

Speciale Bellezza

# Come si catturano le note (olfattive)

di Giovanna Maffina - foto di Florian Sommet

Dall'infusione  
all'*enfleurage*.  
Dalla spremitura  
all'*headspace*.  
È così che si isolano  
le particelle  
profumate destinate  
a creare una  
nuova fragranza

**Per ottenere un solo litro di olio essenziale** servono una tonnellata di fiori di gelsomino o cinque di rose e altrettante di scorze di limone. Ecco perché certe essenze hanno quotazioni da capogiro. Ma è sempre da qui, da una singola molecola odorosa - estratta da un fiore, un legno, un muschio, una resina, una secrezione animale - che prendono vita i profumi. Da una prima nota olfattiva, unita a un'altra e a un'altra ancora, tutte imbrigliate e poi sublimate in una composizione rotonda, bilanciata e sfaccettata insieme. Odori in libertà che vanno catturati e domati. Come? Con un fiuto formidabile, quello del maestro profumiere, e con tecniche affascinanti. Alcune vecchie di secoli, altre figlie delle nuove tecnologie. **SEGUE**

LA TECNICA  
Non è un dettaglio:  
il processo  
di estrazione delle  
sostanze odorose  
ha grande influenza  
sul risultato finale.

**Speciale Bellezza**

**LE CAUTELE**  
I fiori più sensibili al calore devono essere trattati a freddo, o perdono profumo.

**SENZA RACCOGLIERE I FIORI**  
In un momento in cui il green spopola, l'*headspace* è in pieno trend. Consiste nel catturare gli elementi più volatili e delicati dell'ingrediente prescelto, senza coglierlo ma mettendolo sotto una campana di vetro dotata di microricettori che "inspira" in loco le note odorose e poi le recupera per estrazione tramite un solvente. È indispensabile nel caso di specie vegetali delicatissime e rare, che non arriverebbero integre in laboratorio, e di fiori che appassiscono molto velocemente (come la fresia) per i quali sarebbe impossibile realizzare un olio essenziale.

*Distillazione e spremitura*

Per estrarre gli oli essenziali bisogna distillarli con il vapore, che impregna la materia prima, si carica del suo aroma e passando attraverso una serpentina arriva a un refrigeratore dove si condensa e cola a gocce in un vaso di decantazione. Una volta raffreddato il composto, la parte oleosa che affiora in superficie viene separata dal resto. La regola non vale nel caso di ingredienti che l'acqua degraderebbe, come le scorze di certi agrumi, che vengono invece sminuzzate, schiacciate con una pressa meccanica e poi centrifugate, per dividere la fase acquosa dall'altra.

*Infusione*

Baccelli di vaniglia, rizomi di iris, fave di tonka ma anche muschio e ambra hanno in comune la maturazione lenta. Per rilasciare i loro effluvi vanno messi in infusione nell'alcol, per la precisione nell'etanolo, per un tempo variabile che va generalmente da una settimana fino a due mesi. Poi possono essere filtrati. L'estratto che si ottiene alla fine del processo si chiama "assoluta" e, nel caso della fava di tonka, ha l'aspetto di un prodotto semi solido di colore giallo ambra. **io**

*Enfleurage*

Alcuni fiori come il gelsomino, essendo molto sensibili al calore, devono essere trattati a freddo con l'enfleurage. I petali sono allora adagiati su ripiani chiamati telai, e rivestiti di grasso che via via si impregna del loro odore. I petali vanno cambiati di continuo, almeno una trentina di volte, perché mantengano sempre il massimo della fragranza. La sostanza così ottenuta, chiamata *pommade*, trattata con appositi solventi cede la sua parte più pregiata, trasformandosi in concreta. La stessa tecnica può essere effettuata a caldo. In questo caso i petali sono versati nel grasso fuso, mescolati per un paio d'ore e sostituiti di frequente, per una decina di giorni. Poi si filterà, come nel primo caso.

L'arma segreta dei maestri è l'"assoluta". Si estrae dalla cosiddetta "essenza concreta" ed è la più nobile delle materie prime

**SELEZIONE FERREA**

Dopo ogni processo estrattivo, le molecole sono frazionate in modo da isolare le particelle che riproducono più fedelmente l'aroma originario. Dal vetiver, per dire, si eliminano le parti terrose, l'odore di radice e le note meno gradevoli. Un lavoro meticoloso e non facile, se si pensa alla complessità degli oli essenziali. Un paio di esempi: l'olio di lavanda è composto da 160 componenti, quello di rosa da più di 400.