

Ampliação da segurança alimentar através de material gastronômico com espécies nativas da região Sudeste do Brasil

Increasing food security through gastronomic material with native species from Southeastern Brazil

Andrea Carvalheiro Guerra Matias¹

Paola Biselli Ferreira Scheliga²

O Brasil é o principal país dentre os considerados de megabiodiversidade. Esse patrimônio representa um dos principais ativos brasileiros com papel estratégico na solidificação do desenvolvimento nacional. O Bioversity International e o PNUMA, órgãos vinculados à Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), convidaram o Brasil, o Quênia, o Sri Lanka e a Turquia para o projeto *Biodiversity for Food and Nutrition* (Projeto BFN), que teve por objetivo a conservação e a promoção do uso sustentável da biodiversidade para melhorar a segurança alimentar e a nutrição humana. Historicamente, o Brasil possui notoriedade por sua variedade cultural também retratada no campo da alimentação. Todavia, alimentos nativos reconhecidamente nutritivos e saborosos foram gradativamente sendo esquecidos ou desvalorizados, até o ponto de serem desconhecidos por grande parte da população local. Dentre as iniciativas brasileiras do Projeto BFN surgiu a proposta de elaboração de um material técnico gastronômico (livro). O presente trabalho apresenta os dados de um recorte deste projeto. As espécies alimentícias nativas utilizadas foram propostas pela Iniciativa “Plantas para o futuro”: Araçá, Cambuci, Grumixama, Jenipapo, Major Gomes, Mangaba, Mangarito, Pequi, Taioba. Para avaliação das características sensoriais e potenciais usos das espécies foram conduzidas oficinas de reconhecimento dos frutos, com posterior prospecção de receitas. As propostas foram testadas e validadas com posterior produção fotográfica. Como resultado, foram desenvolvidas 38 produções. A distribuição das preparações segundo contribuição ao cardápio foi de 37% pratos principais, 26% sobremesas, 17% entradas, 10 acompanhamentos, 6% quitandas e bolos e 4% pães. Estas produções foram reunidas a iniciativas de mesmo caráter da própria região Sudeste e demais regiões do Brasil no livro *Biodiversidade Brasileira: Sabores e Aromas*, publicado pelo Ministério do Meio Ambiente (2018). O desenvolvimento de ações desta natureza, voltadas para a disseminação do uso de espécies nativas do Brasil, contribui para a promoção de demanda ao estudo das características físicas, químicas e nutricionais, com potencial aplicação de técnicas de manejo e conservação que viabilizem a comercialização e o uso destas espécies pela população; promove a melhoria e o incentivo de uma alimentação rica e completa nutricionalmente; e não obstante valoriza a Gastronomia Brasileira e seu patrimônio cultural esquecido e/ou desconhecido por grande parte da população devido ao processo de urbanização e industrialização do país.

Palavras-chave: sustentabilidade; biodiversidade; dietética; espécies nativas; segurança alimentar.

Keywords: sustainability; biodiversity; dietetic; native species; food security.

¹ Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo.

² Mestre em Educação, Arte e História da Cultura pela Universidade Presbiteriana Mackenzie, docente e pesquisadora no curso de Gastronomia na Universidade Presbiteriana Mackenzie.