

# LA VAINILLA, AROMA DE ESPERANZA

AGROECOLOGÍA SOSTENIBLE PARA  
LA POBLACIÓN CHOCOANA

POR. CHEF LUIS ERNÉSTO MARTÍNEZ

#ColombiaDestinoDePaz



# LA VAINILLA, AROMA DE ESPERANZA

AGROECOLOGÍA SOSTENIBLE PARA LA POBLACIÓN CHOCOANA

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Los pobladores precolombinos del territorio chocoano descubrieron en esta planta bondades aromáticas, con las que se tejen historias de uso en torno a su cultivo. Tal vez lo que más se rememora y se transmite de generación en generación son los beneficios para conquistar amores debido a la particularidad de su fragancia.

Los registros históricos indican que el origen de la vainilla es mexicano, siendo un país de alta producción al igual que China y Madagascar. Sin embargo, se han evidenciado particularidades importantes en los suelos chocoanos que aportan un diferencial que despierta interés por investigadores extranjeros. El trabajo de las comunidades locales ha sido imprescindible en la identificación de siete variedades, “de las veinticinco existentes en el territorio nacional” cada una de ellas con propiedades y aromas diversos.

La vainilla es el fruto de una variedad de orquídea que se conoce como planta trepadora, dentro de la diversidad de especies se encuentra la vainilla planifolia silvestre, con gran arraigo a los suelos y humedad existentes en los ecosistemas chocoanos.

Su proceso de producción inicia con la identificación de los terrenos apropiados en los que se genera la poda o raleo, cuando se logra la limpieza del terreno, se procede a realizar el cultivo para lo cual se requieren los esquejes, que son fracciones de ramas de la misma planta que se utilizan como semillas. El cultivo se debe enraizar de manera adecuada ya que existe una orientación específica que indica que del tallo se generan unas pequeñas protuberancias hacia donde nacen las hojas, estas protuberancias son conocidas coloquialmente como yemas, y deben colocarse hacia arriba en el momento del enraizamiento; amarrando el esqueje a un tronco y colocando en la base la hojarasca necesaria que actúa como abono. Dentro de algunas particularidades, se recomienda tener una distancia prudente entre las plantas ya que una de sus principales afectaciones es la roya.

La producción de vainilla se considera de costo elevado debido a que su polinización se debe realizar de manera manual, en el evento de que no se realice, no se pueden obtener los frutos. En el momento de la cosecha, se recolectan las vainas y se someten a un proceso de curado y fermentación controlado con el cual se desarrollan sus aromas característicos.

En adelante, inicia su fase de comercialización interna o exportación. La vainilla ha sido muy versátil en su uso, con tres aprovechamientos principales: La gastronomía, la industria cosmética y la medicina.

Esta enriquecedora cultura de la producción de planifolia es uno de los atractivos de la región que promueve un turismo de ruralidad en donde se evidencian prácticas agroecológicas responsables con el medio ambiente, con el propósito de realizar cultivos sustentables y sostenibles que aseguren un futuro prometedor para el desarrollo de las nuevas generaciones; sintiendo arraigo por sus raíces y generando un sentido de pertenencia y continuidad de sus labores de producción manteniéndose en el territorio.

En la gastronomía la vainilla hace presencia en multiplicidad de productos que tienen principal representatividad en la cocina dulce, preparaciones como helados, flanes, mousses, galletas, tartas, cremas, cupcakes, entre otros. Preparaciones que con cada bocado nos invitan a soñar con un futuro productivo y potencial de vainilla para Colombia.