



Foto: Deborah Orr

Cultivo e comercialização de flores comestíveis

Com o crescimento e desenvolvimento do mercado gastronômico, os *chefs* de alto padrão começaram a buscar produtos novos para decoração dos mais incríveis e inovadores pratos. Esta demanda levou os produtores a aumentarem a variedade de produtos oferecidos e a desenvolverem novas idéias e itens que, mais tarde, seriam incorporados nas mais ilustres cozinhas. Surgiram então as flores comestíveis, que agregam ao prato não só beleza, mas também, eventualmente, sabor.

A idéia de comer flores não foi aceita de imediato pelos consumidores. Ainda assim, os mais renomados *chefs* de cozinha apostaram nesta nova proposta que logo viria a agregar muito à gastronomia brasileira e internacional.

Vale lembrar que consumimos flores comestíveis, tais como a couve-flor, o brócolos e a alcachofra, já de há muito em nossas casas. Porém por não se parecerem com a imagem que vem à cabeça quando pensamos em flores, não nos lembramos que a parte comercial dessas hortaliças é de fato a flor ou as inflorescências.

As precursoras do mercado de flores comestíveis na alta gastronomia foram a capuchinha (*Tropaeolum majus* L.) (flor de coloração laranja com um sabor levemente picante, assemelhado ao do agrião, cujas folhas também são consumidas) e o amor-perfeito (*Viola x wittrockiana* Gams) (com as mais intensas e variadas cores, esta flor de sabor levemente adocicado continua sendo uma das campeãs absolutas), que ilustra a nossa capa. Depois destas duas “pioneiras”, vieram muitas outras como hoje a flor de mel

(*LOBULARIA MARITIMA* (L.) Desv.) (sim, o aroma é idêntico ao mel) e a cravina (*Dianthus chinensis* L.) (cores vibrantes e sabor suave).

No nosso trabalho descobrimos então que a grande maioria das flores, mas não todas, são sim comestíveis, desde que produzidas de forma correta. Trabalhamos com flores tipicamente brasileiras, de sabor intenso e diferenciado como a flor de jambu (*Acmella oleracea* (L.) RK Jansen) (flor que anestesia a boca), e também com flores importadas, como os boragos azul e branco (*Borago officinalis* L.), que vêm da região mediterrânea. Hoje produzimos em torno de 20 tipos de flores comestíveis e a maior procura é pelo nosso mix de flores, comercializado em unidades que contêm 40 flores de espécies ou cultivares ou cores diferentes, que dão ao *chef* maior flexibilidade de uso em pratos diferentes.

Então, perguntaria o consumidor: qual a diferença da violeta que compro na floricultura da violeta comestível que encontro no prato do restaurante? São cultivares diferentes? Claro que não! Ambas são idênticas, a única diferença esta na forma de produção.

Começamos a produzir flores comestíveis há aproximadamente dez anos e vemos que a procura aumenta a cada dia. A produção é feita em estufas com clima, irrigação e solo controlados constantemente. O custo de produção das flores comestíveis é alto. Por prezar a qualidade e por ser um produto que não pode apresentar o mínimo defeito, aproveitamos em média apenas 30% da nossa produção. Não utilizamos qualquer tipo de agrotóxico e, como fertilizante, somente o esterco produzido pelo gado da própria fazenda, criado apenas a pasto. Não se encontra mão-de-obra especializada neste nicho. Portanto os funcionários são treinados por nossa própria equipe e aprendem assim os muitos detalhes desta produção tão delicada.

As sementes vêm dos mais diversos locais e produtores, incluindo produção própria. As flores são semeadas em sementeiras e, após um período de aproximadamente 60 dias, transplantadas para potes maiores por mais 30 dias, para finalmente serem plantadas em canteiros altos. A cada três meses, o processo é repetido. Os canteiros são previamente preparados para cada tipo de flor, já que cada espécie necessita de pH de solo, irrigação e temperatura diferentes. As flores têm que estar em um ambiente protegido para facilitar o controle de doenças, um dos grandes desafios na produção.

As flores são colhidas manualmente e a colheita representa, na verdade, a primeira seleção de qualidade. As flores aprovadas são encaminhadas à área de produção, onde

são mais uma vez selecionadas (descarte de todas as flores que tenham o menor defeito), montadas e embaladas individualmente. Então são etiquetadas e distribuídas por nossa equipe de entrega aos mais diversos restaurantes, hotéis e buffets.

Alguns mercados varejistas especializados já comercializam flores comestíveis, caso se deseje utilizá-las nas refeições em casa. As flores compõem as mais diversas saladas, decoram sobremesas e ainda pratos quentes, dando a eles um toque de beleza único.

Não podemos nos esquecer que as flores vendidas em floriculturas não são comestíveis e, por isso, não devem ser utilizadas na alimentação de forma alguma. Sempre procure um produtor de confiança para adquirir produtos tão especiais quanto as flores comestíveis, verdadeiros presentes.

Que esta primavera traga ainda mais beleza à nossa gastronomia! Voilá!

Deborah Orr (DRO ervas e flores; droervaseflores@hotmail.com)

As idéias aqui expressas refletem a opinião do autor e não da Comissão Editorial. As informações aqui apresentadas são, igualmente, responsabilidade do autor.