La vaniglia

Autore: Giuseppe Chella
Fonte: Città Nuova

Avete mai mangiato un'orchidea? Pensateci bene perché, quasi certamente, la risposta è sì! La vaniglia, ad esempio, altro non è che il baccello delle orchidee del genere Vanilla. Esistono diverse varietà di orchidee-vaniglia, ma una sola, la Vanilla planifolia, è quella che fornisce, attualmente, quasi il 100 per cento della produzione mondiale di questa sostanza aromatica. La vaniglia è una pianta rampicante i cui fusti (liane) possono raggiungere 10-15 metri di lunghezza, ha radici aeree avventizie con le quali si attacca agli alberi che le servono da supporto e le foglie carnose. I fiori, riuniti in grappoli, sono di colore gialloverdastro, i frutti sono baccelli di colore grigionerastro lunghi 15-25 centimetri, ricchi di semi (ogni pianta ne produce circa 100 all'anno). La vaniglia è originaria del Messico e le antiche popolazioni americane la utilizzavano per aromatizzare una bevanda fatta di grani di cacao e di farina di mais. Dopo l'arrivo dei conquistatori spagnoli i baccelli di vaniglia furono importati in Spagna, nel XVI secolo, e la coltivazione di questa pianta si diffuse in molte regioni tropicali dell'America, dell'Asia e dell'Africa dove il Madagascar è, oggi, il maggior produttore mondiale. Per la mancanza di un insetto pronubo, che vive solo nel Messico, l'impollinazione viene fatta manualmente da personale specializzato (poiché la vita dei fiori è di appena un giorno, questa operazione deve essere eseguita quotidianamente). Dopo la raccolta i baccelli, nominati comunemente stecche, subiscono un particolare processo di lavorazione prima di essere messi in commercio. La vaniglia ha un sapore dolce ed un gradevolissimo, delicato aroma. Quella del Madagascar è la migliore. Oggi alcuni suoi princìpi aromatici sono stati riprodotti chimicamente, ma quella sintetica non riesce ad eguagliare il bouquet di quella naturale. Sebbene si usi principalmente come aromatizzante, sono state riconosciute alla vaniglia alcuni benefici effetti sulla nostra salute: essa è tonificante, digestiva e coleretica (aumenta la secrezione della bile). Il modo classico per ottenere l'aroma è quello di far bollire i baccelli insieme ai prodotti che si vogliono aromatizzare: cioccolato, dolci, infusi, ecc. I baccelli vanno conservati in contenitori ben chiusi ed in luogo fresco ed asciutto. La vaniglia ha un larghissimo impiego specialmente per la preparazione di dolci e gelati ed è utilizzata anche in profumeria e come correttivo del sapore di alcuni prodotti farmaceutici. La Coca Cola, la più grande ditta produttrice di bevande analcoliche del mondo, sta preparando una versione aromatizzata alla vaniglia del suo celebre prodotto. L'indiscrezione è stata riportata, recentemente, dall'autorevole Financial Times ed il nuovo prodotto dovrebbe essere lanciato tra qualche anno.