

**Para Cláudia,
a baunilha tem
potencial para se
tornar um símbolo
da identidade
gastronômica do
Centro-Oeste**



Desafios e pesquisas

Apesar do nome, a baunilha-de-madagascar (*Vanilla Planifolia*), uma das variedades mais conhecidas do mundo, é originária da América Central e, chegando às colônias africanas, popularizou-se com essa denominação. No Brasil, a produção de baunilha ainda está em processo de desenvolvimento. Com condições ambientais e climáticas favoráveis em diversas regiões, acabam atraindo cada vez mais a atenção do mercado, para agricultores e pesquisadores.

A fim de conhecer mais de perto e se aprofundar na área, Cláudia Nasser, gastróloga, mestre em turismo e pesquisadora de baunilhas brasileiras, realizou um estudo que vai além das propriedades físicas do produto, analisando seu contexto social, histórico e cultural. A riqueza que a espécie proporciona é impressionante: essas variedades de baunilha possuem variedade de aromas mais rica e diversificada do que as outras opções do mercado internacional. Enquanto as baunilhas importadas costumam pesar entre 3 e 4 gramas por fava, as brasileiras podem alcançar até 20 gramas, exemplo da ampla complexidade aromática.

Segundo Cláudia, o Brasil possui a maior diversidade de baunilhas do mundo, com mais de 40 espécies identificadas. Por conta da diversidade e

pouco histórico de cultivo, mostra-se um processo desafiador, mas promissor, para conhecer e valorizar a biodiversidade local. “Os desafios são muitos, principalmente porque a maioria das nossas baunilhas ainda é encontrada em estado selvagem. Para a produção comercial sustentável, é necessário domesticá-las, selecionar plantas mais produtivas e aromáticas, desenvolver estratégias de manejo, buscar resistência a pragas e doenças, sem falar da habilitação de viveiristas certificados que possam fornecer mudas com garantia de origem.”

E, mesmo sendo uma espécie nativa de um bioma brasileiro, a baunilha-do-cerrado ainda é pouco

conhecida, mesmo na região do Distrito Federal e arredores. “A falta de reconhecimento se deve, em grande parte, à popularização do extrato sintético de baunilha, amplamente disponível em supermercados. Esse produto, de baixo custo e origem petroquímica, substituiu o uso da fava natural, e, infelizmente, é essa a referência de baunilha que o consumidor brasileiro tem. Na cidade de Goiás, por exemplo, há quase dois séculos, a baunilha é usada com fins medicinais. Já o DF, com sua localização estratégica e crescente rede de produtores, pesquisadores e chefs engajados, vem se consolidando como um polo emergente dessa cultura”, explica.

orquídeas baunilhas. Seu tio-bisavô, o reverenciado botânico Frederico Carlos Hoehne, deixou uma rica contribuição e catalogou uma grande quantidade de orquídeas, entre elas várias baunilhas que levam seu sobrenome no registro botânico, a espécie *Vanilla bahiana Hoehne*.

“O aroma icônico da baunilha já havia marcado presença na minha família e, para minha surpresa, eu estava fazendo uma reconexão”, conta. Além desse resgate ancestral, o que motivou Elionara a trabalhar com a especiaria foi entender o impacto positivo que ela provoca nas emoções e a riqueza de seu aroma, já que a baunilha tem cerca de 300 compostos aromáticos. “Imagine só um perfume com baunilha natural, é um luxo, diferentemente dos perfumes industrializados de grife, que só possuem a cópia sintética de uma única molécula aromática da baunilha”, exalta.

Os produtos são totalmente produzidos artesanalmente, em parceria com produtores do Goiás e do DF, respeitando as etapas, sem pressa, em total sintonia com a natureza. Seu principal propósito é inspirar o

prazer na vida das pessoas, com afeto, malemolência, acolhimento, com nutrição e apuração dos sentidos.

Sua maior realização na área da perfumaria, segundo a aromaterapeuta e perfumista, tem sido realizar toda a formulação e produção de perfumes personalizados, que resulta em uma verdadeira jornada aromática, em que o cliente participa do processo e escolhe cada nota olfativa que irá compor seu perfume. “Muitas pessoas me procuram para recriar, na composição natural, seus perfumes de grife, seja por ter saído de linha, seja por terem desenvolvido alergia aos sintéticos ou mesmo para terem uma experiência pessoal com o poder dos aromas naturais.”

Ritual

Um rito tradicional das antigas civilizações do México, envolvendo o preparo e ingestão da bebida do cacau 100% puro, sem adição de químicos, era tradicionalmente usado em rituais de cura, celebrações

e conexão com o divino. Elionara Hoehne tem esse diferencial em seu catálogo e oferece a cerimônia em retiros e eventos fechados.

A união da baunilha com o cacau, segundo ela, proporciona diversos benefícios. Por um lado, o cacau é rico em teobromina, um estimulante natural que aumenta a energia, o foco, a sensação de bem-estar e ativa nosso estado de felicidade. Já a baunilha, além de adoçar o paladar, traz um aroma reconfortante e acolhedor, e também possui propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias, digestivas e calmantes.

“Durante a cerimônia ritualística, além de tomar a bebida preparada com muito zelo e amor, os participantes se beneficiam de uma programação que envolve música, meditações guiadas, aromaterapia, expressão corporal ou ioga e até a dança para os mais dispostos. Lembrando que a bebida do cacau era servida apenas aos nobres e guerreiros em celebrações. Hoje, devido à popularização dos frutos, temos o privilégio de todos poderem acessar essa bebida sagrada e milenar”, explica.