



Doce vanila

Cada vez mais valorizada, a baunilha é produzida a partir do fruto de uma orquídea que você pode cultivar aí, no seu jardim

TEXTO Juliana Lima

Presente em doces, chocolates, sorvetes, bebidas e em uma infinidade de receitas, a baunilha é quase que uma unanimidade mundial: não há parte do globo onde ela não seja conhecida e consumida. Só que muita gente que se delicia com o sabor adocicado da especiaria nem desconfia que o extrato de baunilha usado na culinária é produzido a partir das sementes de uma orquídea, a *Vanilla planifolia*, também chamada de vanila.

Considerada uma das mais antigas representantes da família das orquidáceas, a baunilha é uma orquídea diferente de todas as outras. Para começar, ela é a única planta do grupo que cresce se agarrando em estruturas, tal qual uma trepadeira. Também não existe outra orquídea capaz de dar frutos como ela.

No México, a baunilha era usada pelos astecas no *xocoatl*, um tipo de bebida de chocolate. Os espanhóis conheceram a iguaria quando chegaram ao Novo Mundo – além do México, ela é nativa da América Central, Colômbia e Brasil –, decidiram levá-la para a Europa no século 18 e de lá seu sabor espalhou para o resto do mundo. Fez tanto sucesso que hoje a especiaria é uma das mais caras do planeta.



A *Vanilla planifolia* é uma
orquídea única: nenhuma
outra planta do tipo dá
frutos ou cresce como
uma trepadeira





Valerio Romahn



Com ramos de até 10 m de comprimento, a baunilha escala tudo o que encontra pelo caminho e pode até subir em árvores

Madagáscar e Indonésia são os maiores produtores mundiais de baunilha e, por conta da combinação de problemas na safra com a exigência maior dos consumidores – que cada vez preferem os produtos com sabor e aroma de baunilha natural à essência de baunilha, que é sintética –, em 2018 o preço da especiaria quebrou todos os recordes e passou de US\$ 600 (cerca de R\$ 1.900) o quilo.

Mesmo que você não tenha a menor intenção de usar a baunilha na culinária ou até mesmo vender as favas da planta por



Valerio Romahn



aí, vale a pena cultivá-la no jardim pelo aspecto ornamental. Ela cria um belo efeito quando conduzida para subir pelas colunas do orquidário e pode até mesmo encobrir caramanchões, desde que não fique exposta à luz direta do sol, pois a espécie é típica de meia-sombra. Também é interessante plantá-la junto de árvores, para que ela possa escalar os caules e tirar proveito da sombra das copas.

Como cultivar

Típica de clima tropical, a baunilha precisa de temperaturas altas e boa ventilação. Para plantá-la diretamente no solo, abra um berço de 50 cm x 30 cm e incorpore à terra retirada do local partes iguais de matéria orgânica – terra vegetal ou húmus de minhoca – para manter o solo bem drenado. Use uma estaca com entre 50 cm e 1 m de altura para conduzir o ramo da planta

A quebra de safra aliada à maior procura fez com que em 2018 o preço da baunilha rompesse todos os recordes: para obter 1 kg do produto era preciso pagar mais de R\$ 1.900

Antes de virar o valorizado extrato de baunilha, as favas da planta precisam secar ao sol ou em uma estufa



COMO FAZER O EXTRATO DE BAUNILHA

O processo de produção do extrato de baunilha é longo, porém bem simples. O primeiro passo é colher os frutos pouco antes de eles amadurecerem e deixar que sequem ao sol ou em uma estufa, para que as enzimas fermentem. Isso fará com que eles fiquem pretos e com o aroma concentrado. Depois a vagem seca deve ser submergida em álcool – na produção caseira, pode-se usar qualquer bebida alcoólica destilada.

Para tanto, corte as favas ao meio no sentido do comprimento e raspe a parte interna de cada metade para retirar as sementes. Coloque as favas e as sementes em um pote de vidro com a bebida e misture. Por fim, guarde o pote em um local fresco e abrigado e espere pelo menos dois meses para começar a usar. Depois de seis meses, o extrato estará com menos gosto de álcool e mais sabor de baunilha.



Fotos: Shutterstock



até a estrutura que será usada como suporte para a trepadeira.

Quem preferir também pode cultivar a espécie em vasos grandes de boca larga. Nesse caso, use substrato próprio para orquídeas – ele pode ser feito com partes iguais de casca de pinus, carvão vegetal e musgo esfagno.

A baunilha tem crescimento rápido – seus ramos podem passar dos 10 m de comprimento – e demora de um a quatro anos para começar a produzir. Além disso, como suas flores duram apenas um dia e só são polinizadas por abelhas da tribo *Euglossini*, que compreende cinco gêneros –, é preciso fazer a polinização manual para uma boa produtividade. Com o auxílio de uma vareta, a membrana que separa as partes masculina e feminina da flor é levantada, permitindo assim o encontro dos gametas masculinos e femininos. “O procedimento tem que ser feito diariamente no período da floração, que vai de setembro a novembro”, diz o orquidólogo Erwin Bohnke.

As mudas de baunilha podem ser adquiridas na EB Orquídeas (www.facebook.com/eborquideas) e custam entre R\$ 30 e R\$ 50.



Fotos: Shutterstock

Como duram apenas um dia, as flores da baunilha precisam ser fertilizadas manualmente para uma boa produtividade. Nove meses depois, as favas estão no ponto para serem colhidas e virar extrato de baunilha

Baunilha em detalhes

Nome científico: *Vanilla planifolia*

Nome popular: baunilha, vanila

Família: orquídeas

Origem: México, América Central, Colômbia e Brasil

Características: orquídea hemiepífita escandente. Tem raízes curtas e ramos que podem medir de 15 m a 20 m de comprimento

Folhas: de formato elíptico-lanceolado, têm 15 cm de comprimento e se dispõem de maneira alternada

Flores: são amarelo-esverdeadas ou brancas e despontam em grande quantidade entre setembro e novembro, mas são de curta duração (cerca de um dia apenas)

Frutos: vagens alongadas de 25 cm a 30 cm de comprimento, sem gosto ou cheiro. A partir das sementes existentes dentro delas é produzido o extrato de baunilha

Solo: arenoso rico em matéria orgânica e com umidade controlada

Luz: meia-sombra

Clima: tropical quente e úmido

Plantio: para o plantio direto no solo, abra um berço de 50 cm x 30 cm, preencha-o com a terra retirada do local acrescida de partes iguais de areia e matéria orgânica (terra vegetal ou húmus de minhoca). Acomode a muda e use uma estaca com entre 50 cm e 1 m de altura para conduzir o ramo da planta até a estrutura que será usada

como suporte para ela. Para o plantio em vasos, use um recipiente grande e de boca larga (cerca de 20 cm de diâmetro) preenchido com substrato próprio para orquídeas (partes iguais de casca de pinus, carvão vegetal e musgo tipo esfagno)

Regas: diárias ou a cada dois dias sem exagero. Molhe toda a planta para evitar a ação de ácaros

Adubação: aplique NPK 20-20-20 a cada 15 dias e bokashi (um colher de sopa rasa para plantas cultivadas no solo e uma colher de sobremesa para as em vaso) a cada três meses

Podas: consiste apenas na remoção de folhas secas

Reprodução: por estaquia

