

PODCAST ONDAS DA CIÊNCIA

## FLORES COMESTÍVEIS E HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS

PESQUISA ESTUDA O CULTIVO DE HORTALIÇAS E FLORES COMESTÍVEIS EM MINAS GERAIS, COM O OBJETIVO DE AUMENTAR A PRODUÇÃO E A QUALIDADE DAS PLANTAS

LUIZA LAGES — 23 DE MARÇO DE 2018



Em algumas cozinhas e mesas mineiras, ainda se encontra almeirão-roxo, azedinha, chuchu-de-vento, feijão-mangalô, ora-pro-nobis e taioba. São algumas das Hortaliças Não Convencionais (HNC) do estado, nos municípios de São João del-Rei e Prudente de Moraes, onde a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), desenvolve pesquisa sobre plantas e flores comestíveis.

A pesquisadora da Epamig Izabel Cristina dos Santos integra o projeto "Produção de flores comestíveis em sistema agroecológico: diversificação da produção e da renda na agricultura familiar". O objetivo da pesquisa é a definição de doses de adubos orgânicos para a produção agroecológica das flores capuchinha, amor-perfeito e calêndula. E o projeto anda junto ao estudo de hortaliças não convencionais, desenvolvido desde 2009 na Epamig.

Confira entrevista com a pesquisadora, no Ondas da Ciência:

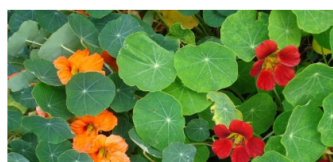


### EXPERIMENTOS E BANCOS DE PLANTAS

Hortaliças não convencionais são espécies de plantas comestíveis que já foram utilizadas no passado pela população em geral ou por populações específicas, mas que deixaram de ser usadas à medida que outras espécies de plantas foram introduzidas e produzidas comercialmente. Em comparação às hortaliças convencionais, as HNC não têm uma cadeia de produção definida. São mantidas em quintais domésticos por apreciadores ou por populações isoladas.

Na pesquisa, são mantidos dois bancos vivos de hortaliças, para multiplicação das espécies e distribuição de mudas. Já foram elaboradas cartilhas caracterizando as espécies e as técnicas de cultivo. "Milhares de pessoas receberam material de plantio, o que, possivelmente, contribuirá para que muitas voltem a cultivar e consumir esse tipo de hortaliça, levando ao resgate da tradição culinária de Minas", afirma Izabel dos Santos.

No caso das flores comestíveis, os experimentos ainda estão em andamento. As observações iniciais mostram que é possível a produção de flores comestíveis nas condições climáticas da região de São João del-Rei. "Para alguns tipos de flores, mais delicadas, algumas estratégias devem ser adotadas para protege-las das intempéries climáticas", explica a pesquisadora.



### REDES SOCIAIS



### BUSCA

### CATEGORIAS

- Bastidores da ciência
- Ciência e Arte
- Ciência na Estante
- Ciência no Ar
- Ciência no Brasil
- Ciência pelo Mundo
- Comunicação Científica
- Contemporâneas
- CT&I
- Curiosidades
- Datas Comemorativas
- Diário de Bordo
- Divulgação Científica
- Empreendedorismo
- Entrevista
- Entrevista
- Especial Minas Faz Ciência
- Eventos
- Fala Ciência
- FAPEMIG
- Finit
- Inova Minas
- Inovação
- Jornalismo Científico
- Minas Faz Ciência
- Minas Faz Ciência Infantil
- Mineiros lá fora
- Mulheres na ciência
- Na mídia
- Nota 7 Capes
- Pint of Science
- Podcast Ondas da Ciência
- Prêmio CAPES de Tese
- Prêmios
- Tecnologias
- Três perguntas para
- Vida de pós-graduando

### ARQUIVOS

## RELAÇÃO COM O PRODUTOR

Muitos produtores rurais procuram a Epamig para discutir soluções para seus problemas na propriedade agrícola. “A presença do produtor numa empresa de pesquisa é fundamental para a troca de ideias e, muitas vezes, acaba influenciando futuras pesquisas. A pesquisa gera conhecimentos e inovações tecnológicas que podem diminuir o custo de produção, aumentar a produtividade e a qualidade dos produtos”, reflete a pesquisadora.

Izabel conta que os produtores da região procuram material de plantio e técnicas de cultivo, o que é repassado em eventos periódicos realizados pela Epamig. “As HNC são plantas rústicas, que respondem bem à adubação orgânica e apresentam baixa incidência de pragas e doenças. Assim, o agricultor gasta menos na produção e o consumidor tem um produto de melhor qualidade. As flores comestíveis são uma nova opção de cultivo, daí a importância das pesquisas nessa área”, afirma.



Capuchinha / Foto: Izabel Cristina dos Santos



Chuchu de vento / Foto: Izabel Cristina dos Santos

Desde 2009 a Epamig trabalha com o resgate das hortaliças não convencionais, mantendo plantas nos bancos de multiplicação para visitação nos eventos e para distribuição de mudas. A pesquisadora relata, desde então, aumento da oferta dessas hortaliças em feiras e mercados locais, principalmente feiras da produção familiar. É crescente também o interesse de horticultores urbanos e periurbanos por essas hortaliças”, diz Izabel.

## HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS DA EPAMIG EM SÃO JOÃO DEL-REI E PRUDENTE DE MORAIS

Almeirão-roxo, almeirão-de-árvore (*Lactuca canadensis*), araruta (*Maranta arundinacea*), ararutão (*Canna edulis*), azedinha (*Rumex acetosa*), bortalha (*Basella alba*), bortalha-coração (*Anredera cordifolia*), capiçoba (*Erechtites valerianifolius*), capuchinha (*Tropaeolum majus*), cará-do-ar (*Dioscorea bulbifera*), chuchu-de-vento (*Cyclanthera pedata*), feijão-mangalô (*Lablab purpureus*), inhame (*Dioscorea* spp.), mangarito (*Xanthosoma riedelianum*), ora-pro-nobis (*Pereskia grandifolia* e *Pereskia aculeata*), peixinho (*Stachys byzantina*), serralha (*Sonchus oleraceus*), taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), vinagreira de folhas verdes (*Hibiscus sabdariffa*), vinagreira de folhas roxas (*Hibiscus acetosella*).

## EXEMPLOS DE FLORES COMESTÍVEIS

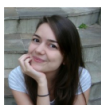
Amor-perfeito (*Viola* spp.), beijo (*Impatiens balsamina*), borago (*Borago officinalis*), calêndula (*Calendula officinalis*), capuchinha (*Tropaeolum majus*), dália (*Dahlia pinnata*), dente-de-leão (*Taraxacum officinalis*), flor de cebolinha, flor de alho, ipê amarelo, ipê-rosa, onze-horas (*Portulaca grandiflora*).

### COMPARTILHE ISSO:



### ETIQUETA:

AGRICULTURA | EPAMIG | FLORES COMESTÍVEIS | HORTALIÇAS | PLANTAS COMESTÍVEIS



SOBRE O AUTOR

## LUIZA LAGES

Jornalista e radialista. Mestre em Comunicação Social pela UFMG/pesquisa sobre comunicação da ciência. Bolsista do Programa de Comunicação Científica, Tecnológica e de Inovação da Fapemig; produtora, repórter e editora do podcast Ondas da Ciência.

## ARTIGOS RELACIONADOS

### PESQUISA PROPÕE MÉTODO ALTERNATIVO DE CONTROLE DE PRAGAS

VERÔNICA SOARES, 12 DE FEVEREIRO DE 2019



### PLANTIO DO GRÃO-DE-BICO NO NORTE DE MINAS

LUIZA LAGES, 18 DE JANEIRO DE 2019



### EPAMIG PRODUZ AZEITE COM ARES TROPICAIS

VERÔNICA SOARES, 2 DE JANEIRO DE 2019



## 3 COMENTÁRIOS



IZABEL CRISTINA DOS SANTOS

4 de abril de 2018 em 09:20 — Responder

Luiza, parabéns pela matéria.



**IZABEL CRISTINA DOS SANTOS**

4 de abril de 2018 em 09:18 — Responder

Prezado Dazio, por favor entre em contato comigo pelo e-mail:  
icsantos@epamig.br



**DAZIO VILELA CHAVES**

23 de março de 2018 em 19:05 — Responder

para Izabel Cristina dos santos, a Isla, sementes Ltda, com sede em Porto Alegre, já tem uma relação grande de flores comestíveis. sou o Eng. agrônomo Dazio Vilela Chaves, representante para a região de Belo Horizonte. Se interessar posso deixar um envelope aí com você de todas as flores consideradas como comestíveis.  
atenciosamente

## DEIXE UMA RESPOSTA

O seu endereço de e-mail não será publicado. Campos obrigatórios são marcados com \*

Notifique-me sobre novas publicações por e-mail.

**MINAS  
FAZ  
CIÊNCIA**

REDES SOCIAIS

