



BUONGUSTAI, A NOI I SALI

DI SARA PORRO

Cattive notizie per quelli (pochi) che ancora credono nel progresso: nell'antichità il sale era così prezioso che i legionari romani erano stipendiati con esso (da dove, è chiaro, «salario»), poi è diventato una commodity senza costo, oggi invece sono di gran moda i sali gourmet. Il più caro della partita, l'Amethyst Bamboo 9x coreano, arriva a costare 500 dollari al kg; al cambio attuale una somma da capogiro (altroché «portatemi i sali!»). Molti non valgono l'investimento: è il caso del celebre sale rosa dell'Himalaya, star di Instagram: il quale, oltreché privo delle proprietà benefiche che gli vengono attribuite, proviene da aree lontane del Punjab (si vede che non suonava altrettanto bene). Certo, i sali a fiocchi come il Maldon o il Fleur de Sel della Camargue sono ottimi da aggiungere come tocco finale sui piatti: piccole esplosioni di sapidità localizzate. Per rimanere autarchici, anche il sale di Cervia è eccellente. Volendo, per uso esterno: le Terme di Cervia hanno da poco inaugurato una «terrazza del sale», dove ci si rilassa immersi – anzi sospesi, grazie alla concentrazione salina – in piscina, cullati da Dj set.