaíá, chagas-miúdas, falso-crem, crem-trepador, crem-domato e capuchinha, entre outros.

No entanto, os mais difundidos no comércio são batata-crem ou crem. Os tubérculos, que chegam a atingir mais de 500 g, apresentam casca suberosa e fissurada e região interna branca, com odor forte e sabor pungente. Ralados e conservados em vinagre são usados como condimento em diferentes pratos a base de carnes e sopas. As folhas e flores cruas em saladas ou refogadas são muito saborosas e atrativas, mas com uso pouco conhecido. O mesmo ocorrendo com os frutos picantes que podem ser consumidos em conservas. No entanto, apesar do uso tradicional como medicinal e condimentar e do potencial para cultivo em maior escala e domesticação, pouco se conhece sobre sua biologia e aspectos fitotécnicos.

Outra hortalça diferenciada é um parente silvestre do mamoeiro, com uso regional consagrado e grande potencial econômico. É a espécie *Vasconcella quercifolia* A. St.-Hil - Caricaceae (Capa, imagem superior direita), mais conhecida pelo sinônimo *Carica quercifolia* (A. St.-Hil.) Hieron. É chamada de jaracatiá, coco-de-pobre, pau-de-coco, mamute, mamãozinho-do-mato e mamão-brabo. No Rio Grande do Sul é elaborado e comercializado um doce sob o nome de doce-de-jaracatiá, doce-do-pau ou pau-ralado, denominações advindas do fato de que é elaborado com a medula ralada dos ramos e tronco. Como a espécie apresenta crescimento rápido e ramificação, a matéria-prima para a confecção do doce é obtida dos ramos mais grossos podados, não precisando eliminar as árvores. Os frutos verdes ainda são umas das melhores fontes de papaína, uma enzima proteolítica usada na indústria alimentícia e farmacológica.

As espécies salientadas permitem vislumbrar a enorme disponibilidade alimentar a ser pesquisada e explorada. No entanto o padrão alimentar está cada vez mais globalizado. Nos alimentamos com nada mais que 10 a 20 espécies por dia, considerando todas

as refeições. A média anual não ultrapassa 100 espécies e, em geral, 52% das espécies utilizadas na alimentação mundial têm origem na Eurásia. Esta especialização alimentar e a baixa sazonalidade podem restringir a diversidade de nutrientes ingeridos, especialmente oligoelementos e substâncias antioxidantes. Neste aspecto, as hortalças (folhosas, tuberosas, floríferas), especialmente as HNC, contribuem sobremaneira com micronutrientes vitais para o correto funcionamento do organismo humano, bem como com altos teores de fibra alimentar, itens presentes em baixíssimo teor em alguns alimentos industrializados de amplo consumo.

A riqueza de HNC do Brasil é imensa. Neste artigo foram feitas apenas algumas considerações gerais sobre umas poucas espécies, com o intuito tão somente de chamar a atenção para a biodiversidade brasileira, sem a mínima pretensão de listar as espécies-chave. Cabe frisar mais uma vez a necessidade de pesquisas sobre caracterização e conservação de recursos genéticos, melhoramento, sistemas de cultivo e processamento agroindustrial das espécies de HNC, especialmente as nativas. O fomento a linhas de pesquisas duradouras voltadas para o estudo das HNC é urgente, para se conhecer melhor, produzir e conservar esta fitodiversidade. Do contrário, daqui a dezenas de anos nossas espécies, aquelas não extintas ou com reduzida variabilidade genética pela destruição dos habitats, ainda estarão precedidas das palavras “potenciais” ou “promissoras”.

**Valdely F. Kinupp; Ingrid B.I. de Barros - Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Faculdade de Agronomia, PPG Fitotecnia, Dep<sup>to</sup> de Horticultura e Silvicultura, Av. Bento Gonçalves, 7.712, Agronomia, 91.540-000 Porto Alegre-RS; valkinupp@yahoo.com.br; ingridb@ufrgs.br**