

# Locali<sup>®</sup> TOP

IL MENSILE DEI LOCALI DI SUCCESSO



**Bollicine  
ROSA**

**FORMAGGI  
di TENDENZA**

**Sali dal  
MONDO**



**VALVERDE**

la forma dell'acqua

# Sali dal mondo tra moda e



# creatività



IL SALE, DA SEMPRE,  
È PARTE ESSENZIALE  
DELLA TRADIZIONE  
CULINARIA DI TUTTO  
IL MONDO, PRIMA USATO  
PER LA CONSERVAZIONE  
DEI CIBI E POI PER  
ESALTARNE IL GUSTO.  
QUESTO PREZIOSO  
INGREDIENTE VANTA  
UNA STORIA AFFASCINANTE.  
LA TENDENZA IN ATTO?  
SOSTITUIRE QUELLO  
COMUNE CON LE  
NUMEROSE VARIETÀ  
ESISTENTI.

**f**in dagli albori della civiltà il sale è sempre stato un bene prezioso per la conservazione dei cibi e, nella tradizione culinaria di tutto il mondo, per esaltare i sapori. Ma un ingrediente così semplice, tanto da scendere nel banale, può diventare un elemento di tendenza. Tra cuochi, infatti, si sta diffondendo l'uso di molteplici varietà di sali da cucina. Il bianco, a cui tutti siamo abituati, non è l'unico, ne esistono molti tipi, con gusti e colori diversi, e i gran-



FOTO DI GRUPPO  
AL RISTORANTE  
**IL POZZO DEL PODESTÀ**  
DI ALBAVILLA (CO),  
LA CUI SPECIALITÀ  
È LA FIORENTINA  
DI CARNE CHIANINA  
ACCOMPAGNATA  
DA UNA RICCA  
SELEZIONE DI SALI  
DAL MONDO.  
SOTTO, L'ELEGANTE  
MODO IN CUI VIENE  
SERVITA.

di chef ne fanno largo uso, non solo per dare sapore ai piatti, ma anche per guarnirli. Lo sanno bene i proprietari e gestori del ristorante Il Pozzo del Podestà di Albavilla (Co), la cui specialità della casa è la vera fiorentina di carne Chianina accompagnata da una ricca selezione di sali dal mondo. L'idea di servire questa prelibatezza nostrana con sali particolari è nata da pochi anni in seguito a un suggerimento di alcuni clienti stranieri, che proposero di servire la carne con qualcosa che ne esaltasse il gusto. L'idea piacque all'istante e da allora iniziò uno scrupoloso lavoro di collezione di sali dal mondo.

## LE VARIETÀ E GLI ABBINAMENTI

Esistono moltissime varietà di sali, così tante da poter ipotizzare un libro interamente dedicato all'argomento. Per ragioni di spazio qui di seguito ne presentiamo solo alcune, selezionate tra le più particolari e interessanti.



### *Sale rosso delle Hawaii*

Alaea è il tradizionale sale da tavola hawaiano, prende il nome da un minerale naturale, un'argilla rossa di origine vulcanica. Durante il processo di evaporazione, l'argilla si mescola con il sale e lo arricchisce di ossido di ferro, conferendogli il caratteristico colore rosso. Ha un gusto molto più intenso rispetto al sale naturale. Un grammo di sale hawaiano contiene una quantità di ferro fino a cinque volte superiore a quella contenuta nel sale comune. Si consiglia su carni alla griglia e barbeque.



LE PROPOSTE  
DI **BISSETTI**  
DI PETTENASCO (NO):  
DALL'ALTO,  
L'AFFUMICATO  
SCANDINAVO,  
IL MARINO DI CIPRO  
E IL SALE CON ALGHE  
DELLA BRETAGNA.

## IL SALE NELLA STORIA

Fin dalla sua scoperta, avvenuta diversi millenni fa, il sale ha inciso profondamente sulla vita dell'uomo, non solo riguardo le abitudini alimentari, ma anche in ambito economico, mitologico e religioso.

La rivoluzione agricola di circa 10 mila anni fa, ha fatto sì che alcuni popoli passassero dallo stato di cacciatori raccoglitori, allo stato di allevatori agricoltori. I popoli che affrontarono questa transizione, dovettero risolvere vari problemi, il più importante dei quali fu di proteggere e conservare le derrate alimentari raccolte. La carne era difficile da conservare anche per periodi brevi, e la svolta si ebbe quando si scoprì che poteva essere conservata coprendola con il sale. Alcuni documenti rivelano la presenza di scambi sin dall'età arcaica. I Fenici erano veri maestri nell'estrazione e nel commercio del sale, ma è solo con l'Impero Romano che si può parlare di vero sfruttamento delle saline e della creazione di una fitta rete commerciale. La produzione e la commercializzazione diede l'impulso alla nascita di nuove città, come l'odierna Salisburgo, e reti di comunicazione, per esempio la Via Salaria. Il sale non ebbe grande importanza solo per i Romani. I Greci per esempio lo usavano durante i sacrifici. Nel Vangelo viene inserito in numerose parabole e metafore come simbolo di saggezza, incorruttibilità ed eternità. I Germani prestavano giuramento con la mano affondata in esso. In Scozia si aggiungeva un poco di sale nella birra per proteggerla dalla corruzione da parte di spiriti maligni.



## *Sale rosa dell'Himalaya*

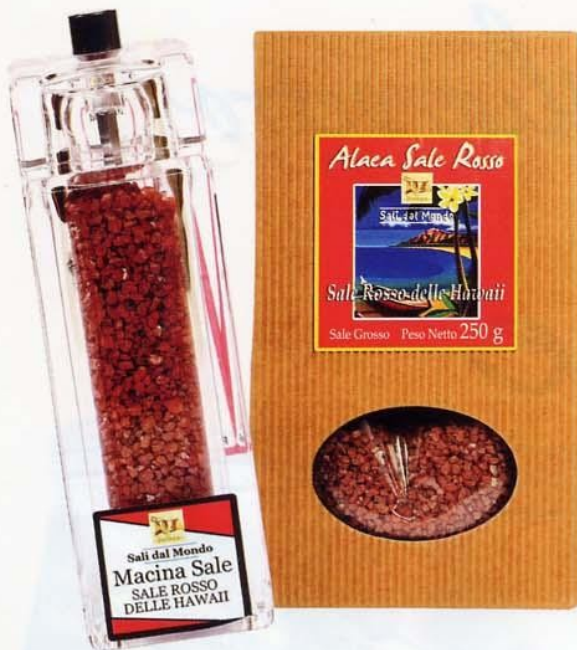
È un genere di salgemma formato alle pendici dell'Himalaya 200 milioni di anni or sono quando una porzione di oceano rimase intrappolata nel sottosuolo. Puro e di colore rosa, estratto a mano, gli vengono riconosciute numerose proprietà salutistiche. Il suo gusto equilibrato preserva gli aromi dei piatti che condisce. Usando una citazione dei grandi chef che lo usano: dà sapore senza salare. Da usare come un comune sale da cucina o da tavola, per salare qualsiasi tipo di pietanza.



SUGGESTIVE IMMAGINI DELLE SALINE, IN ALTO QUELLE DI TRAPANI CON IL RELATIVO SALE, IN BASSO, LA SACRED VALLEY IN PERÙ.

### ***Sale marino di Cipro***

Delicati fiocchi di sale marino di Cipro, di forma piramidale, prodotti in modo naturale dalle acque del Mediterraneo. È di colore bianco luminoso, con gusto fresco e dolce, privo del retrogusto amaro tipico nel sale comune. Per la sua particolare struttura in sottili lastrine, si scioglie immediatamente a contatto con i cibi. La sua intensa sapidità ne consente un uso contenuto. Consigliato come sale da tavola, su insalate, verdure e crudité.



## LO SAPEVATE CHE...

... il sale era una forma di stipendio

Nell'antica Roma ai soldati dislocati in zone dove il sale scarseggiava, ne veniva fornita una quantità chiamata 'salarium'. Più tardi questa gratifica venne convertita in denaro. Da qui la parola 'salario'.

... il sale era prezioso quanto l'oro

Nel Dodicesimo secolo, il sale proveniente dal Marocco meridionale veniva scambiato con l'equivalente del suo peso in oro, mentre uno schiavo veniva barattato con una forma di sale della grandezza del suo piede.

... il sale ha avuto una sua fiera internazionale

Nel 2007 si è tenuta Saltexpò alla Mostra d'Oltremare di Napoli: un viaggio nel mondo del sale e nella sua storia millenaria in tutte le sue declinazioni.

... il sale è un'attrazione turistica

In Italia, meta di attrazione turistica per le sue riserve naturali, sono le 'Saline di trapani e Paceco' e le 'Isole dello Stagnone di Marsala', che costituiscono la Via del Sale, un suggestivo percorso attraverso bianche distese, cumuli di sale e mulini a vento, di fronte all'isola punica di Mothia. All'estero sono celebri la miniera di Goderich in Ontario, le miniere di Salisburgo e quelle polacche di Wieliczka.

... il sale si trova in cibi imprevisti

Il sale si può trovare in cibi poco scontati. Lo Sherry amontillado o il Marsala Solera Riserva stravecchio sono vini che fanno di salsedine. Non si può bere una vera Tequila Bumbum senza un pizzico di sale. Addirittura, esiste il cioccolato salato, dove al cacao viene aggiunto un pizzico di sale.

PARATA SULLE PROPOSTE  
SALI DAL MONDO:  
DALL'ALTO, IL SALE ROSSO  
E QUELLO NERO DELLE HAWAII  
E IL SALE ROSA DELL'HIMALAYA.



### **Sale marino alle alghe della Bretagna**

Un mélange di sale dell'atlantico e alghe della Bretagna. Al tradizionale sale dell'Atlantico, ricco di magnesio, è stato aggiunto un mélange di preziose alghe fresche disidratate, piante marine tra le più ricche di minerali e di iodio. Questo condimento sprigiona un intenso profumo di mare, esaltato dalla presenza delle preziose alghe. Ideale per pesce, crostacei, mitili e nelle zuppe.

### **Sale Nero delle Hawaii**

Il sale marino nero hawaiano dell'isola di Molokai è ancora oggi lavorato dagli artigiani delle isole Hawaii ed è ricco di elementi minerali di lava vulcanica aggiunti al sale al momento dell'essiccazione. Il sapore è lievemente amaro, secco e con leggeri sentori di affumicato. Ideale per pesce e bistecche alla griglia, sushi e sashimi.



ALTRE QUALITÀ  
DI SALE, IN ALTO,  
IL BLU DI PERSIA  
E A DESTRA,  
QUELLO DANESE.

### **Sale Blu di Persia**

Il sale Blu di Persia è un salgemma naturale proveniente dell'Iran. Si caratterizza per una decisa sapidità e un retrogusto leggermente speziato. Il blu presente nei cristalli è assolutamente naturale e dipende da una particolare variazione della silvinite. Si accompagna a tutti i tipi di piatti.

### **Sale marino di Trapani**

Dalle saline di Trapani, tra le saline italiane più famose nel mondo, Bembo seleziona il Fior di Sale e i Cristalli di Sale di Trapani. Raccolto lungo le coste della Sicilia il sale di Trapani è un prodotto 100 per cento made in Italy, dalla vivace sapidità, ricco di magnesio e potassio ma povero di sodio.

### **Sale affumicato danese**

Sale affumicato, secondo la tradizionale ricetta danese, su fumo di legno di quercia e olmo rosso. Piccoli cristalli di color albicocca intenso e un gusto unico per accompagnare una vasta gamma di piatti: da provare sulla pasta alla carbonara, nelle zuppe, su uova e frittate. Un pizzico di questo sale su salmone, trota, aringa, conferisce il caratteristico aroma di affumicatura.



### **Sale vichingo**

Leggermente piccante, la miscela è quella dell'antica cucina dei vichinghi del Nord Europa: sale affumicato, cipolla e un mix di spezie che soddisfa sia il gusto sia l'olfatto. Indicato su piatti semplici, come omelette, soufflé, zuppe di legumi, verdure e formaggi al gratin, pollo, patate al forno.

Giada Rusmini

### **AZIENDE DISTRIBUTRICI**

UOP

Corso Susa, 299/B

Rivoli (To)

Tel. 011 9550483

[www.salidalmondo.it](http://www.salidalmondo.it)

Pepper Style by Bisetti

Via Nichini, 11

Pettenasco (No)

Tel. 0323 89116

[www.bisetti.com](http://www.bisetti.com)

Bembo

Via Dei Novaj, 1

Cardano Al Campo (Va)

Tel. 0331 734200

[www.bembo.it](http://www.bembo.it)