

Epamig prepara Encontro Técnico sobre Flores Comestíveis

Programação gratuita será transmitida pelo Canal do YouTube 21 de Setembro de 2021 , 9:43



A [Epamig](#), empresa vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), realiza nos próximos dias 6 e 7 de outubro, o Encontro Técnico Flores Comestíveis. O evento será transmitido pelo Canal Oficial da Empresa no YouTube. As inscrições, gratuitas, podem ser feitas [aqui](#).

A programação vai abordar tecnologias de produção, manejo de pragas, valor nutricional e uso das flores na gastronomia. Na quarta-feira (6), a partir das 18h, acontece o Ciclo de Palestras, com moderação da pesquisadora da Epamig Marinalva Woods. As palestrantes serão as pesquisadoras da Epamig Simone Reis, que falará sobre a “Importância das flores na vida humana”, e Izabel Cristina dos Santos, que apresentará o tema “Identificação de flores comestíveis”; e a professora da Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ), Lanamar de Almeida Carlos, com o tema “Compostos bioativos nas flores comestíveis”.

Em 7 de outubro, também às 18h, será realizado um Dia de Campo Virtual, que contará com seis estações que discutirão assuntos como produção de flores comestíveis, propagação vegetativa, pragas e produção orgânica. Ao final das apresentações, nos dois dias, haverá espaço para debates e interação com os participantes pelo chat. Os inscritos, que manifestarem interesse, receberão certificado de participação.

Identificação das flores comestíveis

As flores têm conquistado cada vez mais espaço no preparo de alimentos e no cardápio de restaurantes gourmet. Mas nem toda flor é comestível e algumas podem, inclusive, ser tóxicas. A

pesquisadora da Epamig Izabel Cristina dos Santos alerta que é preciso cuidado ao cultivar e escolher flores para a alimentação. “Flores muito atrativas, muito bonitas, podem ser venenosas. Então quem quer começar a plantar deve consultar literatura técnico-científica e se informar bem. E o consumidor deve adquirir de produtores e mercados confiáveis”.

Também é necessário ter atenção ao que pode ser consumido: no caso da rosa e da calêndula, por exemplo, apenas as pétalas. “Algumas flores podem ser consumidas inteiras, mas são poucas, como a capuchinha, o amor-perfeito e o borago”, destaca a pesquisadora.

A Epamig possui uma cartilha que identifica algumas flores comestíveis e indica formas de consumo. Clique [aqui](#) para download. E também uma [circular técnica](#) sobre o assunto.

Ascom/Epamig

Foto: Divulgação/Epamig

Siga a Secretaria de Agricultura nas redes sociais: [Instagram](#) - [Youtube](#) - [Twitter](#) - [Facebook](#)

Acompanhe as notícias do Estado pela [Agência Minas](#)

[Enviar para impressão](#)