

Pancs são tema de eventos em várias cidades

Parece que, quanto menos a indústria dá bola para um ingrediente ou um sistema de produção, mais chefs e pesquisadores resolvem mergulhar no assunto e reverberá-lo. E assim tem sido com as plantas alimentícias não convencionais, as pancs. Até junho, coincidentemente elas serão o foco de eventos em Belém, Manaus, Brasília e até na Guiana Francesa, com a participação da colunista do *Paladar* Neide Rigo.

Segundo Neide, além de introduzir novos nutrientes na dieta, o consumo de pancs exercita o olhar para a biodiversidade e o trabalho de pequenos produtores. “Passamos a consumir só o que a grande indústria e os supermercados nos oferecem, que em geral vem de monocultura com o uso de agrotóxicos.”

Tópicos como esses deverão ser abordados no festival *É Panc!*, que vai juntar em Belém nos dias 8 e 9 de abril chefs, pesquisadores e mateiros para falar de pancs da Amazônia. Não há programação – o interessado paga R\$ 260 para ter acesso ao auditório da Estação Gasôme-



Cogumelos. O raphanica, que brota em regiões amazônicas

tro nos dois dias a qualquer hora (<http://amazoniapanc.com>).

Ali dentro, os convidados se revezarão num palco montado com equipamentos de cozinha e sofás, onde falarão de pancs, de suas experiências e farão demonstrações nas panelas. Tudo será transmitido ao vivo pela internet, como num reality show. “É um encontro não convencional sobre plantas não convencionais. Muita coisa não é con-

venional mesmo para o público urbano de cidades amazônicas, que não conhece as pancs como os mateiros”, diz Roberto Smeraldi, colunista do *Paladar* e um dos realizadores do evento por meio do Instituto Até. Além dele, participarão os chefs Alex Atala e Felipe Schaedler (de Manaus), a índia baré e cozinheira Dona Brazi, o chocolateiro e pesquisador Cesar De Mendes, o professor Valdely Ki-



FOTOS: FELIPE SCHAEGLER/DIVULGAÇÃO

Na cozinha. Uso do cogumelo em prato de Felipe Schaedler

nupp (autor do livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais do Brasil*, do Instituto Plantarum, R\$ 100) e mateiros como seu Xiba (Manoel do Carmo, de Barcarena, no Pará).

Para De Mendes, que conhece mateiros por conta de seu trabalho em torno do cacau selvagem, o momento é oportuno para falar da atividade, já que o conhecimento de muitos mateiros corre o risco de ser perdido.

“Eles não estão formando sucessores. Há um êxodo natural dos seus filhos para a cidade.”

Deverá estar presente ainda o naturalista Charles Brewer-Carias, venezuelano descendente de ingleses considerado um dos maiores exploradores de florestas e ambientes naturais do mundo aos quase 80 anos.

Todo mundo vai levar um pouco de panc e lá deverão estar reunidas plantas como vitó-

ria régia e cogumelo raphanica.

Outros eventos. Manaus também sedia evento com foco nas pancs, de 29 de março a 2 de abril. É o Festival Ecológico, com a participação de cozinheiros e pesquisadores como Valdely Kinupp. Já nos dias 1º e 2 de junho é a vez de Brasília sediar o 1º HortPanc (Encontro Nacional de Hortaliças Não Convencionais), evento do qual a colunista Neide Rigo participa.

Por conta de sua expertise, ela também falará de pancs em dois eventos na Guiana Francesa, entre 28/3 e 12/4. Ela vai mostrar as possibilidades de uso na cozinha de plantas coincidentes aqui e lá, como jambu, vinagreira, munguba e jaca verde. A jaca verde entra no rol porque, explica Neide, as pancs envolvem também alimentos consumidos em estágio não convencional (verdes). “Se temos tudo isso à disposição na nossa flora, por que não diversificar e estimular a produção?”

Em São Paulo, Neide já tem data para seu próximo Panc na City, um passeio guiado por ruas do bairro City Lapa com identificação de pancs, colheita e almoço: dia 29 de abril (R\$ 150, inscrições pelo e-mail neide.rigo@gmail.com). /A.P.B.