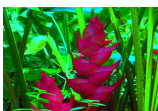


Vainilla



PRODUCTOS FORESTALES NO MADERABLES DE LA CHINANTLA

Volumen 1, nº 4

Fecha del boletín JULIO 2006

IMPORTANCIA COMERCIAL



La vainilla es un bejuco que pertenece a la familia de las orquídeas. Es la única especie de este grupo que se considera comestible y que se utiliza con fines industriales (en la industria alimenticia y cosmética).

De forma natural se distribuye en las selvas húmedas de México y del norte de América Central. Se estima que para la especie *Vainilla planifolia*,

existe 1 individuo por km².

Esta especie necesita trepar y ramificarse sobre otras plantas, especialmente árboles, para desarrollarse. Su importancia comercial radica en las propiedades aromáticas de sus frutos.

El fruto de la vainilla es una semilla alargada (10-20 cm) y carnosa en forma de vaina. Madura gradualmente (de 8 a 9 meses tras la floración), tornándose negra con el tiempo y despidiendo un fuerte aroma.

Cada vaina contiene miles de minúsculas semillas, pero es la vaina la que se utiliza para elaborar el saborizante.

Aunque se encuentran mu-

chos compuestos en el extracto de vainilla, el responsable predominante de su característico olor y sabor es la vainillina.



LA VAINILLA Y SU CULTIVO
Los Aztecas preparaban una bebida mezclando la vainilla con el cacao.

Es Hernán Cortés quien la lleva a Europa a principios del siglo XVI.

En 1760 se reporta el primer cultivo usando esquejes de vainilla en los alrededores de Papantla, Ver.

A mediados del siglo XIX la cultura de su cultivo se desarrolló, gracias al descubrimiento del método de polinización por Edmond Albius, esclavo que vivo en la Isla de La Reunión.

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIES

Esta orquídea se cultiva en nuestro país, principalmente en el clima húmedo y cálido, del norte de Veracruz y Oaxaca, juntos producen casi 95% de toda la vainilla mexicana. Actualmente en la Chinantla hay 52 localices de 16 municipios, que cultivan la vainilla. Los más im-

portantes en cuanto a número son Valle Nacional, Usila, Ixcatlán, y Jacatepec,

El Consejo Regional de Productores de Vainilla está constituido por 1,328 socios.

En la región de Usila se distribuyen cuatro especies de vainilla conocidas localmente

como "Colibri", "Cerro Verde", "Tlatepusco" y "Cerro Amarillo", las dos primeras identificadas como *Vanilla planifolia* y *Vanilla pompona*. Las últimas no han sido claramente determinadas y probablemente se trate de *Epidendrum vermifugum* y *Vanilla mexicana*.

TIPOS DE VAINILLA DE USILA

COLIBRI

CERRO VERDE

TLATEPUSCO

CERRO AMARILLO

Vainilla

CULTIVO DE LA VAINILLA



En México, la vainilla se cultiva asociada a especies arbóreas (acahuales o cafetales), vegetación que aporta su propia materia orgánica al suelo y evita la erosión.

Se utilizan un gran número de árboles como tutores y como sombra para el crecimiento de la vainilla.

Una plantación de vainilla necesita de 3 a 4 años para empezar a producir.

Alrededor de marzo o abril la planta florece. Las flores crecen en racimos, conocidos como macetas, y cada planta produce de 10 a 15 macetas.

De cada maceta deben polinizarse cinco o seis flores para garantizar solamente tres o cuatro frutos, y así cuidar de no agotar la energía de la planta, lo que podría debilitarla y volverla muy sensible a las enfermedades.

La vainilla se cosecha antes de su madurez plena, para que después de un complejo proceso de deshidratación y secado mediante el cual el fruto prácticamente inodoro e insípido cobra un particular aroma y sabor que lo pone en condiciones de ser ofrecido en el mercado.



MERCADO

La principal demanda de la vainilla es de Francia, Alemania, Canadá, Japón y Estados Unidos siendo este último el máximo importador

Hasta la mitad del siglo XIX México era el único productor de vainilla. En la actualidad, los mayores productores del bejuco se localizan en sitios muy lejanos a este continente: Madagascar, Reu-

nión, Comoras, e Indonesia.

El mercado de la vainilla natural se ha recuperado en los últimos años, esto debido a que se ha encontrado que vainillina sintética puede producir cáncer.

Actualmente, algunas comunidades están exportando a Europa (Italia) como productores independientes a través

de "Slow Food",

El Consejo Regional de Productores de Vainilla comercializa con una empresa de Veracruz: Gaya Vai-Mex.

PARA INFORMACION SOBRE LA PRESENTE PUBLICACION

Grupo Mesófilo, A.C.
Pino Suárez 205, Centro
Oaxaca, Oaxaca
Teléfono: 951 516 2835
Email: mesófilo@prodigy.net.mx

La presente publicación se realizó con el financiamiento del Proyecto MIE Chinantla Daniel Soto 393-2, Col María Luisa Tuxtpec, Oaxaca Teléfono 287 875 7820 y 21

RECURSO AMENAZADO

La vainilla es un recurso que enfrenta fuertes dificultades: problemas de calidad, precio y la competencia ante sintéticos. Además el hábitat de esta rara orquídea está amenazado. La selva tropical, lugar donde radica, enfrenta las

tasas más altas de destrucción. Así que la decisión de conservar y proteger la diversidad de la vainilla tiene que ser pronta, ya que es muy probable que estos recursos desaparezcan para siempre. La vainilla es un recurso tan usado

pero a la vez tan poco conocido, que en México tiene que ser un tema obligado, no solamente por el papel que tenemos como país de origen sino también por la necesidad de promover la conservación de nuestros recursos genéticos.

