

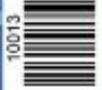
T H E B E A U T Y M A G A Z I N E

# filò



THE  
JOYFUL  
ISSUE

10013



9 772532 752009

DICEMBRE 2021 - TRIMESTRALE € 9,00

***FLO***  
***Dicembre 2021***

# ORO NERO

MISTERIOSA, SEDUCENTE, DALL'AROMA INCONFONDIBILE,  
HA FATTO LA FORTUNA DI PICCOLI PAESI DELL'OCEANO INDIANO,  
DALLE SEYCHELLES AL MADAGASCAR.  
OGGI LA VANIGLIA È UN'ICONA DELLA PROFUMERIA.  
RIPERCORRIAMO LA SUA STORIA ECCEZIONALE,  
SVELANDONE SEGRETE CURIOSITÀ.

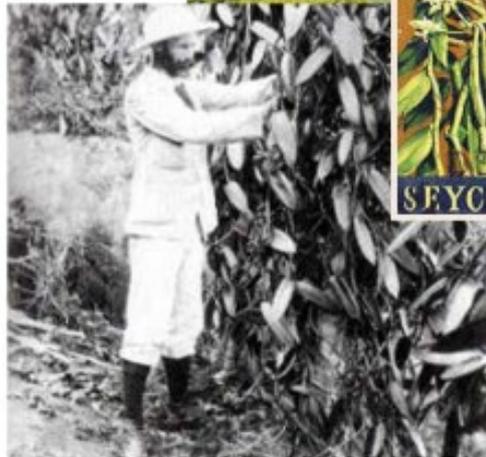
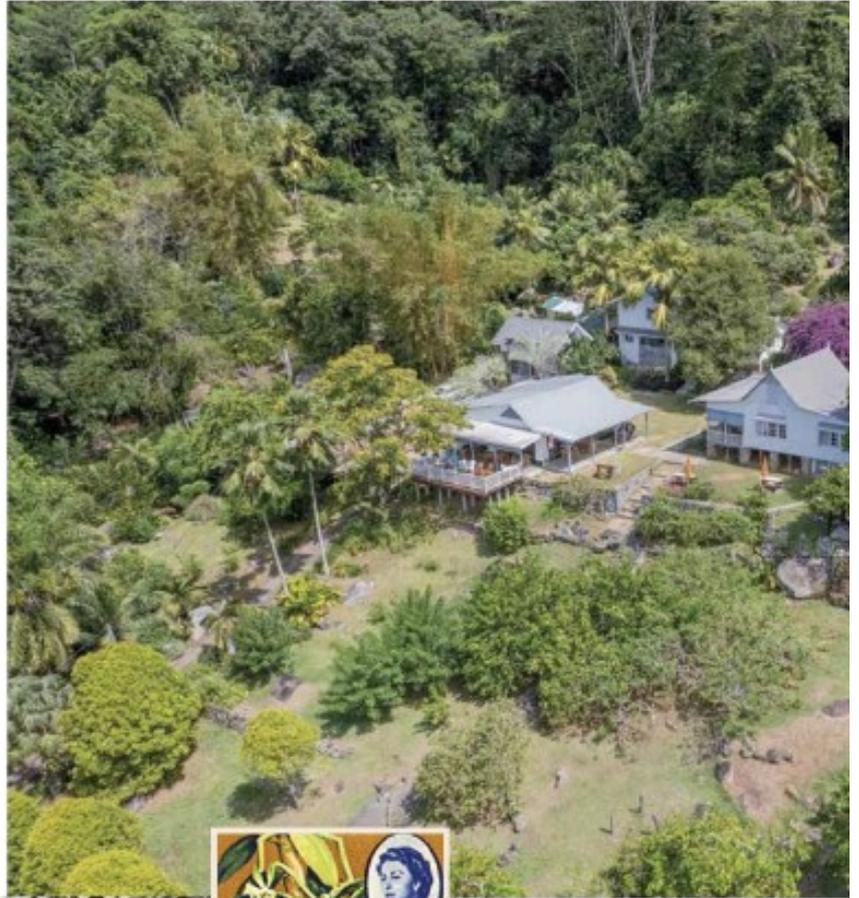
*di Ilaria Maggi*

*FLO*  
*Dicembre 2021*



***FLO***  
***Dicembre 2021***

Leggenda narra che una mattina del 1841, nell'isola di Réunion, un giovane schiavo di nome Edmond Albius stesse passeggiando nella piantagione del padrone. Quando arrivò alle vigne, si fermò pensieroso ad ammirare dei fiori giallo-verdastri. Li conosceva. Sapeva che erano sbocciati poche ore prima e che prima del tramonto sarebbero appassiti e caduti. Erano le strane orchidee vaniglia, che destavano la preoccupazione del suo padrone: da tempo studiava un metodo per fecondare i fiori, affinché producessero baccelli da vendere a prezzi redditizi al mercato delle spezie. I curiosi occhi di Edmond rimasero a lungo fissi su una delle orchidee vaniglia, poi la sua mano si alzò e toccò delicatamente l'involucro dei petali, quasi a carpirne il misterioso segreto. All'improvviso, un'idea, istintiva quanto illuminante: si precipitò a un vicino albero di limoni, spezzò una spina e tornò verso il fiore; quindi portò la spina al suo interno, compiendo piccoli e abili movimenti. Esegui poi lo stesso procedimento su tutte le orchidee sbocciate quel mattino. In un atto quasi spontaneo, il giovane Albius, a soli dodici anni, aveva compiuto un'impresa botanica che avrebbe portato ricchezza alle potenze coloniali per tutto il XIX secolo.



*In apertura, il fiore giallo-verdastro della Vanilla planifolia. A sinistra, un coltivatore a inizio '900 alle Seychelles (foto Archivio Nazionale Seychelles); la pianta di vaniglia diventa simbolo del paese tanto da essere raffigurata sul francobollo del 1968. Sopra, L'Union Estate è la piantagione più estesa delle Seychelles. A destra, la raccolta dei baccelli avviene dopo circa un anno dall'impollinazione.*



***La rivoluzione in un gesto***

Originaria del Messico, già utilizzata dai Maya e dagli Aztechi (la chiamavano "tlixochitl", ovvero fiore nero) per aromatizzare le bevande a base di cacao, e importata nel Vecchio Mondo dai conquistatori spagnoli, la vaniglia (*Vanilla planifolia*) era stata a lungo coltivata senza successo, perché, per produrre i famosi baccelli, serviva l'impollinazione di insetti presenti solo in America centrale. Questo fino alla scoperta della tecnica di fecondazione manuale di Albius, che consiste nel sollevare, con abilità e delicatezza, e avvicinare l'elemento che divide lo stame e lo stigma.

Appartenente alla famiglia delle orchidee, la *Vanilla planifolia* è una liana, si arrampica sui tronchi degli alberi e la sua vite può raggiungere una lunghezza di cento metri. Fiorisce il secondo anno dopo la semina, al mattino presto, da settembre a ottobre,

e i suoi fiori, del colore dei limoni in maturazione, sono fragili quanto aromatici: se non vengono impollinati subito cadono, come se gli mancasse la pazienza di indugiare o rifiutassero il tocco invasivo delle mani umane. Dopo l'impollinazione artificiale, invece, la vaniglia produce il frutto, ossia un baccello lungo e morbido, che contiene numerosi semi neri e che raggiunge la dimensione massima (da dieci a ventisette centimetri) solo dopo un paio di mesi, per poi "maturare" dopo altri nove-dieci mesi. Poco prima della piena maturazione, i baccelli vengono tagliati dalla pianta e sottoposti a un processo di stagionatura

che richiede attenzione, perseveranza e pazienza. Dapprima vengono immersi in recipienti pieni di acqua bollente per tre minuti, per provocare l'arresto vegetativo, poi vengono scolati e adagiati su teli ed esposti al sole per diverse ore nell'arco di diversi giorni. L'ultima fase prevede una lenta essiccazione all'ombra (dai due ai tre mesi), prima di essere riposti in scatole chiuse per settimane, per consentire il pieno sviluppo dell'aroma e del sapore. Alla fine della stagionatura i baccelli sono lunghi, carnosi, elastici, di colore marrone scuro quasi nero, di aspetto un po' oleoso e fortemente aromatici.



*FLO*  
*Dicembre 2021*





*L'evoluzione di un impero*

Introdotta alle Seychelles nel 1866, la vaniglia è stata a lungo fondamentale per l'economia agricola del Paese. «Tra il 1893 e il 1903, il raccolto fu di 454.379 chili, più di tutte le altre colonie britanniche messe insieme», ha spiegato lo storico Tony Mathiot durante la commemorazione del 155esimo anniversario dell'introduzione della vaniglia alle Seychelles, avvenuta lo scorso autunno, con lo scopo di rilanciarne l'industria e sensibilizzare gli abitanti alla conservazione del patrimonio storico-culturale. «Nel 1907 - continua - furono esportate settanta tonnellate. Tra il 1960 e il 1964, un totale di 21.972 tonnellate per un valore di 1.103.399 rand, nonostante i coltivatori iniziassero a cessare la produzione per l'esportazione a causa della concorrenza della più economica vanillina sintetica». Oggi sono due le principali coltivazioni: il Jardin Du Roi, o giardino delle spezie, dove crescono piante di vaniglia, citronella, cannella, noce moscata, pepe e altre spezie oltre a piante endemiche medicinali; e L'Union Estate, dove la vaniglia viene ancora coltivata in lunghi filari a spalliera. «La nostra industria della vaniglia potrebbe essere rilanciata e diventare un business redditizio per i proprietari terrieri», ha aggiunto Bella Rose, curatore del Museo Nazionale.

Le Seychelles non sono l'unico Paese culla di questa preziosa materia prima. Se a Mauritius si respirano sentori di vaniglia che raccontano i tempi che furono - il parco naturalistico più importante dell'isola si chiama proprio La Vanille Reserve des Mascareignes e sorge su un'ex piantagione - è il Madagascar a detenere il primato nella produzione. Qui la maison Chanel ha avviato estese coltivazioni per realizzare, tra gli altri, i trattamenti Sublimage, garantendo la salvaguardia della biodiversità e sostenendo la manodopera della comunità locale. È, infatti, nello skincare che la vaniglia dà il meglio di sé: nei giovani baccelli verdi (gli éphémères di Planifolia) sono contenute molecole rigeneranti, dal fiore provengono attivi antiossidanti, i semi si utilizzano per la loro azione esfoliante mentre le foglie contengono cellule staminali con effetto riparatore per biomimesi. «La specie Vanilla

*FLO*  
*Dicembre 2021*





←  
*L'impollinazione artificiale avviene ancora oggi manualmente mediante un sottile bastoncino di legno.*



↖  
*I baccelli, lunghi e morbidi, contengono numerosi semi neri, dalle benefiche proprietà.*

planifolia è stata introdotta in Madagascar intorno al 1880 dai coloni francesi che si erano stabiliti sulla costa - spiega il dottor Aro Vonjy Ramarosandratana, botanico e partner della maison nella ricerca botanica -. La popolazione del nord-ovest del Madagascar ne ha perfezionato la coltivazione, quasi tutta a mano con tecniche tramandate di generazione in generazione. È un tipo di coltura che richiede molta cura e lavoro durante tutto l'anno, un po' come i vigneti in Francia; come per ogni pianta, la qualità del prodotto dipende dall'ambiente (temperatura, umidità e suolo) ma soprattutto dalle persone che se ne occupano.

#### **Il successo in profumeria**

Fu una nobildonna francese, Madame di Montespan, tra le favorite di Luigi XIV, a infatuare la corte di Versailles con questo aroma dolce e speziato. Lo utilizzava per profumare l'acqua del bagno e da allora le sue qualità olfattive sono note a tutti. Sin da metà Ottocento, infatti, rinomate case essenziere si sono dedicate all'ipnotica scia

vanigliata: da Guerlain con i capolavori Jicky (1889), Shalimar (1925) e Cachet Jaune (1937), a Francesco Giuseppe Spoturno, in arte François Coty, con Ambre Antique (1905), fino a Le Fruit Defendu (1914) di Parfums de Rosine, creata da Henri Alméras. Al pubblico maschile hanno, invece, pensato Ernest Daltroff con Pour un Homme de Caron (1934) e a seguire Jean Paul Guerlain con Habit Rouge, che prende il nome da un'allusiva giacca rossa da caccia (di prede amorose?), e Jacques Polge con Égoïste di Chanel. Il merito di porre la vaniglia in primo piano va, però, alla profumeria artistica di L'Artisan Parfumeur (Vanilla, 1978).

Magica, densa e sensuale, l'essenza di vaniglia racchiude più di 250 componenti e questo ne spiega la complessità. Il suo profumo ha le caratteristiche calde, legnose e speziate del baccello, ma è nei laboratori che vengono realizzati diversi estratti, ciascuno con qualità distintive. Per coglierci di sorpresa e ammaliarci. Ogni volta, come se fosse la prima.

Nella pagina precedente, il Madagascar è oggi il primo produttore del prezioso frutto. A sinistra, la raccolta dei frutti avviene da aprile ad agosto.