

FLORES GOURMET COMO EXPERIENCIA DE INNOVACIÓN

Karina Gómez Villalobos

karina.gomez.villalobos@gmail.com

Productora

Al ver en Internet recetas de cocina que empleaban flores comestibles, inició la curiosidad por el uso de éstas, sin embargo no fue fácil encontrar este producto en el mercado nacional, de manera que se generó aún más curiosidad por el cultivo de las plantas para contar con acceso permanente a flores frescas.



La autora (Foto F. Marín)

Se comenzó a probar con semillas comerciales de capuchina (*Tropaeolum*) y también a recolectar algunas especies con potencial reconocido, como la lavanda, las *Tagetes* y otras; y se hicieron las primeras pruebas en un sencillo cajón de madera. Las pocas flores que se produjeron, se emplearon para acompañar platos en la casa y esta experiencia se compartió con familiares y

amigos mediante la red de *Facebook*. Curiosamente, varias personas comenzaron a solicitar producto, aunque no se anunció el asunto como propuesta de venta y menos aún como negocio en aquel momento. Simplemente los contactos gustaron de la idea y quisieron intentar lo propio.

Compartir una experiencia

Dados los efectos que se generaron mediante las publicaciones, apareció otra inquietud, en el campo de las ventas, por lo que se comenzó con dificultad, a falta de tiempo por estudios o trabajo, a intentar cultivarlas con mayor seriedad y mejores aplicaciones agronómicas. En el jardín de la casa, al aire libre, inició el asunto con borraja o flor de estrella (*Borago*), que se logró vender en fresco a unos pocos restaurantes y pastelerías o conocidos, que las utilizaban para decorar ensaladas, café y pasteles. Con el pasar del tiempo y al conocer la demanda, se vio como un potencial incursionar en un selecto mercado y ello promovió nueva investigación para lograr producir. Esto aún se realizó al aire libre.

Se incrementaron las posibilidades de demanda por capuchina y borraja; y también se iniciaron experiencias para ampliar la variedad de plantas y se incluyeron lavanda (*Lavandula*) y “cornflower” (*Centarurea*), con semilla propia que comenzó pronto a perder vigor. Aún con algunas plantas cultivadas a la intemperie, las lluvias causaron problemas debido a la poca luminosidad, problemas de enfermedades y otros.

Luego de atender un curso en MEIC para mujeres emprendedoras y producto de

algunas consultas mediante Internet, se determinó que la agricultura protegida representaba una mejor forma de realizar el trabajo productivo. Eso se fortaleció con una visita a la finca de la Universidad Nacional, producto de las investigaciones realizadas por esa Universidad y el ProNAP. En el traspatio de la casa, se instaló un pequeño túnel, de aproximadamente 6 x 4 m, en donde se desarrollan experiencias con algunas especies, mientras se diseña un proceso más formal para producir las flores comestibles.



El trabajo es meticuloso y debe realizarse con sumo cuidado para no dañar los delicados tejidos (Foto F. Marín).

A la vez, los clientes comenzaron a solicitar una oferta más sostenida desde noviembre de 2016 y se plantearon entregas semanales a los negocios. Actualmente se suministran todos los lunes, cajas con 25-35 flores frescas a los clientes. Las cajitas son de una delgada fibra de madera y se acondicionan con un piso húmedo para extender su vida útil; también se transportan en una caja con hielo para mantener la cadena de frío.

Sin embargo, hacía falta experimentar en el tema productivo y a la vez el mercado pedía cosas nuevas. Fue por esto que se comenzó a agregar valor, mediante el secado de pétalos o flores enteras, hojas y flores cristalizadas con azúcar y algunos productos, como las “chupas” para endulzar el té u otras infusiones herbales.

El aprendizaje ha sido intenso y esto incluye el manejo del pequeño túnel, la respuesta de las plantas, los ciclos de floración y aspectos sobre la nutrición, desarrollando la actividad bajo un esquema de producción orgánica.

Expectativas

Los problemas han sido abundantes, en particular para una persona con poca experiencia en el campo agronómico. Se han enfrentado dificultades en la aclimatación de algunas de las plantas, plagas de insectos y algunas enfermedades que han destruido las plantas.

No por ello se ha dejado de intentar crecer, mejorar la tecnología de agricultura protegida para evitar uso de cielo abierto, salvo para algunas plantas de porte mayor. Con la participación en un curso dictado por el ProNAP, también se abrieron algunas posibilidades y entonces se pretende implementar un sistema de riego por goteo, mejorar los sistemas de siembra y la funcionalidad del túnel, así como ampliar variedad de flores, con tonos diferentes, e incorporar las rosas, que son muy solicitadas. Así mismo, elaborar mejores procesos para la fabricación de las “chupas” y las flores cristalizadas para que “Flores Gourmet” se convierta en una propuesta firme y de largo plazo.



A la izquierda, uso de las flores en un café (Foto Gastro Pub) o en una “chupa” para endulzar una infusión de hierbas (Foto K. Gómez).