



q.b. SI FA PRESTO A

DIRE SALE

Dato quasi per scontato, è l'ultimo degli ingredienti di una ricetta, sale q.b, quanto basta; se troppo o troppo poco può rovinare un piatto, quanto ne occorre davvero, ma soprattutto quale, e non parlo della differenza tra fino e grosso. Gli intenditori sono attenti alla provenienza, al gusto, alla mescolanza con alghe, argilla, rocce vulcaniche, addirittura all'affumicatura.

Il sale si degusta come i vini e si abbina come i vini, gli abbinamenti vengono fatti per affinità ma anche per contrasto: vi darò qualche indicazione per aiutarvi a scegliere.

ALAEA: è l'argilla vulcanica delle Hawaii a dare la caratteristica sfumatura rossa a questo sale, durante l'evaporazione l'argilla si mescola al sale arricchendolo di ossido di ferro e conferendogli un retrogusto ferroso. E' adatto a carni grigliate e arrosto.

HIWA KAI: hawaiano nero (ma se ne trova anche a Cipro),in fase di essiccazione viene mescolato a lava vulcanica e carbone attivo, ha un sapore solforico, proprietà disintossicanti e digestive e adatto per carni bianche e pesce.

KALA NAMAK :origine indiana, proviene da rocce vulcaniche, un colore dal viola al grigio e aroma di pepe. Indicato per i bruciori di stomaco è utilizzato per frittture, zuppe e macedonia di frutta.

YAKIMA: è un sale affumicato della valle omonima negli USA, trae il gusto dal legno degli alberi del melo. Gustatelo con pesce, molluschi, carni bianche e barbecue.

SALISH: anche questo è affumicato, zona del nord-ovest USA, ottimo su insalate, bistecche e salmone alla griglia.

DURANGO:fiocchi di sale affumicato del Pacifico, il legno di noce lo rende sublime con carne rossa e pollame.

HIMALAYANO: è senza dubbio il sale rosa più conosciuto, ha proprietà curative contro insonnia, tensioni muscolari, problemi respiratori. Va bene

con tutti i piatti, e se voleste stupire i vostri ospiti, dovrete grattugiarne i cristalli, talvolta grandi anche 5 cm, direttamente a tavola.

MURRAY RIVER: questo è il rosa australiano, il suo colore è dovuto alla presenza di alghe pesca nei bacini del fiume omonimo. Va benissimo con arrosti, piatti al forno, ma è perfetto con pesce crudo.

FLEU DE SEL DE CAMARGUE: è il " caviale del mare ", raro e prezioso è adatto a tutti gli utilizzi.

SALE BLU: arriva dalle miniere dell'Iran, è rarissimo, la silvinite gli conferisce il colore particolare e lascia un gradevole sapore speziato.

Sono tutti sali naturali, privi di additivi, ricchi di minerali e oligoelementi, ferro, iodio, magnesio, con gusti insoliti e spiccati. Fra le ultime novità un sale dolce-salato alla vaniglia polinesiana: non vi resta che provare....

