

LA VANIGLIA



LA VANIGLIA



La vaniglia è uno dei classici aromi della pasticceria ed è senza dubbio il più usato insieme alla scorza di limone.

La vaniglia (*Vanilla planifolia*) è una varietà di orchidea che, rispetto alle altre specie, viene coltivata non a fini ornamentali ma esclusivamente per la produzione della famosa spezie dall'aroma dolce e la profumazione intensa.



È originaria dell'America centrale: vive nel sottobosco delle foreste tropicali umide della costa orientale messicana, nelle isole Maurizius, le Comore, le Seychelles e l'Indonesia, in Africa e in Oceania; ma quella più pregiata, la vaniglia Bourbon, proviene dall'isola della Reunion e dal Madagascar che è il maggior produttore mondiale.



La vaniglia è una pianta robusta, rampicante, con il fusto verde scuro, cilindrico, carnoso, e ramificato, che può arrivare ad una lunghezza di 10-15 metri.

Ha foglie carnose di color verde scuro, dalla forma ovale e dalla punta aguzza e, per tutta l'estate, produce dei bellissimi fiori di colore giallo, bianco o verdastro molto utilizzati per aromatizzare le nostre portate.

Nei nodi dei rami, dalla parte opposta alla foglia, è presente una radice avventizia che assorbe l'acqua e sostiene la pianta.



Il frutto è un baccello lungo fino a 30 cm, cilindrico dal diametro di 10 mm circa, di consistenza carnosa, è riunito in grappoli di otto o dieci e contiene numerosi semi molto piccoli e di colore nero brillante; matura dopo sei/otto mesi circa dalla sua impollinazione, resa assai difficile dalla particolare morfologia del fiore. Occorrono 3 anni prima che una pianta fiorisca ma, se ben curata, continuerà poi a produrre fiori per almeno altri 10 anni, con una media di 100 baccelli per anno.

IMPOLLINAZIONE FERMENTAZIONE ESSICCAZIONE DEI BACCELLI DI VANIGLIA



Fatta eccezione per il Messico, dove la fecondazione dei baccelli di vaniglia avviene naturalmente grazie al ruolo di "mediazione" svolto da una piccola ape locale, negli altri Paesi l'impollinazione avviene artificialmente da fiore a fiore, non essendo riusciti a portare questo prezioso insetto fuori dalla sua terra d'origine.

L'uomo lavora in questo caso manualmente, impollinando con un uncino di legno fino a 2.000 fiori al giorno.



I baccelli vengono raccolti quando non hanno ancora raggiunto la completa maturazione (perché altrimenti tenderebbero a spaccarsi perdendo parte del loro valore commerciale) e sottoposti quindi ad un particolare processo prima di fermentazione e poi di essiccazione: più precisamente, vengono lasciati per alcuni minuti in acqua molto calda, poi messi, coperti, in casse di legno.

Dopo un riposo di 48 ore, ad una temperatura che raggiunge i 50° acquistano la caratteristica colorazione marrone scuro e sprigionano l'inconfondibile aroma: la vanillina.

A questo punto vengono distesi al sole a più riprese per 10-12 giorni per la essiccazione.



Le stecche, suddivise secondo categoria e lunghezza, vengono quindi riunite in pacchetti pronte per l'esportazione.

Esiste in commercio anche la vanillina sintetica, ricavata chimicamente dagli oli essenziali dei chiodi di garofano o dalla lignina contenuta negli scarti del legname, che però non è paragonabile all'aroma della vaniglia naturale.

Per essere certi di acquistare prodotti a base di vaniglia naturale bisogna assicurarsi che negli ingredienti ci sia riportata la dicitura : "estratto di vaniglia".

La vanillina ha ovviamente un costo di molto inferiore rispetto alla vaniglia naturale.

UN PO' DI STORIA

La vaniglia in antichità era molto usata dalle popolazioni messicane.



I Totonacs, popolazione messicana che si era insediata in quei territori, ancora prima del dominio degli Aztechi (1.200-1.500dC) e che praticavano l'agricoltura già da vari secoli prima, conosceva l'uso della vaniglia e chiamava il baccello di questa pianta "flor de preta".

Dalla storia apprendiamo ancora che gli Atzechi, un altro antico popolo precolombiano preparavano una bevanda che consumavano in grande quantità mescolando la vaniglia che chiamavano "Tlixochill" cioè bacca nera al cacao.



La leggenda narra che l'imperatore Montezuma offrì a Hernando Cortez, il conquistatore del Messico, una bevanda profumata dal gusto un po' particolare: si trattava di cioccolato profumato alla vaniglia. Gli spagnoli importarono il frutto e gli diedero il nome di "vainilla", diminutivo di "vaina", cioè capsula.

Così, all'inizio del 1500, Cortès la fece scoprire al resto del mondo portandola in Spagna; successivamente nel 1600 arrivò anche in Francia



La sua grande diffusione però si ebbe solo a metà del 1800, poiché la sua coltura fu sviluppata, grazie alla scoperta del metodo d'impollinazione manuale, da parte di Edmond Albius, uno schiavo che viveva sull'Isola della Riunione; quest'isola divenne da allora il primo produttore mondiale di vaniglia.

Successivamente, i coloni della Riunione esportarono la loro esperienza su un'isola vicina, Madagascar, che oggi è diventato il primo produttore mondiale di vaniglia grazie anche ad una manodopera a basso costo

USO IN CUCINA



Se nella cucina orientale ed africana la vaniglia si puo' trovare anche in alcuni piatti salati, in quella italiana il suo impiego avviene esclusivamente in pasticceria.

Essa è un fondamentale ingrediente di tutta una serie di creme e di salse, come per esempio la crema pasticciera, la Chantilly, la salsa alla vaniglia; è l'aroma caratterizzante di bavaresi e di charlotte, di tipici soufflè, nonché d'impasti particolari per torte e biscotti.



Inoltre, è molto utilizzata in confetteria per la fabbricazione di caramelle, confetti, torroni; viene utilizzata per aromatizzare zucchero, latte, cioccolato, liquori, bevande.

CONSERVAZIONE



Avendo un aroma molto intenso, è necessario conservare i baccelli chiusi ermeticamente in un vaso di vetro, possibilmente al buio e mai in frigorifero e per non più di tre mesi.

PROPRIETA' NUTRIZIONALI



La vaniglia ha proprietà stimolanti, astringenti ed asettiche oltre ad essere una spezie altamente afrodisiaca, e non ha alcun tipo di controindicazione; il suo valore nutritivo è praticamente nullo. L'essenza estratta con l'alcool, possiede proprietà curative della pelle.

La vaniglia suscita una sensazione di benessere e di rilassamento. Il suo aroma procura euforia, attenua la collera e l'irritabilità, allenta le tensioni, lenisce l'insoddisfazione e la frustrazione procurando un senso di appagamento fisico. Per questa ragione il profumo della vaniglia aiuta anche a dominare la fame nervosa.

LO SAPEVATE CHE...?

Un buon baccello di vaniglia deve presentarsi con una buccia sottilissima, morbido ed elastico tanto da potersi arrotolare intorno al dito senza che si spezzi e che il migliore in assoluto è ricoperto da una leggera polvere bianca.

CONSIGLI UTILI

Se utilizzate il baccello di vaniglia per insaporire creme o salse, lo stesso, messo sotto l'acqua corrente ed asciugato con cura, può essere anche reimpiegato successivamente.