

BAUNILHA DO CERRADO

TATIANE KUKA VALENTE GANDRA¹; RANIELE PETERS DOS SANTOS²;
OLGA LECI BORGES ESCOBAR³; ALUISIO PEREIRA DA FONSECA⁴; ALCIDES
GOMES NETO⁵; WAGNER HALMENSCHLAGER⁶

¹Universidade Federal de Pelotas (UFPe) – tkvgandra@yahoo.com.br

²Universidade Federal de Pelotas (UFPe) – rpetersdossantos@yahoo.com.br

³Universidade Federal de Pelotas (UFPe) – olga.l.b.escobar@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas (UFPe) – aluisio.pereira@ufpe.edu.br

⁵Universidade Federal de Pelotas (UFPe) – chefalcidesgomes@hotmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas (UFPe) – schilager@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A baunilha possui grande utilização na gastronomia. Sua essência é a mais popular no mundo, porém, ainda apresenta o maior valor comercial entre as especiarias aromáticas conhecidas. Esse fato deve-se principalmente à sua forma de obtenção com polinização manual e extenso processo de secagem (BORY et al., 2008; FRONZA, 2019; VERZIGNASSI et al., 2007).

A produção mundial de baunilha concentra-se, na grande totalidade, na Ilha de Madagascar. No Brasil, por exemplo, a sua produção é muito reduzida, e as necessidades do país, de baunilha natural, são supridas via importação, cujo valor e quantidade retratam o mercado potencial que poderia ser desenvolvido pela agricultura (FRONZA, 2019; VERZIGNASSI et al., 2007).

Nesse sentido, na região do cerrado brasileiro encontra-se uma espécie de orquídea nativa com potencial para substituir a baunilha verdadeira, conhecida como Baunilha do cerrado. E assim, o objetivo deste trabalho foi realizar uma pesquisa bibliográfica, inserida na disciplina de Cozinha Brasileira do curso de Tecnologia em Gastronomia da UFPe, a respeito da baunilha do cerrado e seu potencial de utilização na gastronomia brasileira.

2. METODOLOGIA

Este estudo constitui uma pesquisa bibliográfica de caráter informativo a respeito da baunilha do cerrado, sua obtenção e seu potencial econômico para utilização em preparo de alimentos. A coleta de dados foi realizada no primeiro semestre de 2019, e utilizou-se para a pesquisa as bases de dados Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Scientific Eletronic Library Online (SCIELO), National Library of Medicine (PUBMED), Portal de Periódico da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e websites de notícias relacionadas. Foi definido como critério de inclusão, além de artigos publicados, notícias em websites relacionados ao tema, devido há escassez de artigos que decorrem com maior detalhamento sobre o assunto.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com as referências selecionadas para este estudo de revisão, a seguir é descrito o assunto de maneira abrangente a fim de suprir o objetivo do trabalho em questão.

A denominação da baunilha tem origem do castelhano “*vainilla*”, que significa pequena vagem. É uma trepadeira pertencente à família das orquídeas e seus frutos são vagens, que após o processo de cura, fornecem tinturas alcoólicas utilizadas como aromatizadores de medicamentos e de alimentos (VERZIGNASSI et al., 2007).

Estes frutos possuem grande utilização na gastronomia, sendo sua essência a mais popular e uma das mais valiosas do mundo. Esse fato deve-se principalmente dois motivos, primeiro à sua forma de obtenção, pois a única fonte de baunilha natural verdadeira são os frutos curados de duas variedades de orquídeas polinizadas à mão e propagadas por clonagem: “Bourbon / Baunilha mexicana” [*Vanilla planifolia* G. Jackson, syn. *V. Fragrans* (Salisb.) Ames] e “Tahitian vanilla” (*V. tahitensis* J. W. Moore). E segundo, baunilha é a fava de uma orquídea colhida ainda verde que passa meses no processo de secagem e maturação para chegar nas favas pretas e adocicadas. E isso encarece o produto, devido a um longo tempo de produção (BORY et al., 2008; FRONZA, 2019).

Nativa da região Sudeste do México, da Guatemala e de outras regiões da América Central, a baunilha tem 90% da produção mundial, aproximadamente de 1200 toneladas por ano, concentrada na Ilha de Madagascar. No Brasil, a produção de baunilha é muito reduzida, tanto que não consta nas estatísticas oficiais, comportando-se como se fosse um produto invisível. As necessidades do país de baunilha natural são supridas via importação, cujo valor e quantidade retratam o mercado potencial que poderia ser desenvolvido pela agricultura familiar (BORY et al., 2008; HOMMA et al, 2006; VERZIGNASSI et al., 2007).

Nesse sentido, o Brasil, mais especificamente a região do cerrado, possui uma representante nativa com potencial significativo para competir como substituta da baunilha verdadeira, a baunilha do cerrado (*Vanilla edwalli*), conhecida também como “baunilha banana”. Pode ser encontrada apenas em áreas específicas de matas próximas à Serra Dourada - Goiás, e poucas pessoas, conhecidas como apanhadores, que vivem nessa região conseguem localizá-las e vendê-las. Alguns moradores, no entanto, têm a planta em casa, mas para consumo próprio ou venda de xaropes. De acordo com o INSTITUTO ATÁ, pertencente ao Chef Alex Atala, além da *V. edwalli*, encontrada em Goiás, Minas e Distrito Federal, outras quatro espécies são encontradas na região são: *V. bahiana*, *V. chamissonis*, *V. dubia* e *V. pompona* (INSTITUTO ATÁ, 2019; FRONZA, 2019).

Conforme descrito na Arca do Gosto (SLOW FOOD BRASIL, 2019) esta planta do cerrado possui o fruto - a ‘fava’ da baunilha, maior que a baunilha natural. Tem o formato alongado; aroma rico, superfície oleosa, é suave no toque e mais frutada. Diferencia-se de outras baunilhas por causa dos caules delgados, labelo tribolado, elipsoide. De hábito terrestre, cresce mais em árvores frutíferas e em locais frescos próximos de água, como brejos

Entretanto, assim, como ocorre com a baunilha verdadeira, a baunilha do cerrado também possui raro e difícil cultivo. É encontrada e comercializada em sua forma selvagem entre março a maio, ou sob a forma de conserva nos demais meses do ano. Tem seu aroma isolado em laboratório, e por isso, seu cultivo é pouco incentivado, ficando restrito a áreas específicas do cerrado, que está ameaçado pela expansão da agropecuária. Outrossim, uma planta pode demorar até cinco anos para dar fruto e é bastante visada por macacos e pássaros, por seu aroma forte, fato que desestimula moradores a plantá-las (MARCONI, 2019).

No que se refere à polinização e ao crescimento das favas, MARCONI (2019) ressalta que as favas são colhidas ainda verdes e passam por um longo

processo de secagem, maturação e fermentação, que chega a durar meses antes de se transformarem nas conhecidas favas marrons e adocicadas. No processo para destacar seu perfume é necessário muitas manipulações, como secagem ao Sol, cura na sombra, seleção e empacotamento. Seu cultivo exige luminosidade intensa, umidade constante e doses constantes de fertilizantes. E a rega deve ser durante o ano todo, sem período de repouso. Além disso, por causa da curta duração de suas flores, a polinização precisa ser manual, dentro de um período muito curto que pode chegar a apenas algumas horas. (FRONZA, 2019; MARCONI, 2019).

O INSTITUTO ATÁ iniciou um projeto, em 2007, intitulado “Baunilha do Cerrado”, na localidade do quilombo Kalunga, cujos objetivos seriam: potencializar a vida das famílias no quilombo, salvaguardar o patrimônio e conhecimento tradicional da comunidade, e criar um sistema de cultivo de baunilhas em sistema agroflorestal, para que o produto resultante desses cultivos possam ser introduzidos no mercado nacional. Porém, em julho deste ano ficou de conhecimento público que o INSTITUTO ATÁ, durante os anos de execução do projeto, moveu esforços para tornar a baunilha do Cerrado uma marca exclusiva, sem partilha ou acordo prévio com os kalungas, ferindo os objetivos iniciais propostos pelo projeto (INSTITUTO ATÁ, 2019; PAES, 2019).

As baunilhas encontradas no cerrado não são ainda mundialmente reconhecidas por essa terminologia que é empregada por conta do seu bioma nativo. Entretanto, atualmente estudos científicos, aromáticos e botânicos estão sendo realizados para se obter a exata classificação, diferenciação e as reais características que definem cada espécie encontrada, e principalmente o seu percentual de vanilina, que é o composto químico responsável pelo sabor e aroma característico (INSTITUTO ATÁ, 2019; HOMMA et al, 2006; VERZIGNASSI et al., 2007).

Em relação à sua aplicação na gastronomia, a baunilha do cerrado é usada na aromatização de diversos tipos de alimentos, principalmente doces como sorvetes, chocolates, bebidas e bolos. Possui potencial bioativo para a conservação de alimentos; é usada em perfumaria, como planta medicinal e também faz parte de práticas do candomblé. Seu uso medicinal popular, por exemplo, é requisitada popularmente, para o tratamento de tosse e pneumonia, em forma de chás e xaropes. E ainda, o açúcar proveniente da sua desidratação costuma ser usado no leite, em mingais e em conservas doces. (MARCONI, 2019). Além disso, segundo GUÉNEAU et al. (2017), a baunilha do cerrado ficou vinculada à alimentação sustentável, através de uma parceria com o movimento *Slow Food*, fazendo parte da Arca do Gosto, e estando presente em eventos do na Itália e diversos Festivais Gastronômicos da Central do Cerrado (GUÉNEAU et al., 2017; SLOW FOOD BRASIL, 2019)

Outro apreciador dessa especiaria é o chef dinamarquês Simon Lau Cederholm. Em Brasília desde 1996, onde abriu seu restaurante há sete anos, ele se deparou com a baunilha do cerrado pela primeira vez há quase 20 anos. E assim, Simon despertou a atenção do universo gastronômico ao apresentar a novidade para a mídia e chefs em 2008. Desde então, é um entusiasta desse ingrediente, sempre presente tanto nas sobremesas do seu restaurante quanto em pratos salgados, como peixe com molho de creme de baunilha ou *foie gras* na redução de baunilha. Nas sobremesas, quase sempre, ela está presente, especialmente no sorvete de creme com baunilha, que é um pedido campeão em seu restaurante (ANGELONI, 2019).

4. CONCLUSÕES

Através da pesquisa realizada a respeito da baunilha do cerrado, foi possível verificar que essa apresenta grande potencial de utilização como substituta à baunilha verdadeira, entretanto, isso deve ser analisado com cautela, tendo em vista que se trata de um patrimônio da biodiversidade do cerrado brasileiro que está ameaçado pelas práticas agrícolas. Além disso, mais pesquisas a relacionadas às espécies nativas encontradas são necessárias para se conhecer todas as características botânicas e sensoriais da essência deste ingrediente brasileiro.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANGELONI. **Baunilha do Cerrado**. Angeloni, 03 jan. 2013. Acessado em 20 de junho de 2019. Online. Disponível em: <http://www.blogangeloni.com.br/gourmet/baunilha-do-cerrado/>.

INSTITUTO ATÁ. **Baunilha**, 2016. Acessado em 26 jun. 2019. Online. Disponível em: <https://www.baunilhasdocerrado.com.br/>.

BORY, S.; LUBINSKY, P.; RISTERUCCI, A. M.; NOYER, J. L.; GRISONI, M.; DUVAL, M. F.; BESSE, P. Patterns of introduction and diversification of *Vanilla planifolia* (Orchidaceae) in reunion island (Indian Ocean). **American Journal of Botany**, v. 95, n. 7, p. 805–815, 2008. doi:10.3732/ajb.2007332.

FRONZA, A. **Baunilha do Cerrado**, 11 fev. 2019. Acessado em 20 jun. 2019. Online. Disponível em: <https://temperoalternativo.com.br/2019/02/11/baunilha-do-cerrado/>.

GUÉNEAU, S.; DINIZ, J. D. A. S.; MENDONÇA, S. D.; GARCIA, J. P. Construção social dos mercados de frutos do Cerrado: entre sociobiodiversidade e alta gastronomia. **Século XXI, Revista de Ciências Sociais**, v.7, n. 1, p.130-156, 2017.

HOMMA, A. K. O; MENEZES, A. J. E. A.; MATOS, G. B. Cultivo de Baunilha: uma Alternativa para a Agricultura Familiar na Amazônia. **Embrapa Amazônia Oriental**, Belém, v. 254, p. 1-24, 2006.

MARCONI, J. **Baunilha do Cerrado**, 13 out. 2016. Acessado em 26 jun. 2019. Online. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/1119-baunilha-do-cerrado>.

PAES, C. F. **Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas**. Acessado em 11 set. 2019. Online. Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/>

SLOW FOOD BRASIL. **A arca do Gosto**, 5 jul. 2007. Acessado em 26 jun. 2019. Online. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>.

VERZIGNASSI, J. R.; POLTRONIERI, L. S.; BENCHIMOL, R. L.; MOURA, M. F. *Scytalidium lignicola* causando Manchas em Folhas, Hastes e Frutos de Baunilha. **Fitopatologia Brasileira**, v. 32, n. 1, p. 84, 2007.