

Do campo aos potes



Após cinco anos de estudos, chef de cozinha cria a PANCS Brasil, única empresa do País a cultivar, colher e beneficiar plantas alimentícias não convencionais, que vão parar dentro de potes pra lá de deliciosos

Cidade de Nova Friburgo, região serrana do Estado do Rio de Janeiro com clima de interior propício para o plantio de hortaliças orgânicas. Foi nesse lugar aconchegante que a chef de cozinha Clarissa Taguchi, de 38 anos, teve acesso pela primeira vez ao universo das “hortaliças diferenciadas”, após ler o livro de Valdely Knupp – *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil* –, criador dessa sigla no País.

Trabalhando com produtos orgânicos desde os 17, principalmente porque vem de uma família oriental que sempre atuou na área de alimentos, a empresária graduada em Hotelaria (entre outras profissões que acumula), que já foi dona de um restaurante vegano, enxergou nas PANC uma oportunidade de negócios, sem deixar de lado seu conceito de vida e de cozinha, principalmente no que diz respeito à sustentabilidade ambiental.

Foram cinco anos de árduo estudo sobre essas plantas, até Clarissa lançar a própria marca, junto com outros sócios, depois do carnaval deste ano: a PANCS Brasil, que é composta por 28 itens entre conservas, geleias, molhos e temperos – tudo em potes.

Para chegar ao atual portfólio, foram necessários dois anos de testes. Ao todo, são cerca de dez PANC sazonais e o restante é produzido em condições de escalonamento e fabricação anual.

Há pouco tempo, para garantir a qualidade de seus produtos, ela contava com a parceria de alguns agricultores fornecedores dessas hortaliças no Rio, até decidir seguir carreira solo e arrendar um sítio próprio para plantar, colher e beneficiar essas plantas. Aliás, sozinha nem tanto, pois o marido e produtor de orgânicos Diego Prospe, 32, com quem é casada há dois anos, decidiu “embarcar com ela nessa aventura gastronômica”.

Hoje, a PANCS Brasil é a única do País a plantar, colher e beneficiar esse tipo de hortaliça.

Plantas com sabor

“Para mim, as PANC sempre foram um mar de possibilidades e significavam que tudo poderia ser novo: do ingrediente que eu não conhecia ao sabor, da parte de uma planta que não era utilizada a métodos de cocção inusitados”, relata Clarissa.

Os produtos de sua empresa não contêm conservantes, são saudáveis e não vêm acondicionados em embalagens plásticas, mas em potes de vidro. Segundo ela, “tudo para garantir a sustentabilidade e a qualidade daquilo que é vendido ao consumidor final”.

Fôlego e ânimo não faltam para a empresária, que tem a ciência de que, apesar das vendas crescentes, o cultivo e venda de plantas alimentícias não convencionais “não se comparam a nenhuma lavoura de orgânicos”.

“Estamos falando de plantas ainda consideradas como ervas daninhas, sazonais e cujas mudas ou sementes não são facilmente encontradas. Algumas delas, até hoje, não conseguimos replicar com sucesso, não conseguimos controlá-las”, ressalta.

Mesmo assim, foram feitos testes em torno da possibilidade de venda *in natura*. “Na época que comecei, ninguém queria sa-



Linha de produtos PANCS Brasil desenvolvida pela chef de cozinha Clarissa Taguchi (à direita)

ber. Na verdade, ainda hoje é difícil vender as PANC dessa forma (*in natura*), mas acredito que essa realidade irá mudar”.

A chef de cozinha explica que “as PANC, apesar de resistentes no ambiente onde nascem, não foram adaptadas ao tempo de prateleira, porque murçam, em sua grande maioria, logo após serem colhidas”.

Beneficiamento

Como existia – e ainda existe – muito desconhecimento por parte do consumidor associado ao fato de que as PANC *in natura* são bem perecíveis em comparação às mais conhecidas, Clarissa optou por produzi-las em potes.

“Precisei procurar justificativas para o consumo delas, caso contrário, continuariam sendo apenas mato para os consumidores. Então, a grande ideia foi beneficiá-las. Mas como?”, questionou ela, no início do projeto da empresa.

Antes de colocar a “mão na massa” e aprender a criar receitas com plantas alimentícias não convencionais, a empreendedora precisou estudar “para ter a certeza dos riscos de toxicidade das PANC, do escalonamento e da capacidade de preservação, até por serem sazonais”.

“Esse acompanhamento foi feito durante um ano, que incluiu praticamente ficar na varanda, acompanhando cada espécie. Mas isso nós fazemos até hoje, porque precisamos observar muito.”

Na fase que antecedeu o lançamento da linha de produtos da PANCS Brasil, também foram feitos testes diretos de consumo. “Os estudos são constantes, principalmente porque não são plantas domesticadas. Por isso, foram feitos testes de

consumo em faculdades, como a UniRio (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro) que nos auxiliou com a fase de aceitação dos nossos produtos.”

Somente essa etapa durou mais de dois anos. “Tem sido um processo bem aberto, pois não vendíamos para as lojas (varejo). Isso está ocorrendo apenas agora”, conta Clarissa.

Desafios

“Acredito que ninguém aceitaria tamanho desafio: fazer tudo do zero, sem referência alguma, embora o livro do Knupp tenha servido de grande inspiração. Mas o que fizemos em seguida foi além das páginas, completamente além.”

Hoje, a empresária garante que não há concorrência para a PANCS Brasil no País: “Talvez daqui um ou dois anos, mas nesse período, nós também não estaremos parados”.

“Fabricamos conservas, geleias, molhos e temperos – todos veganos, inusitados e *fit*. Eles são produzidos sem glúten e com o máximo de ingredientes do sítio para que, assim, possamos entregar um produto com controle de qualidade.”

Por Marjorie Avelar
Especial para A Lavoura

Ricota com hibiscus

Conheça a linha de produtos da PANCS Brasil

- ✓ **Molhos e conservas:** molhos cozidos em baixas temperaturas, por longos períodos de tempo, conferem um sabor acentuado, pois mesclam as combinações de sabores de cada ingrediente de maneira encorpada.
- ✓ **Produtos Raw e “Vivos”:** elaborados por meio de lactofermentação, utilizando as mesmas técnicas para elaboração de missô. É possível transformar ingredientes vegetais com sabores de queijo, queijo de cabra e outros.
- ✓ **Azeites e temperos:** infusões de azeites e temperos secos combinados proporcionam um sabor inconfundível e são as bases de muitas das receitas da empresa.
- ✓ **Geleias diferenciadas:** combinações de sabores e técnicas permitem a elaboração de geleias deliciosas, com ingredientes nada convencionais como o lúpulo, dália, flores de girassol, lavanda e rosas. (Fonte: pancsbrasil.yolasite.com)

