

ALTO ADIGE (13)

CONSERVE (57)

ESTATE (62)

EXPO 2015 (40)

GELATO (25)

VEDI TUTTI



Home | News | In primo piano

Sapore di Sale

13/09/2015 Sandra Longinotti

Sale sì, ma quale? Se una quindicina d'anni fa la differenza era principalmente fra grosso e fino, adesso che è considerato un ingrediente importante l'offerta è molto varia e rende tutti più esigenti, così si può scegliere fra aromi e sapori molto diversi a seconda della salina di raccolta, o dell'aromatizzazione.

Non si chiede più "il" sale ma "quel" sale: proprio quello che si abbina particolarmente bene a un certo piatto, e **averne in casa più di un tipo** – sia naturale che aromatizzato – per molti è diventata un'esigenza e un piacere, quello di sperimentare nuovi abbinamenti col cibo, **non solo di sapore ma anche consistenza**. Quindi sale grosso, fine, fior di sale, fiocchi, cristalli... il sale ha **molte forme** o le acquisisce: da anni si trova anche pressato in comodissime **pastiglie** per salare l'acqua e in **lastre o mattonelle** per servire o cuocere il cibo in tavola – naturalmente senza grassi – e l'estetica è così semplice da integrarsi benissimo con qualsiasi mise en place.

Last but not least: **in Italia la raccolta del sale marino si effettua indicativamente da maggio a settembre**, se passate da una salina questo è il momento migliore per fare la vostra scorta, se invece lo comprate in negozio accertatevi di acquistare il nuovo raccolto.

Pastiglie

Le pastiglie di sale marino di Trapani sono comodissime per salare l'acqua: ne basta una ogni litro, così non si sbaglia mai.

Galateo & Friends

