# DeChillico, il sale piccante speziato che dà gusto alla vita

dechillico-2-2068827f

Avete mai pensato che dietro al gesto quotidiano di condire una pietanza con un pizzico di **sale**, c'è una storia millenaria di viaggi, economie e culture? E ancora… Quante volte un banale errore, all'apparenza casuale, suggerisce magiche esplorazioni? **DeChillico** apre un nuovo scenario del gusto.

**TUTTO ACCADDE PER CASO** - Un'antica ricetta di famiglia - l'olio al peperoncino piccante - viene tramandata al giovane nipote dall'amata nonna appena scomparsa. Tre soli ingredienti: **peperoncino fresco, tanto sale e un buon olio d'oliva**. Tutto estremamente semplice eppure la ricetta non riesce. Una, due, tre volte... C'è un errore di trascrizione. Una coincidenza che viene letta come una sorta di segno del destino e l'errore si trasforma in una intuizione davvero unica.

Dalla prima rudimentale idea è nato un prodotto raffinato, diverso per procedimento, dai **sali aromatici** oggi in commercio. E' infatti nel processo di aromatizzazione - una tecnica "segreta" messa a punto da questa originale start up milanese - che si nasconde l'unicità dei sali firmati DeChillico, proposti in numerose fragranze.

Come spesso accade, l'errore suggerisce una via inesplorata. Dall'estrazione del "**piccante**" - come successivamente per altri aromi - nasce il processo che viene protetto da un brevetto depositato.

dechillico-1**MATERIE PRIME D'ECCELLENZA** - Il sale non è semplicemente sale. Ne esistono di diverse varietà - marine e fossile -, qualità e valore. DeChillico ha scelto il **sale di Halite, di origine himalayana**, considerato il migliore in assoluto. E' un **sale fossile naturale**, privo di inquinanti, con elevate proprietà bioenergetiche. Si estrae manualmente (cioè senza contaminazioni con mezzi meccanici) nella parte più interna dei giacimenti himalayani ed è considerato il sale più puro al mondo. Un ulteriore elemento a favore di questo meraviglioso concentrato di minerali e oligoelementi è la sua salubrità, al contrario della maggior parte dei sali in commercio che vengono trattati chimicamente e

raffinati per l'uso alimentare. Non provoca la ritenzione di liquidi, regola le funzioni dell'intestino, è un potente disintossicante, nutre l'organismo comprese vene e capillari che non subiscono alcun indurimento delle pareti. Il motivo? L'Halite contiene ben **84 elementi naturali e oligoelementi**, gli stessi che compongono il nostro corpo.

**ALLA RICERCA DI FRAGRANZE ANTICHE E MODERNE** - La particolarità del sale firmato DeChillico è quella di **incapsulare l'aroma all'interno del cristallo salino** che a contatto con il cibo rilascia gradualmente la propria fragranza. Ne deriva una perfetta amalgama di gusto e sapidità che non lascia "vuoti" aromatici, valorizzando il piatto nella sua totalità.

**TANTE DECLINAZIONI DI GUSTO** - Il sale DeChillico è tutto **di base piccante**, poi viene aromatizzato usando **miscele di spezie e frutti**. Sale al cocco, al galanga, al peperoncino in diverse varietà, all'aglio ursino, al cardamomo, al finocchio… Ogni pietanza - dal pesce alla carne, alla verdura, alla pasta e ai risi - viene esaltata e resa particolare dal tipo di salatura prescelta. Un modo per dare vita a ricette sia tradizionali, sia innovative, toccando l'interesse di appassionati di cucina, di gourmand e di chef stellati.

**dechillico-3Queste le prime proposte firmate DeChillico:**
Canto Sale e naturale di peperoncino
Melanconia Sale e naturale di peperoncino, fieno greco, spinaci, coriandolo
Enigma Sale e naturale di peperoncino, amchoor, sumac, semi di sedano, carota
Florentine Sale e naturale di peperoncino, paprika, alloro, aglio orsino, pepe di Timur, macis, cardamomo nero.
Rive Sale e naturale di peperoncino, cocco, fava tonka, valanga
Fino ad arrivare al più “prezioso”, quello contenente anche oro: Metafisico Sale e naturale di peperoncino, oro 23k

**DOVE TROVARLO** - I sali aromatici DeChillico troveranno collocazione all'interno di gastronomie, enoteche e luoghi di degustazione di alta gamma che si contraddistinguono per la cura, la passione e la cultura del mangiar bene, da intendersi come esperienza sensoriale a tuttotondo. Oltre, naturalmente, all’e-shop disponibile sul sito www.dechillico.com.