



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

Com um foco maior em agricultura urbana, mas ainda com o propósito de aproximar agricultores e consumidores, a segunda edição do **Encontro Nacional de Hortaliças Não Convencionais (HortPANC)** está programada para acontecer na cidade de São Paulo, nos dias 30 e 31 de agosto. Dessa vez, além da zona rural, espaços urbanos como praças, lajes e escolas também vão receber oficinas com as hortaliças que fazem parte do grupo de plantas alimentícias não convencionais, mais conhecidas como PANC.

São Paulo recebe a segunda edição do evento – a primeira aconteceu em junho do ano passado em Brasília – em um momento em que a população está cada vez mais interessada em conhecer essas espécies, seja para aprender como plantar ou a melhor forma de consumir. “É preciso saber quais são as partes

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**, **bertalha**, **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

São Paulo recebe a segunda edição do evento – a primeira aconteceu em junho do ano passado em Brasília – em um momento em que a população está cada vez mais interessada em conhecer essas espécies, seja para aprender como plantar ou a melhor forma de consumir. “É preciso saber quais são as partes

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**, **bertalha**, **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”.



São Paulo recebe a segunda edição do evento – a primeira aconteceu em junho do ano passado em



Encontre mais notícias sobre:

hortaliças, taioaba, vinagreira, peixinho, cará-moela, muricato, diversificação, hortaliças não convencionais, panc, hortpanc, capuchinha, mangarito, jambu, cursos e eventos, ora-pro-nóbis, legume, verdura, hortifruti

Conteúdo relacionado

Projetos

[Ver mais](#)

Avaliação agrônômica, 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.

Sede da Embrapa

Parque Estação Biológica - PqEB s/nº.
Brasília, DF - Brasil - CEP 70770-901

Fone: (61) 3448-4433 - Fax: (61) 3448-4890 / 3448-4891 | SAC

[Acesso restrito](#) | [Licitações e contratos](#) | [Usuário externo - SEI](#) | [Login](#)

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa

Todos os direitos reservados, conforme Lei nº 9.610.

Portal Embrapa (Versão 3.59.4) p01