



## Notícias

30/07/18 | Produção vegetal

### PANC: Encontro nacional ocupa espaços urbanos com hortaliças não convencionais



Foto: Paula Rodrigues



Canteiros de peixinho, azedinha e capuchinha com flores laranjas

comestíveis da planta, o ponto ideal de colheita e as formas corretas de conservação para que se aproveite ao máximo a rica composição nutricional dessas espécies”, esclarece a pesquisadora Neide Botrel, da Embrapa Hortaliças, que vai apresentar uma palestra sobre pós-colheita de hortaliças PANC.

Mas o que espécies como azedinha, beralha, cará-moela, capuchinha, jambu, mangarito, ora-pro-nóbis, taioaba, vinagreira, entre outras, têm em comum? Além do sabor e do valor nutricional, pontos que interessam para profissionais da gastronomia e para os consumidores em geral, as hortaliças não convencionais são espécies rústicas e bem adaptadas, que exigem poucos insumos e, por isso, podem ser boas opções de cultivo especialmente para agricultores familiares ou agricultores urbanos.

“As hortaliças não convencionais apresentam um grande potencial, tanto do ponto de vista agrônomo quanto culinário, apesar de pouco exploradas comercialmente. Elas são espécies que se encaixam muito bem na proposta de quintais produtivos”, avalia o pesquisador Nuno Madeira, que no evento vai explicar o manejo agrônomo, além de conduzir um dia de campo sobre PANC em hortas comerciais de Parelheiros, zona sul de São Paulo. Porém, ele faz um alerta para a questão de identificação correta e atenção quanto ao local de coleta com possíveis contaminantes, especialmente em ambiente urbano: “É preciso saber a procedência e preferencialmente fazer o cultivo ou o manejo para garantir um alimento seguro”.



Canteiros de peixinho, azedinha e capuchinha com flores laranjas

comestíveis da planta, o ponto ideal de colheita e as formas corretas de conservação para que se aproveite ao máximo a rica composição nutricional dessas espécies”, esclarece a pesquisadora Neide Botrel, da Embrapa Hortaliças, que vai apresentar uma palestra sobre pós-colheita de hortaliças PANC.

Mas o que espécies como azedinha, beralha, cará-moela, capuchinha, jambu, mangarito, ora-pro-nóbis, taioaba, vinagreira, entre outras, têm em comum? Além do sabor e do valor nutricional, pontos que interessam para profissionais da gastronomia e para os consumidores em geral, as hortaliças não convencionais são espécies rústicas e bem adaptadas, que exigem poucos insumos e, por isso, podem ser boas opções de cultivo especialmente para agricultores familiares ou agricultores urbanos.

“As hortaliças não convencionais apresentam um grande potencial, tanto do ponto de vista agrônomo quanto culinário, apesar de pouco exploradas comercialmente. Elas são espécies que se encaixam muito bem na proposta de quintais produtivos”, avalia o pesquisador Nuno Madeira, que no evento vai explicar o manejo agrônomo, além de conduzir um dia de campo sobre PANC em hortas comerciais de Parelheiros, zona sul de São Paulo. Porém, ele faz um alerta para a questão de identificação correta e atenção quanto ao local de coleta com possíveis contaminantes, especialmente em ambiente urbano: “É preciso saber a procedência e preferencialmente fazer o cultivo ou o manejo para garantir um alimento seguro”.



Canteiros de peixinho, azedinha e capuchinha com flores laranjas

comestíveis da planta, o ponto ideal de colheita e as formas corretas de conservação para que se aproveite ao máximo a rica composição nutricional dessas espécies”, esclarece a pesquisadora Neide Botrel, da Embrapa Hortaliças, que vai apresentar uma palestra sobre pós-colheita de hortaliças PANC.

Mas o que espécies como azedinha, beralha, cará-moela, capuchinha, jambu, mangarito, ora-pro-nóbis, taioaba, vinagreira, entre outras, têm em comum? Além do sabor e do valor nutricional, pontos que interessam para profissionais da gastronomia e para os consumidores em geral, as hortaliças não convencionais são espécies rústicas e bem adaptadas, que exigem poucos insumos e, por isso, podem ser boas opções de cultivo especialmente para agricultores familiares ou agricultores urbanos.

Mas o que espécies como azedinha, beralha, cará-moela, capuchinha, jambu, mangarito, ora-pro-nóbis, taioaba, vinagreira, entre outras, têm em comum? Além do sabor e do valor nutricional, pontos que interessam para profissionais da gastronomia e para os consumidores em geral, as hortaliças não convencionais são espécies rústicas e bem adaptadas, que exigem poucos insumos e, por isso, podem ser boas opções de cultivo especialmente para agricultores familiares ou agricultores urbanos.

## Conteúdo relacionado

### Projetos

[Ver mais](#)

avaliação agrônoma, caracterização nutricional e estudo da vida útil de hortaliças não convencionais

### Publicações

[Ver mais](#)

HORTALIÇAS não convencionais. Hortaliças tradicionais: cará-do-ar.



HORTALIÇAS não convencionais. Hortaliças tradicionais: peixinho.



PANC: ações de resgate e de multiplicação das hortaliças não convencionais promovem sua volta ao campo e à mesa.

HORTALIÇAS não convencionais. Hortaliças tradicionais: cará-do-ar.



HORTALIÇAS não convencionais. Hortaliças tradicionais: peixinho.



PANC: ações de resgate e de multiplicação das hortaliças não convencionais promovem sua volta ao campo e à mesa.

HORTALIÇAS não convencionais. Hortaliças tradicionais: cará-do-ar.

HORTALIÇAS não convencionais. Hortaliças tradicionais: cará-do-ar.



HORTALIÇAS não convencionais. Hortaliças tradicionais: peixinho.



"As hortaliças não convencionais apresentam um grande potencial, tanto do ponto de vista agrônomo quanto culinário, apesar de pouco exploradas comercialmente. Elas são espécies que se encaixam muito bem na proposta de quintais produtivos", avalia o pesquisador Nuno Madeira, que no evento vai explicar o manejo agrônomo, além de conduzir um dia de campo sobre PANC em hortas comerciais de Parelheiros, zona sul de São Paulo. Porém, ele faz um alerta para a questão de identificação correta e atenção quanto ao local de coleta com possíveis contaminantes, especialmente em ambiente urbano: "é preciso saber a procedência e preferencialmente fazer o cultivo ou o manejo para garantir um alimento seguro".



[PANC: ações de resgate e de multiplicação das hortaliças não convencionais promovem sua volta ao campo e à mesa](#)