



RESPOSTA TÉCNICA

Título

Implantação de flores comestíveis, ervas e temperos.

Palavras-chave

Flores comestíveis; ervas; temperos; horticultura; especiarias

Tema

Floricultura e Olericultura

Demanda

Iniciar uma plantação com flores comestíveis, ervas e temperos em uma área de 430m² localizada em Ponte Nova - MG.

Solução apresentada:

O mercado de flores comestíveis no Brasil está em expansão, sendo assim a cadeia produtiva nacional está em movimento para aumentar a produção e consumo das espécies, que ainda se concentra principalmente no cenário da alta gastronomia, no qual a integração de beleza e sabor é fundamental.

Concomitantemente o mercado da horticultura, já extremamente popularizado, produtivo e explorado no país, segue em avanço para melhorias dos métodos de cultivo e com objetivo de fomentar ainda mais a produção de tais culturas. Por conta do brasileiro ser um grande consumidor de ervas e temperos, devido a sua rica culinária, este mercado pode ser muito rentável para produtores que invistam e realizem boas práticas de manejo, com objetivo de atingir uma boa qualidade de seu produto final.

Para o cultivo de flores comestíveis, ervas e temperos, a adubação recomendada nessa situação consiste no uso de esterco curtido de animais, composto orgânico (que pode ser feito na propriedade), bokashi, dentre outros, para fertilizar o solo. Também podem ser utilizados fertilizantes minerais, cujas dosagens dependem dos nutrientes disponíveis no solo em questão. Além disso, também seria interessante o uso de palhada no solo, que



CASA DO PRODUTOR RURAL
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA
"LUIZ DE QUEIROZ" – ESALQ/USP
Av. Pádua Dias 11. Caixa Postal 9
CEP: 13400-970. São Dimas, Piracicaba – SP
(19) 3429-4178 – cprural@esalq.usp.br

consiste em colocar uma grossa camada de palha sobre o canteiro, protegendo o solo da incidência direta do sol e da chuva. Além disso, a cobertura morta conserva a umidade do solo, mantendo-o fresco, e dificulta a emergência de plantas daninhas.

Em relação ao controle de pragas e doenças, como estratégias preventivas, deve-se fazer adubação equilibrada, rotação de culturas, podas das partes afetadas, destruição de restos culturais, dentre outras. O uso de barreiras vivas ou quebra-ventos com capim-elefante, cana-de-açúcar, sorgo forrageiro, dentre outras, pode dificultar a entrada de pragas na área.

A seguir serão apresentadas as principais flores comestíveis consumidas no país, e que por essa razão seriam boas opções para quem deseja ingressar neste mercado.

Capuchinhas (*Tropaeolum majus*)

São plantas anuais e que podem ser consumidas por inteiro, desde os botões florais até as vagens das sementes. É uma espécie atrativa, tanto pela beleza, com suas flores com tonalidades laranja, vermelha ou amarela, quanto pela facilidade do cultivo. Além de possuir um sabor picante.

A espécie possui propriedades medicinais, sendo uma boa fonte de vitamina C e indicada como expectorante do sistema respiratório e das vias aéreas. A capuchinha germina entre 7 e 21 dias e floresce entre 6 a 8 semanas após a germinação. Os bons resultados no cultivo são obtidos quando em locais com incidência de radiação solar direta, além de ser uma espécie que se adapta muito bem ao cultivo em floreiras, vasos, jardins e canteiros. Manter o solo úmido, mas não em excesso, é fundamental para um bom desenvolvimento da espécie, para que assim, sejam evitadas doenças fúngicas e pragas. É importante ressaltar que a capuchinha é uma flor comestível, desde que cultivada sem o uso de agroquímicos.

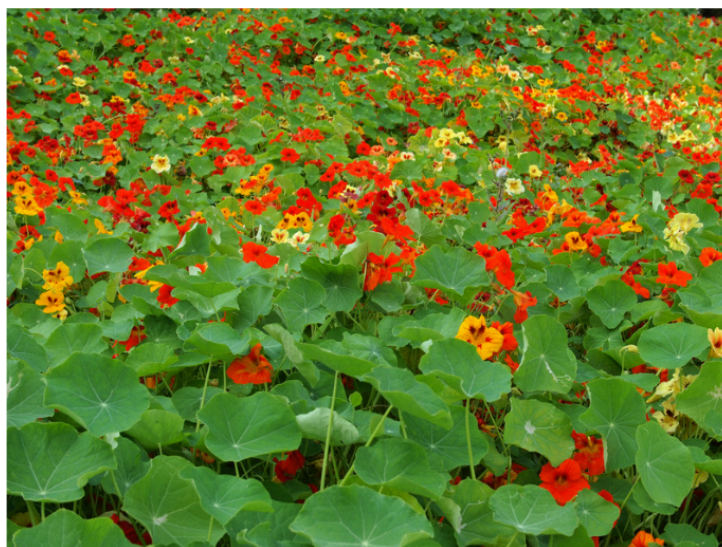


Imagem 1 - Plantas de capuchinha em floração.
Fonte: Canva

Amor-perfeito-silvestre (*Viola tricolor*)

Espécie de fácil cultivo, que produz flores coloridas de sabor delicado. Para regiões que apresentam condições climáticas semelhantes às do município de Ponte Nova - MG (15°C a 31°C), as melhores épocas para o cultivo são no outono, inverno e no começo da primavera, pois a temperatura se encontra mais amena tanto de dia quanto durante a noite. É importante ressaltar que as plantas são pouco afetadas por geadas, facilitando o cultivo quando não feito em ambiente protegido.

A propagação é feita por sementes, que devem ser plantadas inicialmente em vasos, de maneira superficial no solo úmido, e cobertas por completo, uma vez que a germinação é favorecida pela ausência de luz, além de ficarem em ambientes mais quentes durante esse processo, que dura em média 4 semanas. Com o início da germinação, é indicado posicionar as plantas em um local que receba incidência de luz solar.

Comercialmente, o ideal seria a implantação de um sistema de cultivo protegido, com objetivo de suprir as exigências de temperatura e luminosidade, já que o desenvolvimento da planta é favorecido por altas luminosidades, mas não se desenvolve bem em temperaturas muito elevadas

Quanto à umidade, o amor-perfeito é uma espécie muito sensível a estresse hídrico, por conta disso, investir em um sistema de irrigação é algo muito válido, para assim, manter o solo úmido regularmente.



Imagem 2 - Flores de *Viola Tricolor*.
Fonte: Canva

Flor-de-mel (*Lobularia maritima*)

A Flor-de-mel, também conhecida como Álisso, é uma espécie usada na culinária a menos tempo, porém já é uma das mais consumidas, devido a sua delicadeza e aroma intenso.

Trata-se de uma planta de pequeno porte, que floresce na primavera, no verão e no início do outono, dando origem a inflorescências compostas por muitas flores pequenas, as quais surgem em média 45 dias após o plantio.

O cultivo dessa espécie exige um solo úmido regularmente e boas condições de luminosidade, posicionadas em locais com alta incidência de luz solar, além de se adaptar muito bem a diferentes ambientes de cultivo, seja em vasos ou canteiros.



Imagem 3 - Inflorescências de Flor-de-Mel.

Fonte: Canva

As flores comestíveis, são materiais delicados e altamente perecíveis, logo uma boa conservação pós-colheita é necessária para prolongar a vida útil do produto final. Ambiente refrigerado, para redução da desidratação, local seco e com boa circulação de ar, porém sempre protegidas do sol, evitando assim, a perda de coloração.

Ervas e temperos

O mercado de ervas e temperos já se encontra consolidado no cenário nacional, sendo uma ótima opção para quem busca iniciar uma produção agrícola. Há uma grande variedade no consumo dessas espécies, contribuindo assim para uma alta demanda por esses produtos. Abaixo, serão apresentadas algumas espécies interessantes de serem produzidas para ingressar nesse mercado tão explorado.

Hortelã (*Mentha* spp.)

A espécie é usada tanto na culinária, quanto no âmbito medicinal e industrial. Planta perene, de cultivo fácil, que se alastra com facilidade, necessitando de desbaste para controle, pode dividir canteiros com outras hortaliças, servindo até mesmo como um repelente de pragas.

A erva tem demanda hídrica relativamente alta, com no mínimo duas irrigações diárias, além de ter seu desenvolvimento favorecido em ambientes ensolarados. Com uma média



CASA DO PRODUTOR RURAL
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA
"LUIZ DE QUEIROZ" – ESALQ/USP
Av. Pádua Dias 11. Caixa Postal 9
CEP: 13400-970. São Dimas, Piracicaba – SP
(19) 3429-4178 – cprural@esalq.usp.br

de 40 dias após o plantio, essa espécie já pode ser colhida, caracterizando um retorno rápido ao produtor.

O plantio, que pode ser realizado durante o ano todo, acontece preferencialmente em canteiros, onde tem mais espaço para a planta desenvolver suas raízes e ramos, porém pode ser realizado em vasos, desde que estes, tenham furos de drenagem no fundo, evitando o encharcamento. Nos canteiros, o espaçamento deve ser de 20 cm entre linhas e 30 cm entre plantas.

A espécie tolera diversas condições climáticas, não sendo isso, um fator crucial para definição de época de plantio. Uma prática válida é a proteção da área contra ventos que podem causar danos às plantas. Quanto às pragas, deve-se atentar à presença de pulgões, tripses e ácaros.



Imagem 4 - Folhas de hortelã.
Fonte: Canva

Salsa (*Petroselinum crispum*)

Erva aromática, amplamente utilizada na culinária brasileira, possui um cultivo simples, necessitando somente de boa incidência de radiação solar, temperaturas amenas e irrigação diária, para manter o solo sempre úmido, e desse modo, se desenvolver da melhor maneira, gerando um bom produto final.

A germinação é lenta, com intervalo de 2 a 6 semanas. As sementes devem ser plantadas no local definitivo, seja em canteiros ou vasos. O espaçamento deve ser de 15 cm entre linhas e 5 cm entre plantas. Comercialmente, tendo em vista que o produto final são as folhas da salsinha, o plantio em canteiros se torna mais interessante, pois a planta limita seu crescimento vegetativo apenas ao volume do vaso.

A colheita pode ser iniciada de 60 a 90 dias após o plantio e deve ser feita de modo a cortar o galho todo e não somente as folhas. Atentar-se à presença de tripes e cochonilhas.



Imagem 5 - Folhas de salsinha, muito usadas na culinária.
Fonte: Canva

Cebolinha (*Allium schoenoprasum*)

A cebolinha é cultivada o ano todo e suas sementes devem ser depositadas diretamente no local definitivo e em baixa profundidade, cerca de 1 cm abaixo da superfície do solo ou substrato. O espaçamento deve ser de 20 cm entre linhas e 15 cm entre plantas.

A espécie se adapta bem a vários tipos de solo, desde que não sejam encharcados, muito ácidos, bem revolvidos e ricos em matéria orgânica, que pode ser adicionada ao solo através de húmus, por exemplo. As plantas são sensíveis ao estresse hídrico, sendo necessária a prática de irrigação diária em períodos de seca.



CASA DO PRODUTOR RURAL
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA
"LUIZ DE QUEIROZ" – ESALQ/USP
Av. Pádua Dias 11. Caixa Postal 9
CEP: 13400-970. São Dimas, Piracicaba – SP
(19) 3429-4178 – cprural@esalq.usp.br

Quanto à luminosidade, a cebolinha necessita receber, diariamente, uma boa quantidade de luz solar direta. A temperatura ideal para melhor crescimento das plantas é 13°C a 24°C, podendo haver divergência na tolerância, a depender da cultivar escolhida.

A colheita ocorre em um período de 90 a 120 dias após o plantio, e por se tratar de um espécie perene, é recomendável que as folhas sejam colhidas por inteiro, para melhor aproveitamento da produção. Deve-se atentar à presença de lagarta-rosca, tripes e mosca-minadora.



Imagem 6 - Plantação de cebolinha em solo.
Fonte: Canva

Fontes consultadas

AGRISHOW, Redação. Flores comestíveis: conheça este segmento crescente na alta gastronomia. 2022. Disponível em: <https://digital.agrishow.com.br/artigos/flores-comestiveis-conheca-este-segmento-crescente-na-alta-gastronomia/>. Acesso em: 12 fev. 2025.

AGRONEGÓCIOS.EU. **Flores comestíveis: amores perfeitos**. 2015. Disponível em: <http://www.agronegocios.eu/noticias/flores-comestiveis-amores-perfeitos/>. Acesso em: 12 fev. 2025.



CASA DO PRODUTOR RURAL
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA
"LUIZ DE QUEIROZ" – ESALQ/USP
Av. Pádua Dias 11. Caixa Postal 9
CEP: 13400-970. São Dimas, Piracicaba – SP
(19) 3429-4178 – cprural@esalq.usp.br

COBASI. **Flor amor perfeito: como cultivar e dicas de cuidados**. 2023. Disponível em: <https://blog.cobasi.com.br/flor-amor-perfeito/>. Acesso em: 12 fev. 2025.

CPT, Cursos. **Horta: como plantar Salsinha (*Petroselinum sativum*)**. 2025. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/cursos-horticultura-agricultura/artigos/horta-como-plantar-salsinha-petroselinum-sativum>. Acesso em: 12 fev. 2025.

GUEDES, Olga. **Como cuidar da Flor de Mel (Álisso)**. 2025. Disponível em: <https://www.blog-flores.pt/flores-de-exterior/flor-de-mel/>. Acesso em: 12 fev. 2025.

MATHIAS, João. **Hortelã**: de cultivo fácil em vasos e jardineiras, a erva aromática e de sabor refrescante é uma fonte complementar de renda para o agricultor. De cultivo fácil em vasos e jardineiras, a erva aromática e de sabor refrescante é uma fonte complementar de renda para o agricultor. 2015. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/138582/1/361-COMOPLANTAR-107-109.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

PLANTEI. **Como plantar cebolinha verde em vasos ou canteiros? Confira!** 2021. Disponível em: <https://blog.plantei.com.br/aprenda-a-cultivar-cebolinha-verde-corretamente/>. Acesso em: 12 fev. 2025.

PLANTEI. **Como plantar e cultivar salsa: passo a passo**. 2021. Disponível em: <https://blog.plantei.com.br/aprenda-a-cultivar-salsa-corretamente/>. Acesso em: 12 fev. 2025.

TEIXEIRA, Silvana. **Horta: como plantar Capuchinha (*Tropaeolum majus*)**. 2025. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/cursos-horticultura-agricultura/artigos/horta-como-plantar-capuchinha-tropaeolum-majus>. Acesso em: 12 fev. 2025.

TEIXEIRA, Silvana. **Plantas Medicinais: conheça a Capuchinha, sua utilização e benefícios**. 2025. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/artigos/plantas-medicinais-conheca-a-capuchinha-sua-utilizacao-e-beneficios>. Acesso em: 12 fev. 2025.

VAZ, Ana Paula Artimonte; JORGE, Marçal Henrique Amici. **Hortelã**. 2006. Embrapa. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/809780/1/FOL90.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.



CASA DO PRODUTOR RURAL

ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA

"LUIZ DE QUEIROZ" – ESALQ/USP

Av. Pádua Dias 11. Caixa Postal 9

CEP: 13400-970. São Dimas, Piracicaba – SP

(19) 3429-4178 – cprural@esalq.usp.br

Elaborado por

Caterina Maria de Moraes Costa
Graduanda em Engenharia Agrônômica
Estagiária da Casa do Produtor Rural
Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" – ESALQ/USP

Revisor técnico

Msc. Eng. Agr. Guilherme José Ceccherini n n
Doutorando - Programa de Fitotecnia
ESALQ/USP

Data de finalização

17/02/2025