



## LA VANIGLIA UN SAPORE MAGICO

### Un sapore senza tempo

Quella che noi chiamiamo bacca di vaniglia, deriva da una liana erbacea appartenente alla famiglia delle orchidaceae ed è originaria del Messico.

Gli Atzechi e i Maya la chiamavano «Tlixochill» ( la bacca nera) e furono i primi a scoprirne e ad apprezzarne il gusto. Il sapore della vaniglia si sposa presto a quello del cacao e si racconta che Montezuma offrì a Cortez una bevanda denominata «cibo degli dei» a base di cacao e vaniglia. Cortez inebriato dal profumo della vaniglia la portò in Spagna dove prese il nome di «vainilla» ovvero «guaina» a causa della sua forma.

### Le origini della Vaniglia



Isola Reunion  
(Bourbon)



Messico



Tahiti



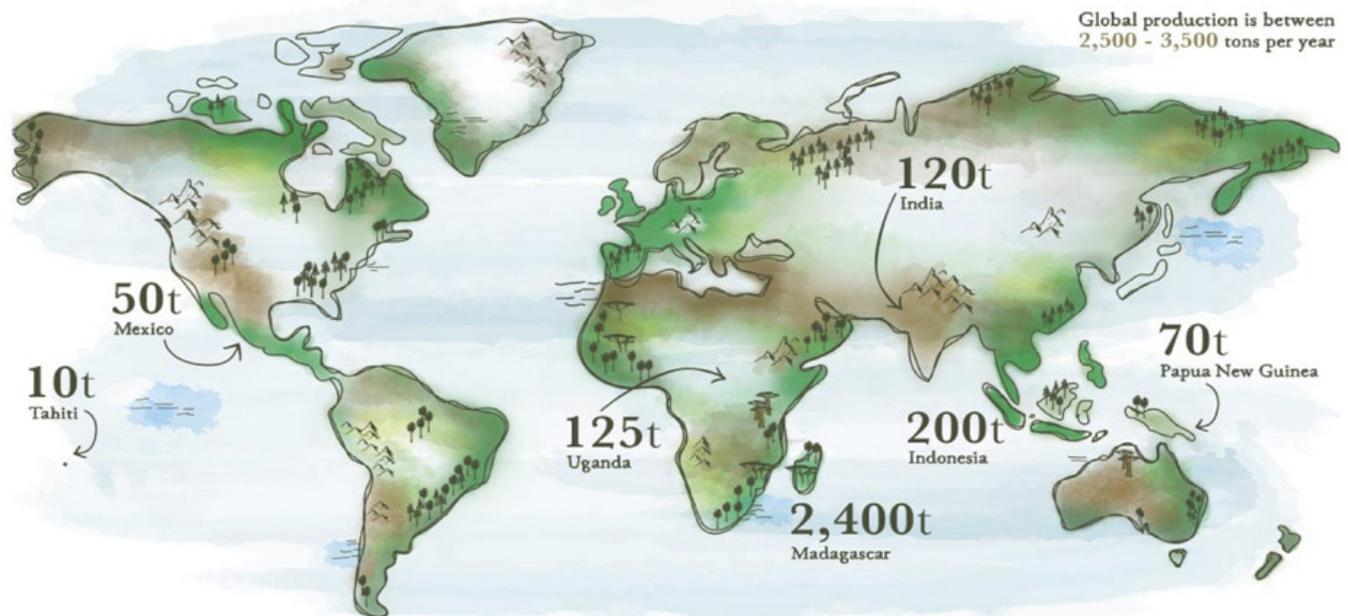
Madagascar



Papua Nuova  
Guinea



India



## La produzione della vaniglia

Dal Messico all'India, agricoltori qualificati producono un raccolto annuo di vaniglia compreso tra 2500 e 3500 tons anno. Il raccolto più grande, però, viene dal Madagascar

### Perché la vaniglia è così preziosa?

600 fiori devono essere impollinati a mano per ottenere 6 kg di baccelli verdi

Sono necessari 6 kg di baccelli verdi di vaniglia per ottenere 1kg di bacche nere

Servono 1 kg di bacche nere per ottenere 10 l di estratto di vaniglia



### La produzione: un atto di pazienza e d'amore

- In tutti i paesi, tranne che in Messico, la produzione della vaniglia richiede l'impollinazione a mano
- I fiori restano aperti solo per un giorno e l'impollinazione può avvenire solo in quel momento e richiede persone capaci ed esperte
- Un agricoltore esperto può impollinare da 1000 a 2000 fiori in una mattina
- 8-9 mesi dopo, i primi baccelli di vaniglia sono pronti per la raccolta
- La trasformazione dei baccelli verdi nelle bacche è un processo lungo e complesso

# La magia della stagionatura

Durante il processo di stagionatura si forma il sapore caratteristico della vaniglia. La presenza di enzimi trasforma la glucovanillina presente nei baccelli in vanillina. È durante questo processo che le bacche verdi si trasformano nelle bacche di vaniglia scure e lucide che conosciamo. Il processo di stagionatura è un processo lungo e che richiede che ogni singolo baccello venga controllato, ordinato in base alla lunghezza e al colore, quindi deve subire varie fasi:

## Killing

Durante questa fase si ha la rottura della struttura cellulare in modo che gli enzimi possano venire a contatto con la glucovanillina. In genere questa operazione si effettua utilizzando acqua calda o esponendo le bacche al sole.

## Sudorazione

È una fase che dura 7-10 giorni e durante questa fase il baccello perde parte della sua umidità (fase importante per aumentarne la conservabilità). In questa fase l'aroma inizia a formarsi e i polifenoli, ossidandosi, rendono il baccello marrone scuro. Questa fase si svolge in scatole apposite.

## Asciugatura

All'inizio di questa fase i baccelli hanno un'umidità del 60-70%, ma occorre una ulteriore asciugatura per garantire il raggiungimento di un'umidità del 25-32%.

## Condizionamento

Per il condizionamento i baccelli vengono messi in scatole chiuse. Questa fase dura da uno a vari mesi e in questo periodo hanno luogo reazioni chimiche e biochimiche come esterificazioni, eterificazioni e degradazioni ossidative. Grazie a queste si producono vari composti volatili che vanno a costituire l'aroma e rafforzare ulteriormente la complessiva qualità dei baccelli trattati.

# La magia del sapore

Le modalità con cui si svolgono le varie fasi della stagionatura, sono diverse a seconda delle varie origini di vaniglia e questo influisce nel determinare il profilo aromatico finale.

Il sapore complesso della vaniglia naturale deriva dai componenti aromatici della bacca che costituiscono solo il 2% della bacca stessa. Il principale componente dell'aroma della vaniglia è la vanillina, ma i componenti aromatici sono da 400 a 500.



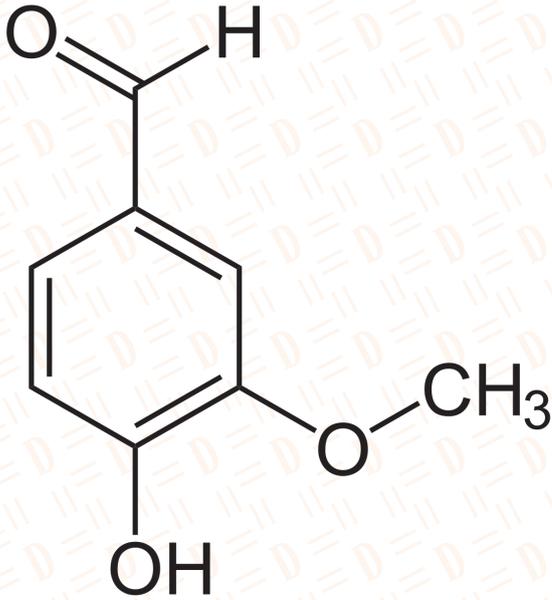
# La Vanillina

La vanillina è la principale sostanza aromatizzante dell'estratto di vaniglia, essa è presente in percentuale variabile dal 0,2 %, in estratti derivati da Vaniglia Bourbon, allo 0,02% in estratti derivati da baccelli più economici come quelli provenienti da Java.

Uno dei criteri per determinare il prezzo dei baccelli è il loro contenuto di vanillina.

Quelli con valori di vanillina maggiori vengono venduti a prezzo maggiore, di conseguenza gli estratti prodotti con tali baccelli sono più costosi. Ne consegue, quindi, che le richieste degli utenti di estratti di vaniglia poco costosi ma di alto contenuto di vanillina sono spesso soddisfatte con l'aggiunta di vanillina sintetica ad un estratto a basso costo da parte di alcuni fornitori compiacenti.

Attualmente le maggiori fonti di vanillina sintetica sono la lignina, il guaiacolo ed eugenolo.



## Il contenuto di vanillina nelle bacche di diverse origini



Vaniglia  
Bali

0,5 - 2,2%



Vaniglia Isole  
Comore

1,5 - 3,2%



Vaniglia  
Costa Rica

1,3 - 2,5%



Vaniglia  
Guadalupe

min 0,7 %



Vaniglia  
Java

0,3 - 1,5 %



Vaniglia  
Madagascar

2,0 - 3,4%



Vaniglia  
Messico

1,1 - 1,8%



Vaniglia  
Réunion

1,6 - 2,7 %



Vaniglia  
Tahiti

min. 1,3%



Vaniglia  
Tonga

max. 2,5%

# Origini diverse, vaniglie diverse



## vaniglia bourbon

### Vaniglia Bourbon

Originaria del Messico, oggi è coltivata principalmente in Madagascar, isole dell'oceano Indiano e Indonesia. Le bacche sono flessibili, lunghe e oleose. Il profumo è di tipo floreale, intenso con note di cacao. Il sapore è quello tipico della vaniglia.



## vaniglia messico

### Vaniglia Messico

La bacca è nera e lucida. L'aroma ha note intense calde e speziate. Il sapore è caratterizzato da retrogusto di frutti rossi



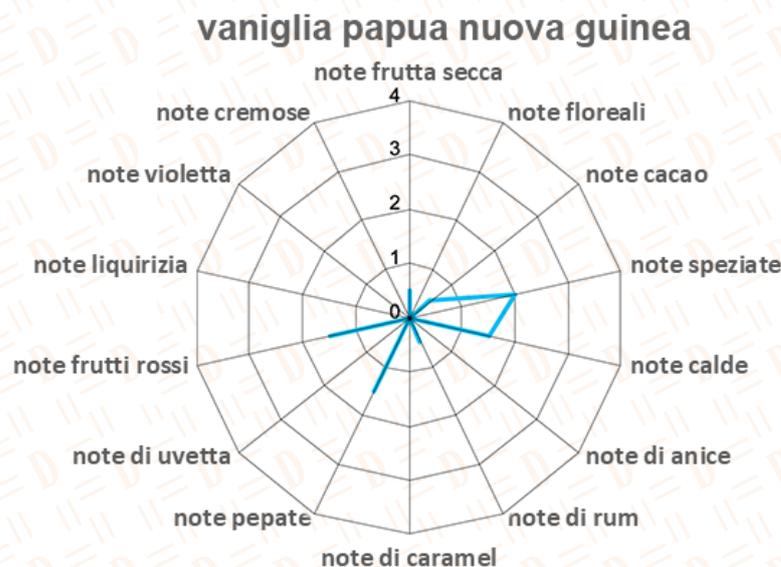
## Vaniglia Tahiti

I baccelli sono carnosì, spessi, lucidi e marroni scuro. Il profumo è delicato e caldo. Il sapore presenta note ben caratterizzate di liquirizia e violetta



## Vaniglia Papua Nuova Guinea

Bacca morbida e carnosa L'aroma è molto particolare, con mix di note di bosco, speziate e pepate.



## Vaniglia India

Bacca molto sottile e di colore scuro. Profumo che ricorda quello del cioccolato. Sapore di cacao con retrogusto speziato e di pepe.



# Il mercato



- L'80% della vaniglia del mondo è consumata negli Stati Uniti, in Germania e in Francia
- Sono più di 18000 i prodotti che contengono vaniglia
- È utilizzata sia nel mondo alimentare (sia dolce, sia salato), sia nelle fragranze (profumi, detergenti, ecc)

**La domanda globale di vaniglia aumenta ogni anno e questo pone due ordini di problemi:**

**Disponibilità  
di vaniglia**

**Sostenibilità  
della produzione**

# Disponibilità della vaniglia

La richiesta di vaniglia naturale supera di molto la disponibilità di questa materia prima, quindi diventa importante l'utilizzo anche di vanillina sintetica.



Disponibilità di vaniglia naturale

**2.400 tons**



Vanillina sintetica prodotta e venduta

**20.000 tons**

## Sostenibilità

Negli ultimi anni si è cercato di sviluppare la coltivazione e la produzione della vaniglia in modo sostenibile, cercando di favorire tecniche di coltivazione che non alterassero l'equilibrio ambientale e cercando di introdurre sistemi produttivi in grado di favorire lo sviluppo delle popolazioni locali.

Il crollo del costo della vaniglia nel 2003, ha determinato l'improvviso impoverimento delle popolazioni che non riuscivano più a vivere con i proventi della coltivazione della vaniglia.

I coltivatori locali, privi di sostentamento, si sono trovati costretti ad abbandonare le coltivazioni. I danni di questo abbandono si sono prolungati per anni. Si è deciso, quindi, di fissare un prezzo minimo per la vaniglia. In questo modo si garantisce la sopravvivenza delle popolazioni locali e si proteggono le piantagioni.



# I derivati della vaniglia:

1. Estratto di vaniglia
2. Aroma vaniglia
3. Aroma ed estratto di vaniglia con vanillina
4. Aroma ed estratto di vaniglia concentrato
5. Oleoresina di vaniglia
6. Vaniglia assoluta
7. Vaniglia in polvere

## 1. L'estratto di vaniglia

E' un prodotto che si ottiene attraverso una soluzione idroalcolica e che contiene tutte le componenti aromatiche solubili dei baccelli di vaniglia.

L'estratto di vaniglia deve contenere un minimo di alcol etilico del 35 % (v/v) e di sostanza solubile di una o più unità di baccelli di vaniglia. La concentrazione dell'estratto è espressa in "fold": se l'estrazione viene fatta con 1 parte (in peso) di baccelli di vaniglia devono essere impiegate 10 parti di miscela d'estrazione idro-alcolica (in peso). Gli estratti di vaniglia si possono trovare in concentrazioni da 1 a 10 "fold". Tuttavia quelli prodotti per uso domestico hanno una concentrazione di 1 fold, mentre quelli a 2 fold sono preferiti dai produttori di gelato. L'estratto può inoltre contenere zuccheri aggiunti, sciroppo di mais o glicerina come dolcificanti o addensanti.



## 2. L'aroma vaniglia

Questo prodotto è simile all'estratto di vaniglia ma contiene un'percentuale minore del 35% (v/v) di alcol etilico.



### 3. L'aroma ed estratto di vaniglia con vanillina

Questi prodotti sono estratti o aromi ai quali è stata aggiunta vanillina di origine sintetica.

Si può aggiungere per legge un'oncia di vanillina per ogni "fold" di estratto per gallone.

Per esempio, 1 gallone di estratto di vaniglia con vanillina che ha concentrazione 2 fold è fatto aggiungendo un'oncia di vanillina pura ad 1 gallone di estratto di vaniglia da 1 fold. Si assume che 1 oncia di vanillina pura abbia lo stesso potere aromatizzante di 1 gallone di estratto di vaniglia da 1 fold.

### 4. L'aroma ed estratto di vaniglia concentrato

Non è semplice produrre estratti con concentrazioni superiori ai 2,5 fold con una semplice estrazione, ma ci sono produttori che arrivano a produrre estratti con questo metodo di 3,3 fold.

Estratti o aromi con concentrazioni superiori si ottengono rimuovendo parte del solvente sottovuoto.

L'alcol recuperato viene poi nuovamente aggiunto in quanto gli estratti concentrati di vaniglia devono avere lo stesso grado alcolico dell'estratto o dell'aroma corrispondente.

Per le regole sull'etichettatura, questi prodotti non possono essere fatti aggiungendo oleoresina di vaniglia all'estratto. In questo caso va dichiarato in etichetta che l'estratto concentrato è stato fatto con l'aggiunta di oleoresina di vaniglia.

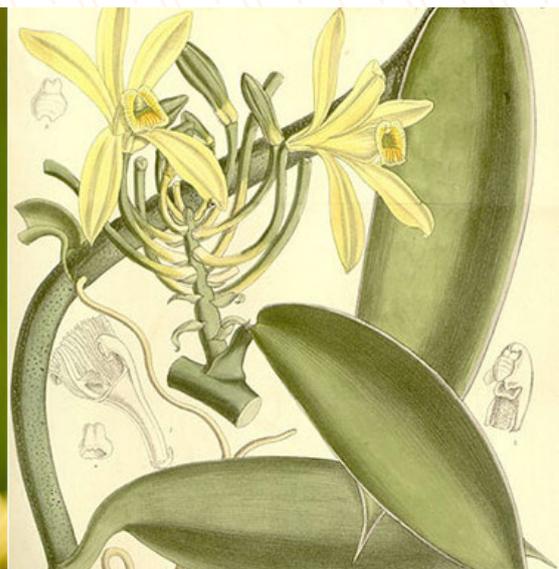


## 5. L'oleoresina di vaniglia

Questo concentrato viscoso privo di solvente è fatto di composti solidi solubili di vaniglia estratti con una soluzione idroalcolica al 50 % (v/v) che viene poi rimossa sottovuoto.

A causa della perdita di alcuni composti aromatici volatili durante la rimozione del solvente nonché piccole quantità di polimerizzazioni che si verificano durante la concentrazione, le oleoresine non hanno esattamente lo stesso aroma degli estratti ottenuti tramite filtrazione.

Per questo motivo sono spesso usati per la produzione di composti e prodotti come estratti e aromi con aggiunti di vanillina sintetica.



## 6. La vaniglia assoluta

Questo prodotto è la forma più concentrata di aroma vaniglia e si ottiene con estrazioni tramite idrocarburi o con anidride carbonica liquida supercritica.

## 7. La vaniglia in polvere

La vaniglia in polvere si può ottenere per macinazione delle bacche di vaniglia da cui si è già estratta la parte aromatica.

A volte, soprattutto per uso domestico a questa polvere si aggiunge vanillina sintetica per aumentarne l'intensità aromatica





## I maggiori consumatori di vaniglia



### USA

Consuma più del 50% della produzione mondiale, in particolare molto apprezzata la vaniglia Tahiti e Bourbon.



### GERMANIA

Molto apprezzata la vaniglia Bourbon con note caramel, crema.



### FRANCIA

Molto apprezzata vaniglia Tahiti, ma anche Papua Nuova Guinea.

**DISARONNO®**  
— INGREDIENTS —



DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.  
[www.disaronnoingredients.com](http://www.disaronnoingredients.com)