

# O TURISMO GASTRONÔMICO COMO PALCO PARA A EXPERIMENTAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Camila da Silva Vaz Branco<sup>1</sup>

Elga Batista da Silva<sup>2</sup>

Meios de hospedagem (MH) são essenciais para a indústria do turismo, inclusive do turismo gastronômico. Várias vertentes podem ser exploradas nesse contexto, considerando a possível oferta de experiências gastronômicas, eventos no próprio MH e até mesmo a realização de festivais locais relacionados à culinária local e à gastronomia. Como exemplo, cita-se a ocupação dos hotéis de Blumenau, Santa Catarina, durante a *Oktoberfest* no ano de 2019, quando a taxa de ocupação dos hotéis na cidade chegava a 98%, aumentando ainda a ocupação em meios de hospedagem nas cidades vizinhas (SILVA, 2019). Outro exemplo é o evento *Petrópolis Gourmet*, realizado nesse município histórico do estado do Rio de Janeiro em 2019, para o qual estimou-se um movimento de mais R\$4 milhões na economia local (MELO, 2019).

Conforme KUMAR (2019), o ato de comer é considerado um atrativo turístico, sendo o turismo gastronômico uma forma de suplementar outros segmentos para viajantes. PESTANA, PARREIRA e MOUTINHO (*in press*) e BERBEL-PINEDA et al. (2019) afirmaram que as experiências gastronômicas estimulam movimentos turísticos e, por conseguinte, impactam na percepção dos viajantes. Nesse contexto, os Departamentos de Alimentos

---

<sup>1</sup> Mestranda em Agricultura Orgânica – PPGA/O/UFRRJ. Técnica administrativa do laboratório de Alimentos e Bebidas (DEDH/ICSA/UFRRJ)

<sup>2</sup> Docente do Curso de Bacharelado em Hotelaria (DEDH/ICSA/UFRRJ)



e Bebidas dos meios de hospedagem têm buscado maneiras de ofertar novas experiências gastronômicas a esse público.

No Brasil, o cenário gastronômico vem sofrendo modificações ao longo dos anos, com a expansão do mercado de alimentação fora do lar e a articulação de políticas para salvaguarda do patrimônio alimentar (UNWTO, 2017). Nesse sentido, o turismo gastronômico engloba, pela World Tourism Organization (UNWTO), agência especializada da Organização das Nações Unidas, viagens experimentais com fins de lazer, incluindo visitas a produtores de alimentos, festivais e feiras gastronômicas, mercado de agricultores, degustação de produtos alimentícios ou demais atividades de turismo ligada à alimentação. O interesse pelas referidas viagens está intrinsecamente ligado à experimentação, ao aprendizado cultural e ao conhecimento de especialidades culinárias locais (MINASSE, 2020). Em termos de ingredientes *in natura*, o Brasil possui mais de 46 mil espécies diferentes de plantas, algas e fungos (FIORAVANTI, 2016), muitas dessas fortemente presentes em culturas alimentares típicas de várias localidades. Entretanto, apesar de toda essa biodiversidade, sabe-se que os seres humanos utilizam para fins alimentícios, em todo o mundo, não mais de mil espécies (FAO, 2018).

Um exemplo de matérias-primas que vem se destacando em termos de experimentação são as plantas alimentícias não convencionais (PANC), aquelas que têm uma ou mais partes ou porções que pode(m) ser consumida(s) por seres humanos, sendo classificadas como exóticas, nativas, cultivadas ou silvestres (KINUPP; LORENZI, 2014). Por tempos, essas plantas foram apontadas como produtos sem valor comercial, mas, na atualidade, são consideradas ingredientes estrela ligados à experimentação típica do turismo gastronômico (DAMÁZIO, 2019). As PANC mais utilizadas são a ora-pro-nóbis, taioba e as flores comestíveis (cariru, tagete, amor-perfeito, feijão-borboleta, capuchinha).

Além disso, diante dos desafios pelos quais a sociedade atravessa em termos de acesso à alimentação, torna-se relevante resgatar e divulgar o conhecimento sobre o potencial das PANC na alimentação humana, por serem alimentos ricos em nutrientes, que podem contribuir para uma dieta



diversificada, saborosa e balanceada. O turismo gastronômico vem se apresentando como um resgate à utilização dessas variedades muitas vezes desconhecidas pela população em geral, buscando, ainda, alcançar a alta gastronomia e a gastronomia local. Nesse sentido, diversos são os restaurantes e *chefs* que utilizam PANC em suas preparações, como os famosos *chefs* Alex Atala e Helena Rizzo (RAIMUNDO, 2018), apontando que as PANC deixaram de ocupar somente a mesa da população mais rural e socialmente vulnerável para ocupar espaço em preparações culinárias de prestígio. Restaurantes com essas novas práticas são muitas vezes conhecidos por oferecerem o melhor da cozinha internacional com um toque da cozinha local.

Uma reportagem publicada na revista *Hotelnews* (AMAZONAS, 2016), sobre a gastronomia sustentável, destacou que as PANC já vêm sendo utilizadas por diversos *chefs*, integrando cardápios de forma corriqueira. Já em uma matéria do *site* do jornal *O Globo* (2016), alguns *chefs* de cozinha que atuam em meios de hospedagem, como Isaías Meries, que comanda o Parador Lumiar (em Nova Friburgo/RJ), o *chef* Ivan Ralston dono do restaurante Tuju (São Paulo/SP), e a *chef* (e proprietária) do Ró (Rio de Janeiro/RJ), este um restaurante de comida do estilo *raw food* (comida crua) Inês Braconnot, já usam as PANC na elaboração das fichas técnicas de preparação culinária que compõem seus cardápios, conferindo, segundo os mesmos, mais sabor e modernidade à gastronomia que executam. Ainda segundo a reportagem supracitada, o *chef* Carlos Cordeiro, do Insólito Boutique Hotel (Búzios/RJ), pretende introduzir mais de cem espécies de algas comestíveis no cardápio. Além disso, Carlos montou hortas no hotel, uma convencional e outra exclusiva para as PANC, visando trabalhar com uma maior variedade de matérias-primas em suas criações gastronômicas a partir do uso dessas plantas.

Ressalta-se que a utilização das PANC na alimentação humana reduz o desperdício de partes usualmente descartadas de muitas espécies vegetais, permitindo o emprego dos alimentos em sua totalidade. Além disso, conforme opiniões de alguns *chefs* de cozinha supracitados, a inserção das PANC em cardápios é útil para fomentar a inovação no



desenvolvimento de cardápios, o que poderá proporcionar novas experiências gastronômicas aos clientes, sejam estes viajantes ou passantes que buscam os serviços de alimentação em MH.

Em síntese, o turismo gastronômico pode ser uma vitrine para a divulgação das PANC, e estas podem contribuir com novos sabores na gastronomia e também movimentar a economia regional através do estímulo aos agricultores familiares (enquanto fornecedores desses insumos), podendo também resgatar culturas gastronômicas locais. Destaca-se ainda que, segundo KWOKA, HUANG e HU (2016), o uso de matérias-primas como as PANC em restaurantes é uma ação sustentável, um traço que vem sendo valorizado por consumidores desse segmento.

## REFERÊNCIAS

AMAZONAS, L. Hotelaria verde. **Revista Hotelnews**, São Paulo, n.392, p.36-41, 2016.

BERBEL-PINEDA, J. M. et al. Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v.18, p.100171, 2019.

BREVES, L. **Somos todos PANCs**: As plantas alimentícias não-convencionais dão o sabor da gastronomia moderna. 2016. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/somos-todos-pancs-as-plantas-alimenticias-nao-convencionais-dao-sabor-da-gastronomia-moderna-19436827>. Acesso em: 11.jul.2018.

SILVA, J. **Hotéis em Blumenau estão lotados para os fins de semana de Oktoberfest**. 2019. Disponível em: <http://omunicipioblumenau.com.br/sete-coisas-para-fazer-em-blumenau-neste-fim-de-semana-alem-da-oktoberfest/>. Acesso em: 29.abr.2020.

MELO, C. **Petrópolis Gourmet movimenta mais de R\$4 milhões na economia local**. 2019. Disponível em: [http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/13146-petr%C3%B3polis-gourmet-movimenta-mais-de-r\\$-4-milh%C3%B5es-na-economia-local.html](http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/13146-petr%C3%B3polis-gourmet-movimenta-mais-de-r$-4-milh%C3%B5es-na-economia-local.html). Acesso em: 30.abr.2020.

DAMÁZIO, A. **Pancarteando, o baralho das PANC** – Clube de autores. 2019

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). **Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura**. Corporate document repository. Crop prospects and food situation. 2018. Disponível em: <http://www.fao.org/giews/reports/crop-prospects/en/> Acesso em 26.abr.2020.



FIORAVANTI, C. **Revista pesquisa FAPESP**. Edição 241, março 2016. Disponível em: <https://revistapesquisa.fapesp.br/2016/03/21/a-maior-diversidade-de-plantas-do-mundo/>. Acesso em: 27.abr.2020

KINUPP, V.F; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. 1ª ed. Ed. Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

KUMAR, G. Gastronomic tourism – A way of supplementing tourism in the Andaman & Nicobar Islands. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v.16, p.100139, 2019.

KWOKA, L.; HUANG, Y. K.; HU, L. Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? **International Journal of Hospitality Management**, v.55, p.107–117, 2016.

MINASSE, M. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 14, n. 1, p. 92-111, 2020.

PESTANA, M. H.; PARREIRA, A.; MOUTINHO, L. Motivations, emotions and satisfaction: the keys to a tourism destination choice. **Journal of Destination Marketing & Management**, *in press*.

RAIMUNDO, M. **Diga não ao desperdício & PANC's**. 2018. 68p Disponível em: [http://www.codeagro.agricultura.sp.gov.br/uploads/publicacoesCesans/Diga\\_nao\\_ao\\_desperdicio\\_Pancs.pdf](http://www.codeagro.agricultura.sp.gov.br/uploads/publicacoesCesans/Diga_nao_ao_desperdicio_Pancs.pdf). Acesso em: 27.abr.2020

UNWTO (World Tourism Organization). **Second Global Report on Gastronomy**. 2017. Disponível em: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419029>. Acesso em: 28.abr.2020.