

dario Ersetti



Sali del mondo

quaderno 23

L'immagine di copertina rappresenta il sale ed è tratta dal Theatrum Sanitatis del maestro Ububchasy de Baldach, corruzione dell'arabo Abul Hasan al Muchtar Ibn Botlan, più conosciuto nella letteratura medica medioevale col nome di Ellucasim Elimittar. Fu un medico cristiano nato a Bagdad e morto nel 1052 che così descrive le proprietà del sale:

Il sale è di natura calda in primo grado, e secca in terzo. Il sale migliore è quello che si estrae dal mare Adriatico. Giova all'organismo perché fa digerire il cibo e lo fa bene assimilare. Nuoce, per altro, al cervello e alla vista. Gli si possono togliere questi difetti, lavandolo e abbrustolendolo.

In quarta di copertina un particolare di una sala della miniera di sale di Realmonte (Ag). Gli strati più scuri contengono argilla in varie proporzioni, per cui non sono destinati all'alimentazione umana (*vedi sale di Petralia Soprana*).

quaderno 23 - marzo 2018

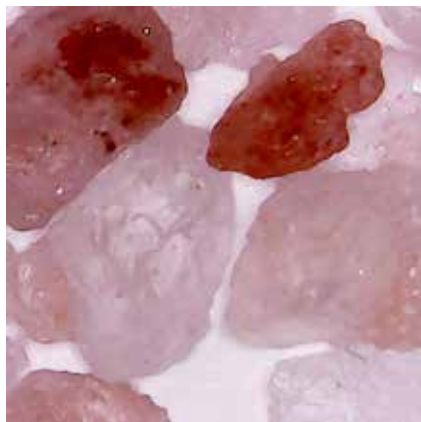
I Quaderni sono lavori di poche pagine che trattano di temi e luoghi particolarmente interessanti di Lecce e del resto del mondo, con un breve testo descrittivo e alcune immagini.

dario@dalsalento.com

Strana cosa, il sale. Per merito o a causa sua sono nati regni e imperi e tante guerre. Oggigiorno in gran parte del mondo la sua importanza si è ridimensionata: in effetti un prodotto di limitatissimo consumo (un adulto dovrebbe consumarne in media meno di 5 grammi al giorno) ha poca importanza al momento della spesa.

Negli ultimi anni si sta assistendo a un fenomeno derivato direttamente dalla pubblicità e cioè i sali colorati. Tutto è nato con il cosiddetto sale rosa dell'Himalaya, pubblicizzato da uno pseudoscienziato in cerca di notorietà come contenente oltre 85 elementi chimici che gli conferirebbero miracolose proprietà salutistiche. Ora, poiché il sale contiene dal 97 al 99% di cloruro di sodio, se il resto lo dividiamo per 85 elementi si capisce che l'importanza che ha questo sale nell'alimentazione umana è molto vicina allo zero. In realtà questo sale contiene lo stesso limitato numero di elementi degli altri sali e non viene dall'Himalaya.

In conclusione l'unica caratteristica importante dei sali colorati è il colore, per cui vanno usati sui cibi già cotti o su crudità; se usati in cottura sono esattamente come i sali comuni.



SALE DELL'HIMALAYA

Il sale rosa dell'Himalaya, il sale più famoso al mondo e quello che ha dato il via alla moda dei sali colorati, non viene dall'Himalaya.

Viene estratto nella miniera di Khewra (o miniera di sale di Mayo), a nord di Pind Dadan Khan, in Punjab. È la più grande e antica miniera di sale del Pakistan. Il giacimento si formò 800 milioni di anni fa e la sua esistenza fu scoperta da Alessandro Magno, mentre lo sfruttamento della miniera iniziò nel 500 sotto l'impero Moghul. Il colore, nelle sue varie gradazioni di rosso, deriva dall'ossido di ferro (ruggine). Il contenuto in oligoelementi è stato sopravvalutato.



SALE ALAEA ROUGE - HAWAII

Il sale marino rosso Alaea Rouge è il tradizionale sale da tavola utilizzato quotidianamente alle Hawaii. Il nome deriva dall'argilla vulcanica rossa che gli viene aggiunta in fase di evaporazione e la sua

particolarità è la grande quantità di ferro che contiene, oltre 5 volte in più rispetto al sale normale. Ha un particolare sapore che ricorda mandorle e noci tostate con un leggero retrogusto ferroso, adatto a grigliate di pesce o carne

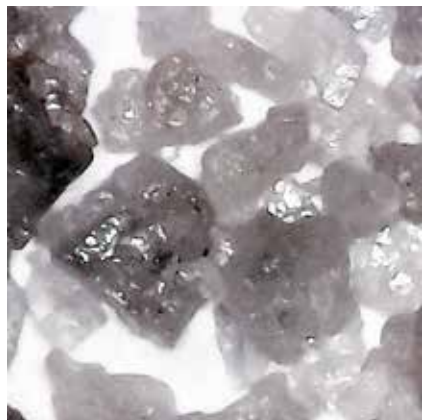


SALE DI CIPRO

Il sale nero di Cipro arriva dai laghi salati delle regioni di Larnaca e Limassol da dove è estratto per evaporazione. E' caratteristico per avere un cristallo a fiocco di forma piramidale cava, per cui è molto

friabile e leggero. In origine bianco e luminoso il colore nero è dovuto all'aggiunta di polvere di carbone attivo, ottenuto dalla combustione di cortecce di tiglio, betulla e salice.

Il colore si presta anche a impieghi scenografici, come ad esempio sul bordo di un margarita oppure sul pesce bianco o sulle patate dolci fritte.



SALE DI MARAS - PERU'

Il sale rosa di Maras viene estratto nelle saline che si trovano in Perù nella provincia di Urubamba, nel Dipartimento di Cusco, sulla Cordigliera delle Ande, a un'altitudine che supera i 3000 metri sul livello del

mare. Fin dal XV secolo gli abitanti della zona hanno costruito un sistema di canali e vasche per ottenere il sale attraverso l'evaporazione dell'acqua salata di un mare rimasto imprigionato nel sottosuolo milioni di anni fa. Sembra che anche gli Inca ottenessero il sale, ma con un sistema più rudimentale, e cioè inondando parcelle di terreno, lasciare evaporare l'acqua per poi ottenere il sale.



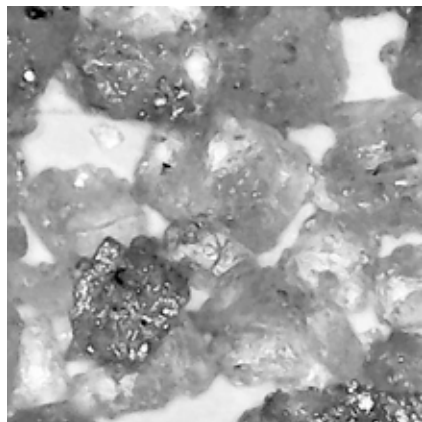
SALE DI GUERANDE - FRANCIA

Il sale grigio di Guérande, chiamato anche sale celtico o bretone, è raccolto rigorosamente a mano nelle saline della regione Pays de la Loire, nella parte nord-occidentale della Francia, senza alcun trattamento o lavaggio. Il suo colore grigio perla è dovuto all'argilla che gli assicura anche un elevato contenuto di oligoelementi utili per il corretto funzionamento dell'organismo umano (magnesio, potassio, ferro etc.), a fronte di un contenuto di sodio ridotto. Per questo è meno salato del sale comune e ha un sapore con note floreali. Ottimo con le crudità, sia di pesce che di carne.



SALE DI MOLOKAI - HAWAII

Il colore del sale marino nero dell'isola di Molokai, nelle Hawaii, deriva dall'aggiunta di elementi minerali di lava vulcanica e carbone attivo ottenuto da noci di cocco. Ha un grande effetto decorativo, specialmente nelle preparazioni di pesce, pollame e carni alla griglia. Ha grani grossi e colore nero come pece. Il sapore è amaro, secco e netto nei profumi, leggermente solforico e con note di affumicato. E' stato inventato nel 2004.



SALE DI CERVIA - ITALIA

È un sale marino conosciuto da sempre come “sale dolce”, non perché con minore capacità salante, ma per una particolarmente limitata presenza di sali amari, come i solfati di magnesio, di calcio, di

potassio e il cloruro di magnesio, cioè quelle sostanze, per lo più insolubili, che danno al sale quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato. Questa caratteristica gli deriva dalla particolare posizione geografica di Cervia che, essendo la salina più a nord d'Italia, gode del particolare microclima di quel tratto di mare Adriatico.

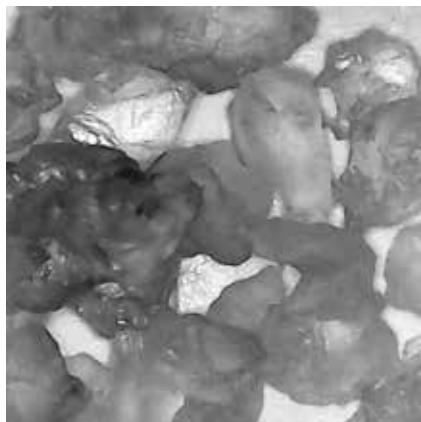


SALE DI MURRAY - AUSTRALIA

È un sale estratto dall'acqua del più importante fiume australiano che si carica di sali minerali durante il suo percorso attraverso millenari depositi salini sotterranei. Prende un leggera sfumatura rosa

albicocca a causa del carotene di alcune alghe presenti nei bacini di evaporazione del bacino Murray-Darling. L'intensa evaporazione nel tratto finale del fiume unita all'alta concentrazione di sale della zona permette la formazione di un sottile strato di brina, che in realtà è sale, che viene raccolto rigorosamente a mano.

Dal sapore dolce e delicato è consigliabile in particolare per i piatti di pesce e di carni bianche.



SALE DI PETRALIA SOPR. - ITALIA

Il deposito di salgemma di Petralia Soprana, oltre 1000 metri sul livello del mare nel Parco delle Madonie in Sicilia, si è originato 6 milioni di anni fa, nel Mesozoico, quando in seguito alla chiusura dello stretto di Gibilterra, il Mediterraneo si prosciugò per effetto dell'evaporazione generando l'halite, il cristallo di cloruro di sodio, per uno spessore di oltre due chilometri. Questo sale è tra i più puri al mondo, con un tenore di cloruro di sodio del 99,9%. A pochi chilometri da Agrigento, a Realmonte (contrada Scavuzzo), si trova un giacimento di salgemma che si sviluppa fino a 600 metri sotto la collina, coevo agli altri giacimenti siciliani e con le stesse caratteristiche chimiche.



SALE BLU DI PERSIA

Il sale blu di Persia è uno tra i più insoliti e rari sali disponibili sul mercato. È un sale salgemma che deve la sua particolare colorazione alla presenza di silvinite. Proviene dalle grotte di sale, rinomate per le loro caratteristiche terapeutiche e antibatteriche, della provincia di Semnan. Ha un alto contenuto di potassio, che aiuta il corpo a regolare l'equilibrio idrico, i livelli di acidità e la pressione sanguigna. È anche ricco di ferro e calcio. Ha un gusto estremamente salato, ma non persistente, e successivamente lascia in bocca un gradevole sapore speziato. È perfetto con i frutti di mare, piatti di carne, preparazioni con tartufo e foie gras. Vista la sua sapidità, è interessante l'accostamento con dolci che contengono cioccolato o caramello.



SALE CON IBISCO - MADAGASCAR

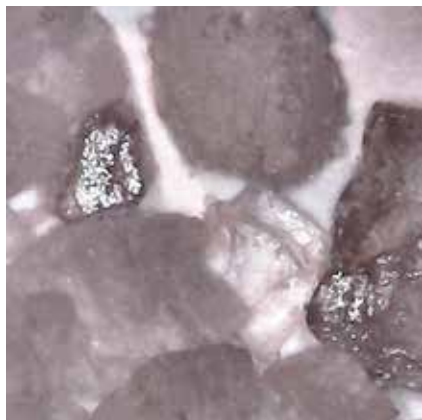
I fiori di sale sono cristalli salini che si formano nelle piscine naturali della costa dell'isola Ifaty in Madagascar dopo la bassa marea e sono raccolti dalle donne dei villaggi. Questo sale ha un altissimo contenuto di sodio e, quindi, una spiccata sapidità. Il sale è miscelato con fiori di ibisco rosso (karcadè) che gli conferiscono una certa acidità. Questo sale si può utilizzare su insalate, carni bianche grigliate, ricotta, filetti di pesce al vapore o bollito, paste fredde, salse bianche.



SALE DI TRAPANI

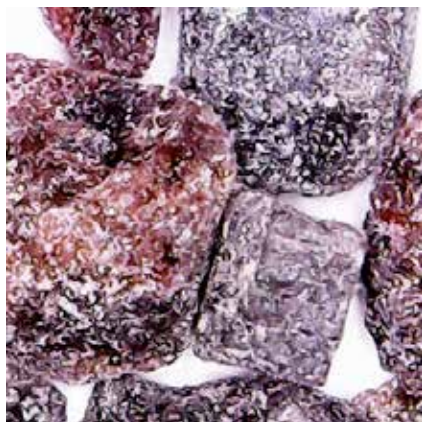
Le saline di Trapani sono le più antiche al mondo, essendo state impiantate dai Fenici nell'VIII sec. a.C. Dal sec. XV si ebbe uno sviluppo notevole delle attività di estrazione del sale, fino ad arrivare nel XVIII secolo quando il sale trapanese riforniva tutta l'Europa fino in Norvegia. Il sale marino di Trapani, rispetto agli altri sali da cucina, contiene più potassio, più magnesio e una quantità minore di cloruro di sodio.

La prima vera testimonianza di una salina a Trapani si ha grazie al geografo arabo Abū 'Abd Allāh Muhammad, noto come Idrisi, che nel suo "Libro per lo svago di chi ama percorrere le regioni", scritto per il re normanno Ruggero II nel 1154, racconta: "Proprio davanti alla porta della città si trova una salina..."



SALE DI MARGHERITA DI S. - ITALIA

A Margherita di Savoia (BAT) si trova la più grande salina europea (e seconda al mondo). Sfruttata certamente dai Romani forse esisteva già da prima. Se ne ricava un sale "normale".



SALE VIOLA KALA NAMAK - INDIA

E' un sale che viene estratto in prossimità di alcune miniere di zolfo e che contiene la greigite, un solfuro di ferro che ne caratterizza l'odore. Proprio per il suo forte odore di uovo sodo viene utilizzato

da vegetariani e vegani in aggiunta a farine o tofu per creare delle pseudo frittate in alternativa all'uovo. Il suo colore tra il nero e il viola diventa viola rosato quando viene polverizzato e questo fatto lo rende particolarmente adatto anche per decorare i piatti.

