Curaçao, lo spirito dell'arancia

curcacao-cf6eba34

Curaçao sono liquori ottenuti dall’infusione in alcol di bucce di arancia con l’aggiunta di spezie e zucchero ad oggi prodotti in molte parti del mondo, ma la storia di tale liquore può far riferimento alla scoperta di un isola a sud del Mar dei Caraibi nell’Arcipelago delle Antille, da parte di un tenente della flotta di Cristoforo Colombo – Alonso de Ojeda – il quale approdò nel 1499 in questa piccola landa di terra già abitata da una tribù di indiani, gli Arawak.
Come per tutte le isole e territori del “nuovo mondo”, gli spagnoli (che colonizzarono l’isola di Curaçao solo nel 1526) cercarono di sfruttare questa terra per la coltivazione anche di piante europee, tra le quali gli aranci di Valencia, classificati poi con il nome di Citrus Aurantium Curassuviensis – Laraha in lingua autoctona dell’isola.
Gli aranci di Valencia in Europa erano tipici per i loro frutti ricchi di un succo molto dolce, ma già dai primi raccolti, gli spagnoli si accorsero che il clima e il suolo dell’isola di Curaçao rendevano questi frutti completamente diversi dal paese di origine: molto più amari e poveri di succo, tanto da spingerli ad abbandonarne la coltivazione perché immangiabili. Nonostante questo, la pianta continuò a diffondersi nell’isola.
Dal 1634 l’isola passò sotto l’egemonia degli olandesi (Curaçao fa ancora oggi parte del Regno d’Olanda) che resero l’isola un importante punto di collegamento per il commercio, lo smercio e l’esportazione in Europa di prodotti tipici caraibici.
Alcuni decenni dopo, qualche coltivatore si rese conto che le bucce di arance Laraha raccolte ancora verdi non mature (buccia di grande spessore) lasciate essiccare al sole erano in grado di sviluppare grandi fragranze grazie agli oli essenziali.
Da lì a breve tali bucce vennero utilizzate, per ottenere quello che ancora oggi in tutto il mondo viene chiamato Liquore Curaçao, reso noto grazie alla famiglia Senior, forse la prima nella produzione di larga scala nel 1886, seguita poi da molti altri produttori.
Tali bucce venivano incise in quattro sezioni, esposte al sole dai tre ai cinque giorni (a volte settimane) e quando asciutte messe in infusione in alcol e acqua all’interno di sacchi di iuta. L’infusione poteva durare dai 2 ai 5 giorni in base al prodotto che si voleva ottenere più o meno intenso di carica

aromatica, per poi essere filtrato e distillato.

Il Blue Curaçao

Il prodotto finale risultava come un liquore dal colore per lo più trasparente, a volte ambrato o colorato più o meno in base ai giorni di infusione nell'alcol, e (leggenda parla) a volte blu, di un colore intenso che venne poi denominato Blue Curaçao, tanto da diventare quasi un segreto di alcune aziende nelle tempistiche di infusione.

Al termine della distillazione l'alcolato veniva diluito in acqua (anche di fiori d'arancio) e aggiunta di zucchero.

Il prodotto denominato Curaçao des Iles entrò facilmente nei salotti europei grazie alla sua fragranza delicata e alla moda dell'utilizzo di prodotti d'oltremare, utilizzato dai Metre Liquoriste nella miscelazione nelle due tipologie principali: Triple sec (incolore e con volume alcolico intorno al 40%) e Orange Curaçao (colorato e con volume alcolico in percentuali minori).

Tra i più grandi e importanti produttori europei di liquore ottenuto grazie all'infusione di bucce di arance arrivarono poi per primi i francesi con prodotti ritenuti differenti - forse erroneamente - dagli originali Curaçao come il Triple Sec Cointreau (Edouard Cointreau-1875) nella distilleria di famiglia posta in un punto importante della Francia, ad Angers vicino al porto di Nantes nel quale ci si poteva rifornire di prodotti tipici provenienti dai Caraibi come le stesse arance, e il Grand Marnier (della famiglia Marnier-Lapostolle – 1827 – resa famosa per l'utilizzo di un distillato oggi considerato nobile, ma allora poco noto, il Cognac, e che grazie a Louis Alexandre venne addolcito e aromatizzato attraverso l'utilizzo delle bucce di arancia).

Ad oggi le aziende che producono tale prodotto, differenziandolo in Triple Sec, Orange Curaçao, Green Curaçao, Blu Curaçao (che possono differire nel tenore alcolico non tanto nell'aromatizzazione e colorati grazie a coloranti alimentari) sono svariate, come il suo utilizzo e consumo, da semplice bevanda liscia da frigo o con ghiaccio, a modificatore in piccole quantità dei picchi alti di un distillato - andandolo ad arrotondare - nella preparazione di cocktail, fino all'impiego in cucina accompagnandolo a determinate tipologie di dolci come le crêpe.