



La pianta della Vaniglia ,appartine alla famiglia delle Orchidee e, come la maggior parte di queste, è originaria dell'America Centrale. Quindi non è originaria della Polinesia , bensì introdotta in occasione dei primi viaggi dell'uomo in questo nuovo mondo. La Vaniglia è il frutto della impollinazione del fiore , dell'orchidea , ed è effettuata dall'uomo manualmente poichè non esiste più in natura un insetto in grado di farlo. Esistono una gran varietà di piante di vaniglia ma le due varietà che hanno virtù aromatiche confermate sono solo due: La **Vaniglia Planifolia**

(Vanille Bourbon) Coltivata e prodotta nella maggior parte del mondo : Madagascar, l'isola della Reunion , l'Indonesia, il Messico, le Comorre e l'India. La

### **Vaniglia Tahitensis**

(Vanille Tahiti) prodotta esclusivamente in Polinesia e più in particolare nelle isole della società sottovento. Non a caso Tahaa viene chiamata l'Isola della Vaniglia.

## **UN PO' DI STORIA**

Fu nel 1848 che l'Ammiraglio Hamelin importa delle piante di Vaniglia Aromatica e due anni più tardi l'Ammiraglio Bonnard importa delle piante di Vaniglia Fragrans. Le due specie furono in seguito incrociate fino ad ottenere quella che oggi conosciamo come Vaniglia di Tahiti, la qualità più apprezzata al mondo ed in particolare in cucina . I più grandi cuochi al mondo utilizzano solo ed esclusivamente questa varietà per il suo profumo generoso, pieno e con un tocco di liquerizia. Nel 1880 inizia la cultura in scala anche se la produzione è sempre largamente minoritaria rispetto a quella prodotta nel resto del mondo.

## **LA VANIGLIA DI TAHITI**



La Vaniglia è una pianta della famiglia delle orchidee a forma di liana e, allo stato selvaggio, vive nelle foreste tropicali umide. Vive aggrappandosi con dei peduncoli (come l'edera per intendersi) a dei trochi d'albero. Si sviluppa molto bene in suoli umidi e ricchi di umus. Le Liane sono piantate in un composto vegetale ai piedi di un « tutore » che gli servirà da supporto nella crescita. Questi tutori possono essere sia naturali che artificiali. Bisogna attendere 3 anni prima che liana possa cominciare a produrre dei fiori. Appaiono prima una serie di boccioli a grappolo

e poi il fiore. La fioritura si estende su tre mesi circa, da luglio a settembre, e questo solo una volta per anno. Per ottenere un grosso baccello di vaniglia l'uomo è obbligato ad intervenire personalmente per impollinare manualmente il fiore. Durante



il periodo di fioritura bisogna intervenire tutte le mattine all'apertura del fiore poichè non dura a lungo e, un fiore non impollinato è un baccello mancato. Una volta impollinato, la base del fiore si allunga e il fiore si secca e cade nell'arco di due mesi: è l'inizio della formazione del baccello. Per ottenere un baccello pieno e maturo bisognerà attendere non meno di nove mesi. La raccolta è pianificata seguendo un calendario stabilito dalla Commissione di Controllo della Vaniglia ogni 15gg e per settore geografico. La varietà tahitiana ha il vantaggio di non fessurarsi a maturazione e quindi si può ritardare la raccolta fino alla piena maturità. Un grande vantaggio rispetto alla qualità *Fragrans* che deve essere raccolta al settimo mese.

La preparazione è una fase molto delicata poichè viene effettuata esclusivamente a mano e

frutto di tanta pazienza ed esperienza. In questa fase ogni singolo baccello verrà preso in mano e massaggiato più volte dopo essere stato messo in un ambiente fresco e chiuso per farlo imbrunire, lavato con acqua di fonte e asciugato e fatto seccare al sole per diminuire il tasso di umidità del baccello. In seguito vengono confezionati dei pacchetti a seconda della taglia del baccello ed infine chiusi in casse per affinarne il profumo. Questa fase di preparazione dura dai 5 a i 6 mesi. La prima qualità è data come prima si diceva dal fatto che il baccello non si rompe e quindi il baccello è più . La seconda risiede nella specificità ed il fine profumo che le conferisce la lavorazione, qualità che gli permette di essere la Vaniglia di alta gamma nella produzione mondiale.

Non mancate di acquistarne. Sarà un regalo gradito a tutti gli amici una volta ritornati in Italia.