Contextualizando e resgatando a produção e o consumo das hortaliças

--- tradicionais da biodiversidade brasileira ---

*Contextualizing and rescuing the production and consumption of
traditional vegetables of Brazilian biodiversity*

Resumo

A Embrapa Hortaliças, Brasília-DF (Brasil), abriga a coleção de germoplasma de hortaliças não convencionais, parte do extenso grupo das PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), sendo por isso também chamadas de hortaliças PANC. Ainda, muitas das hortaliças PANC trazem consigo forte apelo regional, influenciando a culinária e a cultura locais, sendo por isso também ditas hortaliças tradicionais. A coleção de germoplasma de hortaliças não convencionais foi criada em 2006 com o objetivo de resgatar e conservar *ex situ* a diversidade genética e promover seu cultivo e consumo. Na coleção, são mantidos 250 acessos de 63 espécies, parte nativa do Brasil, parte introduzida no processo de colonização, muitas consideradas naturalizadas, tamanha a adaptação às condições de solo e clima brasileiros. Foram realizadas inúmeras atividades para animar os agricultores familiares a cultivar hortaliças PANC, fortalecendo também a conservação local (*in situ / on farm*), por meio de cursos, dias de campo, visitas à coleção de germoplasma, palestras em eventos e participação em feiras. Estima-se que já foram atendidos mais de 10 mil agricultores, fortalecendo bancos comunitários locais e coleções de germoplasma de outras instituições.

Palavras-chave: Hortaliças não convencionais, hortaliças tradicionais, biodiversidade.

Abstract

Embrapa Hortaliças, Brasília-DF (Brazil), maintains the no conventional vegetables germplasm collection, part of a greater group of "No Conventional Edible Plants" (PANC in portuguese), also called PANC vegetables. Also, many PANC vegetables carry with them a strong regional appeal, influencing the local cuisine and culture, which is why they also are sometimes called traditional vegetables. The collection of no conventional vegetables germplasm was created in 2006 with the aim of rescuing and *ex situ* conserving the genetic diversity promoting its cultivation and consumption. In the collection are kept 250 accessions of 63 species, part native from Brazil, part introduced in the colonization process, many of them considered as naturalized, such their adaptation to Brazilian soil and climate conditions. Numerous activities were carried out to encourage family farmers to grow PANC vegetables, also strengthening local conservation (*in situ / on farm*), through courses, field days, visits to the germplasm collection, lectures at events and participation in fairs. It is estimated that more than 10,000 farmers have been attended, strengthening local community banks and germplasm collections of other institutions.

Keywords: Non-conventional plants, traditional vegetables, biodiversity.

Introdução

De acordo com Kinupp¹, PANC ou plantas alimentícias não convencionais são espécies que não fazem parte do dia a dia, que não são corriqueiras. Kinupp e Lorenzi² incluem, ainda, partes não convencionais de plantas alimentícias convencionais, a exemplo do umbigo da bananeira, do miolo ou medula do tronco do mamoeiro, das folhas de batata-doce, das sementes, flores e folhas de abóbora, entre outros tantos exemplos.

Madeira et al.³ acrescentam ao debate e ao conceito a ideia de não existir uma cadeia produtiva estabelecida e de que não se encontram facilmente sementes e mudas nas redes de insumos agrícolas. Descrevem, ainda, que elas apresentam distribuição limitada, não fazem parte do dia a dia; não são globalizadas, não estão organizadas em cadeias produtivas; são em geral mantidas pelos agricultores, sendo muitas vezes espontâneas; em geral, exercem influência na alimentação e na cultura locais. Assim, utilizam o termo hortaliças tradicionais, na verdade parte do grupo das hortaliças PANC e concluem a caracterização desse grupo de hortaliças dizendo que são muito pouco estudadas, carentes de ações de pesquisa e desenvolvimento e que não atraem o interesse das empresas de insumos agrícolas (sementes, fertilizantes e agroquímicos ou agrotóxicos), pois são naturalmente muito resilientes.

Como razões essenciais para a promoção do cultivo e do consumo das Hortaliças PANC deve-se considerar os seguintes aspectos: são notavelmente rústicas, de grande adaptabilidade a diferentes condições de solo e clima; em geral, são muito menos exigentes em fertilidade e irrigação; são de fácil manutenção e multiplicação, por sementes ou mudas, ou até mesmo por serem perenes; possuem características nutraceuticas muito interessantes, ricas em componentes funcionais, muito em resposta a adversidades climáticas, o que lhes faz disparar mecanismos de produção de componentes funcionais protetores; apresentam infinitas oportunidades de paladar; e, finalmente, são fundamentais para o enfrentamento dos efeitos das mudanças climáticas, apresentando-se como alternativa para eventos climáticos adversos⁴.

O recorte para as hortaliças é muito interessante.

Aliás, ele já é utilizado há tempos⁵, porém sem grande debate sobre o tema. No livro de Kinupp e Lorenzi², referência incontestável sobre as PANC, repara-se a predominância absoluta de hortaliças e frutas. Entretanto sempre que pensamos nas frutas não convencionais, vem-nos em geral à mente a associação com o doce, com sobremesa, com um suco especial ou até mesmo com o ato de subir no pé de fruta no quintal ou em campos abertos, enfim; por outro lado, quando se pensa nas hortaliças de outrora, raramente ocorre semelhante memória, o que mais ocorre é uma associação com tempos de restrição financeira e com a necessidade de comer plantas consideradas matos (plantas invasoras) como a serralha, a beldroega, o caruru e tantas outras, ocorrendo natural e involuntariamente um abandono assim que cessa a condição de restrição, mesmo que as plantas continuem viçando abundantemente no entorno das casas.

No passado, as hortaliças tradicionais faziam parte do dia a dia, estavam nos quintais e nas roças; eram mantidas pelos agricultores, por vezes de forma espontânea; muitas vezes, exerciam influência na alimentação e na cultura locais. Com a urbanização e a globalização, ocorreram mudanças na sociedade e no padrão de vida, com a globalização e a massificação da alimentação, aliadas à verticalização das urbes e à redução do tempo livre para cuidar dos quintais, facilitando o desenvolvimento de cadeias produtivas alimentícias. No caso de hortaliças, a maioria das espécies globalizadas é de origem exótica, de locais de clima temperado, exigindo tratamentos culturais complexos e demasiado uso de insumos agrícolas. Esse forte apelo cultural é mostrado no livro sobre alimentos regionais brasileiros⁶, que apresenta a alimentação tradicional das diferentes regiões brasileiras ressaltando sua importância na promoção da saúde.

Além disso, Madeira et al.³ dizem que a perda da referência dos quintais e das roças acarretou em um processo de extinção de muitas hortaliças tradicionais. Mas não se referindo exatamente a uma extinção botânica, lembrando da notável rusticidade e adaptabilidade das hortaliças PANC, e sim ao que chama de extinção alimentar. Basta buscar na memória há quanto tempo a enorme

maioria das pessoas não come araruta (*Maranta arundinacea*), jacatupé (*Pachyrrizus tuberosus*), mangarito (*Xanthosoma riedelianum*) ou ariá (*Calathea allouia*), entre outros exemplos, hoje praticamente desconhecidos pela população em geral e raríssimos de se encontrar. Também plantas comuns, consideradas na agricultura como infestantes ou invasoras, muitas vezes ditas “daninhas”, presentes em qualquer área antropizada e que já foram hortaliças comuns no passado, mas das quais praticamente não se faz mais uso alimentar no Brasil, a exemplo do caruru (*Amaranthus deflexus*, *A. viridis* ou *A. cruentus*), da serralha (*Sonchus oleracea*), da beldroega (*Portulaca oleracea*) ou do dente-de-leão (*Taraxacum officinalis*). Felizmente, algumas ainda perduram e permanecem parte da rica e diversa comida regional brasileira em algumas regiões, a exemplo da taioba (*Xanthosoma taioba*), no Sudeste, da vinagreira ou cuxá (*Hibiscus sabdarifae*), no Maranhão, do cariru (*Talinum triangulare*) e do jambu (*Spilanthes oleracea*), no Norte, da bortalha (*Basella alba*), no Rio de Janeiro, ou da ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), em Minas Gerais.

Metodologia

Surgiu então, oficialmente a partir de 2006, por ocasião da reestruturação periódica da rede de germoplasma de recursos genéticos, coordenada pela Embrapa, mais especificamente pelo Centro Nacional de Recursos Genéticos (Cenargen), a coleção de germoplasma de hortaliças não convencionais. Atualmente, são pelo menos 250 acessos de 63 espécies (Quadro 1). Metade dos acessos é nativa do Brasil, metade foi introduzida durante o processo de colonização e de formação da tão diversificada cultura brasileira, com materiais originários da América Andina, América do Norte, muitos da África, Ásia e Europa. Muitos dos materiais introduzidos são tão adaptados às condições de solo e clima do Brasil que são considerados naturalizados, a exemplo da vinagreira ou cuxá e dos inhames (gênero *Colocasia*) e inhames ou carás (gênero *Dioscorea*).

Além das espécies de hortaliças tradicionais,

todas elas hortaliças PANC, visando atender demandas da sociedade, agregaram-se à coleção novas espécies, introduzidas mais recentemente no Brasil, mas tradicionais em algumas regiões, a exemplo da moringa (*Moringa oleífera*), comum na Índia e em vários países da África, notadamente Etiópia e Gana, apresentada por Saint Sauveur e Broin⁷, e da chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*), tradicional no México, pelo seu grande potencial nutracêutico e tolerância a adversidades climáticas, em especial à seca.

Outro aspecto fundamental tem sido a interação das hortaliças PANC ao tema de agricultura urbana, em seus mais diferentes modelos possíveis, seja em quintais individuais, em áreas coletivas ou em espaços públicos, seja em hortas urbanas comunitárias ou institucionais, hortas domésticas, arborização urbana, jardins, lembrando do conceito de jardim produtivo ou paisagismo produtivo. Muitas das hortaliças PANC são ornamentais, a exemplo do peixinho (*Stachys bizantina*), da capuchinha (*Tropaeolum majus*) e da vinagreira kenaf (*Hibiscus cannabinus*), muitas são verdadeiras cercas vivas, como a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), a bortalha-coração (*Anredera cordifolia*) e o mini-pepino (*Coccinia grandis*) e muitas são perenes ou se perenizam pela sua fácil e espontânea multiplicação. Como características importantes que fazem as hortaliças PANC serem muito mais adequadas à agricultura urbana têm-se a enorme facilidade de cultivo e fácil multiplicação de sementes ou mudas, a baixa necessidade de insumos, a resistência a estresses e o baixo custo de produção. Basta imaginar quão mais difícil é produzir tomate, brócolis ou mesmo alface no verão quente e chuvoso comparativamente a hortaliças PANC como a beldroega, a ora-pro-nóbis, a moringa, a bortalha, o almeirão-roxo, o caruru, a mostarda e a taioba.

Na Embrapa Hortaliças, o foco está na conservação e na promoção do cultivo e do consumo de Hortaliças PANC. O objetivo maior é manter coleção de Hortaliças PANC, e acreditamos que a verdadeira manutenção ocorre pelo uso.

Realizamos a conservação de germoplasma de hortaliças PANC, como parte da rede de recursos genéticos da Embrapa e seus pares, e conduzimos projetos de avaliação agronômica, caracterização

nutricional e estudo da vida útil de hortaliças não convencionais.

Resultados

A interação das ações de conservação *ex situ* (coleção de germoplasma) com a promoção do uso das espécies de hortaliças PANC pelos agricultores acontece por meio de diversas formas de diálogos envolvendo cursos, visitas, palestras, feiras, entre outros. Em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), órgãos de extensão rural (Emater-MG, Emater-PR, Emater-DF, Emater-GO, Cati-SP), de pesquisa (Epamig, MG; Epagri, SC; APTA, SP) e ensino (UFV, UFLA, IFSul de MG, IFG, IFAM) e organizações de produtores (Asbon, MCP-Movimento Campestino Popular, Assentamentos Chapadinha e Canaã), foram realizados mais de 50 cursos, oficinas e dias de campo em vários municípios brasileiros, muitas vezes implantando bancos comunitários de hortaliças PANC, sempre em locais coletivos (Juiz de Fora, Contagem, Varzelândia, Três Marias, Prudente de Moraes, Inconfidentes, Delfim Moreira e Maria da Fé, em Minas Gerais; Morretes, Campo Largo e Curitiba, no Paraná; Paranoá, Lago Oeste e PADDF, no Distrito Federal; Mineiros, Urutá, Ceres e Goiânia, em Goiás; Teresópolis e Nova Friburgo, no Rio de Janeiro; Cunha e Pindamonhangaba, em São Paulo; Manaus, no Amazonas; e Florianópolis, em Santa Catarina). A coleção de germoplasma na Embrapa Hortaliças recebe muitas visitas, quase que semanais, de grupos de agricultores, instituições de ensino e, inclusive, grupos indígenas (Krahô/TO, Pareci/MT, Kayapó/PA, etc.). As hortaliças PANC são frequentemente divulgadas em eventos como a Hortitec, maior feira de Horticultura da América Latina, sendo destaque em 2010 e 2018, a Agrobrasília, maior feira do Centro-Oeste, a Agrifam (Feira da Agricultura Familiar), em Lençóis Paulista-SP, feiras de sementes e eventos técnico-científicos. Outro resultado interessante é o fortalecimento de outras coleções de germoplasma, com forte ação multiplicadora, como os da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig, da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios

- APTA, da Universidade Federal de Lavras, MG - UFLA, da Universidade Federal de Viçosa, MG - UFV, do Instituto Federal de Goiás - IFG e do Instituto Federal do Amazonas - IFAM. Estima-se que já foram atendidos mais de 10 mil agricultores em eventos ou por meio do serviço de atendimento ao cidadão - SAC (Embrapa), ao longo dos mais de 12 anos de existência da coleção. O contexto do trabalho evidencia uma integração entre os esforços de conservação *ex situ* e *in situ / on farm* de recursos genéticos.

Em junho de 2017, surgiu em Brasília o 1º Encontro Nacional de Hortaliças Não Convencionais, ou IHortPANC, com a organização e a curadoria da Embrapa Hortaliças (<https://www.embrapa.br/en/hortPANC>), em resposta a demandas da sociedade, parceria com o Ministério da Agricultura (Secretaria de Agroecologia) e o Ministério do Meio Ambiente. O evento trouxe como diferencial a forte abordagem na agricultura dessas espécies, incluindo outras áreas como nutrição, culinária e gastronomia, e teve por objetivo ligar agricultores e consumidores, mostrando que há uma grande parcela da população muito interessada em PANC, buscando uma alimentação consciente e saudável e mais amigável ao meio ambiente e que não está encontrando essas espécies no mercado.

O diálogo com os temas de nutrição e alimentação, com um olhar maior para culinária e gastronomia foram fundamentais para trazer maior visibilidade para as hortaliças PANC no que se refere à agricultura e ao direcionamento das pesquisas.

Em 2018, realizou-se o 2º HortPANC, em São Paulo, parceria com a Faculdade de Medicina da USP (FMUSP), Instituto Kairós, VP Nutrição Funcional e MudaSP. Durante o evento, grata surpresa como resultado do sucesso da criação do evento em si, vimos duas cidades apresentarem a candidatura para os anos seguintes, ficando negociado que o 3º HortPANC será em Curitiba, em outubro de 2019, e o 4º HortPANC em Salvador, em junho de 2020.

Outro aspecto que tem sido trabalhado enquanto se faz a manutenção da coleção de germoplasma é a adequação dos sistemas de produção de espécies de hortaliças PANC, no sentido de facilitar o

manuseio operacional, sistematizar a produção da planta e aumentar a produtividade.

Exemplo de mudanças no cultivo para viabilizar a produção comercial é o manejo proposto para a ora-pro-nóbis, planta de altíssimo vigor e cheia de espinhos verdadeiros e acúleos, aqueles espinhos em curva para baixo, semelhante aos das roseiras. Assim, sistematizou-se o manejo de ora-pro-nóbis com podas sucessivas em plantio adensado, proposto por Madeira et al.⁸, sendo cada uma das 6 a 8 podas anuais uma colheita, visando aumentar a produtividade e principalmente facilitar, até mesmo viabilizar o cultivo comercial, impensado quando as plantas são deixadas em crescimento livre ou em espaldeiras, tipo cercas vivas.

Também a moringa, que é uma árvore com cerca de 8 a 10 m de altura, vem sendo trabalhada enquanto hortaliça folhosa a ser cultivada em hortas comerciais ou até mesmo em pequenos espaços, realizando-se plantio adensado (até 8 plantas por metro quadrado) e podas sucessivas, não deixando a planta passar dos 2 m de altura.

Outras espécies também foram estudadas agronomicamente ajustando-se práticas agrícolas no sistema de produção ajustado para obter maior produtividade e maior valor comercial, trazendo maior rentabilidade para os agricultores, a exemplo do mangarito, estudado por Madeira et al.⁹, do muricato (*Solanum muricatum*), por Melo et al.¹⁰, e da physalis ou fisális (*Physalis peruvianum*, *P. decumbens* e *P. maculata*), por Melo et al.¹¹, entre outras.

Interessante citar que a abordagem que vem sendo dada às hortaliças PANC e às PANC em geral tem de ser mais criteriosa. Muitas vezes, encontra-se uma análise nutricional e toda uma discussão em torno dessa análise, porém sem considerar a enorme variabilidade existente em todas as espécies. Para entender essa colocação, o interessante estudo sobre o teor de selênio em uma incontestável fonte, a castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*), feito por Silva Júnior¹², avaliando a variabilidade, com coleta em diferentes locais, apresenta teores variando desde 0,68 mg 100g⁻¹ a 8,63 mg 100g⁻¹, ou seja, diferenças de 1269 % ou mais de 12 vezes maior teor em uma variedade local do que em outra.

A capuchinha apresenta elevados teores de

luteína e vitamina C em suas flores, observando-se diferenças em função da coloração das mesmas, cerca de 40 % mais concentrada nas de coloração laranja do que nas amarelas e vermelhas¹³.

Com relação à ora-pro-nóbis, uma PANC relativamente bastante estudada, são pelo menos três espécies de ora-pro-nóbis comestíveis: ora-pro-nóbis de árvore (*Pereskia grandifolia*), ora-pro-nóbis amazônico (*P. bleo*) e ora-pro-nóbis (*P. aculeata*) propriamente dito, com destaque para este último. No entanto, só na coleção da Embrapa tem-se 58 acessos de ora-pro-nóbis *Pereskia aculeata* e com diferenças morfológicas facilmente perceptíveis, desde a coloração das folhas (de verde claro a verde escuro, com ou sem pigmentação avermelhada e amarelada), variação na arquitetura, vigor e quantidade de espinhos. Da mesma maneira, a composição bromatológica, o teor de minerais e a presença de compostos funcionais varia muito. Como exemplo, o teor de proteínas totais variou de 16,7 a 32,0 mg 100g⁻¹ em base seca¹³.

Aliás, com relação ao teor de proteínas totais, diversas hortaliças PANC destacam-se. Fala-se muito da espetacular ora-pro-nóbis, tida como a carne verde ou a carne vegetal. Entretanto serralha, almeirão-de-árvore e caruru, respectivamente com 24,6 a 30,0; 30,2 e 33,7 mg 100g⁻¹ de matéria seca, também são fontes importantes de proteínas.

Passando para as considerações finais, as hortaliças PANC, por sua simplicidade de cultivo, grande adaptabilidade e rusticidade e destacadas características nutracêuticas, podem trazer grande contribuição para a melhoria na “segurança e soberania alimentar e nutricional” e na saúde em geral da população. Representam, ainda, uma oportunidade em termos de produto local, diferenciado, em tempos de revalorização do tradicional na culinária e na gastronomia, em especial para agricultores de base familiar, cada vez com menores alternativas frente a um mercado extremamente competitivo. Finalmente, muito ainda há por se fazer pelas hortaliças PANC, tão carentes em ações de conservação, de promoção e de pesquisa em diversos ramos do conhecimento, em especial na agricultura e na caracterização nutricional.

Referências bibliográficas

1. KINUPP, V.F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese (Doutorado). 2007. 562 p. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2016.
2. KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 890 p. São Paulo: Instituto Plantarum, 2014.
3. MADEIRA, N.R.; SILVA, P.C.; BOTREL, N.; MENDONÇA, J.L. de; SILVEIRA, G.S.R.; PEDROSA, M.W. **Manual de Produção de Hortaliças Tradicionais**. 155 p. Brasília, DF: Embrapa, 2013.
4. BRASIL. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. 92 p. Brasília: Mapa /ACS, 2010.
5. CARDOSO, M.O. (Org.). **Hortaliças não-convencionais da Amazônia**. 150 p. Brasília: Embrapa-SPI. Manaus: Embrapa-CPAA, 1997.
6. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE, DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Alimentos Regionais Brasileiros/** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
7. SAINT SAUVEUR, A.; BROIN, M. Growing and processing moringa leaves. Moringanews. Moringa Association of Ghana. 36 p. Disponível em: <http://www.moringanews.org/documents/moringawebEN.pdf> Acesso em: 22/11/2018.
8. MADEIRA, N.R.; AMARO, G.B.; MELO, R.A.C. et al. **Cultivo de Ora-pro-nóbis (Pereskia) em plantio adensado sob manejo de colheitas sucessivas**. 20 p. Brasília, DF: Embrapa, 2016. (Circ. Técn. 156).
9. MADEIRA, N.R.; BOTREL, N.; AMARO, G.B. et al. Mangarito: sabor de tradição. **Horticultura Brasileira**. Vitória da Conquista-BA; 33 (3), 2015.
10. MELO, R.A. de C.; BOTREL, N.; MADEIRA, N.R. et al. **Avaliação da produção de muricato (Solanum muricatum Aiton) sob espaçamentos e formas de condução de plantas em sistema agroecológico nas condições do Cerrado**. 20 p. Brasília, DF: Embrapa, 2017. (Bol. Pesq. e Des. 150).
11. MELO, R.A. de C.; BOTREL, N.; MADEIRA, N.R. et al. **Avaliação de acessos de fisalis sob duas formas de condução de plantas em sistema agroecológico nas condições do Cerrado**. 30 p. Brasília, DF: Embrapa, 2016. (Bol. Pesq. e Des. 140).
12. SILVA JÚNIOR, E.C. Selênio na castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa*) e em solos da região Amazônica Brasileira. Dissertação (mestrado). 2016. 82p. Lavras: UFLA, 2016.
13. LIMA, I.C. Vida útil e qualidade de duas espécies de hortaliças não convencionais: capuchinha (*Tropaeolum majus* L.) e ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Miller). Dissertação (mestrado). 2017. 136p. Lavras: UFLA, 2017.

Quadro 1. Espécies da coleção de germoplasma de hortaliças não convencionais.

#	Nome comum	Nome Científico	Família	Origem	Ac.
1	Araruta	<i>Maranta arundinacea</i>	Marantaceae	América do Sul (Brasil)	5
2	Araruta ovo-de-pata	<i>Myrosma cannifolia</i>	Marantaceae	América do Sul (Brasil)	1
3	Ararutão, Achira	<i>Canna edulis</i> , <i>C. indica</i>	Cannaceae	América do Sul (Brasil)	2
4	Capiçoba	<i>Erechtites valerianifolius</i>	Asteraceae	América do Sul (Brasil)	1
5	Caruru	<i>Amaranthus viridis</i>	Amarantaceae	América do Sul (Brasil)	2
6	Cipó Kupá	<i>Cissus gongylodes</i>	Vitaceae	Amazônia (Brasil)	2
7	Croá	<i>Sicana odorifera</i>	Cucurbitaceae	América do Sul (Brasil)	2
8	Fisalis	<i>Physalis pubescens</i>	Solanaceae	América do Sul (Brasil)	4
9	Jacatupé	<i>Pachirhizus tuberosus</i>	Fabaceae	América do Sul (Brasil)	9
10	Jurubeba	<i>Solanum scuticum</i>	Solanaceae	América do Sul (Brasil)	2
11	Major-Gomes (Cariru)	<i>Talinum paniculatum</i>	Portulacaceae	América do Sul (Brasil)	2
12	Cariru	<i>Talinum triangulare</i>	Portulacaceae	América do Sul (Brasil)	2
13	Mangarito	<i>Xanthosoma riedelianum</i>	Araceae	América do Sul (Brasil)	8
14	Pepinículo	<i>Melothria pendula</i>	Cucurbitaceae	América do Sul (Brasil)	1
15	Taioba	<i>Xanthosoma taioba</i>	Araceae	América do Sul (Brasil)	6
16	Ora-pro-nóbis	<i>Pereskia aculeata</i>	Cactaceae	América Tropical (Brasil)	58
17	Ora-pro-nóbis de árvore	<i>Pereskia grandifolia</i>	Cactaceae	América Tropical (Brasil)	2
18	Ora-pro-nóbis amazônico	<i>Pereskia bleo</i>	Cactaceae	América Tropical (Brasil)	1
19	Ariá	<i>Calathea allouia</i>	Marantaceae	Amazônia (Brasil)	1
20	Chicória-do-Pará	<i>Eryngium foetidum</i>	Apiaceae	Amazônia (Brasil)	1
21	Coentrão	<i>Eryngium campestris</i>	Apiaceae	Amazônia (Brasil)	1

#	Nome comum	Nome Científico	Família	Origem	Ac.
22	Cubiu	<i>Solanum sessiliflorum</i>	Solanaceae	Amazônia (Brasil)	1
23	Jambu	<i>Spilanthes oleracea</i>	Asteraceae	Amazônia (Brasil)	3
24	Orelha-de-macaco	<i>Alternanthera sessilis</i>	Amaranthaceae	Amazônia (Brasil)	1
25	Bertalha-coração	<i>Anredera cordifolia</i>	Basellaceae	Mata Atlântica (Brasil)	1
26	Mandioquinha-salsa	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Apiaceae	América Andina	22
27	Amaranto	<i>Amaranthus cruentus</i>	Amarantaceae	América Andina	2
28	Maxixe-do-reino	<i>Cyclanthera pedata</i>	Cucurbitaceae	América Andina	1
29	Muricato	<i>Solanum muricatum</i>	Solanaceae	América Andina	1
30	Tamarilho	<i>Solanum betaceum</i>	Solanaceae	América Andina	2
31	Yacon	<i>Smalanthus sonchifolium</i>	Asteraceae	América Andina	1
32	Gila	<i>Cucurbita ficifolia</i>	Cucurbitaceae	América Central e México	1
33	Capuchinha	<i>Tropaeolum majus</i>	Tropaeolaceae	América Central e México	5
34	Chaya	<i>Cnidioscolus aconitifolius</i>	Euphorbiaceae	América Central e México	2
35	Almeirão-de-árvore	<i>Lactuca canadenses</i>	Asteraceae	América do Norte	2
36	Tupinambur	<i>Helianthus tuberosus</i>	Astetraceae	América do Norte	1
37	Feijão-de-asa	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	Fabaceae	África	1
38	Orelha-de-padre	<i>Lablab purpureus</i>	Fabaceae	África	1
39	Mini-pepino	<i>Coccinia grandis</i>	Cucurbitaceae	África Ocidental	1
40	Inhame-cará	<i>Dioscorea spp.</i>	Dioscoreaceae	África Ocidental	20
41	Cará-moela	<i>Dioscorea bulbifera</i>	Dioscoreaceae	África Ocidental	4
42	Vinagreira (Cuxá)	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	Malvaceae	África Ocidental	2
43	Vinagreira Roxa	<i>Hibiscus acetosella</i>	Malvaceae	África Ocidental	1
44	Vinagreira Kenaf	<i>Hibiscus cannabinus</i>	Malvaceae	África Ocidental	2
45	Junça	<i>Cyperus esculentus</i>	Cyperaceae	África e Eurásia	2
46	Azedinha	<i>Rumex acetosa</i>	Polygonaceae	Região Mediterrânea	5
47	Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i>	Portulacaceae	Região Mediterrânea	2
48	Peixinho	<i>Stachys lanata</i>	Lamiaceae	Região Mediterrânea	1
49	Batata-crem	<i>Armoracia rusticana</i>	Brassicaceae	Europa Central	1
50	Dente-de-Leão	<i>Taraxacum officinale</i>	Asteraceae	Europa Central	2
51	Mostarda	<i>Brassica juncea</i>	Brassicaceae	Europa Central	2
52	Serralha	<i>Sonchus oleracea</i>	Asteraceae	Eurásia	2
53	Falsa-Serralha	<i>Emilia sonchifolius</i>	Asteraceae	Eurásia	2
54	Cebotele, Cebolinhão	<i>Allium fistulosum</i>	Alliaceae	Ásia Central	2
55	Echalote	<i>Allium cepa var. aggregatum</i>	Alliaceae	Ásia Central	1
56	Hananirá; Nirá	<i>Allium ramosum</i>	Alliaceae	Ásia Central	2
57	Bertalha	<i>Basella Alba, B. rubra</i>	Basellaceae	Sudeste Asiático e Índia	2
58	Espinafre chinês	<i>Ipomoea aquática</i>	Convolvulaceae	Sudeste Asiático e Índia	2
59	Espinafre indiano	<i>Asystasia gangetica</i>	Acanthaceae	Sudeste Asiático e Índia	1
60	Quiabo-de-metro	<i>Trichosanthes cucumerina</i>	Cucurbitaceae	Sudeste Asiático e Índia	1
61	Feijão-borboleta	<i>Clitoria ternatea</i>	Fabaceae	Sudeste Asiático	1
62	Inhame	<i>Colocasia esculenta</i>	Araceae	Sudeste Asiático e Oceania	20
63	Moringa	<i>Moringa oleifera</i>	Moringaceae	Sub-continente Indiano	2