



PRESS KIT - 5 settembre 2023

La vaniglia, la spezia più amata al mondo

Con il suo aroma irresistibile e la capacità di trasformare un piatto in una prelibatezza, la vaniglia ha guadagnato un posto speciale nei cuori e nelle cucine di tutto il mondo. Ma dietro a questo profumo dolce e seducente si nasconde una storia affascinante che ci invita ad esplorare il suo universo.

Un universo dolcemente affascinante, quello della vaniglia del Madagascar, che ha conquistato sia Loison Pasticceri che Slow Food.

Il viaggio epico dalla terra delle origini, all'Europa e poi in tutto il mondo

La vaniglia intraprese un viaggio epico dalla sua terra d'origine, il Messico, fino all'Europa nel XVI secolo.

Grazie agli esploratori spagnoli, che rimasero affascinati dal suo profumo inebriante, la vaniglia fu portata nel Vecchio Continente, suscitando grande interesse e ammirazione.

Per molto tempo, il Messico mantenne il monopolio sulla produzione di vaniglia, custodendo gelosamente i segreti della sua coltivazione. Tuttavia, nel corso dei secoli, la conoscenza e le tecniche di coltivazione si diffusero aprendo la strada alla produzione di vaniglia in diversi territori come Madagascar, Tahiti, Réunion, Indonesia, contribuendo con le proprie distintive caratteristiche al panorama globale della produzione di vaniglia.

Perché la vaniglia è così preziosa e costosa?

Innanzitutto c'è da dire che la pianta necessita specifiche condizioni climatiche e ambientali per crescere, ma soprattutto richiede attente cure, un delicato metodo di **impollinazione a mano** e un **lungo processo di lavorazione** per conferire al prodotto il caratteristico aroma che noi tutti conosciamo: per semplificare, dopo il raccolto i baccelli sono immersi in acqua calda per bloccare la crescita vegetativa del frutto e attivare i processi chimici-enzimatici necessari a liberare vanillina; è necessario poi un lento e laborioso processo di essiccazione al sole e poi all'ombra in ambienti ventilati, per perdere gran parte dell'umidità e affinare l'aroma; segue poi un riposo di diversi mesi per una stabilizzazione e la cernita finale in base qualità del risultato.

Aromi e abbinamenti dolci e salati

Con il suo ricco aroma inebriante la vaniglia è la spezia ideale per dolci soprattutto panna, creme, il ben noto gelato alla vaniglia e perché no per aromatizzare il Bourbon Whiskey! E' un classico abbinamento con molti frutti come pesche, agrumi, fragole, mele e rabarbaro. E' spesso ripresa per rafforzare altri sapori come il cioccolato, il caffè e le spezie calde come la cannella e la noce moscata.

Infinne è sempre più di attuale tendenza abbinare la vaniglia a piatti salati in particolare a frutti di mare come capesante e aragoste, e portare una nota inattesa nelle verdure come zucca e patate dolci.

Ricetta insolita: burro alla vaniglia

La vaniglia è troppo spesso relegata alla fine dei pasti, ma il suo incredibile aroma la rende un seducente insaporitore per molti cibi. Il burro alla vaniglia può essere l'ideale per questo ruolo, per completare verdure, carni arrosto o prodotti del mare: basta semplicemente spennellarlo o lasciarlo dolcemente sciogliere sull'ingrediente.

Ricetta del burro alla vaniglia (tratta dal libro "La matrice dei sapori"¹): 225 g di burro non salato ammorbidito, semi di ½ baccello di vaniglia, 2 cucchiaini di sale, ½ cucchiaino di pepe nero di mulinello, ½ cucchiaino di coriandolo macinato. In una piccola ciotola unire tutti gli ingredienti e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Trasferirlo in un contenitore a chiusura ermetica e conservare in frigorifero fino a un massimo di 4 settimane (per un periodo più lungo in congelatore).

La vaniglia del Madagascar, Loison Pasticceri e il presidio Slow Food

Da sempre, Dario Loison ha avuto una profonda passione per le spezie, riconoscendo loro pregio e valore. Per lui, la vaniglia è stata un sogno a lungo accarezzato, ma agli **inizi degli anni Duemila** le informazioni sulla produzione di vaniglia di qualità superiore non erano disponibili e facilmente raggiungibili come lo sono oggi grazie a Internet. La scintilla scoccò durante una visita **all'Orto Botanico di Padova**, il più antico al mondo, fondato nel 1545. Qui, con il sostegno di esperti e botanici, è riuscito a entrare in contatto con una piccola famiglia artigiana del Madagascar, i **Ranja**, che da quattro generazioni coltivano e affinano la vaniglia dal 1924. Dagli inizi degli anni Duemila, quindi, la vaniglia del Madagascar è diventata una presenza costante nelle creazioni dolci di Loison Pasticceri, grazie al legame speciale instaurato da Dario Loison con questa famiglia, che ha portato a nuove idee e personalizzazioni nella produzione e lavorazione.

Inoltre, su questa stessa scia, è nata una stretta collaborazione con **Slow Food**, finalizzata alla ricerca di una varietà di Vaniglia che rispettasse il motto di Carlin Petrini, "**buono, pulito, giusto**". Il contributo di Loison ha portato inoltre alla creazione del **presidio Slow Food della Vaniglia Mananara del Madagascar**, iniziativa fortemente sostenuta da Dario Loison, socio Slow Food dal 1995, quando allora si chiamava Arcigola, che ha sempre aderito alla filosofia di Slow Food senza scopi economici.

¹ Il libro è presente presso la Biblioteca del Gusto Loison Museum