

PANCs, GASTRONOMIA E MÍDIA: TAIOBA, UMA PANC POP!

NCFP, gastronomy and mídia: taioba, a POP NCFP!

Marcos Roberto Pisarski Junior¹, Patrícia Ramos Baresi² & Viviane da Silva Welter³

RESUMO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) reúnem espécies comestíveis pouco incorporadas ao cotidiano, apesar de seu potencial nutricional, cultural e econômico. Este artigo realiza uma revisão bibliográfica sobre PANCs e discute sua visibilidade recente na gastronomia e na mídia, com estudo de caso da taioba (*Xanthosoma sagittifolium*). Argumenta-se que a valorização de alimentos locais e sustentáveis, somada à difusão em programas televisivos e outras mídias, favorece a reintrodução das PANCs no repertório culinário, apoiando a agricultura familiar, a agrobiodiversidade e a educação alimentar. A partir de fontes acadêmicas e documentais, o texto sistematiza definições, riscos e boas práticas de identificação e uso, além de mapear sentidos culturais associados às PANCs. Conclui-se que a mediação midiática contribui para sua popularização, mas demanda qualificação informacional, envolvendo taxonomia, toxicidade e preparo, para reduzir riscos e ampliar benefícios.

PALAVRAS-CHAVE

Plantas Alimentícias Não Convencionais; Taioba; Gastronomia; Cultura Alimentar; Mídia.

ABSTRACT

Non-Conventional Food Plants (NCFPs) comprise edible species that remain underused despite their nutritional, cultural, and economic potential. This article presents a literature review on NCFPs and discusses their growing visibility in gastronomy and media, with a case study on taioba (*Xanthosoma sagittifolium*). It is argued that the appreciation of local and sustainable foods, combined with media exposure (e.g., TV cooking shows), supports the reintegration of NCFPs into culinary repertoires while benefiting family farming, agrobiodiversity, and food education. Drawing on academic and documentary sources, this text systematizes definitions, risks, and best practices for identification and use, and maps cultural meanings attached to NCFPs. It is concluded that media mediation fosters popularization but requires qualified information, including taxonomy, toxicity, and preparation, to mitigate risks and maximize benefits.

¹Marcos Roberto Pisarski Junior – Doutorando em Desarrollo, Sustentabilidad y Turismo (Universidad de Guadalajara/México), Analista Pleno de Turismo na Fundação Parque Tecnológico Itaipu-Brasil (Itaipu Parquetec) e Pesquisador-Associado do Centro Latino-Americano de Estudos em Cultura (CLAEC), San Sebastian del Oeste, Jalisco, México. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8413664102533239>. E-mail: marcos.pisarski@gmail.com.

²Patrícia Ramos Baresi – Advogada, Gestora Ambiental e Especialista em Direito Ambiental. Faculdade Iguaçu/PR, Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/4512693411892845>. E-mail: tp.ramos@gmail.com.

³Viviane da Silva Welter – Doutora em Sociedade, Cultura e Fronteiras (UNIOESTE/PR). Coordenadora do Observatório Nacional de Turismo Sustentável da Fundação Parque Tecnológico Itaipu-Brasil (Itaipu Parquetec) e Professora do Departamento de Turismo da UNIOESTE/PR, Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6879877575371613>. E-mail: vivianewelterunioeste@gmail.com.

KEYWORDS

Non-Conventional Food Plants; Taioba; Gastronomy; Food Culture; Media.

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) correspondem a espécies comestíveis pouco exploradas no cotidiano alimentar, apesar de seu alto potencial nutricional, cultural e econômico. Muitas vezes associadas a saberes tradicionais e ao cultivo em pequena escala, essas plantas vêm sendo resgatadas por movimentos agroecológicos e pela gastronomia contemporânea, apresentando alternativas viáveis para diversificação alimentar e fortalecimento da agricultura familiar.

No Brasil, a variedade de espécies é ampla, mas permanece subutilizada, em parte devido à falta de informação sobre identificação segura, formas de preparo e benefícios. Essa lacuna de conhecimento contribui para a marginalização das PANCs na cadeia produtiva, mesmo quando apresentam qualidades nutricionais e adaptabilidade ao cultivo. Ao mesmo tempo, observa-se um crescimento no interesse por alimentos saudáveis e sustentáveis, acompanhado de maior conscientização sobre a procedência dos insumos e o impacto ambiental de sua produção.

A visibilidade midiática desempenha papel relevante nesse cenário. Programas televisivos de gastronomia, como o Masterchef, trazem as PANCs para o centro de desafios culinários, apresentando-as a um público amplo e fomentando debates sobre diversidade alimentar. Essa exposição contribui para sua popularização, mas também reforça a necessidade de ampliar o conhecimento técnico e cultural sobre essas espécies, de modo a evitar riscos de consumo e estimular seu aproveitamento seguro e criativo.

Diante desse contexto, identifica-se a importância de um estudo que sistematiza conceitos, histórico, usos e potencial das PANCs, articulando aspectos gastronômicos, culturais e midiáticos, com foco na taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) como estudo de caso.

O presente estudo busca apresentar uma reflexão teórica sobre conhecimentos fundamentais e aplicados a respeito das PANCs, discutindo seu uso na gastronomia e sua representação na mídia. Especificamente, analisa o grau de conhecimento atribuído a essas plantas, a viabilidade de sua incorporação na alimentação cotidiana, os benefícios nutricionais mais recorrentes e a influência de profissionais da gastronomia em sua aceitação. A pesquisa é de natureza teórica,

Pisarki Junior, M. R., Baresi, P. R., & Welter, V. da S. (2025). PANCs, gastronomia e mídia: taioba, uma PANC POP!. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170311.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170311>

baseada em revisão bibliográfica de fontes primárias e secundárias, considerando autores de referência na temática e estudos publicados nos últimos anos.

De forma geral, os resultados apontam que as PANCs, especialmente a taioba, possuem elevado potencial gastronômico, nutricional e cultural, mas carecem de estratégias de divulgação que combinem segurança alimentar e valorização de saberes tradicionais. Constatou-se que a mídia, quando utilizada de forma crítica e informada, pode ampliar o consumo e a valorização dessas plantas, favorecendo práticas alimentares mais sustentáveis e fortalecendo economias locais. As conclusões reforçam a necessidade de ações interdisciplinares que unam gastronomia, comunicação e políticas públicas para consolidar a presença das PANCs no cotidiano alimentar brasileiro.

METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa de natureza qualitativa, fundamentada em revisão bibliográfica e documental, com o objetivo de sistematizar conceitos, usos e representações das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), destacando a taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) e sua presença na gastronomia e na mídia. A abordagem adotada segue a perspectiva de Fachin (2003), segundo a qual a pesquisa bibliográfica possibilita compreender e dominar o objeto de estudo, acumulando conhecimentos racionais sobre o meio e subsidiando ações capazes de transformá-lo, além de se apoiar na análise de conteúdo conforme Bardin (2011) para identificar padrões e categorias emergentes.

O levantamento contempla publicações acadêmicas, livros técnicos, manuais institucionais, artigos de periódicos e matérias jornalísticas produzidos entre 2002 e 2024. O recorte histórico justifica-se por marcar o início do uso sistemático do termo “Plantas Alimentícias Não Convencionais” na literatura científica brasileira, a partir dos trabalhos de Kinupp (2002, 2007), e por abranger o período de expansão das pesquisas e da divulgação midiática sobre o tema, especialmente após a publicação de *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil* (Kinupp & Lorenzi, 2014) e o aumento de sua presença em programas televisivos de gastronomia a partir de 2015.

A seleção do material obedece a critérios de inclusão que contemplam obras que: a) definem ou classificam PANCs; b) apresentam aspectos nutricionais, culturais, econômicos ou ambientais; c) abordam especificamente a taioba; e d) relacionam gastronomia e mídia na

Pisarki Junior, M. R., Baresi, P. R., & Welter, V. da S. (2025). PANCs, gastronomia e mídia: taioba, uma PANC POP!. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170311.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170311>

popularização dessas plantas. São excluídos textos sem respaldo técnico ou científico, publicações duplicadas, conteúdos sem identificação de autoria ou data e materiais restritos a receitas sem contextualização conceitual ou cultural.

O corpus é lido integralmente e organizado em eixos temáticos: definição e histórico das PANCs; panorama brasileiro e potencial econômico; identificação, toxicidade e usos culinários da taioba; papel da mídia na popularização das PANCs; e relações entre gastronomia, cultura alimentar e sustentabilidade. A análise de conteúdo, seguindo Bardin (2011), permite identificar padrões, recorrências, divergências e lacunas na produção científica e midiática, resultando em uma interpretação integrada que articula as dimensões nutricional, cultural e comunicacional das PANCs.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

O ato de se alimentar constitui-se como uma das necessidades mais básicas e essenciais para a reprodução da vida humana. Ao longo da história, diferentes movimentações sociais são motivadas, em grande parte, pela busca por fontes de alimentos. Entre os exemplos mais emblemáticos, destacam-se a formação das primeiras grandes civilizações, como os egípcios e os mesopotâmicos, também chamadas de civilizações hidráulicas, que se organizam em torno de grandes rios, como o Nilo, o Tigre e o Eufrates. A proximidade com esses cursos d'água permite a prática da agricultura e do extrativismo, garantindo a subsistência das populações (Cardoso, Bouzon, & Tunes, 1990; Almeida & Carvalho, 2010).

Outro elemento relevante é o papel da alimentação nas dinâmicas migratórias. Conforme observa Carneiro (2003), a fome e a necessidade de busca por alimentos estão entre as principais motivações das grandes migrações em massa, o que evidencia o papel central da alimentação na existência humana.

A alimentação, entretanto, vai além do ato de ingerir nutrientes para controle da fome e sobrevivência. Com o sedentarismo humano e a intensificação das interações sociais, surgem significados atribuídos aos objetos e ações do cotidiano, incluindo a alimentação, o que contribui para o desenvolvimento das diferentes culturas humanas, cada qual baseada em sua própria materialidade (Geertz, 1989).

Esse processo de culturalização do ato de se alimentar e dos insumos utilizados dá origem ao conceito de “comida”, entendido como a interface cultural da alimentação. De forma dialética,

a comida reflete a materialidade do meio onde está inserida, sendo também passível de modificações por fatores naturais e antropocêntricos. Como destaca Montanari (2010): “Comida é cultura quando consumida porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto à dimensão econômica e nutricional do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste” (p. 15).

Assim, observa-se que o ser humano, por questões materiais ou simbólicas, seleciona os alimentos que integram sua dieta, estabelecendo distinções entre o que se come e o que se evita comer. Esse processo se reflete, por exemplo, no consumo restrito de determinados vegetais em detrimento de outros. Atualmente, apenas oito tipos de vegetais, dentre dezenas de milhares existentes, alimentam mais da metade da população mundial (Santos, 2006).

No sistema capitalista, a busca pela maximização do lucro influencia a produção agroalimentar, fazendo com que itens não lucrativos, seja pelo volume de produção ou pelo preço de mercado, deixem de integrar a base alimentar. Essa lógica resulta no apagamento de tradições alimentares regionais, dos saberes envolvidos em sua produção e do significado desses alimentos para as comunidades, reproduzindo um processo iniciado no neocolonialismo dos séculos XV a XX, ainda presente na América Latina, África e Ásia (Pisarki Junior, 2019).

Nesse contexto, alimentos que não integram as dietas dominantes são classificados como “não convencionais”. O termo passa a ser popularizado no início dos anos 2000, com maior ênfase a partir da década de 2010, especialmente com a difusão das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), que representam elementos alimentares oriundos de culturas não hegemônicas.

DEFINIÇÃO DE PANC E PANORAMA HISTÓRICO

Plantas alimentícias são definidas como aquelas que possuem uma ou mais partes, ou derivados, passíveis de uso na alimentação humana, tais como raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, cormos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes, além de látex, resina e goma. Também incluem espécies utilizadas para obtenção de óleos e gorduras alimentícios, bem como especiarias, substâncias condimentares e aromáticas, plantas usadas como substitutas do sal, adoçantes, amaciadores de carnes e corantes, além daquelas empregadas no fabrico de bebidas, tonificantes e infusões (Tanaka, 1976; Kunkel, 1984; FAO, 1992).

Não existe uma listagem única e exaustiva de todas as plantas comestíveis do mundo. As estimativas variam: Kunkel (1984) enumera cerca de 12.500 espécies potencialmente alimentícias, distribuídas em aproximadamente 3.100 gêneros e 400 famílias; Rapoport e Drausal (2001) propõem a existência de cerca de 27.000 espécies; e Wilson (1994) indica aproximadamente 30.000 espécies com partes comestíveis, das quais apenas 7.000 são cultivadas e colhidas historicamente com essa finalidade. No Brasil, a utilização de plantas nativas como complemento alimentar é registrada em obras publicadas entre 1926 e 1978, especialmente nos volumes *Plantas Úteis do Brasil e Exóticas Cultivadas*, de Côrrea (Vols. I–II) e Côrrea e Penna (Vols. III–IV), evidenciando um conhecimento difuso e pouco sistematizado pelo poder público, com carência de pesquisas detalhadas.

A partir de 2002, Kinupp passa a empregar de forma sistemática a expressão *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)* para designar plantas com potencial alimentício que, por desconhecimento ou desuso, permanecem fora do repertório cotidiano de grande parte da população. Esse marco favorece a popularização do tema, tanto entre pesquisadores quanto entre profissionais e estudantes da área de alimentação. Nesse sentido, “PANC” consolida-se como acrônimo voltado a abarcar plantas com uma ou mais categorias de uso alimentício que não integram a dieta dominante em determinada região, país ou mesmo em escala global, num contexto de homogeneização e monotonia alimentar.

O uso do termo dialoga com a necessidade de recuperar saberes etnobotânicos. Kinupp (2009) defende que estudos dessa natureza são essenciais para resgatar conhecimentos populares sobre frutas e hortaliças silvestres, suas formas de uso e preparo, maneiras tradicionais de plantio e manejo, épocas de colheita ou extrativismo e usos múltiplos, estimulando populações tradicionais (indígenas, quilombolas e pequenos agricultores) a valorizar alimentos locais e preservar sementes crioulas ou caboclas, mantendo recursos genéticos vegetais *in situ* e *on farm*. Observa-se, ademais, que a transmissão desses saberes ocorre, com frequência, diretamente na cozinha e de geração em geração, nos chamados “segredos de família”. Embora as PANCs tenham sido, por certo período, pouco conhecidas entre os mais jovens, verifica-se um interesse crescente por novas formas de alimentação, alinhado à busca por produtos saudáveis, de origem conhecida e compatíveis com a conservação ambiental (Kinupp, 2009).

Na América Latina, Rapoport é pioneiro na divulgação científica sobre essas plantas, então denominadas “malezas comestibles”, “yuyos”, “plantas nativas comestibles” e “plantas

silvestres comestíveis”, terminologias que expressam variações regionais e históricas de nomenclatura (Kinupp & Lorenzi, 2014). Em síntese, a literatura recente consolida definições segundo as quais as PANCs incluem espécies nativas, exóticas ou naturalizadas, cujas folhas, raízes, flores ou caules são comestíveis, mas pouco frequentes na alimentação humana (Sartori et al., 2020), muitas vezes com crescimento espontâneo e cultivo predominante na agricultura familiar para consumo próprio, sem fins comerciais (Almeida, 2020).

A análise histórica também registra estimativas adicionais sobre diversidade alimentar: Kinupp (2007) aponta que 90% da alimentação mundial deriva de apenas 20 espécies, o que significa que a sociedade produz e consome uma fração muito pequena das plantas existentes. Ademais, Ranieri (2018) demonstra que uma mesma planta pode ser considerada convencional em determinada região e não convencional em outra; e que espécies inicialmente não convencionais podem tornar-se convencionais ao se difundirem socialmente e integrarem a dieta cotidiana.

ASPECTOS CULTURAIS, NUTRICIONAIS, RISCOS E DIFUSÃO MIDIÁTICA

7

Do ponto de vista nutricional, os vegetais compõem parcela fundamental da dieta humana e concentram substâncias promotoras de saúde, como fibras e fitoquímicos, associadas à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (Jackix, 2013). No caso das PANCs, esse potencial soma-se à relevância cultural, uma vez que tais plantas expressam histórias alimentares locais e práticas de manejo adaptadas a diferentes biomas. A circulação desses alimentos, entretanto, permanece limitada por fatores culturais, por dificuldades de produção e, sobretudo, pelo desconhecimento sobre identificação, preparo e riscos (Kinupp, 2007; Marques, 2020).

A literatura e os registros de extensão apontam que as PANCs fazem parte da alimentação brasileira desde tempos remotos, acompanhadas de processos hereditários de envolvimento, cultivo e consumo, que envolvem não apenas a transmissão de mudas e sementes, mas, sobretudo, de saberes de uso seguro. Mesmo com a possibilidade de cultivo em hortas urbanas e em espaços reduzidos, persistem riscos associados ao consumo sem informação adequada, dado que características organolépticas de muitas PANCs não compõem o senso comum e favorecem confusões com plantas tóxicas (Barreira et al., 2015; Dorneles, Silveira, & Pereira, 2011).

Algumas espécies ilustram bem a questão da toxicidade e da identificação correta: a trombeta (*Brugmansia suaveolens*), a mandioca brava (*Manihot utilissima*), o comigo-ninguém-pode (*Dieffenbachia seguine*) e a taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) ocorrem em diferentes biomas, inclusive em áreas urbanas (no caso do comigo-ninguém-pode, inclusive ornamentalmente), e exigem processamento adequado quando passíveis de consumo. A identificação de plantas tóxicas mostra-se um processo complexo, a ser conduzido por pessoas com conhecimento empírico ou formação técnica apropriada (MAPA, 2006; Marques, 2020). De forma geral, Marques (2020) caracteriza as PANCs pelo uso limitado, seja por razões culturais, de produção ou de desconhecimento, ao passo que pesquisas recentes investigam seu valor nutricional, como no caso do umbigo de bananeira e do ora-pro-nóbis, reforçando seu potencial na cultura alimentar (Kinupp, 2007; Sartori et al., 2020; Almeida, 2020).

A despeito da marginalização, as PANCs vêm sendo resgatadas por pesquisadores e consumidores, em sinergia com a agroecologia, representando potencial econômico, fortalecimento da agricultura familiar e contribuição para a biodiversidade. O termo “não convencionais” abrange tanto plantas abandonadas pela massificação da produção agroalimentar quanto espécies recém-incorporadas ao repertório culinário, como a “maçã de coco”, o que amplia a atenção sobre mercados emergentes. Nesse contexto, chefs desempenham papel de mediação entre saberes tradicionais e público urbano, trazendo à tona a existência e o potencial das PANCs e contribuindo para a formação de demanda (Marques, 2020).

A mídia reforça esse movimento. Programas televisivos de gastronomia, notadamente o Masterchef, apresentam as PANCs como ingredientes centrais em provas e receitas, alcançando milhões de espectadores e popularizando espécies antes restritas a circuitos locais. Em 2016, um episódio destaca diversas PANCs, gerando recepção positiva e ampla repercussão na imprensa (Carmo, 2018; Uol, 2016). Esse processo funciona como catalisador de saberes culinários, mas demanda qualificação informacional, envolvendo taxonomia, toxicidade e preparo, para evitar riscos sanitários e assegurar a sustentabilidade do consumo.

Por fim, cabe recuperar a dimensão ecológica e econômica: muitas plantas rotuladas como “daninhas”, “inços” ou “invasoras” apresentam importância ecológica e potencial alimentício significativo, frequentemente subaproveitado por desconhecimento (Kinupp, 2007). A

preservação das PANCs depende, simultaneamente, da valorização cultural e de mecanismos mercantis que viabilizam produção e distribuição, sem descaracterizar os sistemas alimentares locais. A criação de mercados autossustentáveis, apoiados por comunicação responsável, políticas públicas e educação alimentar, configura-se como estratégia para manter a diversidade, ampliar a segurança do consumo e fortalecer economias locais e familiares.

DISCUSSÃO

As plantas atualmente classificadas como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) costumam ser encontradas com facilidade em jardins e áreas de mata ao longo do território brasileiro. Entretanto, devido ao extrativismo sem planejamento, ao desmatamento e, sobretudo, à intensificação do uso de agrotóxicos e à impermeabilização das cidades, tornam-se cada vez mais raras nos habitats originais (Marques, 2020).

Algumas dessas espécies são popularmente conhecidas como “pragas” ou “ervas daninhas”. Muitas, apesar de possuírem elevado valor nutricional e potencial culinário, são eliminadas antes mesmo de serem devidamente catalogadas por especialistas (Kinupp, 2007). No Brasil, observa-se que tais plantas surgem com frequência em áreas onde se realiza adubação orgânica por meio da compostagem, pois a mistura de materiais ricos em nutrientes atrai insetos e aves capazes de transportar sementes de outros locais, promovendo sua dispersão (Ranieri, 2018).

Segundo Kinupp (2009), estima-se a existência de aproximadamente 50 mil plantas alimentícias no mundo, sendo pelo menos 10 mil no Brasil, dado que evidencia o grande potencial culinário, cultural e comercial desses recursos. Nesse sentido, reforça-se a necessidade de identificação eficaz das PANCs, a qual pode ser realizada tanto a partir do conhecimento popular, sintetizado no adágio “se não conhecer, não coma”, comum no interior e entre pessoas mais velhas, quanto por meio de conhecimento técnico respaldado por publicações de especialistas e instituições como a EMBRAPA, o Ministério da Agricultura e organizações não governamentais da área (Brasil, 2006).

A importância dessa identificação advém do fato de que algumas plantas, visualmente semelhantes às PANCs, quando colhidas ou preparadas de maneira inadequada, podem oferecer sérios riscos à saúde, variando desde intoxicações alimentares até óbito (Ranieri, 2018). Assim,

o reconhecimento seguro de espécies comestíveis torna-se essencial para quem pretende consumi-las, principalmente devido às semelhanças entre as espécies e subespécies.

Um exemplo emblemático é a taioba, amplamente utilizada na gastronomia associada às PANCs. De acordo com Jackix (2013), a taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) é um vegetal pertencente à família das aráceas, cultivado com frequência em regiões tropicais do centro-sul das Américas e em países da África e da Ásia. Seus órgãos subterrâneos constituem a parte mais consumida, representando fonte energética e nutricional importante na dieta de diversas populações. As folhas, embora altamente nutritivas, têm consumo menos difundido. Seu cultivo é favorecido por climas quentes, interrompendo-se a produção de folhas em temperaturas muito baixas, o que explica sua ampla presença nos países latino-americanos.

Apesar do potencial gastronômico e econômico, a taioba apresenta riscos de consumo incorreto, já que existem duas subespécies morfologicamente semelhantes: uma comestível e outra contendo toxinas altamente perigosas ao ser humano. A variedade conhecida como taioba mansa, ilustrada na Figura 1, é a forma comestível e de alto valor culinário e nutricional, sendo identificada por folhas em formato de coração, com base prolongada, bordas onduladas e coloração verde uniforme tanto no talo quanto na lâmina foliar (Jackix, 2013).

Figura 1. Taioba mansa - *Xanthosoma sagittifolium*



Fonte: os autores, 2024.

Entretanto, a taioba brava corresponde à subespécie não comestível, contendo toxina potente com alto potencial de envenenamento humano. Registros de acidentes provocados pelo consumo equivocado da taioba brava, em substituição à taioba mansa, não são incomuns e evidenciam o risco associado à sua identificação incorreta.

Conforme descrito por Jackix (2013), a taioba brava, ilustrada na Figura 2, apresenta características semelhantes às da variedade mansa, como o formato de coração pontudo com bordas onduladas. No entanto, a diferença mais visível está na coloração intensa da folha e, sobretudo, do talo, que exibe tonalidade roxa, quase negra, por vezes presente também na lâmina foliar, mas invariavelmente no talo.

Figura 2. Taioba brava - *Colocasia antiquorum* Schott



Fonte: os autores, 2024.

No paladar, essas plantas se diferenciavam claramente após o preparo. A taioba mansa não provocava a sensação de "pinicamento" na boca, enquanto, no caso da taioba brava, essa sensação era notória já na primeira garfada. Muitas pessoas, por não conhecerem adequadamente determinada espécie, baseavam-se apenas em impressões pessoais ou informações superficiais, o que configurava a pior forma de identificar uma planta comestível.

Pisarki Junior, M. R., Baresi, P. R., & Welter, V. da S. (2025). PANCs, gastronomia e mídia: taioba, uma PANC POP!. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170311.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170311>

Segundo o Manual de Hortaliças Não Convencionais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a taioba se desenvolvia por meio de sementes, podendo cada planta produzir até 10.000 unidades, que permaneciam viáveis por até 19 anos em estado dormente. Assim como outras PANCs, seu cultivo não exigia cuidados específicos e a planta podia ser utilizada em saladas, caldos e preparações mais elaboradas (Brasil, 2006).

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) considerava como plantas alimentícias, em sentido lato, aquelas que possuíam uma ou mais partes comestíveis, como raízes tuberosas, bulbos, rizomas, talos, folhas, flores, frutos e sementes, entre outras, definição que representava relevante contribuição teórica (Brasil, 2006).

Kinupp (2018) definiu essas plantas como aquelas cujas partes eram comestíveis, mas que não faziam parte da rotina alimentar da maioria da população, sendo classificadas como exóticas, nativas, silvestres ou ruderais. A perda de diversidade alimentar nos territórios onde essas espécies ocorriam resultava na diminuição da riqueza ambiental refletida na gastronomia.

Nesse contexto, o estudo das PANCs não se tratava de um modismo, mas de uma reflexão que necessitava ser ampliada e discutida no meio acadêmico. Era de interesse de pesquisadores e estudantes compreender a importância dessas plantas para a sociedade contemporânea, considerando que a gastronomia ocupava papel de destaque em todos os países.

O uso de recursos naturais na gastronomia fez parte da história humana. No Brasil, as plantas não convencionais apresentavam potencial para suprir as necessidades alimentares de populações em situação de vulnerabilidade, além de constituírem alternativa de renda. Contudo, sua relevância permanecia pouco discutida em espaços públicos, incluindo os meios de entretenimento, que poderiam destacar sua importância para a vida humana, bem como suas oportunidades e possibilidades de aproveitamento.

A televisão, como veículo de comunicação de massa, também desempenhava papel central na popularização do uso das PANCs com finalidade gastronômica e comercial. Um exemplo disso revelava-se no aumento do interesse popular após a aparição e o uso dessas plantas em preparos apresentados no reality show Masterchef, como ilustrado na Figura 3.

Pisarki Junior, M. R., Baresi, P. R., & Welter, V. da S. (2025). PANCs, gastronomia e mídia: taioba, uma PANC POP!. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170311.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170311>

Figura 3. Matéria Jornalística repercutindo as PANCs no Masterchef



Fonte: Coluna Bom Gourmet - Gazeta do Povo, 2016.

Durante o período da pandemia de COVID-19, verificou-se também um aumento expressivo na presença das PANCs na mídia digital e impressa. A Figura 4 ilustra matéria jornalística publicada pelo Portal Terra (2020), que destacou formas de identificação, cultivo e preparo dessas plantas, enfatizando seu potencial como alternativa alimentar saudável e de baixo custo em um contexto de restrições econômicas e mudanças nos hábitos de consumo. A reportagem reforçava o papel das PANCs não apenas como recurso gastronômico e cultural, mas também como estratégia de segurança alimentar em momentos de crise, contribuindo para ampliar o interesse do público geral e incentivar práticas de cultivo doméstico e comunitário.

Pisarki Junior, M. R., Baresi, P. R., & Welter, V. da S. (2025). PANCs, gastronomia e mídia: taioba, uma PANC POP!. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170311.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170311>

Figura 4. Repercussão das PANCs durante a Pandemia pela mídia



Fonte: Portal Terra, 2020.

A popularização das PANCs no Brasil, que já vinha se manifestando em espaços acadêmicos, gastronômicos e midiáticos, pode ser vista, mesmo que ainda timidamente, alcançando práticas cotidianas e feiras populares. A presença da taioba à venda em mercados e eventos de economia local revela não apenas um aumento na oferta, mas também uma maior aceitação por parte do consumidor, que passa a reconhecer seu valor nutricional e cultural. Essa inserção nos canais comerciais formais e informais indica uma mudança gradual no perfil de consumo, aproximando o público de alimentos antes restritos a contextos rurais ou familiares.

Como ilustrado na Figura 5, registrada pelo autor, a comercialização de folhas frescas de taioba no Mercado Público Barrageiro, em Foz do Iguaçu. O espaço, dedicado a produtos regionais e à agricultura familiar, funciona como ponto de difusão de alimentos tradicionais, oferecendo visibilidade a espécies como a taioba e estimulando o contato direto entre produtores e consumidores. Essa presença no mercado reforça o papel das PANCs como parte de uma

Pisarki Junior, M. R., Baresi, P. R., & Welter, V. da S. (2025). PANCs, gastronomia e mídia: taioba, uma PANC POP!. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170311.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170311>

economia alimentar mais diversificada e sustentável, ampliando seu potencial de permanência e valorização no repertório culinário local.

Figura 5. Folhas de Taioba vendidas no Mercado Público Barrageiro de Foz do Iguaçu/PR



Fonte: autores, 2025.

A trajetória apresentada pelas Figuras 3, 4 e 5 evidencia que a popularização das PANCs vem ocorrendo de forma progressiva e multifacetada. A difusão pela mídia televisiva e digital desperta a curiosidade e promove a experimentação; a cobertura jornalística em períodos de crise, como na pandemia, reforça seu papel na segurança alimentar; e a presença em mercados populares consolida a incorporação dessas plantas ao cotidiano. Esses diferentes vetores de visibilidade se complementam, contribuindo para a construção de um ambiente mais favorável ao consumo e à valorização das PANCs, além de ampliar as possibilidades de inserção econômica e cultural desses alimentos no cenário brasileiro contemporâneo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo permite observar que as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) reúnem atributos que as qualificam não apenas como ingredientes de elevado potencial

gastronômico, mas também como recursos estratégicos para a promoção da biodiversidade, o fortalecimento da agricultura familiar e a valorização de saberes tradicionais. A análise bibliográfica revela que, embora historicamente presentes na alimentação brasileira, essas plantas permanecem à margem das dietas dominantes, sendo frequentemente classificadas como “daninhas” ou “inços” por desconhecimento de seu valor nutricional e cultural.

O estudo de caso da taioba mostra que a incorporação das PANCs ao repertório culinário demanda conhecimento técnico e popular para sua identificação e uso seguro, considerando a existência de espécies e subespécies de aparência semelhante, mas com diferenças significativas quanto à toxicidade. Esse cuidado, aliado à difusão de informações qualificadas, torna-se essencial para que seu consumo ocorra de forma responsável e segura.

A popularização das PANCs, ainda que gradual, manifesta-se em múltiplas frentes: na mídia televisiva e digital, que desperta o interesse e amplia a visibilidade; na cobertura jornalística, que reforça sua relevância em contextos de crise, como a pandemia; e em espaços de comercialização, como feiras e mercados públicos, que conectam produtores e consumidores, fortalecendo cadeias curtas de abastecimento e a economia local.

Constata-se que a gastronomia contemporânea, especialmente por meio da alta cozinha e de programas culinários populares, desempenha papel relevante como mediadora cultural, aproximando as PANCs do público urbano e incentivando sua experimentação. No entanto, para que essa inserção seja sustentável, é fundamental integrar esforços interdisciplinares envolvendo gastronomia, comunicação, pesquisa científica e políticas públicas.

Assim, mais do que um modismo ou tendência passageira, as PANCs representam uma oportunidade concreta de repensar padrões de produção e consumo alimentar, equilibrando inovação culinária, conservação ambiental e inclusão social. O fortalecimento desse movimento requer ações contínuas de educação alimentar, valorização dos saberes tradicionais e incentivo a práticas agrícolas diversificadas, de forma a assegurar que a diversidade e a riqueza dessas plantas sejam preservadas e ampliadas para as próximas gerações.

Pisarki Junior, M. R., Baresi, P. R., & Welter, V. da S. (2025). PANCs, gastronomia e mídia: taioba, uma PANC POP!. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170311.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170311>

REFERÊNCIAS

- Almeida, W. A. B. de, Almeida, L. Q. de, & Carvalho, P. F. de. (2020). PANCs - Plantas alimentícias não convencionais, benefícios nutricionais, potencial econômico e resgate da cultura: Uma revisão sistemática. [Link](#)
- Almeida, L. Q. de, & Carvalho, P. F. de. (2010). Representações, riscos e potencialidades de rios urbanos: Análise de um (des) caso histórico. *Caminhos de Geografia*, 11(34). [Link](#)
- Barbosa, T. P. (2019). Levantamento das plantas alimentícias não convencionais (PANC) em assentamentos alagoanos e difusão através de ferramentas inovadoras [Dissertação de Mestrado, Instituto Federal de Alagoas]. [Link](#)
- Bardin, L. (2011). *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70.
- Bom Gourmet. (2024, dezembro). *Prova do MasterChef é marcada pelas PANCs. Você sabe o que são?* Bom Gourmet. [Link](#)
- Brack, P., & Köhler, M. (2020). *Entre a monotonia e a emergência da agrobiodiversidade alimentar*. [Link](#)
- Brasil. (2006). *Manual de hortaliças não-convencionais*. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. [Link](#)
- Cardoso, C. F. S., Bouzon, E., & Tunes, C. M. de M. (1990). *Modo de produção asiático: Nova visita a um velho conceito*. Ed. Campus.
- Carmo, S. G. (2018, 6 de março). *Band faz MasterChef render mais que novela*. Folha Uol. [Link](#)
- Carneiro, H. (2003). *Comida e sociedade: Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus.
- Dorneles, L. A., Silveira, D. L., & Pereira, J. (2011). *A importância das PANCs para promoção da saúde e educação nutricional, social, gastronômica e ambiental*. [Link](#)
- Fachin, O. (2003). *Fundamentos de metodologia*. São Paulo: Saraiva.
- Gazeta do Povo. (2016). *Prova do MasterChef é marcada pelas PANCs. Você sabe o que são?*. [Link](#)
- Jackix, E. de A. (2013). *Taioba (Xanthosoma sagittifolium): Composição química e avaliação das propriedades funcionais in vivo* [Tese de Doutorado, Universidade Estadual de Campinas]. [Link](#)
- Kinupp, V. F. (2002). Riqueza, abundância e distribuição do gênero *Psychotria* L. (Rubiaceae) na Reserva Florestal Adolpho Ducke, Manaus – AM [Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Amazonas]. [Link](#)

Pisarki Junior, M. R., Baresi, P. R., & Welter, V. da S. (2025). PANCs, gastronomia e mídia: taioba, uma PANC POP!. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170311.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170311>

- Kinupp, V. F. (2007). *Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS* [Tese de Doutorado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul]. [Link](#)
- Kinupp, V. F. (2009). *Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): Uma riqueza negligenciada*. [Link](#)
- Kinupp, V. F. (2018, 18 de maio). *Como o conceito PANC nasceu?* | Autobiografia de Valdely Kinupp. [Link](#)
- Kinupp, V. F., & Lorenzi, H. (2014). *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. Instituto Plantarum de Estudos da Flora.
- Marques, G. L. (2020). O processo de popularização e preservação das PANC na contemporaneidade e sua importância histórica e cultural. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 8(1), 45–54. [Link](#)
- Oliveira, B. (2018, 30 de março). *Plantas alimentícias não convencionais (PANC): Biodiversidade alimentar e suas representações no Brasil*. [Link](#)
- Pisarski Junior, M. R. (2019). Tradições alimentares regionais em uma América Latina neocolonial: A luta pela manutenção de costumes e da soberania alimentar. *RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, 5(5). [Link](#)
- Ranieri, G. R. (2018). *Guia prático de plantas alimentícias não convencionais (PANC) para escolas*. Instituto Kairós. [Link](#)
- Rios, E. O., Carneiro, V. A., Santos, J. C. V., & Macaringue, E. J. (2020). Coleções cartográficas, viagens e rotas ultramarinas: Uma reflexão acerca do mapeamento de territórios das culturas ameríndia e lusitana. *Revista de Geografia - UFJF*, 10(1), 80–96. [Link](#)
- Sartori, V. C., Theodoro, E., Minello, L. V., Pansera, M. R., Basso, A., & Scur, L. (2020). *Plantas alimentícias não convencionais – PANC: Resgatando a soberania alimentar e nutricional* (p. 118). Caxias do Sul, RS: EdUCS.
- Terra. (2024, novembro). *O que são PANCs e como utilizá-las na cozinha*. Terra. [Link](#)