

Artigo original • Revisão por pares • Acesso aberto

## A ascensão das Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) na gastronomia brasileira (2014-2021): reflexões a partir da projeção midiática em reality shows

The rise of Non-Conventional Food Plants in Brazilian gastronomy (2014-2021): reflections based on media projection in reality shows

 Hully Pastorio Pereira,  Kelly Yshida

### Resumo

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) têm ganhado cada vez mais espaço na gastronomia brasileira. Elas são parte importante no aumento do interesse por alimentos provenientes de sistemas sustentáveis, obtendo destaque diante de demandas por produtos de mais qualidade e com cadeias produtivas justas. A partir de revisão bibliográfica e análise de fontes midiáticas, este ensaio visa refletir sobre a ascensão das Panc na gastronomia entre 2014 e 2021, momento de intensa divulgação midiática da área, como demonstram alguns reality shows aqui analisados. Para isso, são abordados fatores centrais desse movimento, pautado pelo aumento da visibilidade política e social da gastronomia e pelo diálogo entre a ampliação das dimensões que interessam à área e suas demandas externas.

**Palavras-chave:** Plantas Alimentícias Não Convencionais; Gastronomia brasileira; Sustentabilidade; Reality shows.

### Abstract

The Non-Conventional Food Plants are becoming more popular in Brazilian Gastronomy. They have an important role in the increased interest in sustainable systems and in the demands for higher quality products and fair trade. Based on a literature review and analysis of media sources, we studied the rise of Non-Conventional Food Plants in Gastronomy between 2014 and 2021, a moment of intense media dissemination for Gastronomy in Brazil, demonstrated here by reality shows. For this, we considered factors as the raise of political and social visibility of gastronomy and the dialogue between the Gastronomy interests and external demands.

**Keywords:** Non-Conventional Food Plants, Brazilian Gastronomy, Sustainability, Reality shows.

### Citação sugerida

PEREIRA, Hully P; YSHIDA, Kelly. A ascensão das Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) na gastronomia brasileira (2014-2021): reflexões a partir da projeção midiática em reality shows. Revista IDeAS, Rio de Janeiro, v. 18, p. 1-15, e024006, jan./dez. 2024.

**Licença:** Creative Commons - Atribuição/Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).

**Submissão:**  
29 dez. 2023

**Aceite:**  
02 jul. 2024

**Publicação:**  
27 dez. 2024

## Introdução

As relações que envolvem a alimentação são cada vez mais relevantes para a gastronomia, tornando-se crescente a preocupação com as diversas dimensões dos alimentos (econômicas, sociais, políticas, culturais), desde a produção até o consumo. Nesse sentido, a demanda pelo conhecimento sobre

as Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) tem reiterado a importância dos debates externos e interdisciplinares à área, pois vincula-se tanto ao interesse pela valorização de produtos nativos e regionais na composição da identidade gastronômica nacional quanto aos debates sobre produção sustentável de alimentos e segurança alimentar.

Diante dessa ampliação, este ensaio visa refletir sobre a ascensão das Panc na gastronomia brasileira no início do século XXI. Buscamos uma trajetória a partir de mobilizações sociais e acadêmicas que colocaram o debate em evidência nacional. Detivemo-nos também no interesse da gastronomia pela biodiversidade, inicialmente por intermédio de *chefs* estrangeiros(as) e atualmente pelo diálogo com as mobilizações citadas anteriormente. Para exemplificar essa conjuntura, apresentamos a presença das Panc em *reality shows*, que têm sido mediadores importantes na divulgação da área.

### **Mudanças nos modos de produção dos alimentos**

Ao contrário da teoria de Thomas Malthus, que considerava que a produção de alimentos não seria suficiente para suprir as necessidades da população mundial,<sup>1</sup> o aumento populacional não é justificativa para a existência da fome. Entre outras mudanças que contribuíram para o aumento da produção no campo, a partir da segunda metade do século XX, a Revolução Verde impulsionou investimentos na modernização agrícola, alterando as formas de cultivo e as relações de trabalho nos países em desenvolvimento (Altieri, 2004, p. 19). Em grande medida, as iniciativas foram de empresas privadas sem relação com a cultura alimentar, a sociedade e a biodiversidade das regiões. Sob a justificativa de aumentar a produção de alimentos, tornou-se crescente a utilização de insumos químicos, mecanização e sementes geneticamente modificadas (Altieri, 2004, p. 7). A agricultura familiar e os conhecimentos tradicionais não foram incluídos nesta revolução, tornando difícil a competição com a nova estrutura produtiva.

Os motivos que levaram ao êxodo rural a partir desse período foram vários, conforme a época, a região e o destino que os(as) migrantes buscavam. Alguns desses motivos foram apontados por Durham (1973), sendo interpretados como uma tentativa de melhorar de vida, uma forma de denúncia da deterioração da vida rural relacionada ao poder de atração da cidade. Enquanto a paisagem e a vida urbana começaram a experienciar os impactos dessa migração, o resultado no campo foi o aumento da concentração

---

<sup>1</sup> De acordo com a teoria de Thomas Malthus (1766-1834), enquanto a população crescerá em progressão geométrica (2, 4, 8, 16, 32, ...), a produção de alimentos crescerá em progressão aritmética (2, 4, 6, 8, 10, ...) (Alves, 2002) e, portanto, seria insuficiente caso o crescimento populacional não fosse contido.

fundiária, evento recorrente ao longo da história do Brasil, além do desmatamento de biomas nativos para o cultivo de monoculturas.

Nesse cenário de exclusão, o aumento da produtividade de alimentos não se tornou garantia de segurança alimentar, uma vez que o acesso a eles continuou sendo regulamentado pela renda. Enquanto a prioridade passou a ser a expansão da produção de *commodities*,<sup>2</sup> ficaram em segundo plano demandas como reforma agrária e políticas de incentivo à agricultura familiar. Cerca de dois séculos depois de Malthus, o cenário de insegurança alimentar demonstra que a falta de acesso a alimentos com qualidade e em quantidade adequada continua sendo um problema a ser enfrentado.

No Brasil, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), a expectativa para a safra de grãos no ciclo 2021/2022 era de 272,5 milhões de toneladas, representando um aumento de 6,7% em relação à temporada anterior (Conab, 2022). Concomitantemente, 125,2 milhões de pessoas não tinham acesso regular e permanente a alimentos; e mais de 33 milhões viviam no grau mais grave de insegurança alimentar (Rede Penssan, 2022, p. 17). De acordo com o relatório da Organização das Nações Unidas (ONU) sobre o *Estado da Insegurança Alimentar e Nutrição no Mundo (2021)*, cerca de um décimo da população global estava em condição de subalimentação no ano anterior (FAO, 2021).

Essa breve explicação é fundamental para entendermos que a produção de alimentos exerce função social, econômica e também de preservação e valorização da sociobiodiversidade. Vinculado a isso se consolida o debate sobre as Panc no país, possibilitando a divulgação de plantas disponíveis a serem inseridas na alimentação, com potencial para se tornarem fontes de renda de famílias à margem da produção em larga escala. Veremos, a seguir, como esse debate encontrou condições favoráveis e foi apropriado pela gastronomia.

### **Insumos brasileiros e a alta gastronomia**

A valorização da biodiversidade na gastronomia não é recente. Podemos exemplificá-la com o interesse de *chefs* franceses(as) adeptos(as) da *Nouvelle Cuisine*, movimento que já estava em curso na cozinha francesa, mas que foi “lançado” em 1973 na revista *Gault Millau*. A *Nouvelle Cuisine* trouxe renovação na preparação e na estética dos pratos. Entre os “mandamentos” estabelecidos na publicação estavam o uso de produtos frescos e de alta qualidade, a importância da nutrição e a valorização da criatividade, em oposição à rigidez de outrora. De acordo com o pesquisador Alain Drouard

---

<sup>2</sup> Uma das *commodities* com destaque no Brasil é a soja. Diana Aguiar, autora do *Dossiê crítico da logística da soja* (2021, p. 6), aponta que em 43 anos a produção de soja foi ampliada em dez vezes, com aumento de mais de cinco vezes da área plantada relativo ao período de 1977 (aproximadamente 7 milhões de hectares) a 2020 (aproximadamente 37 milhões de hectares).

(2009, p. 295), “a *Nouvelle Cuisine* associou e combinou ingredientes de maneiras nunca antes ensaiadas”.

Naquele momento de expansão cultural ocorreu “uma desterritorialização do campo da gastronomia, uma decadência da hegemonia francesa e um fortalecimento das tradições alimentares regionais em âmbito mundial” (Bueno, 2014, p. 8). A partir da década de 1970, a gastronomia passou pelo aumento da visibilidade com *chefs* atuando na América Latina, nos Estados Unidos, na África e na Ásia (Bueno, 2016, p. 443). No Brasil, isso também impulsionou a consolidação da área que, em pouco tempo, ganhou expressividade midiática, seguindo o processo apresentado por Bueno (2016, p. 443):

Esse protagonismo transparece na expansão das publicações na área (livros, revistas especializadas e cadernos de jornais) e na crescente visibilidade adquirida pelo setor na mídia (programas de televisão, documentários, filmes, difusões radiofônicas, entre outros), responsável pela transformação dos *chefs* em verdadeiras celebridades.

A vinda para o Brasil de *chefs* franceses adeptos da *Nouvelle Cuisine* em uma “missão gastronômica”, tendo como principal referência Paul Bocuse, teve impactos positivos no país. Entretanto, houve uma hierarquização validando gostos e estabelecendo o que seria de maior valor. É interessante observar a experiência de Bocuse, ao passar pelo estado do Pará:

Na auspiciosa visita, o *chef*, junto a seu grupo de “missionários”, entusiasmado com ingredientes e pratos regionais, aclamou: “*Il faut sauver la cuisine brésilienne!*”. Bocuse referia-se a ingredientes e pratos “autenticamente” brasileiros em desvalorização – produtos “exóticos” os quais, mediante o *savoir-faire* de *chefs*, aos olhos estrangeiros, poderiam ser “resgatados” e “convertidos” em “boa cozinha” (Previatti, 2021, p. 336).

A proposta de unir o *savoir-faire* francês com o *terroir* brasileiro teve grande sucesso e foi uma estratégia importante para o grupo, como ocorreu com o *chef* Laurent Suaudeau: “Já colocava nos pratos aipim e maracujá, mandioquinha com caviar, tucupi no lugar de vinagre, jaca e jabuticaba”; e mais, “Laurent lembra que ele e o colega francês Claude Troigros, que aterrissou no Rio de Janeiro no mesmo período, foram pioneiros em explorar essa área hoje tão comentada”. As demandas políticas e ambientais estavam presentes na produção daqueles *chefs*, que reivindicavam a necessidade de incentivo à agricultura familiar e às redes de pequenos produtores (Escola, 2022).

No primeiro momento, o movimento de expansão da gastronomia francesa contribuiu para a consolidação e a visibilidade da profissão no Brasil.

Suaudeau, por exemplo, criou uma escola onde foram formados(as) cozinheiros(as) prestigiados(as). Recentemente, notou-se a ampliação da atuação de *chefs* que, ao exercerem “papel mediador das práticas culinárias no espaço doméstico” (Previatti, 2021, p. 332), ganharam destaque como vozes relevantes na opinião pública brasileira.

Cabe reiterar que o interesse pela sustentabilidade vem de demandas externas e demonstra a ampliação da abordagem sobre a gastronomia. Entre esses movimentos destaca-se a agroecologia, que fornece uma estrutura de entendimento e ação que integra dimensões ecológicas, sociais e culturais. Ela busca incentivar os sistemas agrícolas provenientes das experiências de agricultores(as) tradicionais em sistemas sustentáveis, o que contribui para questões como a preservação ambiental, a diversificação da produção e a melhora da qualidade das dietas alimentares (Altieri, 2004, p. 23-26).

Outro movimento vindo da Europa e que merece destaque no desenvolvimento desse olhar renovado para a produção dos alimentos é o *Slow Food*, formalizado em 1989, em contraposição ao sistema industrial, defendendo a produção e o consumo de “alimentos bons, limpos e justos” (Birochi; Rover; Schultz, 2019). Na prática, a garantia de insumos variados e de qualidade é um processo que vai além do plantio, demandando condições ambientais, conhecimentos e trabalhos específicos. Como não poderia ser diferente, isso não é possível sem o comprometimento com debates sobre as questões da distribuição da terra, da manutenção dos povos e comunidades tradicionais e do controle de agroquímicos.

Assim, a gastronomia, que séculos antes era restrita às elites econômicas, hoje busca outro referencial:

A tradição clássica francesa, um referente nacional, que até pouco tempo unia o campo, foi substituída por um outro de âmbito universal: o discurso pelo engajamento do trabalho dos *chefs* na recuperação do planeta. Mas essa tarefa se efetiva a partir das diversidades regionais. Portanto, trata-se de um referente universal que promove a diferenciação e também a desterritorialização, aprofundando um processo deslançado pela *Nouvelle Cuisine* (Bueno, 2016, p. 454).

Internacionalmente, ganham destaque os locais com grande biodiversidade, como o Brasil, e o(a) *chef*, como representante da área, tornou-se “também promotor de utopias, trabalhando em conexão com os pequenos produtores e ajudando a preservar a biodiversidade do planeta” (Bueno, 2016, p. 455). Conhecer e poder consumir insumos que eram utilizados apenas por *chefs* são condições que colaboraram para o aumento do interesse na área, facilitado pelo espaço na mídia. Desta forma,

a incorporação de ingredientes nativos e de fácil acesso no mercado viabilizou economicamente a gastronomia para um público mais amplo, que tem acompanhado essas

transformações pelos programas ministrados por *chefs* na televisão, contribuindo para a sua difusão no país (Bueno, 2016, p. 455).

Fatores como a abertura da *Nouvelle Cuisine* para a biodiversidade brasileira, a divulgação das ideias da agroecologia e do movimento *Slow Food*, a nova geração de *chefs* dedicados(as) a valorizar os produtos nacionais, aliados às demandas socioambientais externas e ao espaço público que a área ganhou no século XXI no Brasil, criaram um ambiente favorável para a divulgação e uso das Panc na gastronomia.

### **A consolidação das Panc no debate nacional**

O termo *Plantas Alimentícias Não Convencionais* era pouco usual quando foi utilizado pelo pesquisador Valdely Ferreira Kinupp em sua tese de doutorado na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em 2007. Na sequência, o acrônimo Panc foi proposto pela nutricionista Irazy Arteche, em um projeto de capacitação para acampados(as) e assentados(as) do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra na região metropolitana de Porto Alegre, no Rio Grande do Sul (Kinupp, 2022). Em decorrência das pesquisas, Valdely Kinupp e Harri Lorenzi lançaram, em 2014, o livro *Plantas alimentícias não convencionais (Panc) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. A partir desse momento, não apenas as plantas não convencionais tornaram-se mais conhecidas, mas reforçou-se o debate que já vinha sendo construído sobre a necessidade de modos de produção ambiental e socialmente mais sustentáveis.

É importante destacar que se trata de plantas disponíveis na natureza, muitas já consumidas regionalmente e em menor escala, e que havia pesquisas anteriores sobre temáticas semelhantes, tanto em âmbito nacional quanto internacional (Padilha, 2021). No Brasil, destaca-se o caso das “hortaliças não convencionais”, que aparecem no *Manual de Hortaliças Não Convencionais*, elaborado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em 2010. O documento demonstra que havia iniciativas anteriores apresentando características, formas de cultivo e, de forma simplificada, usos na alimentação de plantas como capuchinha, beldroega, ora-pro-nóbis, peixinho e vinagreira. Essas hortaliças foram assim definidas.

As hortaliças não convencionais são aquelas com distribuição limitada, restrita a determinadas localidades ou regiões, exercendo grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais. Além disso, são espécies que não estão organizadas enquanto cadeia produtiva propriamente dita, diferentemente das hortaliças convencionais (batata, tomate, repolho, alface etc...), não despertando o interesse comercial

por parte de empresas de sementes, fertilizantes ou agroquímicos (Brasil, 2010, p. 6).

E sua importância foi destacada na medida em que:

O resgate e a valorização dessas hortaliças na alimentação representam ganhos importantes do ponto de vista cultural, econômico, social e nutricional considerando a tradição no cultivo, por várias comunidades, e sua contribuição em termos de nutrição. Trata-se de uma questão de segurança e de soberania alimentar estimular a produção e o consumo das hortaliças não convencionais, em vista de suas características nutraceuticas e da sua rusticidade de cultivo (Brasil, 2010, p. 10).

Embora publicações sobre a temática continuassem ocorrendo, levantamentos de pesquisas científicas demonstram o aumento da produção sobre as Panc no Brasil a partir de 2013 (Casemiro; Vendramini, 2021).

Esse debate não fugiu à produção jornalística atenta à gastronomia. No jornal *Folha de S.Paulo*, de 29 de agosto de 2018, o texto do colunista Marcos Nogueira trouxe a chamada 'Pancs: chefs precisam aprender a transformar mato em comida'. O jornalista afirmava a importância do conceito: "Está defasado quem nunca ouviu falar das Pancs. (...) Os cientistas já fizeram sua parte. Os (ch)ativistas também têm feito um bom trabalho. Todo mundo que se importa com a humanidade tem interesse pelas Pancs" (Nogueira, 2018).

Embora a obra de Kinupp e Lorenzi traga diversos modos de utilização das plantas, existe a demanda pelo desenvolvimento de novas preparações e modos de agregar valor para quem as produz e comercializa. Na coluna citada anteriormente, Nogueira (2018) conclui: "Nada que desperte o apetite – os autores são pesquisadores, não cozinheiros" e completa apontando a necessidade de mudança nos hábitos alimentares dos(as) brasileiros(as): "para mudá-la é preciso mais do que a doutrinação insistente. Os *chefs* têm falhado miseravelmente com as Pancs. É deles a responsabilidade de completar o trabalho dos pesquisadores e da massa engajada". A crítica se torna uma provocação para que se consolide, nessa interdisciplinaridade, uma possível resposta para o problema que se coloca entre produção e consumo: "não vende porque não existe e não existe porque não vende" (Kinupp; Lorenzi, 2014, p. 19).

Kinupp se dirige a cozinheiros(as), indicando que sua obra pode servir para romper com a "monotonia" da alimentação. Utilizando como incentivo uma citação de Carlos Dória, destaca: "Daí a grande contribuição desta obra, pois 'a capacidade de inovação (de 'transgressão') depende, de fato, do repertório de ingredientes e produtos utilizados na experimentação gastronômica.'" Sugere uma "gastronomia de ingredientes":

A tendência é uma Gastronomia de Ingredientes e neste quesito o Brasil pode destacar-se, desde que se fuja do trivial e realmente *chefs* e empreendedores passem a fazer pesquisa de verdade e trabalhos em parceria com agricultores, biólogos, agrônomos e agroecólogos, os quais também precisam estudar mais e se qualificarem para verem com outros olhos (e outras línguas, com paladares mais refinados e holísticos) ingredientes diferenciados (Kinupp; Lorenzi, 2014, p. 25).

Nesse processo, o debate que se formava nos estudos acadêmicos e nos movimentos sociais foi incorporado por cozinheiros(as) que receberam o novo conceito em suas práticas. Isso se deu em um momento de aumento da visibilidade da gastronomia, abrindo a possibilidade para que as demandas dos movimentos em torno das Panc também ganhassem mais espaço.

### **O exemplo das Panc nos *reality shows* brasileiros de gastronomia**

A gastronomia se estrutura como área de conhecimento na França, servindo como forma de distinção social e como normalização de *como, o que e onde* se deve cozinhar e comer. Além de livros, revistas, colunas de críticas gastronômicas, guias de restaurantes e editoras especializadas, é cada vez mais recorrente a presença na televisão e na internet. Um dos modelos de programação no qual a gastronomia tem figurado são os *reality shows*,<sup>3</sup> que reforçam a ideia de que o uso e o consumo de determinados ingredientes e preparações conferem *status*, algo profundamente relacionado às condições econômicas e sociais.

Para apresentar um panorama da popularização das Panc, analisamos dois programas televisivos: *MasterChef Brasil* e *Mestre do Sabor*. *MasterChef Brasil* foi o primeiro *reality show* exclusivo de culinária veiculado na televisão aberta no país. Desde a sua estreia, em setembro de 2014, até dezembro de 2021, foram ao ar 12 temporadas, apresentando diversos grupos, como amadores (8 temporadas), profissionais (3 temporadas) e *kids* (1 temporada). O programa *Mestre do Sabor* foi escolhido por ser exibido em canal aberto na emissora de maior alcance nacional e por ter contado com três temporadas entre 2019 e 2021. Aqui, foram analisados episódios da primeira à oitava temporada do *MasterChef Brasil Amadores*, três temporadas de *MasterChef Profissionais* e uma temporada de *Mestre do Sabor*.

Um momento exemplar foi a apresentação do termo Panc no episódio 22 da 3ª temporada do *MasterChef Brasil Amadores*, em 2016, durante uma prova de eliminação. Os participantes demonstravam pouco conhecimento sobre as

---

<sup>3</sup> De acordo com a análise qualitativa do levantamento feito na plataforma Google Acadêmico com os termos "gastronomia" e "*reality shows*", entre os anos de 2014 e 2021, foram encontrados 27 trabalhos entre artigos, capítulos, dissertações e teses dedicados a analisar a relação entre gastronomia e *reality shows*.

plantas consideradas “mato”. Elas foram insumos obrigatórios na elaboração dos pratos apresentados aos(às) jurados(as), entre elas: capeba, vinagreira ou hibisco, tiririca, taioba, ora-pro-nóbis, peixinho, capuchinha e lírio do brejo. A *chef* Paola Carosella explicou que nem todas as plantas são comestíveis, porém, lembrou que há um universo de plantas comestíveis no Brasil, com grande potencial. Um dos exemplos de utilização que a *chef* apresentou foi um peixe envolto na folha de capeba, cujo gosto, quando cozida, seria semelhante à pimenta do reino.

Porém, anteriormente, insumos regionais já haviam aparecido no programa, como jambu e chicória do Pará no 15º episódio da 1ª temporada, em 2014, denominados “ingredientes do Pará”, que causaram receio nos(nas) participantes pela pouca familiaridade. A temática foi abordada também no 10º episódio da 4ª temporada de *MasterChef Amadores*, em 2017, em que o *chef* Thiago Castanho levou itens da culinária paraense, entre eles, semente de cumaru e jatobá. O que se pode notar é que a não convencionalidade relaciona-se à região do país onde são apresentados, os insumos citados não são convencionais nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, mas fazem parte das cozinhas do Norte. Além disso, o padrão de vida e de alimentação dos(das) brasileiros(as) se tornou mais urbano-industrial, ocasionando o desuso dessas plantas, antes mais comuns.

Na 5ª temporada do *reality*, em 2018, houve algumas menções ao termo Panc, como nos episódios 5, 7 e 21. No episódio 22, foi apresentado um sorvete de cumaru na prova final do programa, que chamou a atenção pelo caráter decisivo. Em outros momentos, *chefs* como Alex Atala foram convidados a desafiar os(as) participantes nas provas, nas quais não era raro serem citadas outras Panc e novas possibilidades de uso, como ocorreu na 3ª temporada da edição profissional do *reality*.

Na semifinal da 1ª temporada de *Mestre do Sabor*, em 2019, as plantas também ganharam destaque. O convidado para apresentá-las aos participantes foi Valdely Kinupp, que mostrou uma variedade delas, como vitória-régia, chaya, cará-moela, cipó-alho, beldroega, cariru, bardana, dente-de-leão e raiz de lótus, entre outras. Kinupp também explicou o significado do termo Panc, algumas possíveis formas de utilização e cocção, chamando a atenção para o fato de que muitas dessas plantas estavam disponíveis em diversas localidades do território nacional e a importância de priorizar alimentos da biodiversidade brasileira.

Embora semelhantes em alguns aspectos aos programas de culinária exibidos pela manhã em canais abertos, os *reality shows* surgem com o objetivo bem delineado de engajar o público e envolvê-lo para além do programa exibido. A partir desse engajamento percebe-se que os assuntos se tornam presentes nas redes sociais Instagram, TikTok e X (antigo Twitter). Afinal, trata-se de uma narrativa que abrange mais do que cozinhar:

A gastronomia neles inserida, dotada de mensagens simbólicas, elevando o saber-fazer à categoria de espetáculo e todo o seu entorno, incluindo imagens, personagens e performances, ultrapassa os limites da cozinha, transmitindo mensagens sobre como devemos ser, além de hábitos e até condutas sociais e morais (Lavinias, 2015, p. 4).

Durante a exibição de *Mestre do Sabor*, comentários feitos no Twitter apareciam em forma de legenda na tela. Havia pessoas reagindo com surpresa, por não conhecerem a utilização alimentícia de determinadas plantas, por já tê-las utilizado em preparos sem saber que existia uma classificação para elas e pela descoberta de algumas presentes em seus quintais. Ainda que a divulgação da nomenclatura Panc nem sempre estivesse nos programas, nota-se o interesse dos(as) cozinheiros(as) participantes e o engajamento do público quando eram apresentados insumos não convencionais.

Além de formadores(as) de opinião, os(as) *chefs* tornam-se divulgadores(as) de produtos e formas de fazer, atraindo um novo mercado consumidor. Por outro lado, é importante atentarmos para processos excludentes que possam ser gerados. Em trabalho recente, Gewehr e Souza (2022) percebem que, embora a gastronomia exerça o papel de divulgadora dos alimentos da sociobiodiversidade, a “gourmetização” destes insumos pode aumentar seu valor de mercado e levar à elitização.

Neste sentido, ao perceber a presença das Panc nos *realities* é imprescindível considerar que, mesmo se tratando de um espaço importante para divulgação, o formato é o de um produto midiático específico e com função ideológica.

No caso específico da gastronomia retratada nos programas do tipo *reality show*, a comida perde seu caráter puramente nutricional para adquirir uma conotação simbólica, influenciando os aspectos comportamentais e sociais. Sob esta perspectiva, o preparo de um prato de comida em um programa desse envolve questões bem mais complexas do que a transmissão de como devemos cozinhar ou mesmo o que cozinhar (Lavinias, 2015, p. 4).

Ou seja, os conteúdos passam por uma escolha, que formará um discurso a ser apresentado, e essa seleção envolve questões que vão além do alimento em si, como as relações de mercado. De todo modo, esses espaços têm se mostrado relevantes na divulgação da gastronomia e, por conseguinte, podem ser utilizados para divulgação de suas práticas e valores, que, aliados a modelos sustentáveis, tendem a ter impacto positivo na conscientização sobre o sistema que envolve a produção e o consumo dos alimentos.

Da mesma forma que a obra de arte serve como instrumento de distinção social, pois é decodificada por aqueles(as) que são instruídos(as) para

reconhecer seus códigos, na gastronomia ocorre o mesmo.<sup>4</sup> Se, por um lado, a forma como acontece a midiáticação é um dos fatores que embasa críticas à área, por outro, a divulgação das Panc nesses meios alargou o espaço para que sujeitos(as) diversos(as) compartilhassem seus conhecimentos e vissem suas culturas alimentares valorizadas. Além disso, destaca-se o caráter educativo quanto à garantia de uma alimentação saudável, divulgando o potencial alimentício dessas plantas e possibilitando novas oportunidades de consumo e de comercialização.

## Conclusões

O uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) está vinculado a um modelo de agricultura e de comércio hoje considerado alternativo em relação ao mercado convencional; são iniciativas aliadas à consciência de que é necessária a produção de alimentos em modos mais sustentáveis e democráticos e de que o problema da insegurança alimentar decorre de condições socioeconômicas que dificultam o acesso à alimentação de qualidade e em quantidade suficiente. A presença dessas questões na gastronomia tem servido tanto para o reconhecimento do impacto e da responsabilidade de profissionais da área quanto para incentivar e educar sobre o consumo de alimentos saudáveis.

A visibilidade das Panc faz emergir questões relevantes, como a preservação ambiental e a necessidade de estratégias interdisciplinares para a garantia de segurança e soberania alimentar e nutricional. Se é fato que para termos produtos *in natura* ou minimamente processados com qualidade (como os agroecológicos) precisamos de estruturas que assegurem outras práticas além da monocultura extensiva, é fundamental que a promoção desses produtos venha acompanhada da conscientização de que eles não “surgem” nas gôndolas de supermercados. Diferente disto, temos acompanhado nos últimos anos a crescente participação política de representantes da gastronomia nos embates entre modelos socioeconômicos que sustentam diferentes tipos de produção.

Cabe ainda destacar que os estudos e as iniciativas sobre agroecologia têm fornecido base científica e aliada aos conhecimentos tradicionais para o desenvolvimento de sistemas agrícolas que sejam férteis, biodiversos, com interação harmônica entre os seres humanos e o meio ambiente e que preservem as culturas e saberes locais. No mais, produtos decorrentes de

---

<sup>4</sup> Percebe-se que a valorização desses produtos – e dos debates a eles vinculados – opera mudanças nos gostos, aqui entendidos como socialmente produzidos, a partir da definição do sociólogo Pierre Bourdieu (2007, p. 13): “O gosto classifica aquele que procede à classificação: os sujeitos sociais distinguem-se pelas distinções que eles operam entre o belo e o feio, o distinto e o vulgar; por seu intermédio, exprime-se ou traduz-se a posição desses sujeitos nas classificações objetivas”.

modelos sustentáveis tendem a ser vendidos diretamente por seus(as) produtores(as) ou com poucos(as) intermediários(as), fortalecendo os circuitos curtos de comercialização. Isso implica a maior proximidade entre consumidores(as) e produtores(as), autonomia dos(das) agricultores(as), diversificação da produção e oferta de alimentos de mais qualidade e com mais transparência (Darolt *et al.*, 2016).

O interesse pela biodiversidade brasileira não é uma novidade na gastronomia. Entretanto, a ascensão das Panc ocorreu em um momento em que profissionais da área ocupavam grande espaço na mídia, fazendo com que as informações e valores apresentados por eles(elas) tivessem maior alcance. Mas é importante reiterar que a valorização dessas plantas foi possível pelos esforços de pesquisadores(as) vinculados(as) às demandas sociais e ambientais de produção e consumo mais democráticas e com mais qualidade. Portanto, para que o movimento seja condizente com essa trajetória e com os modos de produção que possibilitem esses insumos, é importante percebê-los em sua totalidade e compreender o impacto e a responsabilidade da área da gastronomia diante das questões sociais e ambientais.

### Referências bibliográficas

AGUIAR, Diana. **Dossiê Crítico da Logística da Soja**: em defesa de alternativas à cadeia monocultural. Rio de Janeiro: Fase, 2021.

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia**: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 4 ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

ALVES, José Eustáquio Diniz. **A polêmica Malthus versus Condorcet reavaliada à luz da transição demográfica**. Rio de Janeiro: IBGE, 2002. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv1642.pdf>. Acesso em: 20 nov. 2022.

BIROCHI, Renê; ROVER, Oscar José; SCHULTZ, Glauco. O movimento *Slow Food* e os sistemas agroalimentares brasileiros. In: BIROCHI, Renê; ROVER, Oscar José; SCHULTZ, Glauco (Orgs.). **Alimentos bons, limpos e justos da Agricultura Familiar brasileira**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2019. p. 11-24.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de Hortaliças não Convencionais**. Brasília, Mapa: 2010. Disponível em: <https://repositorio-dspace.agricultura.gov.br/handle/1/1318>. Acesso em: 16 nov. 2024.

BUENO, Maria Lúcia. De cozinheiro a *chef*: de artesão a produtor intelectual. Gastronomia, tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural. **Anais do 38º Encontro Anual da Anpocs**. p.1-20. Caxambu, Minas Gerais, 2014.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**. v. 29, n. 78, p. 443-462, set./dez. 2016.

CASEMIRO, Ítalo de Paula; VENDRAMINI, Ana Lúcia do Amaral. 10 Anos de Panc (Plantas Alimentícias Não Convencionais): Análise e tendências sobre o tema. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**. IFRJ, v. 2, n. 3, p. 44-93. Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://revistascientificas.ifrj.edu.br/index.php/alimentos/article/view/1867>. Acesso em: 20 abr. 2023.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Produção de grãos é estimada em 272,5 milhões de toneladas com clima favorável para as culturas de 2ª safra. Brasil, 7 jun. 2022. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/4684-producao-de-graos-e-estimada-em-272-5-milhoes-de-toneladas-com-clima-favoravel-para-as-culturas-de-2-safra>. Acesso em: 15 jul. 2022.

DAROLT, Moacir Roberto *et al.* Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. **Ambiente & Sociedade**. v. XIX, n. 2, p. 1-22, abr./jun., 2016.

DROUARD, Alain. *Chefs, gourmets e gourmands*: a cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: FREEDMAN, Paul (Org.). **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009, p. 263-299.

DURHAM, Eunice Ribeiro (Org.). **A caminho da cidade**: a vida rural e a migração para São Paulo. São Paulo: Perspectiva, 1973.

ESCOLA Laurent Suadeau. **Fazendo história**. Disponível em: <https://www.laurent.com.br/home/pag.php?id=65>. Acesso em: 16 nov. 2022.

FAO. 2021: Relatório da ONU destaca impactos da pandemia no aumento da fome no mundo, 17 jun. 2021. Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1415747/>. Acesso em: 20 nov. 2022.

GEWEHR, Bruna; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela Peixoto. Gastronomia e alimentos da sociobiodiversidade: uma análise a partir da eticização da estética. **Mangút: Conexões Gastronômicas**. UFRJ, v. 2 n. 1, p. 113-130, jun. 2022.

GLOBOPLAY. **Mestre do Sabor**. Disponível em <https://globoplay.globo.com/v/8179692/?s=0s>. Acesso em: 27 set. 2022.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre**. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – UFRGS. Porto Alegre, 2007. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12870/000635324.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 20 nov. 2022.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Podcast: Prato de Ciência**. Panc: Plantas Alimentícias Não Convencionais. FEA Unicamp. 2022. Disponível em: [https://www.fea.unicamp.br/sites/fea/files/Descricao\\_Arroz\\_com\\_feijao-PANC-Valdely\\_Kinupp.pdf](https://www.fea.unicamp.br/sites/fea/files/Descricao_Arroz_com_feijao-PANC-Valdely_Kinupp.pdf). Acesso em: 20 abr. 2023.

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.

LAVINAS, Eleonora Leite Costa. A narrativa “espetacularizada” dos *reality shows* de gastronomia. **Anais do XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. Rio de Janeiro, 2015. p. 1-12.

MASTERCHEF BRASIL. MasterChef Profissionais. Temporada 1. YouTube. Disponível em [https://www.youtube.com/watch?v=Hx6h8\\_d1Qts&list=PL7HLCnqzgei\\_qUv5wNDkGA5WNmHkNZtUW](https://www.youtube.com/watch?v=Hx6h8_d1Qts&list=PL7HLCnqzgei_qUv5wNDkGA5WNmHkNZtUW). Acesso em: 26 set. 2022.

MASTERCHEF BRASIL. ‘MasterChef Profissionais’. Temporada 3. Episódio 14. **YouTube**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=W8P96n0hPWQ>. Acesso em: 26 set. 2022.

MASTERCHEF BRASIL. ‘MasterChef Amadores’. Temporada 4. Episódio 10. **YouTube**. Disponível em [https://www.youtube.com/watch?v=Lj\\_kXvTHIW8](https://www.youtube.com/watch?v=Lj_kXvTHIW8). Acesso em: 27 set. 2022.

MASTERCHEF BRASIL. ‘MasterChef Amadores’. Temporada 5. Episódios 5, 7, 19 e 21. **YouTube**. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=XU88HskFnTQ&list=PL7HLCnqzgei\\_jbpFSIlrOeDuvgl1y5WXkn](https://www.youtube.com/watch?v=XU88HskFnTQ&list=PL7HLCnqzgei_jbpFSIlrOeDuvgl1y5WXkn). Acesso em: 27 set. 2022.

MASTERCHEF BRASIL. ‘Momento MasterChef’. **YouTube**. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=e8ShAhn6pBI>. Acesso em: 26 set. 2022.

NOGUEIRA, Marcos. Pancs: chefs precisam aprender a transformar mato em comida. **Folha de S.Paulo**. São Paulo, 29 ago. 2018. Caderno Comida, p. 3.

PADILHA, Ana Flávia. **Análise bibliométrica da produção científica sobre plantas alimentícias não convencionais – Panc**. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) – UTFPR. Pato Branco, Paraná, 2021.

PREVIATTI, Débora. A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 41, n. 87, p. 331-355, 2021.

**REDE PENSSAN. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. II Vigisan: Relatório final. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert/ Rede Penssan, 2022.**

**Hully Pastorio Pereira**

Formada em Licenciatura Plena em Geografia pela Universidade de Passo Fundo (UPF) e especialista em Educação Ambiental pelo Centro Universitário Barão de Mauá, atuou como professora de Geografia. Interessada nas áreas de pesquisa de tecnologia, gastronomia e educação. Atualmente atua como Quality Analyst e Product Assistant em uma multinacional do setor de tecnologia.

E-mail: [hullypastoriopereira@gmail.com](mailto:hullypastoriopereira@gmail.com)

Lattes: <https://lattes.cnpq.br/6390295691938585>

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0335-8134>

**Kelly Yshida**

Bacharel e Licenciada em História pela Universidade do Estado de Santa Catarina (2012). Graduada em Gastronomia pelo Instituto Federal de Santa Catarina (2019). Mestre (2015) e Doutora (2020) em História pela Universidade Federal de Santa Catarina, na linha de pesquisa "Sociedade, Política e Cultura no Mundo Contemporâneo".

E-mail: [kellyyshida@gmail.com](mailto:kellyyshida@gmail.com)

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4253207340292760>

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4348-9654>