



Do jardim ao prato, flores abrem oportunidades no campo

Helena Cyrino da Rocha
PUC-Campinas

Produtores encontram nas flores comestíveis uma alternativa para diversificar a produção e alcançar novos mercados

Amor-perfeito, capuchinha, cosmos e calêndula são flores que costumavam apenas enfeitar jardins, vasos e compor buquês e arranjos, mas passaram a ter um novo destino e estão encontrando espaço em lugares inusitados: no cachorro-quente e até no risoto.

De restaurantes até confeitarias, as flores comestíveis passaram a fazer parte de diferentes preparações culinárias. Mas, antes de chegar ao prato, essas flores percorrem um caminho que começa no campo e envolve agricultores que encontraram nesse cultivo uma possibilidade de diversificar a produção, agregar valor aos produtos e buscar novas oportunidades de comercialização.

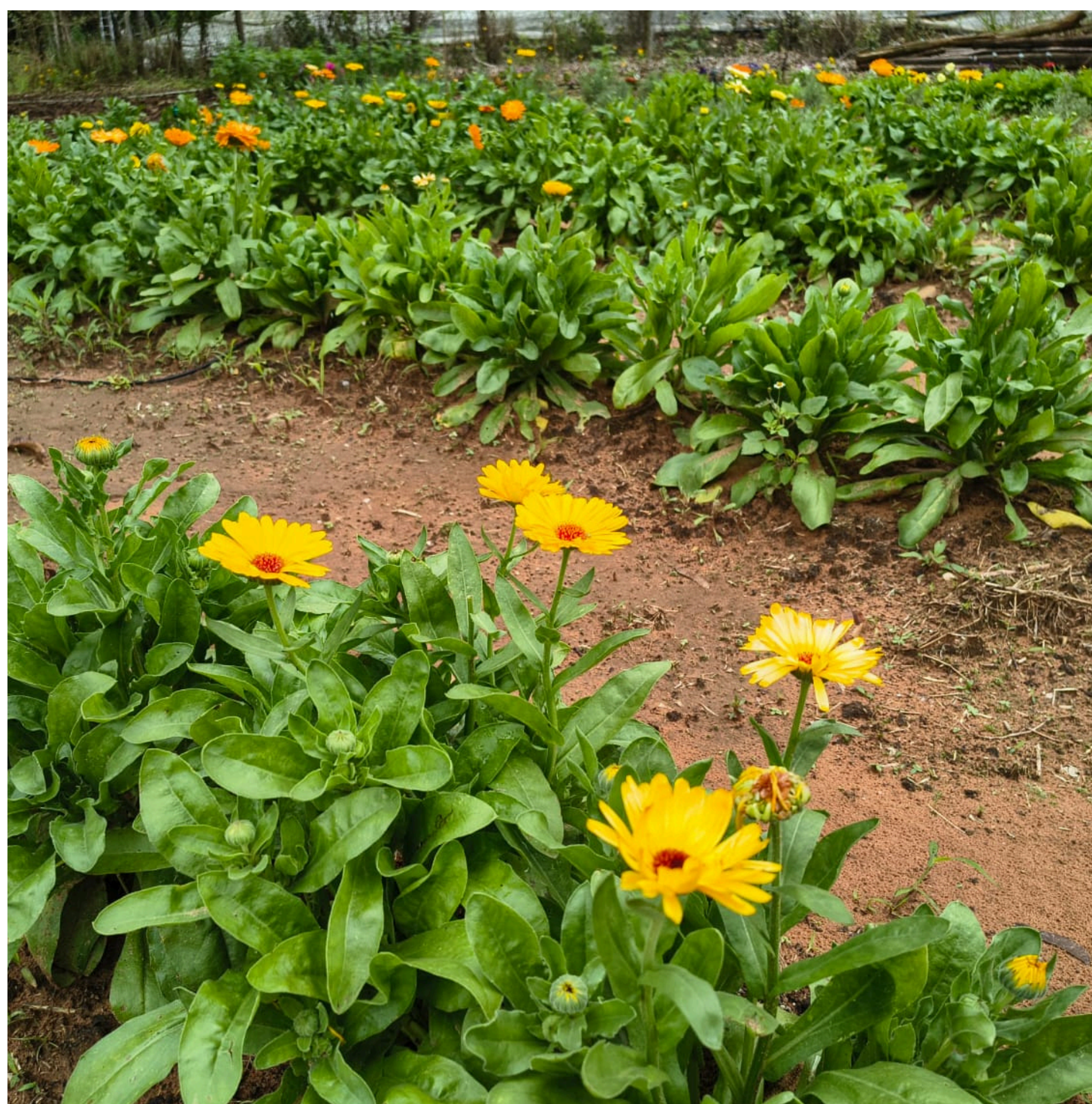
As flores comestíveis são espécies próprias para o consumo humano e que são cultivadas com cuidados específicos para garantir a segurança alimentar, diferentemente das flores ornamentais, destinadas à decoração e que podem receber produtos não autorizados para culturas alimentícias. É importante destacar que nem todas as flores podem ser consumidas, já que algumas são tóxicas e oferecem riscos à saúde.

Em Alambari (SP), a produtora Gabriela Castro e o marido, José Antônio Castro, encontraram nas flores comestíveis uma alternativa para diversificar a produção rural. Antes de investir nesse mercado, eles já haviam cultivado alimentos como pepino, tomate, pimentão e pimenta, mas enfrentaram dificuldades e prejuízos.

Foi em 2025 que os produtores decidiram buscar novas possibilidades de cultivo e passaram a estudar sobre as flores comestíveis. “Eu já vinha observando esse mercado há algum tempo. A partir daí, comecei a estudar melhor as possibilidades e a fazer alguns testes na propriedade. Eu já havia experimentado o cultivo de capuchinha, lavanda e outras variedades para entender como essas plantas se adaptavam à nossa região”, conta Gabriela.

Em maio de 2026, o casal começou a trabalhar com o cultivo de microverdes (hortaliças jovens colhidas logo após o desenvolvimento das primeiras folhas), enquanto ainda estruturavam a produção das flores comestíveis. Mas foi a procura dos próprios clientes que levou os produtores a antecipar o cultivo.

“A comercialização das flores comestíveis começou por volta de julho. Inicialmente, nosso foco principal eram os microverdes. Só que os próprios clientes começaram a perguntar se tínhamos flores comestíveis. Quando percebemos que existia essa demanda, decidimos acelerar o processo e começar a atender”, relata a produtora.



Flores comestíveis cultivadas por Gabriela Castro e José Antônio Castro, em Alambari (SP) - Crédito: Divulgação

“Nós produzíamos em pequena escala, colocávamos os produtos nos potes e saíamos levando amostras em algumas cidades da região para entender onde existia maior aceitação e quais mercados poderiam funcionar melhor. Mas nós tivemos um crescimento relativamente rápido e a área que inicialmente parecia suficiente, logo deixou de atender a demanda”, afirma Gabriela.

Atualmente, o casal cultiva cerca de 20 variedades de flores, entre elas diferentes espécies como maria-sem-vergonha, petúnia, fada azul, flor-de-mel, cravina e flor de jambu.



Estrutura utilizada por Gabriela e José Antônio para o cultivo de flores comestíveis - Crédito: Divulgação

O interesse de Gabriela pela gastronomia, a busca por produtos diferenciados com melhores possibilidades de comercialização e a maior autonomia comercial, foi o que motivou o casal a começar nesse segmento.

“Na agricultura convencional, muitas vezes o produtor planta sem saber exatamente quanto receberá pelo produto. No nosso modelo atual, nós mesmos produzimos, comercializamos e fazemos a entrega. Não dependemos de um intermediário para comprar a nossa produção e definir quanto ela vale. Isso nos permite formar o preço levando em consideração nossos custos, o trabalho envolvido e a qualidade do produto, além de trazer uma previsibilidade maior sobre a rentabilidade da atividade”, destaca Gabriela.

Gabriela e José Antônio, começaram produzindo em pequena escala, hoje depois de alguns meses trabalhando com esse cultivo já precisaram ampliar a produção.

Enquanto Gabriela e José Antônio começaram com o cultivo recentemente, em Cerquilha (SP), essa prática não é nova. Deborah Rosaline Orr, pioneira nesse segmento no Brasil começou a trabalhar com esse cultivo em 2000, buscando oferecer produtos diferenciados à gastronomia.

“Naquela época, o mercado de produtos diferenciados para a gastronomia brasileira ainda era muito pouco desenvolvido, e as flores comestíveis surgiram dentro da proposta de oferecer aos chefs produtos especiais, frescos e cultivados organicamente, com foco principalmente na decoração de sobremesas. Acreditávamos que havia espaço para ingredientes capazes de agregar beleza, sabor, identidade e criatividade aos pratos”, conta Deborah.

“Acreditávamos que havia espaço para ingredientes capazes de agregar beleza, sabor, identidade e criatividade aos pratos.”

O uso de flores na gastronomia tem ganhado cada vez mais espaço no mercado global e brasileiro, impulsionado pela valorização da gastronomia sensorial. Segundo a Fortune Business Insights, empresa global de pesquisa de mercado e inteligência de negócios, o mercado de flores comestíveis foi avaliado em US\$ 447,51 milhões em 2025, com projeção de crescimento de US\$ 476,82 milhões em 2026 para US\$ 792,11 milhões em 2034.

A Fortune Business Insights também aponta a América Latina como um mercado com potencial de crescimento, devido à crescente adoção de flores comestíveis na gastronomia, impulsionada pela urbanização e pelas mudanças nas preferências dos consumidores.

Utilizadas em pratos, doces e bebidas, as flores representam um diferencial gastronômico, e foi justamente isso que Márcio Serafim Godinho, de Holambra (SP), encontrou nas flores comestíveis. “A gente estava atrás de alguma novidade, um produto que fosse exclusivo e tivesse relação com a cidade, aí surgiu a ideia do Wrap Buquê, que foi nosso primeiro produto”, conta Márcio.

Além do Wrap Buquê, o estabelecimento também conta com o hot dog com flores e as bebidas com essência de flores. “O nosso negócio gira em torno das flores comestíveis, até temos lanches tradicionais sem flores, mas os que chamam atenção, são os com flores”, afirma Márcio.



Márcio Serafim aposta no Wrap Buquê e no cachorro-quente com flores comestíveis para diferenciar o cardápio - Crédito: Divulgação

O uso das flores comestíveis não fica restrito ao estabelecimento de Márcio. No restaurante da chef Anouk Migotto, localizado em Santo Antônio do Pinhal (SP), elas aparecem em diversos pratos, como saladas, risotos e até em sobremesas como bolos.

A chef conta que encontrou nas flores uma maneira de explorar novos ingredientes na gastronomia. “Descobri nas flores comestíveis não apenas novos sabores e aromas, mas também uma maneira de trazer beleza, delicadeza e identidade aos pratos”, aponta Anouk.



Chef Anouk Migotto encontrou nas flores comestíveis um diferencial para seus pratos - Crédito: Divulgação

Mas o cultivo de flores comestíveis exige cuidados específicos. Segundo o engenheiro agrônomo Marcelo Rodrigues, especialista em floricultura, “uma espécie reconhecida como comestível pode se tornar imprópria se tratada com produtos não autorizados para alimentos, colhida antes do intervalo de segurança ou contaminada por água, sujeira, utensílios ou manipulação inadequada”.

Marcelo explica que uma mesma semente pode dar origem a uma flor cultivada para decoração ou alimentação. Mesmo que a espécie seja comestível, isso não garante que a flor seja segura para consumo, pois ela pode ter recebido produtos inadequados durante o cultivo. Por isso, para ser consumida com segurança é necessário garantir cuidados na colheita e no armazenamento.

Essa diferença entre o cultivo ornamental e o alimentar também exige cuidados dos produtores. “Precisamos conseguir uma flor bonita, saudável e com qualidade sem recorrer aos mesmos recursos que podem ser utilizados em uma produção exclusivamente ornamental”, explica Gabriela.

Os cuidados com as flores vão além do cultivo, eles continuam na colheita, seleção, embalagem, refrigeração e transporte. Todo o processo precisa ser feito com segurança, para preservar a qualidade.

Mesmo com essas exigências, o cultivo de flores comestíveis pode representar uma alternativa de diversificação da produção agrícola e geração de renda para os produtores. “Hoje, especialmente no interior, vejo as flores como uma excelente forma de diversificar a produção e agregar valor ao negócio”, afirma Gabriela.

“Vejo as flores como uma excelente forma de diversificar a produção e agregar valor ao negócio.”

Gabriela Castro

Na produção da Gabriela, as flores comestíveis já representam cerca de 40% das vendas semanais, e ela afirma, “a procura vem crescendo de forma consistente, principalmente considerando que ainda somos novos nesse mercado. Além disso já tem uma importância econômica bastante relevante para nós, eu considero que ainda temos muito espaço para crescer”, completa.



Gabriela e José Antônio apostam no cultivo de flores comestíveis e veem possibilidades de crescimento no mercado - Crédito: Divulgação

Segundo Deborah, 95% da operação de sua produção é destinada a restaurantes, hotéis e buffets, 5% atendem consumidores finais. As flores são comercializadas em embalagens com 40 unidades, com preço em torno de R\$ 1 por flor, podendo variar conforme a espécie e disponibilidade.

Para Deborah, que atua no mercado de flores comestíveis desde 2000, “as flores representam uma categoria de grande valor gastronômico e ajudam a diferenciar nosso trabalho no mercado”.

Marcelo aconselha os produtores rurais interessados nesse cultivo a começar com um planejamento. “Uma estratégia prudente é começar em pequena escala, testar quais espécies têm procura e combinar previamente volume, calendário e padrão de entrega com os compradores”, orienta. O especialista também alerta, “como são delicadas e perecíveis, colher sem ter canal de venda pode gerar perdas”.

Gabriela acredita no potencial de crescimento do mercado de flores comestíveis. “À medida que mais chefs, restaurantes e consumidores conhecem as possibilidades de uso das flores comestíveis, surgem novas oportunidades. Mas existe também um trabalho de educação do mercado. É preciso mostrar que as flores não servem apenas para deixar o prato bonito, mas podem fazer parte da experiência gastronômica, contribuindo com aroma, sabor e textura”, afirma.

Da produção agrícola à gastronomia, as flores comestíveis mostram que, além de conquistar espaço nos pratos, também abrem possibilidades no campo, seja pela diversificação da produção agrícola ou pela abertura de novos mercados para comercialização.



Além de conquistar espaço na gastronomia, as flores comestíveis abrem novas possibilidades de cultivo e comercialização - Crédito: Divulgação 4