

# SALE - UNA STORIA DEL MONDO



AUTORE **Mark Kurlansky**

TRADUZIONE DI Stefano Spila

GENERE Saggio Storia

Gastronomia

EDITORE Nutrimenti 2023

ARTICOLO DI Valerio Calzolaio

*Acquistalo su Libreria Universitaria*

*Acquistalo su Amazon*

Il sale è un componente indispensabile per il funzionamento delle cellule. Senza sale e senza acqua (di per loro fattori abiotici), le cellule non potrebbero nutrirsi e morirebbero per disidratazione, tutti i fattori biotici ne dipendono. Forse nasce anche da questa consapevolezza, prima implicita poi consapevole poi scientifica, una certa ossessione umana per il sale quella di cui parlò nel 1912 lo psicologo junghiano Jones (che lui considerava irrazionale e inconsciamente sessuale). Esistono molti sali, alcuni dei quali sono commestibili e spesso si trovano insieme. Sono noti innumerevoli usi umani dei sali. L'industria moderna ne può vantare ben quattordicimila, tra cui la produzione di farmaci e parafarmaci, lo scioglimento del ghiaccio lungo le strade d'inverno, la concimazione dei campi, la fabbricazione di sapone, l'addolcimento delle acque dure e la tintura dei tessuti. "Sale" è anche un termine chimico che indica una sostanza ricavata dalla reazione di un acido con una base. Soprattutto, il sale "conserva", per millenni è stato il mezzo principale per proteggere gli alimenti dal decadimento e impedire la decomposizione, è stato spesso associato alla ricchezza di una comunità e ha assunto fra i popoli ulteriori significati culturali e religiosi. Ormai lo possiamo confermare: il sale è un elemento potente e talvolta pericoloso (innanzitutto per la nostra salute) che deve essere maneggiato con cura. La quantità consigliata varia, tuttavia, a seconda del clima e del meteo esterni, del lavoro e delle attività giornaliere di ciascuno. Vero è che oggi la maggior parte delle persone sceglie di mangiare molto più sale del necessario. Approfondiamone la conoscenza e adattiamo il sale alle nostre esistenze...



Il grande giornalista girovago e divulgatore statunitense Mark Kurlansky (Hartford, Connecticut, 1948) ormai vive fisso a Manhattan e ha pubblicato decine di documentati volumi su argomenti vari, scientifici (dalle isole al pesce), geografici (dai Caraibi a Cuba), letterari (da Hemingway al baseball) e alimentari (dal merluzzo alla cipolla, a breve sugli astici). Uno dei primi saggi fu dedicato nel 2002 al sale e viene ora utilmente tradotto in italiano. Il punto di partenza è antropologico e storico: le tribù di cacciatori non raccoglievano né commerciavano il sale, mentre le tribù agricole lo facevano. Inoltre, anche gli animali avevano (e hanno) bisogno di sale, il crescente allevamento del bestiame ne ha aumentato la necessaria disponibilità. Così la ricerca del sale è stata una sfida ingegneristica e trasportistica per i *sapiens* da migliaia

di anni. Stabilire il vero valore del sale, uno dei beni più accessibili della terra, non è mai stato facile, tanto più con la forte contrapposizione fra coloro che cercano di evitarlo più possibile e coloro che non possono fare a meno di accrescerne l'aggiunta. La narrazione briosa è strutturata in tre parti (cadaveri e salse dal gusto pungente; lo scintillio delle stringhe e il profumo della conquista; il matrimonio perfetto del sodio) e in ventisei capitoli che affrontano un po' tutti gli aspetti e i nessi di una storia davvero mondiale del sale (da cui il titolo). Gli apparati finali riguardano la bibliografia (non aggiornata) e l'opportuno indice analitico di argomenti, luoghi, popoli, persone.