

Nom: VAINILLA

Nom Científic: Vanilla planifolia

Família Botànica: orquidaceae



Part d'extracció: De les vaines dures i seques de la vainilla.

Fragància: Dolça, intensa, especiada.

Utilitats:

- Reduïx l'ansietat.
- Recuperador.
- Tònic sexual.

Propietats:

- Antistressant.
- Antidepressiu
- Afrodisíac
- Revitalització.

Recorregut en el temps de l'extracte de Vainilla

Aquesta espècie de la família de les orquidàcies, és originària de l'Amèrica Central. Aquesta és una de les poques plantes orquidàcies que aporta fruits comestibles, els quals són àmpliament utilitzats a nivell internacional en l'àmbit de la cuina. No obstant això, presenta certes dificultats en el seu procés d'extracció, ja que donen lloc a carnosos baines que manquen totalment d'aroma i gust mentre s'assequen i es curen.

Les primeres mencions a la vainilla es troben en les societats astèques, concretament en els primers textos recopilats del fraire Bernardino de Shahagun. De la mateixa manera, la seva dolçor aromàtica va ser denominada per part del cronista Bernal Díaz del Castillo, el qual acompanya a Hernán Cortés el 1520 i relata els usos d'aquesta essència per part de les societats indígenes, especialment en el camp de la perfumeria i de l'alimentació. També suposava un gran complement per al cafè, per a molts emperadors.

En la seva entrada a Europa, no va donar cap fruit, per això, va ser necessària la introducció d'una espècie d'abella endèmica de Mèxic denominada melipone, per a constituir la seva implantació.

En l'àmbit de la perfumeria, tal i com ens indica Álvarez Balastegui, l'aparició de Edmond Albinus, un esclau de la Illa de Bourbon, va ser essencial en el descobriment de com fecundar artificialment la vainilla, l'any 1841. Això va permetre augmentar la seva producció i va obrir la porta de la vainilla en el món de la perfumeria, a més del de l'alimentació.