

# PLANTAS ALIMENTICIAS NO CONVENCIONALES DE LA AMAZONIA: RECUPERANDO SABERES Y SABORES

Alberto Jiménez\*, María Vela\*\*<sup>1</sup>

\*Ecoherencia S.Coop

\*\*Centro IFAPA de Chipiona y Ecoherencia S. Coop.

**Foto** Los medios de comunicación brasileños han mostrado su interés por las PANC (Plantas Alimenticias No Convencionales) en diversas ocasiones.



## > Resumen

*En los últimos tiempos, el interés por las plantas silvestres comestibles está en evidente aumento. Numerosas iniciativas vinculadas con la agroecología a lo largo y ancho del planeta intentan recomponer el conocimiento casi extinto acerca de estas plantas, tanto por su valor nutricional como por sus características como bioindicadoras.*

*En la Amazonia brasileña, el profesor Valdely Kinupp lleva a cabo desde hace años diversas iniciativas agroecológicas que persiguen poner en valor la enorme biodiversidad de plantas comestibles que pueden ser cultivadas, favoreciendo la resiliencia local a través de una menor dependencia de los agroquímicos y de las grandes empresas de semillas.*

## > Palabras Clave

- Biodiversidad
- Divulgación
- Mercados locales
- Plantas silvestres comestibles
- Resiliencia

Cuando pensamos en la Amazonia, el imaginario colectivo viaja a un paraíso de plantas y frutos exóticos, de animales desconocidos, de paisajes exuberantes y llenos de magia. Llegan a nuestro paladar infinitos sabores a plena naturaleza.

Pero esta es una visión idílica de los sabores amazónicos. De hecho, a simple vista, un mercado de Manaus, capital de la Amazonia brasileña, no es muy diferente de un mercado del sur de Brasil, o incluso de gran parte de los mercados europeos. Allí abundan las hojas de col y los repollos, las zanahorias, las lechugas, las cebollas y los tomates. Por supuesto, también están presentes las papayas, los mangos y las bananas, pero esto es una representación mínima de los manjares que

pueden ser cultivados en esta hermosa región.

Este hecho llamó la atención del profesor Valdely Kinupp, encargado de la gestión y mantenimiento del Herbario del Instituto Federal de Ciencia y Tecnología del Amazonas, localizado en el Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL). Impulsado por un interés que surgió en su más tierna infancia, hace algunos años comenzó a estudiar los registros de plantas comestibles originarias de la Amazonia que habían caído en el olvido, así como de aquellas plantas que, sin ser originarias de esta región, se adaptan bien al clima amazónico. Es necesario tener en cuenta que gran parte de las hortalizas cultivadas en la Amazonia no producen semillas porque necesitan periodos de frío (como es el caso de la col, el repollo y la lechuga) o son altamente propensas a las

<sup>1</sup> Alberto Jiménez y María Vela forman parte de la Cooperativa Andaluza Ecoherencia ([www.ecoherencia.es](http://www.ecoherencia.es)), desde donde fomentan la resiliencia local a través de proyectos de Restauración de Ecosistemas y de la formación en Permacultura, Agroecología y Sustentabilidad, con énfasis en las metodologías participativas. María cuenta con una beca de Técnico en Producción Ecológica en el IFAPA de Chipiona, desde donde promueve la conservación de variedades locales de semillas y la formación en agroecología.



**Fotos** (Arriba) Escondidinho de cará de espinho (*Dioscorea altissima* Lam.), relleno de carne, una delicia de la cocina brasileña. (Abajo) Hojas de ora-pro-nobis (*Pereskia* spp), planta ornamental y comestible, preparadas para ser rehogadas o consumidas en ensalada y raíces tuberosas de ariá (*Calathea allouia* (Aubl.) Lindl) planta muy nutritiva y ornamental.

para el cultivo y la comercialización de las PANC, desde luego, no reside en sus exóticos sabores.

Valdely acude habitualmente a los mercados convencionales y ecológicos de Manaus, llevando con él semillas o plantones de las especies con más interés y repartiéndolos entre los agricultores que venden en las ferias, asesorándoles sobre las mejores técnicas de cultivo para estas especies.

Resultado de esta intensa labor divulgativa ha sido la colaboración que actualmente lleva a cabo con el Restaurante Banzeiro, uno de los espacios gastronómicos de más prestigio de la ciudad de Manaus, centrado en los sabores tradicionales de la Amazonia. Desde hace unos meses trabajan en la inclusión de estos cultivos en el menú, además de la creación de acuerdos específicos con los agricultores locales (en la mayoría de los casos, agricultores que pertenecen a grupos de certificación participativa) para el cultivo y propagación de las PANC.

El actual modelo de producción de alimentos es incapaz de promover la seguridad y soberanía alimentaria en la Amazonia, con altos costes económicos, sociales y ambientales. La agroecología amazónica, sin duda, debe pasar por un cambio profundo en la selección de cultivos. Las PANC constituyen una alternativa con gran potencial, integrando al ser humano con su entorno, estimulando la economía local, el cultivo de especies adaptadas a su medio y recuperando el conocimiento y los saberes tradicionales para fomentar la resiliencia local. ■

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cardoso MO. 1997. Hortaliças Não-Convencionais da Amazônia. Embrapa-Cpaa, Brasília. 137 pp.
- Kinupp VF. 2007. Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS. Porto Alegre. 562 pp. Tesis - (Doctorado en Fitotecnia). Disponible en: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/12870>> [Consulta: 18 julio 2012]
- Kinnup VF, A Jiménez, M Vela. 2012. Las Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC) como estrategia de Resiliencia en la Amazonia. X Congreso de la SEAE
- Kunkel G. 1984. Plants for Human Consumption. Koeltz Scientific Books, Koenigsten, Germany. 393 pp.

enfermedades criptogámicas debido a las altas temperaturas y las constantes lluvias (como es el caso del tomate). Este hecho obliga al uso de prácticas de cultivo muy agresivas.

Para compartir la experiencia adquirida durante los últimos años, el Profesor Kinupp, realiza diversas acciones tanto dentro del IFAM-CMZL como fuera de él. Hasta el momento ha coordinado el reconocimiento botánico de las plantas alimenticias no convencionales (PANC) además de haber realizado numerosas conferencias, seminarios y degustaciones de la gastronomía variada que él mismo inventa o recupera del conocimiento tradicional. Valdely es profesor

del Curso Superior de Tecnólogo en Agroecología, en el cual coordina varias prácticas de alumnos interesados en demostrar el potencial alimenticio de estas especies. Su principal objetivo es generar una alternativa agroecológica en la producción de alimentos.

Entre sus platos de degustación incluye la *tempura* de ortigas, el paté de *jambu* (planta comúnmente utilizada en el tradicional *tacacá*), mermeladas de frutos como el *cubiu*, refrescos naturales de *araçá-boi*... Los platos allí servidos tardan apenas unos minutos en desaparecer, y por el rostro de satisfacción de los más asistentes (en ocasiones más de doscientos), parece que el freno