

Ocimum basilicum L. (MANJERICÃO): UMA PERSPECTIVA ECONÔMICA DA ERVA NA MEDICINA E NA CULINÁRIA TRADICIONAL

Hugo Vinicius Fernandes Boy¹
Barbara Proença Fernandes²

RESUMO: O manjericão (*Ocimum basilicum* L.) é uma planta aromática da família Lamiaceae amplamente utilizada na culinária, na medicina tradicional e na indústria, destacando-se por sua relevância cultural e econômica. Este trabalho teve como objetivo discutir a importância do manjericão na gastronomia tradicional, relacionando seu papel cultural e econômico às evidências científicas disponíveis. A pesquisa foi desenvolvida por meio de uma revisão bibliográfica de caráter qualitativo, utilizando documentos técnicos da Embrapa e literatura especializada sobre a espécie. Os resultados evidenciam que o manjericão apresenta ampla aplicação culinária, especialmente na gastronomia mediterrânea, além de possuir compostos bioativos, como linalol e eugenol, que contribuem para suas propriedades aromáticas e para seu potencial de utilização nas indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética. Além disso, seu cultivo representa uma importante alternativa de geração de renda para agricultores familiares devido à facilidade de manejo e ao valor agregado de seus produtos. Conclui-se que o manjericão ultrapassa a função de simples condimento, constituindo uma espécie de grande relevância para a Botânica Econômica por integrar aspectos culturais, científicos, tecnológicos e econômicos.

Palavras-chave: Manjericão; Gastronomia; Plantas Medicinais; Botânica Econômica.

(Ocimum basilicum L. (ALBAHACA): AN ECONOMIC PERSPECTIVE ON THE HERB IN MEDICINE AND TRADITIONAL CUISINE

ABSTRACT: *Ocimum basilicum* L., commonly known as basil, is an aromatic plant of the Lamiaceae family with significant culinary, medicinal, cultural, and economic importance. This study aimed to discuss the role of basil in traditional gastronomy and relate its cultural and economic relevance to scientific evidence. A qualitative bibliographic review was conducted using technical publications from the Brazilian Agricultural Research Corporation (Embrapa) and specialized literature on the species. The reviewed studies indicate that basil has wide applications in cooking, particularly in Mediterranean cuisine, in addition to being traditionally used for medicinal purposes. Its essential oils, rich in compounds such as linalool and eugenol, contribute to its aromatic characteristics and biological properties, increasing its value for the food, pharmaceutical, and cosmetic industries. Furthermore, basil cultivation represents an important source of income for small-scale farmers due to its adaptability, ease of cultivation, and commercial potential. The integration of traditional knowledge with scientific research demonstrates that basil is more than a culinary herb, representing a plant of considerable importance in Economic Botany because of its cultural, technological, and economic value.

Keywords: Basil; Gastronomy; Medicinal Plants; Economic Botany.

^{1, 2} Graduandos do Curso de Ciências Biológicas. Universidade Federal de Mato Grosso. UFMT. Cuiabá, MT.
E-mail: *Autor correspondente barbaraproencafernandes@gmail.com

INTRODUÇÃO

O manjerição (*Ocimum basilicum*) é uma planta aromática da família Lamiaceae, amplamente cultivada em diferentes regiões do mundo, o manjerição possui uma história rica e multifacetada. Registros etnobotânicos apontam sua origem na Ásia e sua difusão para a Europa. A página Spice Pages, de Gernot Katzer, reforça essa trajetória, destacando como diferentes variedades de manjerição foram adaptadas e utilizadas em diversas tradições gastronômicas (KATZER, 2020). Essa difusão histórica explica como uma planta inicialmente associada a práticas medicinais e religiosas se transformou em ícone cultural e econômico na Itália, unindo tradição e inovação.

No Brasil, a Embrapa destaca sua relevância tanto para o consumo doméstico quanto para a produção de óleos essenciais, ressaltando seu potencial econômico e cultural: “o manjerição é uma planta de fácil cultivo, com grande aceitação no mercado, muito importante para a agricultura familiar” (Embrapa, 2014). Essa característica o torna um recurso estratégico para pequenos produtores, que encontram na erva uma alternativa de renda sustentável e de baixo custo. Na Itália, o manjerição-de-folha-larga ganhou notoriedade como ingrediente essencial da culinária mediterrânea. Essa variedade é especialmente utilizada em pratos tradicionais, como o pesto genovês e a pizza Margherita, consolidando-se como símbolo da simplicidade e frescor da cozinha italiana (Wikipédia, 2026). O reconhecimento oficial da variedade genovesa como produto de Denominação de Origem Protegida (DOP) reforça seu valor cultural e econômico, vinculando a planta à identidade gastronômica da Ligúria.

Do ponto de vista químico e medicinal, pesquisas recentes publicadas na revista Química Nova analisaram extratos de manjerição obtidos por extração com CO₂ a altas pressões. Os resultados mostraram elevada concentração de compostos bioativos, como linalol e eugenol, responsáveis por suas propriedades aromáticas e medicinais (SILVA et al., 2019). Esses componentes conferem ao manjerição ação antimicrobiana, digestiva e anti-inflamatória, ampliando seu uso para além da culinária e tornando-o relevante para a indústria farmacêutica e cosmética. Este artigo tem como objetivos discutir a importância do manjerição e o seu papel cultural e econômico em estudos científicos evidenciando a integração entre tradição culinária e inovação tecnológica.

DESENVOLVIMENTO

O presente trabalho foi desenvolvido por meio de uma pesquisa bibliográfica, de caráter qualitativo e descritivo, utilizando documentos técnicos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e literatura especializada sobre o manjerição (*Ocimum basilicum* L.). Foram selecionadas publicações que abordam a origem, características botânicas da espécie (KATZER, 2020), cultivo, composição química, usos culinários, aplicações medicinais e importância econômica da espécie (EMBRAPA, 2011; SPENCE, 2024).

As informações foram organizadas e analisadas de forma temática, buscando compreender como o manjerição passou de uma planta tradicionalmente utilizada como condimento e recurso medicinal para uma espécie de expressiva relevância econômica. A análise também teve como finalidade relacionar os conhecimentos históricos e culturais sobre a espécie (Katzer, 2020) com as evidências científicas disponíveis, destacando a influência de seus compostos químicos nas diferentes formas de utilização (EMBRAPA, 2001) e seu potencial de aplicação nos setores alimentício, farmacêutico e cosmético (SPENCE, 2024).

Além disso, buscou-se evidenciar a importância do manjerição na Botânica Econômica, considerando sua contribuição para a agricultura familiar, sua inserção em cadeias produtivas (EMBRAPA, 2011) de maior valor agregado e sua representatividade na gastronomia de diferentes culturas (KATZER, 2020; SPENCE, 2024). Dessa forma, a pesquisa permitiu integrar aspectos botânicos, culturais, científicos e econômicos, proporcionando uma visão ampla sobre o papel da espécie na sociedade contemporânea.

DISCUSSÃO

O estudo demonstra o consenso quanto à relevância do manjerição (*Ocimum basilicum* L.) como uma espécie de elevado valor econômico e cultural. Enquanto a Embrapa enfatiza sua importância para a agricultura familiar e destaca a facilidade de cultivo, adaptação e potencial de comercialização da espécie (EMBRAPA, 2011), Katzer amplia essa discussão ao mostrar que a difusão histórica do manjerição, da Ásia para a Europa, permitiu que diferentes povos incorporassem a planta às suas tradições culinárias, medicinais e religiosas (KATZER, 2020). Essa relação entre cultivo, tradição e utilização demonstra que o valor econômico da espécie está diretamente associado ao seu significado cultural.

Sob a perspectiva gastronômica, as referências também se complementam. Spence destaca o manjerição como uma das ervas aromáticas mais importantes da culinária ocidental, especialmente pela intensa presença na gastronomia italiana (SPENCE, 2024), enquanto Katzer ressalta que diferentes variedades de *Ocimum* são utilizadas em diversas regiões do mundo, principalmente na Ásia, onde também desempenham funções religiosas e medicinais (KATZER, 2020). Dessa forma, observa-se que a valorização econômica do manjerição não ocorre apenas por suas características agronômicas, mas também pela construção histórica de sua identidade cultural e gastronômica.

Em relação às propriedades da espécie, a Embrapa descreve a presença de óleos essenciais, como eugenol, estragol, linalol, cineol, pineno e timol, além de flavonoides, taninos e saponinas, compostos responsáveis por seu aroma característico e pelas aplicações tradicionais da planta (EMBRAPA, 2001). Essas informações corroboram os estudos citados no desenvolvimento, que associam esses constituintes ao interesse crescente das indústrias alimentícia, cosmética e farmacêutica (SILVA et al., 2019). Assim, percebe-se que a composição química do manjerição constitui um dos principais fatores responsáveis pela ampliação de seu valor econômico.

Outro ponto comum entre as referências é a versatilidade da espécie. A Embrapa destaca seu aproveitamento tanto na produção de temperos quanto na elaboração de fitoterápicos (EMBRAPA, 2001), enquanto Spence evidencia sua ampla utilização na culinária contemporânea (SPENCE, 2024). Já Katzer demonstra que, historicamente, diferentes povos atribuíram ao manjerição funções que ultrapassam a alimentação, incorporando-o a práticas tradicionais e culturais (KATZER, 2020). Em conjunto, essas informações evidenciam que a diversidade de usos contribui para ampliar sua importância comercial e justificar o interesse contínuo pela espécie.

O manjerição é uma planta herbácea anual, de folhas verdes brilhantes e aroma intenso. Estudos químicos realizados com técnicas de extração supercrítica revelam que seus óleos essenciais possuem alta pureza e rendimento, destacando-se pela presença de compostos como linalol e eugenol, que conferem propriedades medicinais e aromáticas (Silva et al., 2019). Pesquisas internacionais recentes (2024–2025) ampliam esse quadro, destacando também flavonoides, terpenoides e taninos, que conferem ação antioxidante, antimicrobiana e até citotóxica contra células cancerígenas.

Na Itália, o manjerição-de-folha-larga é ingrediente essencial do pesto genovês e da pizza Margherita, sendo reconhecido como produto de Denominação de Origem Protegida (DOP) (Wikipédia, 2026). No Sudeste Asiático, variedades como o Thai basil e o Holy basil (Tulsi) são fundamentais em pratos típicos da Tailândia e da Índia, onde o Tulsi é considerado sagrado no Ayurveda (Katzer, 2020). Nos Estados Unidos e Europa, o manjerição vem sendo incorporado em gastronomia gourmet com sobremesas e bebidas artesanais, ampliando seu papel cultural e econômico.

O manjerição é tradicionalmente usado em práticas medicinais, mas estudos recentes confirmam seu potencial farmacológico. Pesquisas de 2024–2025 mostram que extratos da planta apresentam atividade antioxidante, antimicrobiana, antifúngica e anti-inflamatória, além de efeitos neuroprotetores e hipoglicemiantes. Segundo Katzer (2020), variedades como o *Ocimum sanctum* (Tulsi) são utilizadas há séculos em rituais religiosos e medicinais, reforçando a dimensão cultural e terapêutica da planta. Essas evidências científicas ampliam o potencial de aplicação do manjerição em suplementos alimentares, fitoterápicos e até em formulações farmacêuticas modernas, como nanopartículas de prata mediadas por sementes de manjerição, aplicadas em sistemas antibacterianos.

O cultivo do manjerição tem importância crescente no mercado global. Relatórios de 2025 estimam que o mercado mundial de folhas de manjerição movimentará US\$ 1,6 bilhão, com previsão de atingir US\$ 3,7 bilhões até 2034, impulsionado pela demanda culinária, farmacêutica e cosmética. Na Itália, a produção ultrapassou 86 mil quintais em 2025, com o pesto representando mais de 230 milhões de euros anuais em vendas. Esse crescimento reflete não apenas o valor gastronômico, mas também o papel estratégico da planta na economia agrícola e na indústria de alimentos. No Brasil, a Embrapa reforça que o cultivo de manjerição pode ser uma alternativa de renda para pequenos agricultores, fortalecendo práticas agroecológicas e a economia solidária.

Dessa forma, a análise conjunta das referências permite compreender que o manjerição representa um exemplo de planta cuja relevância econômica está diretamente relacionada à interação entre conhecimento tradicional, cultura, gastronomia e desenvolvimento científico. A permanência da espécie em diferentes sistemas produtivos e em distintas culturas demonstra que seu valor não se restringe ao consumo como condimento, mas resulta da combinação de características botânicas, químicas, culturais e comerciais que continuam impulsionando sua utilização em diferentes setores da sociedade (EMBRAPA, 2011; KATZER, 2020; SPENCE, 2024).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O manjerição transcende a função de simples tempero e se consolida como uma planta de relevância global. Sua trajetória histórica, que vai da Ásia até a Europa, demonstra como uma erva pode ser incorporada em diferentes culturas e se tornar símbolo de identidade gastronômica, religiosa e econômica. Ao mesmo tempo, sua importância medicinal é cada vez mais reconhecida pela ciência, que identifica compostos bioativos com potencial antioxidante, antimicrobiano e até anticancerígeno, abrindo espaço para aplicações farmacêuticas e cosméticas.

Do ponto de vista econômico, o manjerição é hoje um insumo estratégico. O crescimento do mercado mundial, estimado em bilhões de dólares, evidencia que a planta deixou de ser apenas um recurso culinário para se tornar parte de cadeias produtivas complexas, envolvendo agricultura, indústria de alimentos, cosméticos e farmacêutica. Essa expansão também fortalece economias locais, como no Brasil, onde o cultivo é incentivado pela Embrapa como alternativa de renda para pequenos agricultores.

Assim, o manjeriço deve ser compreendido como um elemento multifacetado é alimento, medicamento, recurso econômico, histórico e religioso. Sua relevância contemporânea está em unir tradição e inovação, cultura e ciência, gastronomia e saúde. As perspectivas futuras apontam para uma integração ainda maior entre esses campos, consolidando o manjeriço como uma das ervas mais significativas do século XXI, dialogando com demandas globais de sustentabilidade, bem-estar e identidade cultural.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

EMBRAPA. Manjerição. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2014. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/984042/1/foldermanjericao.pdf>>.

IL SOLE 24 ORE. *Basilico, crescita record delle coltivazioni*. Milano, 2026.

KATZER, Gernot. Spice Pages: Basil (*Ocimum basilicum/sanctum/tenuiflorum/canum*). 2020. Disponível em: <https://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Ocim_bas.html?spicenames=pt>.

MARKET RESEARCH FUTURE. *Global Basil Leaves Market Report 2025–2034*. 2025

SPENCE, C. *Sweet basil: An increasingly popular culinary herb*. International Journal of Gastronomy and Food Science, v. 30, 2024.

TAPPARO, G. et al. *Evaluating basil varieties for pesto industry applications*. RAFA Symposium, 2024.

VASSILINA, G. et al. *Bio-active compounds and biomedical properties of basil*. Natural Product Research, v. 38, n. 12, 2024.

ZHAKIPBEKOV, K. et al. *Antimicrobial and pharmacological properties of Ocimum basilicum*. Molecules, v. 29, n. 4, 2024.

WIKIPÉDIA. Manjeriço-de-folha-larga. Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Manjeric%C3%A3o-de-folha-larga>>. Acesso em: 09 jul. 2026.

SILVA, R. C. et al. Caracterização química de extratos de *Ocimum basilicum* L. obtidos através de extração com CO₂ a altas pressões. Química Nova, v. 42, n. 5, p. 543–550, 2019. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/qn/a/mnjDDHZpXJHZtSVj8kkmSdq/?lang=pt>>.