

PRODUCCIÓN RÁPIDA DESTACAN LOS CONOCEDORES, PUES SIEMBRAN EN JUNIO Y VENDEN EN AGOSTO:

Flores comestibles, la nueva apuesta de la horticultura en la región de Coquimbo



En gustos no hay nada escrito, y esto aplica en diversos ámbitos como la gastronomía. Sin embargo, las tendencias evolucionan en el sector culinario, descubriendo nuevos sabores y texturas. Y eso es lo que precisamente está ocurriendo con la incorporación de diversas variedades de flores en la cocina gourmet en Chile. Cabe consignar, que no se trata de una nueva tendencia, sino más bien es una recuperación de una costumbre ancestral presente en varias culturas a nivel mundial.

Bajo este contexto el Programa Territorial Integrado (PTI) Hortícola, iniciativa financiada por Corfo y ejecutado por Gedes en la región de Coquimbo, a través de su eje de comercialización, se encuentra apoyando distintas medidas que buscan innovar con nuevas ofertas de productos del sector.

Para el director Regional de Corfo, Andrés Zurita, el Programa Territorial Integrado (PTI) Hortícola permite no solo fortalecer la articulación entre los productores locales, sino que

Si bien el producto es parte de la cultura culinaria desde hace siglos en varios lugares del planeta, la innovadora idea persigue realizar un rescate gastronómico para volver a nuestras raíces, además de configurarse en una oferta para acceder a nuevos mercados, como restaurantes y hoteles.

instala capacidades para desarrollar innovaciones que agregan valor a nuevos servicios o productos, incrementando las oportunidades para acceder a nuevos mercados.

Producción Regional

El aumento en la demanda de flores comestibles ha impulsado un crecimiento significativo en el comercio agrícola especializado. Agricultores y productores comenzaron a cultivarlas, aprovechando el clima diverso de Chile que permite una amplia gama de especies durante todo el año.

Este nuevo sector ha creado oportunidades económicas para pequeños y medianos agricultores, quienes pueden diversificar su producción y acceder a nuevos mercados.

Cristian Rocco, horticultor apoyado por el PTI Hortícola, es uno de los que se está dedicando a cultivar flores comestibles, lo que le ha traído una nueva fuente de ingreso. "Entré a este rubro gracias a Thais Silva de Paula, quien cultiva microverdes, y me comentó que algunos de sus clientes le estaban solicitando flores comestibles para platos gourmet. Postulamos a un proyecto, el cual no nos ganamos, pero eso no fue impedimento para seguir".

Agregó que comenzaron a sembrar las flores en junio y las primeras ventas se produjeron en agosto, todo durante el 2024. "Desde esa fecha, hasta ahora, nos han comprado aproximadamente 50 estableci-

mientos (restaurantes y locales de comida). La demanda es alta, por ello tenemos que contar con producto todas las semanas".

LOS RESTAURANTES

El impacto de las flores comestibles en los restaurantes ha sido igualmente notable. Chefs de todo el país han adoptado estas flores para añadir un toque distintivo a sus creaciones culinarias. Las flores no solo embellecen los platos, sino que también introducen sabores únicos y texturas inusuales que enriquecen la experiencia gastronómica.

Nicol Cisternas, chef, de restaurante Aurorus (Cenas Clandestinas), explicó que utilizan flores comestibles en sus

preparaciones desde hace aproximadamente un año "porque siempre buscamos cómo elevar nuestros montajes y nos gusta mucho el aporte de sabor y color que entregan las flores a nuestros platos".

Añadió que trabaja con Cristian como proveedor de flores por su alianza con Ecnutre (Thais Silva) "Hemos comprado a varios agricultores, pero el producto que ofrece Cristian nos gusta mucho por su relación precio-calidad, variedad y además porque se adapta muy bien a la necesidad que tenemos de entrega en días específicos".

El futuro de las flores comestibles en Chile parece prometedor. Con un mercado en expansión y una creciente apreciación por la gastronomía innovadora, es probable que veamos una mayor integración de estas flores en la cocina cotidiana. Este auge no solo enriquecerá la cultura culinaria chilena, sino que también fortalecerá el sector agrícola y mejorará la oferta gastronómica del país.