

De não convencional para convencional

Em 2015, Fabio Neves Vieira, biólogo, professor, educador ambiental e criador do projeto Hortelão, entrou em contato com as PANCs pela primeira vez e se surpreendeu. Com o livro do biólogo Valdely Kinupp como companhia, passou a identificar plantas comestíveis nas ruas, terrenos baldios e até mesmo em cercas vivas. “Confesso que fiquei um pouco obcecado, toda vez que saía de casa acabava parando em algum lugar para colher o que encontrasse.”

Fabio tomou gosto pela coisa e nunca mais deixou de estudar e pesquisar, o que o levou à conclusão de que o aumento no consumo das PANCs nada mais é do que o resgate de uma alimentação antiga, de outras gerações, remontando aos costumes dos povos originários do Brasil.

“É impressionante a quantidade de alimento que está distribuído pelo planeta, nas calçadas, nas ruas, nas matas e como passamos por uma espécie de lavagem cerebral sobre o que é um alimento de verdade”, comenta, acrescentando que sentiu a necessidade de dividir seu despertar com outras pessoas, criando assim a página do Hortelão.

Nesse espaço, ele passou a divulgar suas descobertas e começou a vender mudas de PANCs e criar hortas para as pessoas, o que trouxe também oficinas e eventos. “O tema central é essa transição de hábitos com mais consciência sobre os alimentos não convencionais, além de reflexões sobre o tema e divulgação das riquezas que temos no Cerrado.”

A ideia é que esses alimentos sejam cada vez mais comuns e passem a fazer parte da rotina das pessoas, o que é visto por especialistas como alternativas de combate à fome e à desnutrição, já que a grande maioria dessas plantas tem inúmeros benefícios nutricionais.

