Cum grano salis: il sale, ingrediente importante

sale-508cdf9e

C’è un detto arabo che recita: “se abbiamo diviso l’acqua e il sale siamo fratelli”. L’ingrediente ha un valore intrinseco evidente – la forma, il profumo, la consistenza, il sapore, la composizione e una componente estrinseca intangibile – l’origine geografica e biologica che lo hanno prodotto, l’ambiente fisico e culturale in cui si è sviluppato, la storia e la religione che ne hanno influenzato la conservazione, la preparazione e il consumo.

Ed è proprio il sale l’elemento che per primo ha viaggiato intorno al mondo ed è comune a tutte le culture, quello che ha reso possibile conservare, trasportare e, non ultimo, condire le carni, i pesci e le verdure ed è tuttora determinate per la riuscita di un piatto. Del resto, il sale è l’ingrediente che spesso diamo per scontato e che invece racchiude in una formula semplicissima - e nelle sue varianti fossili e marine - le tracce della nostra storia geologica.

Se vogliamo dare un’identità unica o un tocco di esclusività al piatto, meglio usare dei ‘sali pregiati’. Un esempio costoso ma molto ricercato è il fleur de sel della Bretagna, raccolto anche in Camargue e in Algarve. Il primo affiora dalle acque e mantiene un aspetto umido e un sentore di oceano. È considerato elegante, ma è anche di tendenza, perché ha un effetto meno “salante” (vedi campagne di sensibilizzazione alla riduzione di sale nelle pietanze). È ottimo per realizzare un sashimi di salmone in salsa di prezzemolo che vede i filetti di salmone, di circa 15 g ciascuno, serviti su crostini di pane imburrato e insaporiti da finocchietto e ribes. Bellissimo il sale rosa dell’Himalaya che, vecchio di 200 milioni di anni, porta con se l’anima della montagna che lo ha protetto durante il processo di cristallizzazione. Puro e incontaminato, arriva a noi dai 6000 metri dell’altopiano ancora a dorso di uno Yak. È esaltante il sapore che i suoi grani danno alle insalate di verdura o di frutta come la kiwi salad dove il sapore acidulo della frutta (kiwi, mela, uva) si confonde con la polpa di granchio e l’orzo perlato per esaltarsi all’agrodolce di un aceto balsamico stravecchio e di sale dell’Himalaya che, mescolati al cibo, offrono varianti di gusto dovute alla successiva rottura dei grani.

Saporito e costoso anche il Sale Affumicato Danese, ancora preparato con il metodo usato dai Vichinghi, che esponeva i grani di sale al fumo di legno di quercia e olmo rosso. Un sale dal colore e

dal gusto deciso che arricchisce di personalità anche piatti semplici come la zuppa salata (salted soup). Zucchine, carote, pomodorini, cipollotti, fagioli borlotti e cannellini, piselli, cavolo nero, patatine novelle, creano un accordo di sapori lontano da ogni condizionamento che non sia un fragrante olio d'oliva extravergine e una presa (non un pizzico) di sale affumicato danese. Decorativo e ricco di ferro, il sale rosso delle Hawaii (il colore deriva dall'argilla di origine vulcanica) è bellissimo sulle carni grigliate e in alcuni casi anche sui dolci. Così anche il sale di Maldon (il preferito di Ferran Adrià) che per la croccantezza ne ha utilizzato i grani a piramide anche sul cioccolato.

MADE IN ITALY

Ma tornando con i "piedi per terra", in Italia possiamo vantare ottimi e antichissimi sali come il siciliano sale di Mothia (già caro ai Fenici) e il sale di Cervia conosciuto ai più come il "saledolce" (privo di elementi amari). È un sale marino non raffinato, quindi ricchissimo di oligominerali tuttora raccolto a mano. Mediterraneo al punto giusto per accompagnare i gustosissimi involtini di melanzane leggermente grigliate e marinate in olio, prezzemolo, peperoncino e zucchero che avvolgono le squisite code di gambero di Mazara del Vallo, spadellate in olio, aglio e spruzzate ancora calde con aceto balsamico. In fondo, il compito del gestore o del ristoratore è prima di ogni altra cosa, accogliere.

Accogliere non significa solo dare buon cibo o prodotti ricercati ma "regalare quel valore aggiunto" che è la cultura, la sensazione unica, la memoria positiva affinché l'ospite (mai considerarlo solo un cliente) vada via sazio ma non pieno, soddisfatto ma non appagato, inebriato ma non stordito. Come chi ha iniziato un viaggio che intende continuare nei sapori e nelle sensazioni che il vostro food-world può offrire.