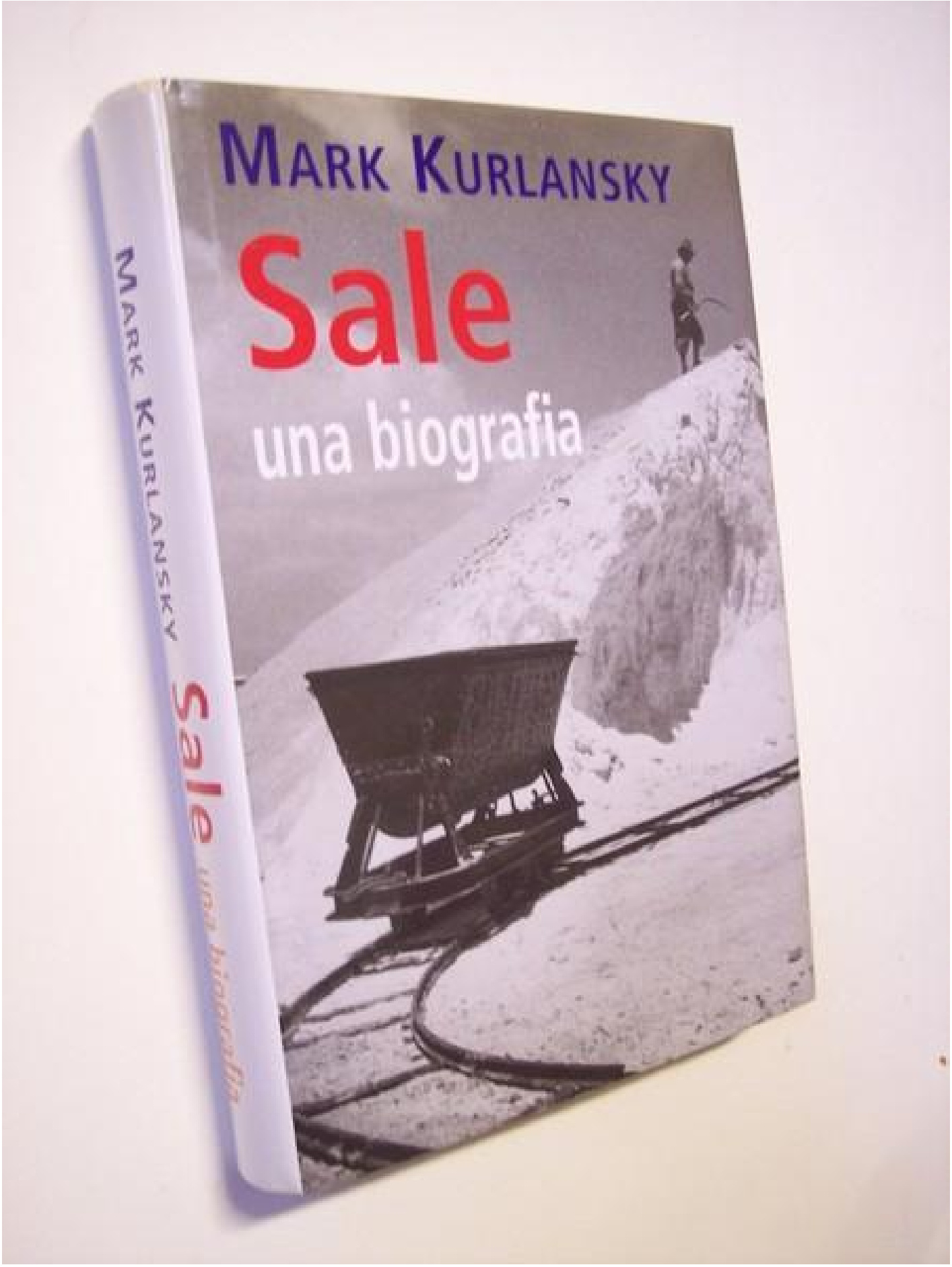
DOPPIOZERO

Ma che cosâ??Ã¨ il sale?

Marco Belpoliti
9 Agosto 2017

Condire con il sale Ã¨ lâ??antefatto di ogni preparazione culinaria, cosÃ¬ scrive il chimico francese Pierre Laszlo in un libro dedicato a questo fondamentale alimento. In tavola il sale non manca mai, e come potrebbe essere diversamente? Un adulto contiene circa 250 grammi di questa sostanza, quanto ne puÃ² riempire tre o quattro saliere, per quanto poi lo si perda di continuo attraverso sudore e urina. Ne servono da 300 grammi a 7 kg lâ??anno a testa, a seconda della zona del Pianeta in cui si vive. Ragione per cui ne abbiamo assoluto bisogno. Basta entrare in un negozio di alimentari ed Ã¨ lÃ¬, a disposizione. Costa poco, ma fino a cento anni fa era un bene prezioso, uno dei piÃ¹ ricercati.

Era cosÃ¬ importante che nel Libro dei Numeri il rapporto con Dio Ã¨ definito un â??patto di saleâ?•. Sembra che giÃ nel 6000 a.C. in Cina si raccogliesse il sale dalle acque evaporate dei laghi; gli abitanti dei villaggi limitrofi facevano incetta dei cristalli quadrati sulla superficie dellâ??acqua. Il piÃ¹ antico documento cinese in cui si parla della produzione del sale data 800 a.C., lâ??epoca della dinastia Xia; si bolliva acqua salata in contenitori di ferro, metodo che i romani utilizzeranno solo 200 anni dopo. Il sale Ã¨ un composto chimico, il risultato della reazione di un acido con una base; quando il sodio, metallo instabile, reagisce con un gas venefico, il cloro, diventa lâ??alimento base della nostra cucina: il cloruro di sodio, il cui simbolo chimico Ã¨ NaCl; appartiene allâ??unica famiglia di minerali che noi possiamo mangiare. Sono diversi i sali che possiamo ingerire, anzi dobbiamo (cloruro di magnesio, cloruro di potassio), ma questo Ã¨ quello il cui gusto, al contatto con le nostre papille gustative, ci appare salato.


MARK KURLANSKY
Sale
una biografia
MARK KURLANSKY
Sale una biografia

Il cloruro Ã¨ decisivo per digerire e per respirare; senza il sodio, che il nostro corpo non riesce a produrre, non si riuscirebbe a trasportarvi le sostanze nutritive e lâ??ossigeno, niente impulsi nervosi o movimenti muscolari, compresi quelli del cuore. Per questo la ricerca del sale Ã¨ sempre stata fondamentale. La civiltÃ Ã¨ cresciuta intorno alla sua produzione, trasporto e commercio. Il sale Ã¨ stato nel corso degli ultimi 5000 anni legato al potere e al suo esercizio. Senza di lui probabilmente ci saremmo estinti. Per fortuna i luoghi dove si puÃ² produrlo o estrarlo sono tanti, dal mare alle miniere di salgemma, anche se le tecniche per farlo hanno richiesto una messa a punto lenta e progressiva. Gli egizi sono stati dei grandi â??coltivatoriâ?• di sale. Lo ottenevano facendo evaporare lâ??acqua del mare nel delta del Nilo; poi hanno creato delle vere e proprie saline. In Asia, in Europa e nelle Americhe, luoghi dove il sale veniva prodotto e raffinato, il trasporto era per via dâ??acqua: fiumi, laghi, mare.

Nel Sahara, da cui Ã¨ sempre venuto un sale molto ricercato, il trasporto era, ed Ã¨ ancora oggi, per via di terra, prima con i carri trainati dai buoi, quindi con i cammelli, 1000 anni dopo che erano stati addomesticati in Medio Oriente. Durante il Medioevo, raccontano le cronache del tempo, carovane di 40.000 cammelli trasportavano il sale da Taoudenni a TimbuctÃ¹: 700 chilometri percorsi in un mese. Senza il commercio del sale non ci sarebbero le ricche moschee delle cittÃ orientali e i palazzi fatati di Venezia, non esisterebbero le architetture sfarzose dellâ??Olanda e dei paesi del Nord, perchÃ© il sale Ã¨ stata fonte di grande ricchezza: era una moneta.

Unâ??antropologa, Mary Douglas, ha scritto che â??i beni sono i garanti delle relazioni sociali che contribuiscono a instaurareâ?•. Intorno al sale si sono costruiti miti, hanno prosperato religioni, dinastie, classi sociali, oltre che mestieri e innumerevoli attivitÃ commerciali. I beni di consumo, tutti senza esclusione alcuna, costituiscono infatti una forma di comunicazione, dal momento che si prestano al baratto e allo scambio. Si puÃ² ben dire che il sale ha determinato le forme di governo. Un illustre botanico tedesco, Matthais Jacon Schleiden, nel 1875 ha pubblicato un libro, *Das Salz*, in cui sosteneva il nesso stretto tra le tasse sul sale e la tirannie. Il sale Ã¨ stato inoltre decisivo per la conservazione del cibo, dal formaggio al merluzzo, dalle aringhe al maiale. Varie civiltÃ si sono edificate e hanno prosperato su questo alimento.

Mark Kurlansky, che ha scritto un libro sulla storia del merluzzo e poi uno sul sale, *Sale. Una biografia*, ricorda come la pesca dellâ??aringa e la sua salatura abbiano determinato lâ??irresistibile ascesa dei Paesi atlantici, che ne controllavano il commercio, a svantaggio delle cittÃ meridionali quali Genova e Venezia. La storia dellâ??economia Ã¨ strettamente collegata alla storia degli alimenti e soprattutto alle tecniche di conservazione dei cibi, almeno fino allâ??Ottocento, cosÃ¬ che i conflitti per il controllo del sale, principale strumento di conservazione, punteggiano lâ??intera storia della civiltÃ umana. Allâ??inizio, come suo â??fratelloâ?•, lo zucchero, il sale Ã¨ stato considerato una medicina; cosÃ¬ almeno presso i Maya, creatori di saline nel 1000 a. C. Non sono solo gli uomini ad avere bisogno di sale, ma anche gli animali, il bestiame in particolare. Oggi il dibattito sullâ??utilizzo del sale Ã¨ aperto: fa male o fa bene? La discussione continua. Ma intanto il consumo del sale Ã¨ diminuito in tutto il mondo.

Lâ??europeo del XX secolo ha consumato la metÃ del sale dei suoi predecessori di cento anni prima. Si continuano a salare merluzzi, salcicce, aringhe, prosciutti, olive, verdure in salamoia, anatra e oca, tuttavia le nuove tecnologie della conservazione dei cibi lâ??hanno reso meno necessario. Il primo colpo lâ??ha dato un cuoco parigino, Nicolas Appert, che ha inventato allâ??inizio dellâ??Ottocento un metodo per conservare il cibo in barattoli: carne di bue e verdure sotto vetro. Sempre nellâ??Ottocento arrivano le tecnologie del freddo. Nel 1925 un newyorkese eccentrico, Clarence Birdseye, inventa il congelamento rapido applicato al

pesce: sempre disponibile e fresco senza salarlo. Il prezzo del sale crolla. E pensare che proprio intorno al rifiuto della tassa sul sale nel 1930 Gandhi ha costruito la lotta per lâ??indipendenza dellâ??India. Alla fine resta un mistero che ancora nessun studioso ha risolto: perchÃ© il mare, da cui traiamo gran parte del sale â?? vedi le magnifiche e antiche saline di Trapani â?? Ã¨ salato? Non si sa. GiÃ lâ??esistenza degli oceani sulla Terra Ã¨ misteriosa: collisione di comete che lâ??avrebbero arricchita dâ??acqua o decomposizione delle rocce di silicato con conseguente produzione dâ??acqua? Alcuni sostengono che il sale derivi dallâ??erosione provocata dai fiumi e dallâ??evaporazione. Risposta non câ??Ã¨. Quello che Ã¨ sicuro che nel cosmo sodio e cloro dovrebbero essere ben presenti e abbondanti. Sale dappertutto.

Cosa leggere per saperne di piÃ¹

Mark Kurlansky, collaboratore di varie testate americane ha scritto una vera e propria storia del sale, *Sale. Una biografia* (Rizzoli), che anche un racconto storico dellâ??alimento; il chimico Pierre Laszlo Ã¨ autore di *Storia del sale* (Donzelli) con un taglio scientifico originale; si segnalano tra i numerosi libri dedicati allâ??alimento: J.-F. Bergier, *Une histoire du sel* (Office du Livre), N. Le Foll, *Le sel* (Edition du ChÃªne), S.A.M. Adshead, *Salt and Civilization* (St. Martin Press).

Questo articolo Ã¨ apparso in forma piÃ¹ breve su â??La Repubblicaâ?•, che ringraziamo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã¨ grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO