

Especial

Símbolo de riqueza natural, ainda pouco conhecida até pelos próprios brasileiros, a baunilha movimenta diversos setores. O Brasil abriga mais de 30 espécies nativas, sendo o Cerrado, segundo maior bioma do país, o lar de algumas variedades únicas

POR LOANNE GUIMARÃES

Muito além de um simples ingrediente, a baunilha nativa do Cerrado (*Vanilla Pompona*) surge por meio das marcan-tes orquídeas amarelas, carregando um enorme potencial. Semelhantes ao formato de uma banana, suas favas e sementes são as responsáveis pelo aroma e o sabor adocicado que conhecemos.

Mesmo sendo conhecida como baunilha-do-cerrado, não encontrada apenas uma espécie no bioma: *Vanilla bahiana* e *Vanilla chamissonis* são outras encontradas. Essas variações são altamente adaptadas ao segundo maior bioma do Brasil, com muitos diferenciais. Podem se desenvolver em matas de galeria e em áreas minimamente preservadas, e possuem perfis aromáticos mais complexos, com notas que vão desde o adocicado clássico até nuances florais e amadeiradas.

O que muitos não sabem é que a baunilha se origina de orquídeas do tipo *Vanilla*, assim como a baunilha é conhecida em outros idiomas. É considerada a segunda especiaria mais cara do mundo, atrás apenas do açafrão, e, apesar do seu alto custo, é muito visada e utilizada pela gastronomia e indústria de cosméticos.

Trabalho árduo

Cultivar baunilha demanda tempo, paciência e envolve uma complexidade de manejo e cultivo. As mudas precisam ser plantadas próximas a suportes ou em árvores de apoio, que irão sustentar e guiar o desenvolvimento das plantas e sua irrigação deve ser observada e controlada, já que requerem pouca água e bastante matéria orgânica. No Cerrado, produtores adaptam as técnicas de cultivo às necessidades da planta, com a regulação de umidade e temperatura.

O ciclo da planta exige ao menos três anos do plantio até a primeira floração. A polinização é feita à mão, uma flor de cada vez, pois o pólen da orquídea baunilha é inacessível para a maioria dos insetos. Após esse árduo processo, leva mais nove meses a um ano para amadurecerem e serem colhidas no momento certo.



Tesouro do Cerrado