

Cali, octubre 3 de 2022.

Buscar



TEMAS DESTACADOS:

[Contáctenos](#)

[Edictos y Avisos de ley](#)

[Versión PDF](#)

[Tendencias](#)

[Mascotas](#)

■ Descubiertas nueve especies

El Pacífico, una despensa de vainilla



MEDIO AMBIENTE

Domingo 2 de Octubre, 2022

El Pacífico colombiano se consolida como una gran región de biosfera, como lo demuestra el hallazgo de nueve especies de vainilla, entre ellas la más comercial del mundo, *Vanilla planifolia*, y que los indígenas del Chocó han utilizado ancestralmente para las artes amatorias.

En un trabajo de campo que en 2015 recorrió desde Guapi (Cauca) hasta Bahía Solano (Chocó), el Grupo de Investigación en Orquídeas, Ecología y Sistemática Vegetal, de la Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira, reportó el hallazgo de las nueve especies de vainilla.

Mientras que en México, de donde se creía originaria *V. planifolia*, hay que recorrer distancias de hasta 20 kilómetros cuadrados para encontrar la planta, en Chocó no solo se existe una gran densidad por unidad de área, sino que varias especies comparten el mismo espacio, lo que facilita el cruzamiento entre ellas y las singularidades químicas que las hacen más apetecidas por la industria mundial de alimentos y cosméticos.

Más ventajas

Además, mientras que México, Madagascar (África) y China –mayores productores de vainilla en el mundo– se deben esperar hasta tres años para tener la primera floración y nueve meses más para los primeros frutos, en el

LA INFORMACIÓN NO TIENE PRECIO

Versión impresa en pdf
¡DESCARGALA AQUÍ!

DESTACADO

LO MÁS VISTO

LO MÁS RECIENTE



[En cámaras: Hombre desaparece sin explicación mientras camina por una vía](#)



[Viralizan cédula de Amparo Grisales en las Redes Sociales](#)



[Amparo Grisales cumplió años, le contamos cuántos](#)



[Atraco a restaurante en Cali quedó registrado en Cámara](#)



[Ladrones atrapados y golpeados por la comunidad en Cali cada vez son más](#)

[son más](#)

Recibe las noticias en tu correo electrónico



Pacífico colombiano la riqueza hídrica y el clima incentivan su crecimiento, dando los primeros frutos al año y ocho meses.

El profesor Robert Tulio González Mina, de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional Sede Palmira, afirmó que “la química de los frutos de la *V. planifolia* del Chocó es muy parecida a la que se considera como la mejor vainilla del mundo, producida en Tahití, en el Pacífico sur”.

También destacó la existencia de un fruto híbrido de dos especies, que también está en el Chocó, reconocido por el aroma a vainilla y compuestos que emanan olor a anís.

Artes amatorias

Algunas comunidades indígenas usaban la vainilla por su aroma para atraer o corresponder a los amores. Las mujeres usaban la planta biche curada para hacer collares y cautivar al hombre, y ellos a su vez impregnaban su ropa con esta especie para iniciar la conquista. Era un recurso del cual no se conocía su valor comercial.

Sin embargo, con los datos arrojados por la ciencia, la ONG Swissaid (Agencia de Cooperación Suiza para el Desarrollo) puso en marcha, con consejos comunitarios, asociaciones de productores y universidades – entre ellas la Universidad Nacional Sede Palmira–, un plan de acción para estimular la vainilla como producto de desarrollo local que genere ingresos a las comunidades indígenas y afro, mediante capacitaciones sobre el manejo eficaz de los cultivos.

El proyecto, que inició en 2016 con 18 productores de la zona, hoy cuenta con 200 agricultores y se ha materializado en la empresa comunitaria Aromas y Sabores.

En la actualidad, gracias al convenio firmado con Swissaid Colombia, la Universidad Nacional Sede Palmira inició una investigación para estudiar los insectos asociados con el cultivo de vainilla en Bahía Solano.

Foto: Universidad Nacional

0 Comments

Sort by



Add a comment...

[Facebook Comments Plugin](#)

Cargando Artículo siguiente ...

Fin de los artículos

OTRAS NOTICIAS