

## VANIGLIA

A *vaniglia* ou baunilha é uma das especiarias mais apreciadas e utilizadas na gastronomia mundial, com uma história rica que remonta a séculos atrás. Originária das regiões tropicais da América Central, ela provém de uma orquídea chamada *Vanilla planifolia*. A planta foi primeiramente cultivada e utilizada pelas civilizações maia e asteca, que a valorizavam tanto por seu sabor único quanto por suas propriedades afrodisíacas. Os astecas, em particular, a associavam à bebida xocoatl, precursor do chocolate quente, e acreditavam que a baunilha possuía poderes místicos.

Após a chegada dos europeus à América no século XVI, o conquistador Hernán Cortés descobriu a baunilha e a levou para a Europa, onde logo se espalhou pelo continente. Inicialmente, ela foi usada de forma limitada, principalmente em bebidas e como complemento do chocolate, mas com o tempo, os chefs começaram a explorar seu potencial na confeitaria, criando receitas sofisticadas e inovadoras.

A verdadeira revolução no uso da baunilha ocorreu no século XIX, quando a França, país reconhecido por sua excelência na gastronomia, adotou a baunilha como um ingrediente essencial na elaboração de cremes, bolos e sobremesas. Foi também nesse período que as técnicas de cultivo e extração da baunilha foram aprimoradas.

A baunilha se tornou um ingrediente indispensável em receitas de sobremesas, como o famoso crême brûlée e o sorvete de baunilha, além de ser fundamental em diversas preparações de confeitaria. Sua complexidade e seu sabor suave e adocicado a tornaram querida por chefs no mundo todo, sendo associada à sofisticação, mas também à simplicidade no preparo.

Hoje, a fava de baunilha é uma das especiarias mais caras do mundo, devido ao trabalho intensivo envolvido em seu cultivo, colheita e processamento. Cada fava é colhida à mão e passa por um processo demorado de cura, o que explica seu preço elevado. No entanto, seu sabor inconfundível e sua versatilidade continuam a cativar os paladares mais exigentes ao redor do mundo, garantindo seu lugar de destaque na gastronomia, seja em receitas tradicionais ou inovadoras.

Não perca a oportunidade de saborear essas criações especiais e mergulhar no mundo da baunilha, uma especiaria que tem o poder de transformar qualquer refeição em uma experiência inesquecível. Visite o La Doc em março e descubra o encantamento que a baunilha pode trazer à sua mesa.

## SUGGERIMENTI SPECIALE DI MARZO

### *In Evidenza*

#### *Piatto Principale*

**\*\*\*Nasello grigliato alla salsa vellutata di vaniglia** 158

#### *Accompagna risotto di asparagi freschi*

Pescada amarela grelhada ao molho cremoso de baunilha

Acompanha risoto de aspargos frescos

#### *Dolce*

**\*\*\*Crème brûlée** 41

Receita à base de creme de leite fresco, gema de ovo e fava de baunilha

### *Altri Suggestimenti*

#### *Piatti Principali*

**Tagliolini artigianale alla salsa di** 109

#### *carciofi alla bottarga*

Massa fresca com molho de alcachofra e ova de tainha curada na casa

**Doppi ravioli ripiene di formaggio brie e mela** 91

#### *verde alla salsa delicata di noci e salvia*

Massa fresca com recheio de queijo brie e maçã verde, ao molho de manteiga, sálvia e nozes

**Risotto con polpette di ossobuco di manzo** 118

#### *al pomodoro fresco*

Arroz carnaroli com almôndega de ossobuco bovino e tomate fresco

**Tournedos di manzo alla salsa Dijonnaise** 124

#### *Accompagna patate rustiche croccante*

Filé mignon grelhado ao molho Dijonnaise

Acompanha batatas rústicas

#### *Dolce*

**Profiterole al cioccolato** 43

Carolina recheada com mousse de cacau e avelãs, com sorvete e calda de chocolate