

la vaniglia



dieci modi di prepararla



Patrick Beauchet

Guido Tommasi Editore

Disegni di Hubert

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2002

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2010 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi per GTE, Milano

Premessa

La mia passione per “il baccello nero” è nata nel corso di numerose traversate transatlantiche come capocuoco.

Come le belle eroine delle tragedie greche, la scultorea Vaniglia ha conosciuto un destino movimentato. Figlia dell'amore tra una liana gigante della famiglia delle orchidee e qualche insetto della foresta tropicale sudamericana, il baccello di vaniglia stregò gli Aztechi, già profondi conoscitori del cacao, unendosi armoniosamente a questa bevanda.

Un giorno un certo Cristoforo Colombo approdò sulle rive del nuovo mondo e rimase affascinato da questi semi profumatissimi.

Alla corte del Re Sole, la vaniglia era utilizzata sia come aroma esotico in cucina che come profumo da toilette. E l'entusiasmo che suscitò si diffuse in tutta l'Europa.

La rarità – e di conseguenza i prezzi esorbitanti – della vaniglia per molti secoli si spiegano con l'impossibilità di questa pianta di crescere lontano dal suo habitat naturale. Finché il genio di un botanico del Museo di Parigi, un certo Neumann, permise di mettere a punto un processo di impollinazione artificiale, rendendo quindi possibile l'innesto della vaniglia sull'isola di Réunion, in Madagascar, a Mauritius e a Tahiti.

Con l'aiuto di una spina di limone, i fiori sono fecondati uno a uno e danno vita a un frutto verde, una capsula longilinea di diciquindici centimetri. Solo dopo la raccolta e un breve soggiorno in un bagno d'acqua bollente, o una buona esposizione al sole, il baccello

indossa il suo bel vestito scuro e brillante, ottenuto attraverso la fermentazione.

Vanilla fragrans, Vanilla Pompona, Vanilla Bourbon o ancora Vanilla Tahitensis... si contano più di centodieci specie di vaniglia che crescono spontaneamente.

La mia preferita è senza dubbio la Vanilla Tahitensis, particolarmente rinomata per il suo bouquet inebriante: solo questa specie contiene la molecola responsabile di quel particolare profumo che dà alla testa, l'eliotropina.

Ho abbandonato da tempo la vita sui transatlantici: adesso accendo i miei forni in un villaggio sul pendio di una montagna, a qualche chilometro dal confine spagnolo. Legato ai piatti della mia infanzia, perpetuo una cucina legata al territorio plasmata da aromi selvatici e profumi vanigliati.

Patrick Beauchet

Chef del ristorante L'auberge du Crabère, a Melles

10 modi

*Queste ricette sono per
6 persone*

Pollo sale grosso e vaniglia

*Foie gras d'oca in brioche
ai sapori vanigliati*

Gamberi saltati al frutto dell'orchidea

Pesce alla Yucatan

*Spalla di maiale con melanzane
alla vaniglia delle isole*

*Potage freddo del pascolo
alla vaniglia bourbon*

Soufflé di vaniglia all'antica

Pan di Genova alla vaniglia

Ananas arrosto alla vaniglia

Dolce goloso fragola e vaniglia

POLLO SALE GROSSO E VANIGLIA 1

- 3 baccelli di vaniglia di Réunion
- 1 pollo ruspante di circa 2 kg
- 4 kg di sale grosso Béarn
- timo
- pepe macinato fresco

Preparate il pollo come per arrostarlo, pepatelo leggermente e cospargetelo di timo.

Aprite a metà per il lungo i baccelli di vaniglia e tagliateli a pezzetti di 3 cm. Poi inseriteli sotto la pelle del pollo.

Foderate con un foglio di alluminio le pareti e il fondo di una cocotte in ghisa.

Coprite il fondo con un buon strato di sale.

Sistemate il pollo sul fondo della cocotte con il petto verso il basso e copritelo con il resto del sale.

Chiudete ermeticamente il foglio di alluminio e mettete il coperchio.

Accendete il forno a 240° e infornate la cocotte per circa 1 ora e un quarto.

Tirate fuori dalla cocotte il pollo ancora avvolto. Togliete il foglio di alluminio e sfornate il blocco di sale in un piatto ampio.

Sbriciolate la crosta con un martellino davanti agli invitati.

