



EPAMIG

Banco de Hortaliças Não Convencionais da EPAMIG

São João del-Rei



SECRETARIA DE
AGRICULTURA
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO DE TODOS

INTRODUÇÃO

As hortaliças tradicionais, usadas algumas décadas atrás na culinária brasileira, têm sido chamadas “hortaliças não convencionais”, em oposição às consideradas “hortaliças convencionais”, aquelas encontradas regularmente no comércio, como alface, batata, couve, tomate etc.

As hortaliças não convencionais (HNC) passaram a ser cada vez menos utilizadas na alimentação, especialmente nas áreas urbanas, por facilidade de acesso às hortaliças convencionais. E os produtores rurais deixaram de cultivá-las pela diminuição da demanda.

No entanto, as HNC representam um rico patrimônio cultural da gastronomia brasileira, além do valor genético e nutricional. Por isso, a EPAMIG trabalha no resgate, multiplicação e disponibilização de material para propagação dessas hortaliças.

O Banco de Hortaliças Não Convencionais da EPAMIG, em São João del-Rei, MG, foi implantado no Campo Experimental Risoleta Neves (CERN), em 7 de julho de 2010, com mudas provenientes do Banco de HNC do Campo Experimental Santa Rita, em Prudente de Morais, MG, com recursos de projeto financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). De 2013 a 2015 foi mantido por projeto financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig).

O objetivo que se propõe com esta cartilha é o de sensibilizar a população em geral quanto ao valor nutricional e cultural das HNC e, em especial, os produtores rurais, quanto à necessidade de manter vivo este patrimônio genético por meio do seu cultivo e comercialização.

A seguir são descritas as características das espécies de HNC em processo de multiplicação no Banco de HNC da EPAMIG-CERN, sua forma mais usual de consumo, época de plantio e cultivo em Minas Gerais e conteúdo de nutrientes.

ALMEIRÃO-DE-ÁRVORE

ALMEIRÃO-ROXO

Lactuca canadensis L. – Família: Asteraceae

O almeirão-de-árvore e o almeirão-roxo são variedades da espécie *Lactuca canadensis* e apresentam algumas variações de cor (verde, verde com nervuras roxas, verde-acinzentada com nervuras roxas) e forma da folha (margem inteira ou recortada).

Serão descritos a seguir os dois materiais em multiplicação no Banco de HNC da EPAMIG-CERN, mas existem outros mantidos por agricultores.

As plantas do almeirão-de-árvore ou almeirão-do-mato têm folhas alongadas, verde-claras, com bordas repicadas e nervuras verdes. São colhidas individualmente durante a fase vegetativa da planta. As folhas são consumidas cozidas e têm sabor levemente amargo.



O almeirão-roxo tem folhas verde-acinzentadas, estreitas e alongadas, margem inteira, com nervuras roxas; sabor menos amargo que o almeirão comum. As folhas podem ser consumidas cruas ou cozidas.

Nesses dois tipos de almeirão, quando a planta entra na fase reprodutiva, o caule se alonga e as folhas ficam muito amargas, impróprias para o consumo. As flores são amarelas e as sementes devem ser colhidas assim que o “pom-pom” branco aparece, caso contrário serão dispersas pelo vento.

Valor nutricional	Fonte de vitaminas e minerais (cálcio, fósforo, ferro e potássio)
Propagação	Por sementes; mudas feitas em bandejas ou sacolinhas
Época de semeadura em MG	Ano todo
Espaçamento de plantio	0,30 a 0,40 m entrelinhas e entre plantas
Colheita	60 a 70 dias após o transplântio



ARARUTA

araruta-palmeira, embiri

Maranta arundinacea L. – Família: Marantaceae

A araruta é uma planta herbácea com folhas simples, lanceoladas (30-50 cm), de coloração verde-clara. Em seu sistema radicular formam-se pequenos caules rizomatosos fusiformes, dos quais é extraído o amido (fécula), que não apresenta glúten em sua constituição e tem alta digestibilidade. Esse amido pode ser utilizado na produção de biscoitos, mingaus e para engrossar caldos e cremes. Como resíduo tem-se a farinha, que pode ser usada como a farinha de mandioca, e a fibra, usada em jardinagem ou como cobertura morta.

Valor nutricional	Fonte de carboidrato, proteína, vitaminas e sais minerais
Propagação	Por meio dos rizomas menores, plantados em leiras (camalhões)
Época de plantio em MG	Início da estação chuvosa
Espaçamento de plantio	80 a 100 cm entre leiras e 30 a 40 cm entre plantas
Colheita	6 a 7 meses após o plantio (quando as folhas secam)



AZEDINHA

azedeira ou azedinha-da-horta

Rumex acetosa L. – Família: Polygonaceae

A azedinha é uma planta herbácea perene que forma touceiras. Há dois tipos de material cultivado em Minas Gerais: o “Tipo 1” que tem folha verde-clara, mais tenra, e é muito sensível ao calor e ao déficit hídrico, e o “Tipo 2” que tem folha verde-escura, mais ereta, textura de papel, mais resistente ao déficit hídrico e ao calor. A folha, de sabor agradável, parecido com o do vinagre, é consumida crua em saladas ou em ensopados e refogados.

Valor nutricional	Fonte de fibras, vitaminas e minerais (cálcio, ferro e fósforo)
Propagação	Por divisão da touceira
Época de plantio em MG	Ano todo
Espaçamento de plantio	20 a 25 cm entrelinhas e entre plantas
Colheita	50 a 70 dias após o plantio



Azedinha “Tipo 1”



Planta em produção



Muda da azedinha “Tipo 2”

BELDROEGA

verdolaga, salada-de-negro, caaponga, porcelana

Portulaca oleracea L. – Família: Portulacaceae

A beldroega é uma planta anual, herbácea, prostrada, muito ramificada. Possui folhas verdes espessas com sabor levemente ácido e textura tenra e succulenta. Pequenas flores amarelas; frutos pequenos e sementes pretas muito pequenas. As folhas jovens podem ser consumidas cruas em saladas, e as maiores em ensopados e recheios. É muito utilizada na culinária portuguesa.

Valor nutricional	Fonte de potássio, cálcio, fósforo, ferro, ácidos graxos ômega 3 (cinco vezes mais que no espinafre), vitamina A e vitaminas do Complexo B
Propagação	Por sementes
Época de cultivo em MG	Ano todo
Espaçamento de plantio	0,30 m entrelinhas e 0,30 m entre plantas
Colheita	75 a 80 dias após a semeadura



BERTALHA

bertalia, folha-tartaruga, espinafre tropical, espinafre indiano, espinafre do Ceilão, espinafre de Malabar

Basella alba L. – Família: Basellaceae

A bertalha é uma planta trepadeira, de folha verde-escura, espessa e enrugada, com sabor semelhante ao do espinafre, podendo substituí-lo em vários pratos. Deve ser tutorada ou plantada próxima a cercas. Desenvolve melhor em clima quente e úmido, sob luz direta.

Valor nutricional	Fonte de cálcio, ferro e de vitaminas A e C; tem cerca de 20% de proteína e 28% de carboidratos
Propagação	Por sementes e por estacas
Época de cultivo em MG	Meses mais quentes do ano
Espaçamento de plantio	0,80 m entrelinhas e 0,40 a 0,50 m entre plantas
Colheita	60 a 90 dias após o transplante



BERTALHA-CORAÇÃO

caruru-de-seda, caruru-do-reino, quiabinho, cipó-manteiga, folha-gorda, folha-santa, espinafre gaúcho

Anredera cordifolia – Família: Basellaceae

A bertalha-coração é uma planta que tem hábito trepador e apresenta folhas espessas, mucilaginosas, verde-escuras e de formato de coração, que podem ser consumidas cruas, na forma de salada; ou cozidas, na forma de refogados, ensopados, suflês e recheios. Produz bulbilhos aéreos e caule subterrâneo (tubérculo), ambos comestíveis. Na Região Sudeste é chamada “ora-pro-nóbis sem espinho”, pelo sabor semelhante ao das folhas do ora-pro-nóbis.

Valor nutricional	Cerca de 20% de proteína, 28% de carboidratos; fonte de vitaminas A e C, cálcio e ferro
Propagação	Por meio dos bulbilhos aéreos e dos tubérculos subterrâneos
Época de plantio em MG	Ano todo
Espaçamento de plantio	0,80 m entrelinhas e 0,50 m entre plantas
Colheita	Ano todo regiões mais quentes. Em regiões de clima ameno em épocas mais quentes do ano



CAPUCHINHA

flor-de-chagas, chaguinha, flor-de-sangue, papagaios, agrião-do-méxico, espora-de-galo ou agrião-grande-do-peru

Tropaeolum majus L. – Família: Tropaeoleaceae

A capuchinha é uma planta anual, com caule longo, carnoso e retorcido. As folhas são arredondadas, de cor variando entre o verde-claro e o verde-azulado. A cor das flores varia do amarelo-pálido ao vermelho-escuro. O fruto é constituído por três pequenos aquênios de coloração verde-clara. Folhas, flores e caules podem ser consumidos e apresentam sabor levemente picante, semelhante ao do agrião, podendo assim ser utilizados na composição de saladas. Já os frutos verdes, em conserva, apresentam sabor semelhante ao das alcaparras.

Valor nutricional	As folhas contêm vitamina C, carotenoides, flavonoides, antocianinas e sais minerais; é boa fonte de luteína
Propagação	Por meio de sementes e estacas
Época de cultivo em MG	Ano todo
Espaçamento de plantio	60 cm entrelinhas e 50 cm entre plantas
Colheita	50 dias após o plantio



CARÁ-DO-AR

cará-moela, cará-de-sapateiro, cará voador, cará taramela, batata-do-ar, batata-de-rama

Dioscorea bulbifera L. – Família: Dioscoreaceae

O cará-do-ar é uma planta trepadeira com folhas cordiformes de coloração verde-clara a escura. Produz tubérculos comestíveis que se desenvolvem nas axilas das folhas e apresentam diversas formas, tamanhos e cor da polpa (amarela, roxa); o sabor é semelhante ao da batata-inglesa.

Valor nutricional	Próximo ao dos inhames e carás. Boa fonte de carboidratos e fósforo
Propagação	Por meio dos tubérculos aéreos, que brotam no início da primavera
Época de plantio em MG	Primavera
Espaçamento de plantio	1,0 a 1,2 m entrelinhas e 0,5 a 0,8 m entre plantas
Colheita	7 a 9 meses após plantio



CHUCHU-DE-VENTO

chuchu-paulista, chuchu-do-reino, maxixe-do-reino, maxixe-peruano, maxixe-do-norte, boga-boga, cayo, taiuá-de-comer, pepino-do-ar

Cyclanthera pedata (L) Schrad – Família: Cucurbitaceae

O chuchu-de-vento é uma planta de hábito trepador. Produz frutos verde-claros, ocos, de sabor semelhante ao do pepino e do maxixe. Os frutos pequenos, de textura crocante, podem ser consumidos na forma de salada, enquanto os frutos grandes (de textura fofa) podem ser recheados ou usados em refogados e ensopados.

Valor nutricional	Pobre em carboidratos e gorduras; rico em cálcio, fósforo, proteínas, caroteno, riboflavina, niacina e água
Propagação	Por meio de sementes
Época de semeadura em MG	Primavera-verão
Espaçamento de plantio	1,0 m entrelinhas e 0,70 m entre plantas
Colheita	100 dias após o transplântio



FEIJÃO-MANGALÔ

mangalô-amargo, orelha-de-padre, orelha-de-turco, ervilha.

Lablab purpureus (L.) Sweet – Família: Fabaceae

O feijão-mangalô é uma planta herbácea de crescimento indeterminado, trepadeira, o que requer tutoramento. Flores brancas, vagens verde-claras, com sabor levemente amargo, são consumidas ainda imaturas, inteiras ou picadas; as sementes verdes podem ser consumidas da mesma forma que a ervilha.

Valor nutricional	Cerca de 25% de proteína; boa fonte de lisina
Propagação	Por meio de sementes plantadas diretamente no sulco ou cova
Época de semeadura em MG	Primavera-verão
Espaçamento de plantio	0,70 a 1,0 m entrelinhas e 0,5 m entre plantas
Colheita	40 a 70 dias após plantio



INHAME

cará-barbado

Dioscorea spp. – Família: Araceae

O inhame é uma planta de hábito trepador, o que requer tutoramento. As folhas são verdes, em formato de coração. Produz túberas de tamanho e formato variáveis, que podem alcançar 10 kg; a cor da polpa pode ser branca ou roxa, podendo ser consumida cozida, frita, assada ou usada no preparo de pães.

Valor nutricional	Altamente energético; amido de alta digestibilidade; contém vitaminas do Complexo B, principalmente B5 (niacina) e B1 (tiamina)
Propagação	Por meio das túberas menores ou de pedaços de túberas, plantados em leiras de 20 a 30 cm de altura
Época de plantio em MG	Início do período chuvoso
Espaçamento de plantio	1,0 a 2,0 m entre leiras e 0,40 m a 0,60 m entre plantas
Colheita	6 a 7 meses após o plantio



JACATUPÉ

feijão-macuco, feijão-batata

Pachirrhizus tuberosus (Lam.) Spreng – Família: Fabaceae

O jacatupé é uma planta anual de hábito trepador, cujas ramas podem atingir mais de 3 m quando tutoradas. A parte aérea da planta é tóxica; as raízes tuberosas são comestíveis. Para que a produção de raízes seja satisfatória, é preciso eliminar as flores, que são fortes drenos de nutrientes. Para a multiplicação do jacatupé, é necessário deixar que algumas plantas floresçam e produzam sementes. A polpa da raiz é branca, com textura parecida com a da pera; pode ser consumida crua ou cozida, prestando-se para o preparo de bolos, pães e ensopados.

Valor nutricional	Raízes contêm carboidratos, fibra, cálcio, fósforo, vitaminas C, B1 e B2
Propagação	Por sementes, em leiras de 20 cm de altura
Época de semeadura em MG	Primavera
Espaçamento de plantio	0,80 a 1,0 m entre leiras e 0,5 m entre plantas
Colheita	5 a 7 meses após o plantio



MARIA-GORDA

beldroega grande, beldroegão, major gomes, maria gomes, gondó, bredo, mata-compadre, bênção-de-deus, cabangu, fura-tacho

Talinum paniculatum (Jaq) Gaertn – Família: Portulacaceae

A maria-gorda é uma planta anual de aparência delicada. Cresce espontaneamente em áreas cultivadas. As folhas têm textura suculenta e sabor parecido com o do ora-pro-nóbis. As flores são pequenas e de cor rosa.

Valor nutricional	Fonte de ácido fólico, taninos e sais minerais
Propagação	Por sementes
Época de semeadura em MG	Ano todo
Espaçamento de plantio	0,25 m entre linhas e 0,20 m entre plantas
Colheita	60 dias após semeadura



MAXIXE

Cucumis anguria L. – Família: Cucurbitaceae

O maxixe é uma planta herbácea de hábito rasteiro/trepador, que produz frutos ovalados, com sabor parecido com o do pepino. A casca do fruto apresenta “espinhos” moles, não pontiagudos. Consome-se o fruto verde, com 5 a 7 cm de comprimento, em saladas, sucos ou em ensopados. A folha cozida também é comestível, depois do preparo apropriado.

Valor nutricional	Rico em zinco; fonte de cálcio, fósforo, ferro, sódio, magnésio, vitamina C, vitaminas do Complexo B e betacaroteno (pró-vitamina A)
Propagação	Por sementes e por estacas
Época de plantio	Início do período chuvoso
Espaçamento de plantio	1,0 a 1,3 m entrelinhas e 0,4 a 0,6 m entre plantas
Colheita	2 a 3 meses após o plantio



ORA-PRO-NÓBIS

(de flores claras), lobrobô, carne-de-pobre

Pereskia aculeata Mill. – Família: Cactaceae

O ora-pro-nóbis é uma planta perene; suporta chuvas contínuas e geadas brandas, sobrevive a longos períodos de seca. Apresenta folhas lanceoladas, verde-escuras, de textura suculenta e sabor agradável. As flores são branco-creme com miolo laranja, e os frutos são redondos e amarelos quando maduros. Além das folhas, as flores e os frutos também são comestíveis. Muito conhecido e utilizado no interior de Minas Gerais em pratos típicos, como o frango com ora-pro-nóbis.

Valor nutricional	Rico em proteína (cerca de 25%) e minerais
Propagação	Por sementes e por estacas
Época de plantio	Início do período chuvoso
Espaçamento de plantio	1,0 a 1,3 m entrelinhas e 0,4 a 0,6 m entre plantas
Colheita	2 a 3 meses após o plantio



ORA-PRO-NÓBIS

cacto-rosa, rosa-madeira, rosa-mole, groselha-da-américa

Pereskia grandifolia Haw – Família: Cactaceae

Outra espécie de ora-pro-nóbis. Planta perene de hábito arbustivo, podendo alcançar mais de 2 m de altura. Folhas verde-escuras, espessas, maiores que de *P. aculeata*. Flores de cor rosa agrupadas nas pontas dos ramos. As folhas devem ser consumidas após branqueamento ou cozimento.

Valor nutricional	Não encontrado
Propagação	Por estacas
Época de plantio	Início do período chuvoso
Espaçamento de plantio	2,0 m entrelinhas e 1,0 a 1,5 m entre plantas
Colheita	2 a 3 meses após o plantio



PEIXINHO

lambari da horta, pulmonária, orelha-de-coelho, peixe-de-pobre

Stachys byzantina K. Koch – Família: Lamiaceae

O peixinho é uma planta herbácea que forma touceira de até 20 cm de altura. As folhas são espessas e de coloração esbranquiçada, por causa do grande número de pelos; são consumidas empanadas e fritas, ou em recheios.

Valor nutricional	Boa fonte de fibras
Propagação	Por meio da divisão de touceiras
Época de plantio em MG	Ano todo, desde que irrigado
Espaçamento de plantio	0,25 m entrelinhas e 0,20 a 0,25 m entre plantas
Colheita	60 a 70 dias após o plantio



SERRALHA

serraia, ciúmo, chicória-brava

Sonchus oleraceus L. – Família: Asteraceae

A serralha é uma planta anual com folhas irregularmente recortadas ou serrilhadas na borda e de cor verde-claro. As flores são amarelas e as sementes são facilmente levadas pelo vento. As folhas, que têm sabor amargo, são consumidas cruas ou refogadas, da mesma forma que a couve. É rica em fibras, em vitaminas A, D e E, fonte do aminoácido fenilalanina – importante para o funcionamento das células de pigmentos, fonte de cinarina e isocinarina, que auxiliam na diminuição das taxas de colesterol no sangue. Cresce espontaneamente em hortas e jardins.

Valor nutricional	Fonte de vitaminas e minerais
Propagação	Por sementes
Época de semeadura em MG	Ano todo em clima ameno; março a junho em clima quente
Espaçamento de plantio	0,30 m entrelinhas e entre plantas
Colheita	50 a 60 dias após a semeadura



TAIOBA

taiá

Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott e *Xanthosoma taioba* E.G.Gonç. – Família: Araceae

A taioba é uma planta com folhas grandes e vistosas, recortadas até o ponto de encontro com o pecíolo. A folha só pode ser consumida cozida por causa da presença de cristais de oxalato de cálcio, que causam irritação na mucosa da garganta e sensação de asfixia. Fornece poucas calorias e é fonte de vitaminas e minerais.

Valor nutricional	Fonte de vitaminas A, B, C e dos minerais ferro, fósforo e cálcio
Propagação	Por meio de rizomas
Época de plantio em MG	Ano todo em regiões quentes e úmidas; meses mais quentes em regiões de clima ameno
Espaçamento de plantio	0,80 a 1,0 m entrelinhas e 0,4 a 0,5 m entre plantas
Colheita	60 a 75 dias após o plantio



TOMATE-DE-ÁRVORE

tamarillo, tomate-cajá, tomate japonês

Solanum betaceum Cav – Família: Solanaceae

O tomate-de-árvore é um arbusto que pode passar dos 3 m de altura. As folhas são grandes e têm odor característico quando esmagadas. As pequenas flores são brancas com as pontas róseo-arroxeadas. O fruto lembra o formato do jiló, mas pode apresentar discretas estrias longitudinais; quando maduro, pode ter cor amarelada, avermelhada, vermelha ou roxa. A pele do fruto tem sabor amargo, por isso deve ser descartada; sua polpa tem sabor neutro a levemente amargo, e a mucilagem que envolve as sementes é doce. Os frutos podem ser consumidos crus como fruta ou em saladas, ou podem ser usados para fazer suco, geleia, doces etc.

Valor nutricional	Excelente fonte de pro-vitamina A, vitaminas B6, C e E; fonte de ferro, potássio, magnésio, cálcio e fósforo
Propagação	Por sementes e por estacas
Época de plantio em MG	Início do período chuvoso
Espaçamento de plantio	1,5 a 2,0 m entrelinhas e 1,0 a 1,5 m entre plantas
Colheita	Frutificação inicia dois anos após o plantio; uma planta sadia e bem nutrida pode produzir o ano todo.



VINAGREIRA DE FOLHAS VERDES

rosela, grosela, groselheira, caruru-azedo e quiabo-azedo

Hibiscus sabdariffa L. – Família Malvaceae

A vinagreira de folhas verdes é uma planta subarborescente que atinge de 1 a 2,5 m de altura; caule arroxeadado, folhas de coloração verde, quando jovens, e arroxeadas, quando velhas; flores de corola amarelada com miolo roxo; cálices graúdos, carnosos, vermelho-vináceos quando imaturos. Tanto as folhas jovens quanto os cálices imaturos podem ser usados na culinária e apresentam sabor ácido característico desta espécie, do qual deriva seu nome. As folhas jovens são consumidas cruas na forma de saladas ou sucos, ou refogadas (cuxá). Já os cálices podem ser utilizados na fabricação de geleias, sucos, xaropes, pastas, conservas, pickles e vinhos. Suas flores secas são utilizadas em chás.

Valor nutricional	Fonte de proteínas, lipídeos, sais minerais, vitamina A, antocianinas
Propagação	Por sementes e por estacas
Época de plantio em MG	Início do período chuvoso
Espaçamento de plantio	1,0 m entrelinhas e 1,0 m entre plantas
Colheita de folhas	60 a 90 dias após o transplante
Colheita de frutos imaturos	150 a 180 dias após transplante



VINAGREIRA-ROXA

hibisco-roxo, azedinha, groselheira, rosela, rosélia, quiabo-azedo, quiabo-roxo, quiabo-de-angola, caruru-da-guiné

Hibiscus acetosella – Família: Malvaceae

A vinagreira-roxa é um arbusto semilenhoso bianual ou perene; pode atingir 1,5 a 3 m de altura; caule avermelhado, folhas e cálices de cor púrpura, flores rosa-púrpura. Os cálices são menores e menos carnosos que de *H. sabdariffa*. As folhas jovens e cálices da vinagreira-roxa apresentam sabor ácido característico. As folhas jovens são consumidas cruas na forma de saladas ou refogadas, ou no preparo de chá quente ou gelado. Os cálices e flores são utilizados da mesma forma que os de *H. sabdariffa*.

Valor nutricional	As folhas contêm taninos, flavonoides, cumarinas, heterosídeos cardiotônicos e alcaloides, sendo fonte de proteínas, lipídeos, sais minerais e vitamina A
Propagação	Por sementes e por estacas
Época de plantio em MG	Início do período chuvoso
Espaçamento de plantio	1,5 m entrelinhas e 1,0 m entre plantas
Colheita de folhas	60 a 90 dias após o transplântio
Colheita de frutos imaturos	150 a 180 dias após transplântio



PROJETO

Popularização do uso de hortaliças não convencionais: resgate, multiplicação, divulgação e distribuição de propágulos

EQUIPE TÉCNICA

Izabel Cristina dos Santos
Coordenadora

Lívia Mendes de Carvalho
EPAMIG Sul

Marinalva Woods Pedrosa e Maria Helena Tabim Mascarenhas
EPAMIG Centro-Oeste

*Maria Aparecida Nogueira Sediya, Maria Regina de Miranda Souza e
Maira Christina Marques Fonseca*
EPAMIG Sudeste

Andréia Fonseca Silva
Herbário PAMG/EPAMIG

Ademir Mendes Guimarães
EMATER-MG

AUTORA

Izabel Cristina dos Santos
EPAMIG Sul-CERN
icsantos@epamig.br

PRODUÇÃO

Departamento de Informação Tecnológica

REVISÃO

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira
Marlene A. Ribeiro Gomide

FOTOS

Otieres Cirino de Carvalho
Izabel Cristina dos Santos

PROJETO GRÁFICO

Gabriela Tristão Todeschi Paiva de Oliveira
(Estagiária)



Prefeitura de Carandaí



Prefeitura de Lagoa Dourada



Prefeitura de Prados



SECRETARIA DE
AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



EPAMIG Sul

Campo Experimental Risoleta Neves - CERN
Núcleo Tecnológico EPAMIG Floricultura

Av. Visconde do Rio Preto, s/nº - Vila São Paulo - Campus da UFSJ (CTAN)
São João del-Rei - MG CEP 36 301-360 - Tel.: (32) 3379-2649 - cern@epamig.br