

Dal formaggio al cioccolato: dove il gusto ha bisogno di sale

di GIACOMO A. DENTE

ROMA - Un pizzico di sale e mille percorsi da scoprire, lungo un itinerario che tocca la gola e l'economia, l'antropologia e il turismo, la medicina e la storia. Va in onda tutto questo a Napoli dove, da oggi fino a domenica nei suggestivi spazi della Mostra d'Oltremare, si svolgerà SaltExpò (www.saltexpo.com), la prima e la più grande manifestazione-fiera internazionale interamente dedicata al sale, con la partecipazione, fra gli altri, di Stefano Bonilli, direttore e fondatore del Gambero Rosso, del presidente di Legambiente Roberto Della Seta e del presidente del Wwf Fulco Pratesi.

Kermesse e cultura, mercati e alta gastronomia saranno gli ingredienti della manifestazione. Nella Piazza Salata ci saranno i prodotti gastronomici legati al sale: conserve, salse, salumi, formaggi stagionati, ma anche curiosità (come la pralina del maestro piemontese Guido Gobino ripiena di una crema di cioccolato olio e sale), o come i formaggi naturalmente salati dell'Isola di Pag in Croazia o il celebre agnello presalé della Bretagna, le cui carni assumono un sapore speciale a causa delle erbe che brucia al ritirarsi della marea, impregnate quindi di sal marino. E ci saranno ovviamente i Sali delle saline e delle miniere del mondo, dal candido di Cervia, al grigio di Camargue, dal nero di Cipro, al rosso delle Hawaii, compreso il rosa Murray River australiano. Nel Salty Lab organizzato dal Gambero Rosso si sperimenteranno viaggi a tutto tondo lungo la frontiera del sapido: baccalà, pinzimonio, capperi, provolone, mozzarella per arrivare ai vini che "sanno di sale", come potrebbe essere un Marsala stravecchio. I barman dell'Aibes faranno invece gustare cocktail celebri o appena costruiti dove il sale è protagonista, come nel classico Margarita.

Grande interesse poi per l'Accademia del Sale, dove alcuni tra i guru della cucina moderna come Moreno Cedroni, Heinz

Beck, Gemaro Esposito analizzeranno le nuove frontiere del sapor salato. Un panorama di grande interesse che va dall'impiego di salamoie e marinature, alla scelta di acqua di ostriche o "premitura" di pesci di scoglio per esaltare i sapori del piatto (da non perdere il volume Sale. Un pizzico non vale l'altro di Stefania Barzini e Fabio Fassone - Gambero Rosso, 24 euro, per imparare un giusto uso in cucina di questa "base"). Nella stessa occasione il Touring Club presenterà un suo affascinante volume L'Italia del Sale, un grande viaggio nel mondo delle nostre saline. La parte più strettamente culturale della manifestazione si occuperà di medicina, scienza (infiniti sono gli impieghi del sale in questo campo), di industria, di psicoanalisi e di letteratura.

SALE E DINTORNI

93%

la produzione mondiale di sale dedicata a scopi non alimentari (vernici, tessitura, industria medica)

Gli alimenti in cui è più presente il sale:

- ostriche
- formaggi stagionati
- salumi

I tipi di sale più diffusi:

- dal mare (per affioramento)
- di miniera

I Sali colorati:

- rosso Hawaii
- rosa dell'Himalaya,
- rosa Murray River Australia;
- nero di Cipro

Nella storia:

il sale precede il frigorifero per la conservazione degli alimenti

In cucina:

marinature e salamoie

La ricetta più classica:

pesce in crosta di sale

