

> i sali di Moreno Cedroni



focchi di sale di Cipro >



< sale rosa dell'Himalaya



focchi di sale di Cipro >



Il sale mi intriga più che mai, per le sue applicazioni dal mondo salato al mondo dolce, per le sue differenti tipologie, per i suoi differenti colori, per le sue differenti consistenze. Mi intriga sapere che un tempo, dove non c'era, il sale veniva scambiato con l'equivalente del suo peso in oro. Pensare del suo utilizzo in cucina è riduttivo, serve anche per conservare, per raffreddare, per medicare e anche talvolta per pregare ed anche per altre 1000 cose!

Come qualche anno fa nel vino si parlava di bianco e rosso e poi nel corso degli anni si è vista l'evoluzione, lo stesso sarà per il sale, da fino o grosso si passerà a valutarne le tantissime sfumature.

Il sale che non deve solo dare sapidità ma anche un croccante, un'emozione, deve farsi ricordare quel piccolo fiocco. Con tutto questo materiale ecco che la nostra fantasia da cuochi inizia a lavorare per trovare curiosi abbinamenti. L'assurdo se volete è che in un periodo dove si mangia sempre meno salato e sempre più naturale si parla molto e c'è molta attenzione verso i Sali, segno che questo ingrediente è parte integrante delle buone diete e del buon mangiare. Il sale, come le spezie vanno però dosati alla perfezione, perché fino a che sono in equilibrio con le sensazioni a tendenza dolce dell'alimento risultano piacevoli, poi se si abusa ecco che la sapidità prende il sopravvento e diventa invadente iniziando ad asciugare le papille gustative, consiglio per i dosaggi del sale e comunque di ingredienti molto "sensibili", l'utilizzo di una bilancia con i decimali del grammo.

Divertiamoci in questo mare di sale, pensando - visto che siamo in un periodo in cui oltre al sale si parla anche di lavori usuranti - al lavoro manuale dei salinari, che sicuramente non ha prezzo.