

# Sabor único

Para quem busca diferentes vivências, longe dos roteiros tradicionais, as propostas em torno da baunilha podem ser uma ótima opção. No Distrito Federal, a Quinta das Baunilhas, localizada na região do Lago Oeste, oferece uma experiência turística e gastronômica aos visitantes.

O que motivou Ângela Maria de Oliveira, proprietária da Quinta das Baunilhas, a unir o cultivo da baunilha com a experiência turística foi sua produção própria, iniciada em 2019, aliada ao desejo dos moradores da região de desenvolver uma atividade de turismo rural, para fortalecer a luta pela preservação ambiental da região.

De início, os visitantes caminham pelo vasto espaço e são convidados para se deliciarem e se aquecerem com um café, chá ou chocolate quente com baunilhas e um pão de queijo saído do forno. São surpreendidos com a grande plantação e chamados para terem um contato direto com a baunilha, suas flores e suas favas em crescimento. É explicado sobre a origem, o processo de cultivo e o tratamento das baunilhas para entenderem a colheita.

Por fim, o ápice do passeio: os visitantes se dirigem à casa de Ângela, uma experiência íntima e aconchegante, e é servido um delicioso e farto café da manhã ou brunch, com a baunilha sendo a protagonista principal. "Não temos um menu fixo, mas, com certeza, temos pratos deliciosos e aqueles especiais, preparados com baunilhas. Além de degustarem pratos preparados com baunilhas, nossos visitantes podem adquirir mudas e favas, extratos, pó, pastas e calda de baunilhas, além de souvenirs bordados", detalha.

Segundo a proprietária, a demanda de público é bastante variada e atende desde famílias, casais em datas comemorativas, até grupos corporativos e temáticos, além de observadores de pássaros, trilheiros, turistas nacionais e estrangeiros.



**Duas espécies muito encontradas no Cerrado: *Vanila Pompona* e *Vanila Bahiana*, respectivamente**

A mudança da cor para um tom amarelado ou acastanhado na ponta é um indicativo de que a baunilha está começando a ficar madura. Mas o processo não para por aí: a fragrância marcante e o sabor só aparecem depois do processo de secagem, cura e maturação, que envolvem outras diversas etapas.

## Turismo

Segundo Carlos Morais, técnico da Emater-DF, no Distrito Federal, atualmente, 42 famílias estão envolvidas diretamente com o cultivo de baunilhas, com 18 dessas fazendo parte da Associação de Produtores de Baunilhas, recente criação que completou um ano de fundação em maio de 2015.

Apesar do crescimento, os produtores locais ainda enfrentam desafios; por outro lado, projetos colaborativos são postos em prática. A Emater-DF desenvolve estratégias para incentivar a produção e o comércio associado ao turismo rural, oferecendo assistência técnica, elaboração de projeto de crédito, organização rural, processamento, comercialização, cursos, oficinas, visitas, excursões e treinamentos para capacitação e desenvolvimento da produção local.

Agora, produtores, pesquisadores, técnicos, chefs da alta gastronomia e empreendedores locais estão trabalhando em prol de um propósito: transformar essa riqueza natural em uma nova aposta para o turismo rural e local no DF. Com isso, a Rota da Baunilha do Cerrado ganha destaque, em que todos aguardam ansiosos por produtos de qualidade.

"A baunilha agora faz parte da rota da fruticultura, que é um projeto maior coordenado pela Codevasf em parceria com a Emater. Esse trabalho ainda está em construção, com parceiros de todo o país, e ainda não temos volume de produção suficiente para tratar de uma rota exclusiva da baunilha. A rota da baunilha no DF vai se consolidar com a participação de todos os atores envolvidos no processo, investindo no comércio solidário, associado ao turismo", explica o técnico da Emater DF.



O passeio, guiado por Ângela, explora as diversas etapas de produção e cultivo

## ESSÊNCIA X EXTRATO

**Mesmo sendo originado da baunilha e frequentemente tidos um mesmo produto, possuem grandes diferenças entre si. O ponto principal que distingue é que a essência é uma forma sintética, já o extrato é natural, feito da própria fava, passando por menos processos.**

**A essência se inspira no sabor e no aroma da baunilha de forma artificial. É encontrada com maior facilidade por ser barata, com isso, a maioria dos alimentos e produtos que encontramos vem da essência e não do extrato. Em contrapartida, o extrato, por ser natural, tem sabor mais intenso e refinado, alto custo e é o preferido da alta gastronomia.**