

L'aroma più utilizzato al mondo in campo alimentare e industriale è la vaniglia. Questa proviene dai baccelli (più precisamente si dovrebbero chiamare capsule) di una pianta della famiglia delle Orchidaceae. In questa famiglia si conoscono almeno 110 specie diverse del genere Vanilla ma solamente 15 producono frutti aromatici e solo tre hanno un interesse commerciale, di cui Vanilla planifolia è di gran lunga la più importante. (...)

L'articolo:

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2010/12/22/vaniglia-i-la-produzione/>

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2011/01/09/vaniglia-ii-laroma/>

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2011/03/07/vaniglia-iii-tra-vaniglia-e-vanillina/>

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2012/09/06/estrazioni-di-vaniglia/>

Informazione di base:

[http://it.wikipedia.org/wiki/Vanilla\\_planifolia](http://it.wikipedia.org/wiki/Vanilla_planifolia)

[http://www.alimentipedia.it/Spezie/Spezie\\_vaniglia.html](http://www.alimentipedia.it/Spezie/Spezie_vaniglia.html)

[http://www.elicriso.it/it/piante\\_aromatiche/vaniglia/](http://www.elicriso.it/it/piante_aromatiche/vaniglia/)

<http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Vaniglia>

<http://www.worldlingo.com/ma/enwiki/it/Vanilla>

La monografia:

[http://www.uniud.it/ricerca/strutture/dipartimenti\\_scientifica/dial/home/dipartimento/servizi-agli-studenti/prof-sensidoni-alessandro/stal-corso-introduzione-alle-tecnologie-alimentari-tesine-degli-studenti/la\\_vaniglia\\_Bar\\_p\\_Laura.pdf](http://www.uniud.it/ricerca/strutture/dipartimenti_scientifica/dial/home/dipartimento/servizi-agli-studenti/prof-sensidoni-alessandro/stal-corso-introduzione-alle-tecnologie-alimentari-tesine-degli-studenti/la_vaniglia_Bar_p_Laura.pdf)

Sull'argomento:

<http://meristemi.wordpress.com/2010/07/12/la-vaniglia-sul-boomerang-2/>

Alcuni Presidi di SlowFood:

<http://www.slowfoodfoundation.org/ita/presidi/dettaglio.lasso?cod=257>

<http://www.fondazioneSlowFood.it/ita/presidi/dettaglio.lasso?cod=266>

## Vanilla

Scritto da Administrator

---

L'uso in profumeria:

[http://www.accademiadelprofumo.it/pagine.cfm?LANG=IT&SEZ\\_ID=2&TS\\_ID=0&PAG\\_ID=25&PD\\_ID=147](http://www.accademiadelprofumo.it/pagine.cfm?LANG=IT&SEZ_ID=2&TS_ID=0&PAG_ID=25&PD_ID=147)

<http://www.osmoz.it/Enciclopedia/Materie-prime/Balsamico/Vaniglia-Vanilla-Planifolia#>

<http://www.latitudinex.it/contenuti/la-vaniglia-polinesiana.html>

Curiosità:

[http://archivistorico.corriere.it/2007/settembre/11/Cosi\\_orchidea\\_riscrive\\_storia\\_co\\_9\\_070911091.shtml](http://archivistorico.corriere.it/2007/settembre/11/Cosi_orchidea_riscrive_storia_co_9_070911091.shtml)

<http://www.minerva.unito.it/Informazione/Notiziario/006.htm>

Le ultime quotazioni di mercato:

[http://www.corriere.it/economia/12\\_aprile\\_03/vaniglia-rincari-gelato\\_7c0a58ee-7d90-11e1-adda-3290e3a063cc.shtml](http://www.corriere.it/economia/12_aprile_03/vaniglia-rincari-gelato_7c0a58ee-7d90-11e1-adda-3290e3a063cc.shtml)

<http://www.lastampa.it/2016/09/18/scienza/la-vaniglia-sempre-pi-preziosa-lestratto-vale-mila-dollari-al-chilo-fgjKD7YYGT2JCgC0G8fQkJ/pagina.html>