



La vainilla: más que un saborizante, un ingrediente esencial en la gastronomía mexicana

- El renombrado chef Alfonso Rivera, experto en el uso el extracto de vainilla, nos habla sobre la importancia de este producto de origen mexicano.

Probablemente todos, quizás sin saberlo, hemos probado un platillo dulce o salado que contiene vainilla. Por esta razón, el extracto de esta orquídea se ha convertido en uno de los saborizantes más importantes a nivel mundial y uno de los ingredientes más utilizados por chefs de prestigio, como Alfonso Rivera, chef instructor en instituciones educativas como la Universidad Iberoamericana y la Universidad del Claustro de Sor Juana, entre otras más.

Rivera, quien también tiene diversas publicaciones relacionadas a la vainilla y a su uso en la cocina, menciona que la vainilla es un gran producto para la gastronomía principalmente porque es un extracto que ayuda a fortalecer algunos sabores, además de reducir otros más secundarios. Por ejemplo, cuando se utiliza en pastelería, la vainilla compensa mucho esos sabores que no siempre son gratos o agradables, como es el caso del huevo.

Sin embargo, como sucede con otros ingredientes, la extracto de vainilla natural, por su alta demanda, también tiene equivalentes artificiales. Según Rivera “el extracto natural siempre será mucho más confortable. Al tener contenidos naturales se vuelve más agradable al paladar, tanto olfativamente como gustativamente”. En cuanto a los extractos artificiales de vainilla, el chef opina que por el contenido de alcohol que tienen, suelen ser muy efímeros, no llegan totalmente al sabor original de la vainilla y muchas de las veces carecen de calidad, además de pintar los alimentos por los colorantes que contienen.

Tomando en cuenta estas diferencias entre el extracto de vainilla natural y el artificial, podemos sugerir que los mejores platillos siempre son los que apuestan por la opción natural. Existen muchas recetas que necesitan vainilla natural para poder prepararse. Según Rivera, entre los platillos con vainilla natural más importantes encontramos al helado de vainilla, ya que lo aromático del extracto en conjunto con el sabor fresco y cremoso del helado resulta en un buen producto. Otras cremas, como creme brulee, crema catalana, cremas pasteleras, crema diplomática, prácticamente en todo lo que son bases de crema para postres fríos o semifríos debe estar presente el extracto de vainilla natural. También en bizcochería y panadería en general es necesario un buen extracto para potenciar el sabor.

Las diferencias en el sabor no son las únicas que tiene el extracto de vainilla natural con el artificial. El precio, lamentablemente, también es distinto, teniendo a la primera opción como la más costosa. ¿Entonces podemos pensar que el extracto natural es un ingrediente *gourmet*, al que pueden acceder sólo unos pocos? Rivera opina que “sí y no. Una panadería promedio quizás siempre va a apostar por los extractos artificiales por su amplia producción. Sin embargo, es bien sabido que el uso de ingredientes de buena calidad será mucho más rentable



que si se utilizan artificiales. Pero claro que el costo de la vainilla natural si es determinante para su uso en distintos ámbitos gastronómicos”.

La vainilla mexicana ocupa un lugar muy importante en la cultura gastronómica del país. El chef Rivera menciona que “la vainilla es uno de los ingredientes más emblemáticos y más versátiles, porque así como se puede llevar a la cocina dulce se puede llevar a la salada, ya que siempre será armónica y confortable, y por razón para mí la vainilla siempre será determinante en ese sentido. Al tener una denominación de origen, la vainilla mexicana ya puede considerarse, de entrada, un producto muy especial. Es bien sabido que cualquier producto que se haga en nuestro país y que tenga esta denominación será siempre especial en el mercado. Las diferencias entre la vainilla cultivada en México y la africana, por ejemplo, que es la que se produce más en el mundo, es que la mexicana tiene un sabor mucho más concentrado, más cercano al original desde mi punto de vista”.

Entonces, ¿por qué ha bajado la producción de vainilla natural en México? El chef experto piensa en varias causas: “podría pensarse que son problemas relacionados al campo. El cacao también está pasando por esas dificultades. No existe un seguimiento, no hay apoyo hacia los pequeños productores, pensando en la manera en la que cultivan sus productos. También está el factor climático, el de las lluvias y quizás la falta de interés de su utilización, algo determinante para su uso”.

Alfonso Rivera participará en el próximo ciclo de conferencias que Fundación Herdez realizará el 26 de mayo y 2 de junio: *Xanath. Vainilla: herencia perfumada de los olmecas*. La idea de estas conferencias, según Rivera, es establecer que el uso de la vainilla es necesario, porque así se puede fomentar el mercado interno, apoyando a las personalidades que se dedican a la investigación y a que los chefs, desde las cocinas, la sigan utilizando.

www.fundacionherdez.com.mx y sus redes sociales:

- [Facebook](#)
- [YouTube](#)

Acerca de Fundación Herdez

Fundación Herdez, A.C. es una asociación filantrópica sin fines de lucro que fue creada para brindar un servicio a la sociedad civil de nuestro país. Fue fundada en la ciudad de México en 1988 por don Enrique Hernández-Pons. La sede se encuentra en el Centro Histórico y su campo de acción abarca toda la República Mexicana. Sus objetivos responden a una visión institucional cuya misión y estrategias están orientadas a la realización de proyectos sociales, educativos, culturales, científicos y tecnológicos en el campo alimentario.

CONTACTO DE PRENSA

Pablo Navarrete

pablo.navarrete@another.co