

La Vaniglia Bourbon

Scritto da Claudio Rubcich
Sabato 22 Settembre 2012 16:31



Vaniglia, uno dei profumi più conosciuti e maltrattati (in realtà volevo dir sputtanati) del mondo, la troviamo nei dolci, nei profumi, nei saponi, persino nelle penne e nelle gomme da cancellare... ora ci aromatizzano anche cuscini e coperte!

Facile capire il perché, la vaniglia è un profumo senza tempo, ricorda le cose buone sia a noi come alle nostre nonne; dona ricordi di casa, di focolare, di un posto caldo e accogliente ma nello stesso tempo regala “velluto” ad un gelato...

Eppure non in molti sanno che cosa è veramente e come viene prodotta, spesso, troppo spesso si confonde con la bustina di vanillina che si compra al supermercato e questo è...

Vediamo un po' di far un po' ordine (per quel poco che ne so ovviamente).

Innanzitutto la vaniglia è il baccello prodotto da un'orchidea o meglio da un genere di orchidee epifite (son ben 50 specie diverse) originarie del Centro America.

La Vaniglia Bourbon

Scritto da Claudio Rubcich
Sabato 22 Settembre 2012 16:31

Una curiosità: il nome vaniglia viene dal latino *vagina*... ecco lo sapevo tutti a pensar male ma mi dispiace deludere... il nome non è riferito a proprietà afrodisiache bensì in latino significa semplicemente guaina, baccello! Però sarebbe stato divertente... pensate a passeggiare lungo corso Vittorio Emanuele, più precisamente all'altezza di Palazzo Grazioli e godersi l'aria invasa dal dolce aroma invece che dal mefitico olezzo dei tubi di scappamento!!!

Vabbè, torniamo seri.



Queste orchidee sono piante rampicanti che crescono moltissimo, dalle foglie ellittiche piuttosto carnose e di un bellissimo verde, i fiori virano dal verdino al giallo e sono belli anche se molto semplici rispetto ad altre orchidee.

La Vaniglia Bourbon

Scritto da Claudio Rubcich
Sabato 22 Settembre 2012 16:31

In commercio possiamo trovare le piantine anche se un conto è coltivarle un conto è farle fruttificare (sia io che Saverio Robustelli da appassionati di orchidee ne abbiamo una ma già riuscire a farle fiorire è un'impresa... considerando poi che in natura vengono impollinate da un tipo di api senza pungiglione che da noi non c'è....)

Infatti questo fu il grande problema e fino alla metà del diciannovesimo secolo rimase praticamente monopolio dei Totonachi(una popolazione del Messico) in quanto i tentativi di avere dei raccolti in altre zone non dava risultati (si scoprì solo più tardi il ruolo dell'ape *melipona*)

Ma finalmente nel 1836 al Giardino Botanico di Liegi il naturalista belga Charles Morren riesce a portare a termine la prima impollinazione artificiale poi, ripetuta l'anno seguente dal francese Joseph Henri François Neumann, apriti cielo! La strada lastricata di soldi si avvicinava anche se in realtà chi mise a punto il procedimento utilizzato tutt'ora fu uno schiavo dell'isola di Bourbon(l'attuale Réunion). di nome Edmond (soli 12 anni alla faccia di chi le definiva popolazioni inferiori) il quale come compenso (ma solo con la fine della schiavitù) ebbe "l'onore" di avere il patronimico d'Albius riferito al colore bianco dei fiori, personalmente penso che se gli si davano delle royalties sarebbe stato certamente più felice ma Steve Jobs ancora non era nato per dare il buon esempio.



Fatto sta che a questo punto Bourbon diventa in fretta il principale produttore di vaniglia dal quale il nome della migliore in assoluto la *Vaniglia Bourbon*, successivamente gli stessi coltivatori in cerca di altre zone da mettere a frutto importarono nel 1880 in Madagascar i metodi di produzione e coltivazione (a Nossy Be per essere esatti e successivamente nelle zone di Sambava e Antalaha,)

Bastò pochissimo tempo e la produzione annuale superò di gran lunga quella dell'isola di Réunion diventando il posto per antonomasia della vaniglia (indubbiamente la diminuzione della richiesta di canna da zucchero con conseguente disponibilità di aree già predisposte alla coltivazione diede un input notevole)

La Vaniglia Bourbon

Scritto da Claudio Rubcich
Sabato 22 Settembre 2012 16:31

Finito di annoiarvi con la storia veniamo alla vaniglia vera e propria: in realtà se prendeste il baccello appena raccolto vi accorgereste immediatamente che non ha aromi particolari, per fargli sviluppare il caratteristico aroma bisogna lavorarlo e... non è cosa semplice!

I messicani usavano la preparazione diretta ossia un'esposizione alternata fra il sole e l'ombra con risultati piuttosto scadenti, fortunatamente nel 1851 Ernest Loupy elabora un metodo definito "indiretto" che consiste nel far subire ai baccelli un shock termico con acqua bollente al quale seguono una serie di lavorazioni di essiccazione.



Considerate che è un processo molto lungo e dura fino a 10 mesi ma a questo punto si sono formate tutte le molecole che gli donano un profumo unico, dolce ma non dolcissimo, vellutato e profondo, ampio e persistente, nulla a che vedere con quella roba con cui sono aromatizzati la maggior parte dei dolci industriale e (sigh) casalinghi; infatti

troppo spesso scambiamo per vaniglia la vanillina

ossia quella roba che si trova in bustine ... scambiereste mai il parmigiano reggiano con le sottilette? Bè quando comprate la vanillina lo fate! Infatti la vanillina in commercio, usata in pasticceria, in profumeria

è un prodotto di sintesi

creato con l'ossidazione dell'eugenolo con permanganato di potassio o ozono oppure per reazione del guaiacolo con formaldeide in un lento processo che ha tempi di reazione dell'ordine dei giorni. Un'altra fonte industriale di vanillina sono gli scarti solforici dell'industria della carta. Questi contengono acido ligninsolfonico che, trattato ad alta temperatura e ad alta pressione con agenti ossidanti e alcalini, si decompone in svariati prodotti, tra cui la vanillina che viene successivamente estratta dalla miscela e purificata per distillazione e cristallizzazione. Si stima che la produzione mondiale di vanillina sintetica sia circa 12.000 tonnellate l'anno; la vanillina di origine naturale, ottenuta dalle 2.000 tonnellate/anno di semi di vaniglia raccolti nel mondo, ammonta a circa 40 tonnellate l'anno... non dico altro! (però mi son fatto figo con tutti questi paroloni ma devo ammetterlo, grazie a internet!)

Certo **non è facile trovare una buona vaniglia**, quella che si compra di norma è costosissima (circa 2 euro a baccello) ma fosse solo questo... troppo spesso, oserei dire quasi sempre quelli che troviamo in vendita sono baccelli secchi e spesso ben poco aromatici conservati male e oserei dire quasi cadaveri, l'unica soluzione è andare in Madagascar o a Zanzibar e lì capirete che la vera vaniglia è una cosa a molti sconosciuta.

Ovviamente son commerciante e quindi vi posso dire che da me la trovate per un piccolo periodo di tempo, merito di un viaggio appena concluso in quel di Nossy Be!

Comunque ricordate deve essere di un marrone molto scuro, lucida lucida, al tatto vi deve lasciare le mani unte e profumate, infine deve potersi piegare senza spezzarsi.

PS Sia la vaniglia che la vanillina possono creare reazioni allergiche a chi ne è sensibile.

La Vaniglia Bourbon

Scritto da Claudio Rubcich

Sabato 22 Settembre 2012 16:31
