

CONOSCO QUEL CHE USO



ORIGINE:

Messico, America Centrale



MAGGIORI PRODUTTORI:

Indonesia 60%, Madagascar 30%, Messico, Papua Nuova Guinea



MAGGIORI IMPORTATORI:

USA, Germania, Francia



MAGGIORI CONSUMATORI:

USA, Europa

La **vaniglia** o **vainiglia** (*Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews, 1808) è un'orchidea originaria del Messico che dà frutti commestibili: i baccelli. Il termine *vaniglia* deriva dallo spagnolo, più precisamente origina dal diminutivo del sostantivo *vaina*, che significa baccello (*vaniglia* = piccolo baccello).



I baccelli della *vaniglia* possono raggiungere i 30 cm di lunghezza e, una volta colti, vengono fatti fermentare ed essiccare. La coltura della *vaniglia* s'è sviluppata in diverse regioni tropicali umide del mondo. Due paesi, Indonesia e Madagascar, rappresentano i maggiori fornitori mondiali.



Già in epoca pre-colombiana, i popoli mesoamericani coltivavano la *vaniglia* in appezzamenti dedicati, simili a delle vigne, adatti alle sue caratteristiche di pianta rampicante (*Tlilxochitl* in Azteco). Il merito della scoperta della *vaniglia* (ma anche del cacao), e della relativa diffusione dall'America all'Europa, è imputabile al conquistatore spagnolo Hernan Cortés (1520 d.C.).

Inizialmente, la coltivazione estera della *vaniglia* è stata piuttosto difficoltosa. Per la produzione del *baccello* (frutto) è infatti necessaria l'impollinazione, che - in assenza degli insetti specifici - stenta a verificarsi. Solo a metà del IX secolo venne scoperta la tecnica di impollinazione manuale dei fiori, che permise di espandere globalmente la coltura della *vaniglia*.

Dopo lo zafferano, la *vaniglia* è la seconda spezia più costosa al mondo, poiché la sua produzione risulta quantitativamente poco redditizia e necessita comunque di parecchia manodopera.

