

Muito além de um negócio

“Foi há cerca de 10 anos que a gente começou, graças ao meu pai, que sempre gostou de produzir espécies diferentes em casa.” E assim nasceu o projeto Vale do Torto, segundo Alice Bartholo, estudante e uma das responsáveis pela produção.

Alice e a família sempre tiveram uma forte ligação com a natureza e decidiram investir no negócio com uma produção estritamente familiar. Rubens Bartholo, seu pai e advogado, conheceu a baunilha-do-cerrado por meio de um colega. Foi amor à primeira vista.

“Estive na região dos Kalungas, em Teresina de Goiás, consegui umas mudas da orquídea e comecei o cultivo. Com dois anos de plantio, elas começaram a florescer. A literatura sempre indicava por volta de três anos, e elas se anteciparam. Achei que eu colhia dois ou três frutos e colhi bem uns 200. A partir daí, vi que o negócio produzia mesmo e fui aumentando e ampliando a plantação”, relata como transformou um hobby em um negócio sustentável.

A procura por produtos naturais e genuínos tem impulsionado o mercado global da baunilha, criando novas oportunidades para produtores artesanais como a família de Alice e Rubens. Entre os produtos feitos pela Vale do Torto estão cachacas e licores, pastas e extratos, açúcar baunilhado e as tradicionais favas



Pai e filha se dedicam a produção de baunilha

Bruna Gaston CB/DA Press

curadas e maturadas, desejados pelo Brasil e por todo o mundo, com pedidos constantes o ano inteiro.

“Muitas pessoas estão plantando baunilha e, com isso, acho que vamos ter uma produção, em breve, um pouco mais expressiva. Temos encomendas do exterior que não conseguimos atender. Por exemplo, pedidos de 10 quilos por mês, equivalente a 120 quilos por ano”, reflete Rubens sobre o cenário do mercado atual.

Apesar do reconhecimento internacional, a prioridade da Vale do Torto é abastecer o mercado brasileiro. A escolha é estratégica: mesmo com uma safra considerada excelente, a produção ainda é limitada.

“Tem muitos chefs franceses que procuram a nossa baunilha, mas eu prefiro manter aqui, para as pessoas

daqui consumirem. Temos poucos produtores no Cerrado, especialmente aqui no Distrito Federal. É difícil encontrar outras famílias cultivando, então priorizamos nosso público local”, explica Alice.

Cada tipo de baunilha cultivada carrega uma identidade própria — aromas singulares, biotipos distintos e uma conexão profunda com a natureza. Como, por exemplo, a floração da espécie do Cerrado começa em agosto, período de seca, e floresce até novembro, na primavera, se adaptando às condições e às necessidades da espécie.

Com presença ativa nas redes sociais, especialmente no TikTok, a estudante compartilha o dia a dia do cultivo, desmistificando o processo e aproximando o público desse universo com diversas curiosidades.

Elionara atua no ramo de produtos e serviços diversos relacionados à baunilha e seus derivados



Reprodução/ Arquivo Pessoal

Verdadeira especiaria

A pluralidade da baunilha permite que ela seja usada de diversas formas. Elionara Hoehne, aromaterapeuta e perfumista botânica, tem uma produção focada nos derivados, como chás e açúcar, perfumes botânicos, além do diferencial, as cerimônias ritualísticas de cacau com baunilha.

Seu interesse surgiu após seu primeiro contato na preparação de seus perfumes, quando, ao sentir o cheiro da baunilha pela primeira vez, foi amor à primeira vista e, no fundo, sentiu, de alguma forma, um apego familiar. Com isso, descobriu uma conexão ancestral com as