

## VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR

**CODICE**

94674

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Madagascar

**PESO**

15 g (5 bacche)

Bacche di vaniglia del Madagascar, ideali per la pasticceria

**DESCRIZIONE**

La pianta della vaniglia è una liana erbacea della famiglia delle Orchidaceae, originaria dell'America Centrale; il frutto è un baccello lungo fino a 30 cm che contiene numerosi semi di colore nero

**ASPETTO**

Le bacche sono morbide, mai legnose, di colore marrone intenso

**SAPORE**

Intenso, con profumo caratteristico

**PRODUTTORE**

Petit Lorient - Udine (UD)

**CURIOSITÀ**

La vaniglia era molto usata già in antichità dagli Atzechi, i quali preparavano una bevanda mescolando la vaniglia al cacao, una sorta di antenata della cioccolata moderna. All'inizio del '500 il conquistatore Cortés la importò in Europa, ma la sua grande diffusione si ebbe solo a metà del 1800. A quel tempo il primo paese produttore di vaniglia era l'Isola della Réunion, nell'Oceano Indiano. Grazie ai coloni dell'isola, la coltivazione giunse anche nel vicino Madagascar, che gli rubò il fortunato primato. La vaniglia viene coltivata nelle regioni tropicali, a un'altitudine non superiore a 700 mt, e ad temperatura media tra i 21 e i 31 °C. La varietà più pregiata, chiamata vaniglia Bourbon, proviene proprio dal Madagascar e dall'isola della Réunion (un tempo chiamata Bourbon).

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

I baccelli possono essere conservati chiusi ermeticamente in un vaso di vetro, possibilmente al buio, mai in frigorifero. Oltre all'utilizzo più classico provate anche a usarla per aromatizzare il miele o lo zucchero, è sufficiente inserire un baccello nel contenitore