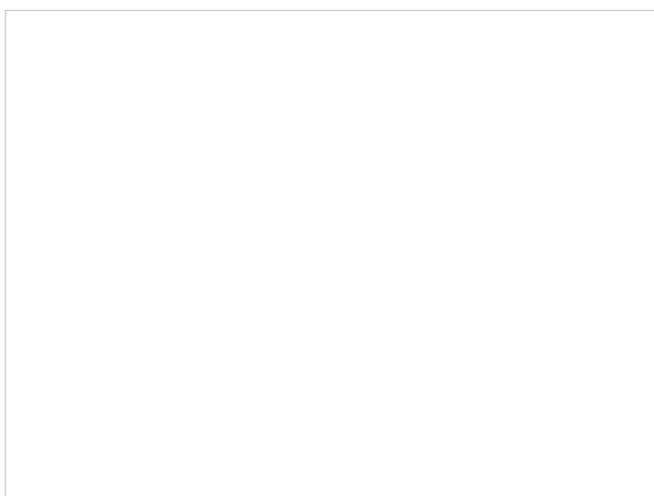


# Epamig recebe selo social por projeto sobre o resgate de hortaliças não convencionais

Qui 16 dezembro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) conquistou o Selo Social pelas ações para o resgate de hortaliças Panc (Plantas Alimentícias não Convencionais) realizadas no Campo Experimental de Santa Rita, sede da Epamig Centro-Oeste, em Prudentes de Moraes. A certificação, concedida pelo Instituto Selo Social em parceria com a WWF Brasil, atesta o compromisso com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), baseado em 17 metas da Agenda 2030, estabelecida pela Organização das Nações Unidas (ONU).



É a segunda vez consecutiva que a unidade conquista a certificação, que reconhece o compromisso com cinco dos objetivos declarados pela Plataforma do Selo Social: fome zero e agricultura; saúde e bem-estar; educação de qualidade; consumo e produção responsáveis e vida terrestre. Além dos impactos sociais gerados pelo projeto.

*Divulgação / Epamig* "O Selo atesta como a Epamig ao cumprir a sua missão de 'pesquisar,

capacitar e apresentar soluções e inovações para o desenvolvimento sustentável da agropecuária e agroindústria em benefício da sociedade' contribui de forma efetiva para o cumprimento de alguns dos ODS e, por conseguinte, da Agenda 2030, da qual o Brasil é signatário, ou seja, Minas Gerais está contribuindo para que o acordo seja cumprido", avalia a pesquisadora Marinalva Woods, responsável pela proposição do projeto.

## Pesquisas

Os projetos desenvolvidos buscam resgatar o cultivo e o consumo dessas hortaliças que compõem o grupo da Plantas Alimentícias Não Convencionais. Além de proporcionarem uma nova fonte de renda para agricultores familiares, essas plantas atuam na diversificação alimentar, por meio da oferta de produtos mais nutritivos, e são, em sua maioria, rústicas, de fácil cultivo e ricas em vitaminas e sais minerais. Essas espécies, que fazem parte da tradição culinária e cultural de diferentes regiões de Minas Gerais e do Brasil, contam também com um componente afetivo, uma vez que, há alguns anos, várias dessas espécies eram facilmente encontradas em quintais e hortas domésticas.

A Epamig, a Emater-MG, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa), a Embrapa, as universidades federais de Viçosa (UFV) e de São João del-Rei (UFSJ), associações, produtores e algumas prefeituras mantêm os Bancos Comunitários de Multiplicação e Conservação de

Hortaliças Não Convencionais. Um desses bancos funciona no Campo Experimental Santa Rita, em Prudente de Moraes, e atende a produtores e hortas comunitárias de municípios da região, sendo responsável por atender os produtores e as hortas comunitárias dos municípios vizinhos.

Entre as espécies estudadas estão a araruta, usada para a obtenção de polvilho e farinhas; a azedinha, consumida em saladas ou como ingrediente na composição de recheios e ensopados; a capuchinha, também conhecida pelas propriedades medicinais; o ora-pro-nóbis, utilizado no preparo de caldos e na combinação com frango e costelinha de porco; entre outras plantas. A correta identificação destas hortaliças é importante para garantir a segurança no consumo e evitar intoxicações. A taioba, por exemplo, sempre deve ser consumida cozida ou refogada.