

# Epamig prepara Encontro Técnico sobre Flores Comestíveis

Ter 21 setembro

A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) realiza, nos dias 6 e 7/10, o Encontro Técnico Flores Comestíveis. O evento será transmitido pelo [canal oficial da Epamig no Youtube](#). As inscrições, gratuitas, podem ser feitas pelo site [www.epamig.br](http://www.epamig.br).

A programação vai abordar tecnologias de produção, manejo de pragas, valor nutricional e uso das flores na gastronomia. Na quarta-feira (6/10), 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 7/10, 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

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. Também está disponível uma [circular técnica](#) sobre o assunto.