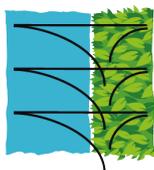




FLORES COMESTÍVEIS: ALTERNATIVA E AGREGAÇÃO DE RENDA



AgroBrasília
2024



Brasília - DF
Maio, 2024

AUTORES

Giselle Beber Canini
Engenheira agrônoma,
Extensionista rural da Emater-DF

Renata Cabus Dias Batista
Engenheira agrônoma,
Extensionista rural da Emater-DF

**Raquel Ivanicska Soriano de
Mello Araujo**
Engenheira agrônoma,
Extensionista rural da Emater-DF



Como fonte de néctar e pólen, as flores servem de alimento para uma grande variedade de insetos, aves e pequenos animais polinizadores, desempenhando um papel fundamental nos ecossistemas naturais e contribuindo na reprodução e perpetuação das plantas, na diversidade e adaptação das espécies vegetais no ambiente natural.

Desde os tempos antigos, as flores têm sido valorizadas por sua estética, simbolismo, usos práticos e suas propriedades terapêuticas que vão além da beleza e da estética. De plantas como a calêndula (*Calendula officinalis* L.), a camomila (*Matricaria recutita*), a rosa (*Rosa* spp), e a alcachofra (*Cynara Cardunculus*) e mais recentes como a capuchinha (*Tropaeolum majus*), amor-perfeito (*Viola tricolor*) e borago (*Borago officinalis*), as flores têm sido usadas em diversos locais e culturas ao redor do mundo para tratar uma variedade de condições de saúde. Seja na forma de chás, extratos, óleos ou pomadas, as flores desempenham um papel importante na medicina tradicional e na busca pelo bem-estar. Ressaltamos que a segurança e a eficácia na utilização de uma planta para qualquer uso terapêutico, dependem da identificação correta da planta, estudos aprofundados de doses, formas de aplicação, entre outras características e devem ser consumidas somente com orientação profissional.

O mercado de flores é um universo único no qual a beleza natural encontra o comércio e a cultura. Hoje o mercado global de flores continua a crescer, impulsionado por uma combinação de demanda crescente, inovação e tradição. Adentrando em um nicho próprio de tendências, desafios e oportunidades.

A comercialização de flores no Distrito Federal, apresenta características bem específicas atendendo a uma variedade de demandas locais e regionais bem peculiares. Essa comercialização ocorre principalmente em Gardens centers, feiras locais e também na venda direta para decoradores e paisagistas. Outros nichos como vendas pelas redes sociais, aluguel

de plantas, ambientação de espaços para eventos e produção associada ao turismo também encontram espaços importantes e em expansão. O fato é que hoje o Distrito Federal com sua produção local não atende a demanda desse seguimento. Isso demonstra uma possibilidade de crescimento do setor produtivo. Além da comercialização de flores em vasos e de corte, dois mercados vêm se destacando: o de flores comestíveis e o de uso terapêutico.

O mercado de flores comestíveis tem experimentado um aumento significativo de demanda nos últimos anos, impulsionado pelo crescente interesse dos consumidores por alimentos frescos, saudáveis e sofisticados, os chamados alimentos gourmet. Naturalmente vibrantes e coloridas, as flores se tornam um belo complemento para pratos culinários. Elas podem elevar visualmente a apresentação de qualquer refeição.

Para os produtores rurais, o cultivo de flores comestíveis oferece não apenas uma oportunidade de diversificação de rotação e culturas, mas também uma fonte potencialmente lucrativa de renda. As tendências e oportunidades específicas desse nicho para a comercialização de flores comestíveis tem ganhado força em mercados especializados, restaurantes e cafés gourmet, eventos especiais e venda direto ao consumidor.

“A busca dos consumidores e chefs por novas cores, sabores, texturas e sensações, associada ao estilo de vida mais saudável, divulgação em mídias sociais e programas gastronômicos, auxiliaram no crescimento deste mercado”, aponta a Engenheira agrônoma Lais Rossetto.



Figura 01. Borboleta coletado pólen de flor de dália (*Dahlia pinnata*).

Fonte: Emater-DF

Consumidores buscam por produtos únicos e de alta qualidade, o que torna as flores comestíveis uma opção atraente para os produtores rurais. O valor agregado natural desse produto e tempo de colheita relativamente curto de algumas flores, geram valor à esta produção agrícola, permitindo que os produtores diversifiquem suas ofertas e atinjam novos mercados.

Na gastronomia, as flores comestíveis adicionam cor, sabor e aroma a uma variedade de pratos, tornando-os mais atrativos e apetitosos. Muitas delas possuem aromas e sabores únicos que podem adicionar complexidade e interesse aos pratos. Elas podem ser usadas para aromatizar bebidas, infundir óleos, vinagres e manteigas, além de proporcionar um toque sutil ou ousado, dependendo da variedade escolhida. Além disso, são incrivelmente versáteis na cozinha e podem ser preparadas de várias maneiras, como frescas, cristalizadas, cozidas, em conserva ou como ingredientes de chás, xaropes e geleias.

As flores comestíveis são utilizadas de diversas maneiras. In natura, podem ser adicionadas a saladas para dar um toque de frescor e cor, incorporadas a pratos principais para um toque sofisticado ou utilizadas na decoração de sobremesas para um acabamento elegante. Em sucos, chás e drinks as flores comestíveis oferecem uma experiência gastronômica única (figuras 02 e 03).



Figuras 02 e 03. Flores comestíveis compoendo pratos.
Fonte: Emater-DF

1. Cultivo de espécies de flores comestíveis

Cultivar flores comestíveis pode ser uma atividade gratificante e uma alternativa para rotação de culturas e diversificação da renda na propriedade. Os aspectos agrônômicos abaixo relacionados devem ser levados em consideração para o sucesso na atividade.

1.1. Escolha das espécies: escolher variedades adequadas ao clima da região, tipo de solo, disponibilidade de água, espaço disponível, tempo de crescimento, requisitos de manutenção, variedade dos aspectos estéticos da flor e mercado consumidor da região.

1.2. Preparo do solo: a maioria das flores comestíveis prefere solos bem drenados e ricos em matéria orgânica. Recomenda-se fazer análise de solo para melhor observação e recomendação técnica de adubação, os adubos utilizados podem ser de natureza orgânica ou convencional.

1.3. Plantio: algumas espécies podem ser semeadas diretamente no solo, através de sementes, bulbos ou rizomas, enquanto outras podem ser iniciadas a partir de mudas. É importante seguir as instruções específicas para cada espécie em relação à profundidade, espaçamento entre plantas e época de plantio.

1.4. Luz e temperatura adequadas: a maioria das flores comestíveis prefere pleno sol, desta forma, é relevante que a área plantada receba pelo menos seis horas de luz solar direta por dia. Além disso, mantenha as plantas em uma faixa de temperatura adequada para sua espécie específica.

1.5. Irrigação: para o planejamento da irrigação, deve ser considerado o clima e temperatura da região de plantio e também as necessidades de cada espécie cultivada. Deve-se ter cuidado para evitar pontos de encharcamento no solo com uma irrigação eficiente, a fim de evitar doenças e apodrecimento das plantas.

1.6. Adubação ou fertilização: de acordo com a análise de solo, evitar fertilizantes ricos em nitrogênio, pois isso pode resultar em uma produção excessiva de folhas em detrimento das flores. Utilizar adubos ricos em potássio, que favorecem a floração nas plantas.

1.7. Colheita e consumo: a colheita das flores comestíveis deve ser feita quando as flores estiverem completamente desenvolvidas, mas antes que comecem a murchar. Corte as flores com uma tesoura afiada, deixando um pequeno pedaço do caule, e use imediatamente ou armazene adequadamente (em ambiente refrigerado) para uso posterior. Recomenda-se colher as flores pela manhã, quando estão frescas e cheias de sabor.

1.8. Cuidados gerais: após o plantio, é importante fornecer cuidados adequados às flores comestíveis. Isso pode incluir irrigação regular, especialmente durante períodos de seca, e adubação periódica para promover um crescimento saudável. Deve-se manter o solo livre de ervas daninhas e monitorar as plantas para identificar possíveis ataques de pragas ou doenças como insetos, lesmas, fungos ou doenças virais. Se ocorrer algum problema de sanidade vegetal, o controle deve ser feito, preferencialmente, com métodos orgânicos, como, por exemplo, óleo de neem (*Azadirachta indica*), introdução de predadores naturais, entre outros.

2. Espécies de flores comestíveis e seus usos

Lavanda (*Lavandula angustifolia*): a lavanda é cultivada por sua fragrância suave e suas inflorescências em forma de espiga, sendo usada em jardins ornamentais, bordas e canteiros de flores. As flores de lavanda têm um sabor floral suave e aroma relaxante. Elas são usadas para aromatizar açúcar, fazer chás e infusões, e também podem ser adicionadas a sobremesas como bolos, biscoitos e sorvetes. Algumas informações sobre o seu plantio estão no Quadro 01. Floração: geralmente cerca de um ano após o plantio a partir de mudas (figura 04).

Quadro 01. Informações gerais sobre o plantio de lavanda.

Plantio de lavanda	
Época de plantio	Ano todo
Espaçamento (cm) Linhas x plantas	40 x 30
Adubação 10-10-10 (NPK)/m ² de canteiro	30 gramas
Adubação (esterco)/m ² de canteiro	150 gramas
Germinação (dias)	17 a 35
Ciclo (dias)	90 a 120



Figura 04. Flor de lavanda (*Lavandula angustifolia*).

Fonte: Emater-DF

Amor-perfeito (*Viola tricolor*): as flores de amor-perfeito têm um sabor suave e levemente adocicado. Elas são excelentes para decorar bolos, tortas e sobremesas, e também podem ser adicionadas a saladas e bebidas. Algumas informações sobre seu plantio estão no Quadro 02. A floração é rápida, geralmente começando a produzir flores dentro de algumas semanas após o plantio. (figura 05).

Quadro 02. Informações gerais sobre o plantio de amor-perfeito.

Plantio de Amor-perfeito	
Época de plantio	Maio
Espaçamento (cm) Linhas x plantas	30 x 20
Adubação 10 - 10 - 10 (NPK)/m ² de canteiro	30 gramas
Adubação (esterco)/m ² de canteiro	150 gramas
Germinação (dias)	10 a 21
Ciclo(dias)	90



Figura 05. Uso culinário de amor-perfeito (*Viola tricolor*).
Fonte: Emater-DF

Capuchinha (*Tropaeolum majus*): suas flores têm um sabor picante e levemente apimentado, semelhante ao agrião. São frequentemente adicionadas a saladas, sanduíches e pratos de peixe, e também podem ser usadas para fazer vinagres aromatizados. As flores atraem polinizadores como abelhas e borboletas, contribuindo para a biodiversidade dos ecossistemas. Algumas informações sobre seu plantio estão no Quadro 03. Capuchinha é uma planta anual que geralmente floresce relativamente rápido, começando a produzir flores dentro de algumas semanas após o plantio das sementes.

Quadro 03. Informações gerais sobre o plantio de capuchinha.

Plantio de Capuchinha	
Época de plantio	Abril a junho
Espaçamento (cm) Linhas x plantas	80 x 50
Adubação 10 - 10 - 10 (NPK)/m ² de canteiro	30 gramas
Adubação (esterco)/m ² de canteiro	150 gramas
Germinação (dias)	7 a 21
Ciclo(dias)	70 a 90

Cravina (*Dianthus chinensis*): é uma planta perene. As flores de cravo têm um sabor doce e picante, semelhante ao cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*). Elas são utilizadas para aromatizar bebidas, fazer chás e infusões, e também podem ser usadas em marinadas para carnes e legumes. Algumas informações sobre seu plantio estão no Quadro 04. Floração: geralmente, começam a produzir flores dentro de oito a doze semanas após o plantio das sementes (figura 06).

Quadro 4. Informações gerais sobre o plantio de cravina.

Plantio de Cravina	
Época de plantio	Abril a agosto
Espaçamento (cm) Linhas x plantas	30 x 20
Adubação 10 – 10 – 10 (NPK)/m ² de canteiro	30 gramas
Adubação (esterco)/m ² de canteiro	150 gramas
Germinação (dias)	7 a 14
Ciclo(dias)	120



Figura 06. Cravina (*Dianthus chinensis*) recém colhida em campo de produção.

Fonte: Emater-DF

Dália (*Dahlia pinnata*): é uma planta semi-herbácea e perene, com florescimento predominante durante os meses da primavera e do verão. Sua floração é multicolorida com tons de branco, amarelo, laranja, vermelho, rosa e lilás e é atrativa para borboletas. As flores são comestíveis e as raízes podem ser cozidas para consumo como hortaliça ou para produção de extrato doce, que é utilizado como bebida ou aromatizante em cafés, chás, chocolates e sorvetes. Devem ser plantadas a sol pleno e protegidas do vento, pois seus ramos quebram-se facilmente devido ao peso das flores. Outras informações sobre seu plantio estão no Quadro 05. Floração: a partir do momento em que as dalias são plantadas como tubérculos ou mudas, pode levar de 60 a 120 dias para que as flores se desenvolvam (figura 07).

Quadro 05. Informações gerais sobre o plantio de dália.

Plantio de Dália	
Época de plantio	Ano todo
Espaçamento (cm) Linhas x plantas	40x30
Adubação 10 – 10 – 10 (NPK)/m ² de canteiro	30 gramas
Adubação (esterco)/m ² de canteiro	150 gramas
Germinação	7 a 21 dias
Ciclo	70 a 90 dias



Figura 07. Caixa da colheita de Dália (*Dahlia pinnata*).
Fonte: Emater-DF

Feijão-borboleta (*Clitoria ternatea*): é uma trepadeira herbácea e perene, com florescimento na primavera e verão. Suas flores têm um sabor suave e terroso e colorem naturalmente alimentos e bebidas. Elas são usadas para fazer chás, infusões e drinks coloridos, além de serem frequentemente adicionadas a sobremesas, como gelatinas e pudins, para um toque exótico. Além disso, possui efeito benéfico no solo, pois suas raízes fixam nitrogênio no solo, funcionando como um adubo verde.

Recomenda-se realizar o plantio na primavera e usar 200 gramas de adubo NPK 10-10-10 para cada metro quadrado. Floração: entre 90 a 180 dias.

Sunpatiens (*Impatiens hybrida*): espécie de sol pleno e com floração de várias cores como branca e em tons de rosa e vermelho. Tem sabor doce, textura crocante, tipo alface, gosta de calor e muita rega. Elas são utilizadas para preparo de drinks e bebidas. Floração: cerca de 04 a 06 semanas após o plantio (figura 08).



Figura 08. Plantio ornamental de sunpatiens (*Impatiens hybrida*).
Fonte: Emater-DF

Rosa (*Rosa spp*): as rosas são cultivadas por sua beleza ornamental em jardins e paisagens, oferecendo uma variedade de cores, formas e fragrâncias. As pétalas de rosa são comestíveis e têm um sabor floral suave. Elas são frequentemente usadas para aromatizar doces tradicionais de certas culturas, para aromatizar água, fazer chá de rosas, enfeitar sobremesas e saladas, e até mesmo para fazer geleias e xaropes.

Floração: pode variar amplamente por causa da variedade de espécies, desde algumas semanas até vários meses.

Calêndula (*Calendula officinalis L.*): também conhecida como “maravilha”, as flores de calêndula têm um sabor ligeiramente picante e notas de açafrão. Elas são utilizadas para decorar saladas, sopas e pratos de arroz, além de serem adicionadas a manteigas e queijos para dar cor e sabor.

Floração: dentro de seis a oito semanas após o plantio das sementes.

Borago (*Borago officinalis*): as flores de borago têm um sabor refrescante e levemente adocicado, semelhante ao pepino. Elas são usadas para decorar saladas, sopas e pratos de massa, e também podem ser adicionadas a bebidas como água aromatizada e coquetéis.

Floração: planta anual de rápido crescimento que geralmente começa a florir em cerca de seis a oito semanas após o plantio das sementes, em condições ideais de crescimento.

Flor de abóbora (*Cucurbita pepo*): as flores de abóbora são comestíveis e têm um sabor leve e delicado. Elas são frequentemente recheadas com queijo e ervas, empanadas e fritas, sendo um petisco popular em muitas culinárias ao redor do mundo. A flor de abóbora é delicada e saborosa.

Floração: em torno de 40 a 55 dias após o plantio das sementes.

Violeta (*Saintpaulia ionantha*): as violetas têm um sabor delicado e floral. Elas são frequentemente cristalizadas com açúcar para decorar bolos e cupcakes, e também podem ser adicionadas a

saladas, sobremesas e bebidas, como limonada e champanhe.

Floração: geralmente não florescem imediatamente após o plantio. Antes de disso, essas plantas precisam de tempo para se estabelecerem antes de começarem a produzir flores. Podem começar a florescer dentro de alguns meses após o plantio ou quando a planta atinge um tamanho suficiente e um estágio de maturidade adequado.

Gérbera (*Gerbera jamesonii* Bolus ex Hooker F.): as flores de gérbera têm um sabor suave e ligeiramente cítrico. Elas são ótimas para decorar sobremesas, coquetéis e pratos de peixe, e também podem ser usadas para fazer geleias e xaropes.

Floração: geralmente começam a florir dentro de alguns meses após o plantio, mas pode levar até quatro a seis meses para que elas atinjam seu potencial máximo de floração.

Hibisco (*Hibiscus rosa-sinensis* L.): as flores de hibisco têm um sabor ácido e refrescante. Elas são comumente usadas para fazer chás gelados, sorvetes, geleias e até mesmo coquetéis, adicionando uma bela cor vermelha aos pratos.

Floração: dentro de alguns meses após o plantio, mas pode variar.

Malva (*Malva sylvestris* L.): as flores de malva têm um sabor suave e ligeiramente adocicado. Elas são frequentemente adicionadas a saladas, sopas e chás, e também podem ser usadas para fazer geleias e xaropes.

Floração: começam a produzir flores dentro de oito a 12 semanas após o plantio das sementes.

Dente-de-leão (*Taraxacum officinale*): as flores de dente-de-leão têm um sabor ligeiramente amargo. Elas são frequentemente adicionadas a saladas, omeletes e pestos, e também podem ser usadas para fazer geleias e vinhos.

Floração: se reproduz principalmente por sementes e também por meio de sua característica estrutura reprodutiva chamada aquênio. Em condições ideais, as plantas de dente-de-leão geralmente começam a produzir flores dentro de 60 a 90 dias após a germinação das sementes. No entanto, é importante notar que os dente-de-leão podem ser considerados invasores e suas sementes podem germinar em uma ampla variedade de condições ambientais, o que pode afetar o tempo exato de floração.

Lírio (*Lilium* sp): as flores de lírio têm um sabor suave e doce. Elas são frequentemente usadas para decorar bolos, sobremesas e coquetéis, adicionando uma elegância delicada aos pratos.

Floração: geralmente começam a florescer dentro de 60 a 90 dias após o plantio dos bulbos.

Begônia (*Begonia semperflorens*): as flores de begônia têm um sabor cítrico e ligeiramente azedo. Elas são ótimas para decorar saladas, sobremesas e pratos de frutos do mar, e também podem ser cristalizadas com açúcar para um toque doce.

Floração: podem começar a florescer dentro de algumas semanas a alguns meses após o plantio.

Tagetes (*Asteraceae compositae*): as flores de tagetes têm um sabor picante e terroso. Elas são utilizadas para dar cor e sabor a saladas, sopas e pratos de arroz, e também podem ser adicionadas a molhos e marinadas.

Floração: dentro de 45 a 60 dias após o plantio das sementes (figura 09).



Figura 09. Plantio de tagetes (*Asteraceae compositae*) para uso culinário.
Fonte: Emater-DF

Angélica (*Angelica archangelica*): as flores de angélica têm um sabor doce e herbal. Elas são frequentemente usadas para decorar sobremesas, como sorvetes e pudins, e também podem ser adicionadas a chás e infusões para um toque aromático.

Floração: o tempo que leva para a Angélica começar a florir pode variar significativamente, já que essa planta segue um ciclo bienal.

Crisântemo (*Chrysanthemum spp.*): as flores de crisântemo têm um sabor levemente amargo e herbal. Elas são utilizadas para fazer chás e infusões, e também podem ser adicionadas a sopas e ensopados para um toque de sabor único.

Floração: começam a florescer dentro de 90 a 120 dias após o plantio das sementes.

Agrião (*Nasturtium officinale*): as flores de agrião têm um sabor picante e apimentado, semelhante às folhas de agrião. Elas são utilizadas para decorar pratos de salada, sanduíches e pratos de peixe, adicionando sabor e um toque de cor vibrante.

Floração: o agrião comum, *Nasturtium officinale*, pode levar de 60 a 90 dias para florescer, enquanto o agrião *Tropaeolum majus* geralmente começa a florescer dentro de seis a oito semanas após o plantio das sementes.

Alcachofra (*Cynara Cardunculus*): as flores de alcachofra têm um sabor suave e delicado, semelhante ao coração da alcachofra (figura 10). Elas são frequentemente cozidas e servidas como acompanhamento ou adicionadas a saladas e pratos de massa.

Floração: começa a florescer cerca de 90 a 150 dias após o plantio das mudas ou do plantio das sementes.



Figura 10. Plantio de alcachofra (*Cynara Cardunculus*).

Fonte: Emater-DF

Camomila (*Matricaria recutita*): as flores da camomila têm como sua principal característica seu aroma intenso e doce, capaz de perfumar grandes ambientes. Elas são usadas em chás, sucos, drinks. Floração: dentro de seis a oito semanas após o plantio a partir de sementes.



Figura 11. Plantio de Camomila (*Matricaria recutita*).

Fonte: Emater-DF

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cultivo de flores comestíveis oferece uma oportunidade para agricultores e empreendedores explorarem novos mercados e nichos. Além de contribuir para a diversificação e crescimento sustentável das atividades agrícolas, essas plantas oferecem uma variedade de benefícios econômicos, ambientais e sociais, podendo desempenhar um papel importante na conservação do meio ambiente e na promoção da biodiversidade.

As flores têm o potencial de agregar valor em várias indústrias, seja por meio da produção de alimentos saudáveis e nutritivos, da criação de produtos medicinais e cosméticos naturais, seja no fornecimento de serviços ecossistêmicos essenciais.

O potencial de comercialização das flores é promissor, já que o mercado de alimentos saudáveis e sustentáveis continua a crescer em todo o mundo, oferecendo uma oportunidade lucrativa para pequenos agricultores e empreendedores que podem aproveitar a versatilidade e o apelo dessas plantas para atender às demandas de consumidores cada vez mais conscientes e exigentes.

REFERÊNCIAS

CORREA, A. A. P. **Flores comestíveis**: 21 espécies para você experimentar. 2021. Disponível em: <https://blog.mfrural.com.br/flores-comestiveis/>. Acesso em: 06 maio 2024.

HABER, L. L.; CLEMENTE, F. N. V. T. **Plantas aromáticas e condimentares**: uso aplicado na horticultura. Embrapa, 2013. 168 p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/212749/1/PLANTAS-AROMATICAS-E-CONDIMENTARES.pdf>. Acesso em: 06 maio 2024.

KAISER, C.; ERNEST, M. **Edible flowers**. Lexington, KY: University of Kentucky, 2021. 4 p. Disponível em: <https://www.uky.edu/ccd/sites/www.uky.edu.ccd/files/edible.pdf>. Acesso em: 06 maio 2024.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.

LAUDERDALE, C.; BRADLEY, L. **Choosing and using edible flowers**. North Caroline, USA: Department of Horticultural Science North Carolina State University, NC State Extension; 2014. Disponível em: <https://content.ces.ncsu.edu/choosing-and-using-edible-flowers-ag-790>. Acesso em: 06 maio 2024.

ROSSETTO, Laís Martins. **Flores comestíveis**: análise de aceitação do consumidor brasileiro. 115 f. 2023. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – Universidade de São Paulo. Piracicaba. 2023. 115 f. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/11/11136/tde-10022023-163829/publico/Lais_Martins_Rossetto_versao_revisada.pdf. Acesso em: 06 maio 2024.

SANTOS, I. C. [et al]. **Flores comestíveis**: o que é preciso saber. Belo Horizonte: EPAMIG, 2019. 12 p. (Circular Técnica; n. 305). Disponível em: <https://livrariaepamig.com.br/wp-content/uploads/2023/02/CT-305.pdf>. Acesso em: 06 maio 2024.

SANTOS, I. C., REIS, S. N. **Edible flowers**: traditional and current use. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/oh/a/yCZcbZ4fzb4ymK9ktSYYHNd/?lang=en>. Acesso em: 06 maio 2024.

SÍTIO DA MATA. **Flores ornamentais**: Dália. <https://www.sitiodamata.com.br/flores-ornamentais-dalia-dobrada-sortida-an-dahlia-pinnata.html>. Acesso em: 06 maio 2024.

**Parque Estação Biológica,
Ed. Sede Emater-DF
Telefone: 3311-9330**

emater.df.gov.br



EMATER-DF

A decorative swoosh underline consisting of three parallel, curved lines in shades of green and brown, positioned below the text 'EMATER-DF'.