Il sale della vita, e la sua storia

Percorsi La storia del sale, dallo stato originale all'arrivo sulla nostra tavola, con tutti i rischi e i piaceri che il suo consumo comporta

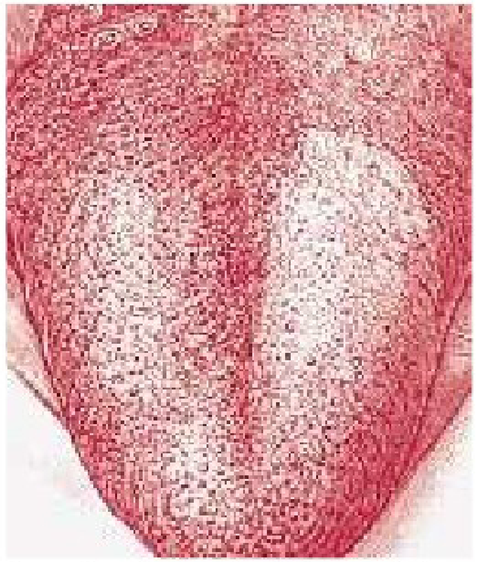
Marco Horat

C'era una volta nel Canton Vaud un pastore che ogni giorno portava le sue caprette al pascolo; le vedeva sempre bere a una piccola sorgente, e la cosa lo incuriosì. Un bel giorno decise di provare anche lui quella buona acqua, ma assaggiatala scoprì con sua grande sorpresa che si trattava di acqua salata. Eravamo nel XV secolo e fu da allora che si cominciarono a sfruttare i giacimenti di sale di Bex. Nella regione sono stati scavati nei secoli innumerevoli cunicoli e gallerie che continuano a fornire quello che a ragione viene chiamato «oro bianco». Ma gli esperti affermano che ce ne sarà ancora per poco; come il petrolio anche il sale sotterraneo, che non dimentichiamo è comunque di origine marina, non è inesauribile e se si vuole continuare nella tradizione bisognerà indagare altre zone circostanti. In Svizzera esistono due grandi produttori: i vodesi che hanno il monopolio della distribuzione sul territorio del loro cantone e i basilesi, che grazie alle saline del Reno, coprono il fabbisogno di sale del resto del paese. Entrambi versano in tasse allo stato circa la metà del prezzo di vendita, perché il sale in tutto il mondo è sempre stato trattato in regime di monopolio e soggetto a imposte; in Svizzera dal 1700. Chi controllava il commercio del sale deteneva anche il potere economico e quindi quello politico. Elemento fondamentale un tempo per il trasporto e la conservazione degli alimenti – pensiamo alla famosa Via del sale e alla fortuna di una città come Salzburg cominciata nell'VIII secolo con l'estrazione del salgemma dalle montagne circostanti – il sale lo è oggi più che mai per tutta l'industria alimentare che i maligni affermano venga usato per alterare i sapori e indurre al consumo di bevande.

Di sale viviamo (serve al cervello e al sistema nervoso)… ma pure abusiamo. Ce lo dice l'Ufficio federale della salute pubblica e l'Oms: consumiamo circa 10 grammi di sale quando la quantità accettabile sarebbe circa la metà e il fabbisogno per sopravvivere di 2 soli grammi al giorno. Conseguenze? Ipertensione arteriosa e malattie cardiovascolari dopo i 50 anni, delle quali soffre la metà della popolazione. Non uno scherzo insomma. Era quindi necessario correre ai ripari e promuovere una campagna di sensibilizzazione. Cosa di meglio allora che organizzare una bella mostra interattiva, hanno pensato alcuni responsabili del Chuv di Losanna dopo aver condotto uno studio sull'argomento nel 2011, coinvolgendo la Fondazione Claude Verdan e l'annesso Musée de la main che si trovano accanto alle strutture ospedaliere della città. Detto fatto: la mostra, intitolata semplicemente ma significativamente *SEL* segue lo stile espositivo del museo: affronta gli argomenti in maniera differenziata e coinvolgente per il pubblico, facendo leva su tutti i sensi del visitatore e mettendo in discussione certezze e pregiudizi. Pur sfiorando soltanto approcci che potevano arricchire ulteriormente il discorso, da quello importante dell'archeologia a quello etnografico e linguistico (in italiano penso ad espressioni quali: mettere il sale sulla coda o pagare una fattura salata ecc), la mostra accompagna il visitatore curioso attraverso la vita del sale partendo dal ritrovamento allo stato naturale, all'estrazione e alla sua trasformazione in alimento e in componente di innumerevoli prodotti, fino all'utilizzo nella nostra vita di tutti i giorni. Con relative implicazioni non sempre positive.

Percorrendo le sale della mostra (sostenuta dal Percento culturale Migros) veniamo a scoprire cose sicuramente poco conosciute dal punto di vista storico, chimico e geologico, medico e culturale, ma abbiamo anche la possibilità di verificare se la nostra alimentazione è più o meno sana. Per esempio cliccando su una serie di immagini che ritraggono alimenti che consumiamo tutti i giorni al fine di conteggiare quanto sale ci mettiamo in corpo. Lì vicino una scultura semovente firmata da Marc Wettstein, che ricorda un Tinguely d'annata, ci propone visivamente gli effetti del «troppo sale» nella nostra alimentazione: un cervello manda segnali per dire che l'organismo ha bisogno di liquidi ulteriori dato che le cellule perdono acqua; bisogna bere e quindi il cuore lavora con maggiore intensità mentre sale la pressione arteriosa, come pure i reni che devono smaltire il liquido… e via dicendo.

Molte curiosità vengono soddisfatte postazione dopo postazione, vetrina dopo vetrina: gli scimpanzé che hanno un regime a base di legumi e frutta non hanno alcuna carenza di sale; molti animali e molte piante hanno imparato a convivere con un ambiente tipo acqua di mare; i granelli bianchi nella saliera della nostra tavola che immaginiamo rotondi sono in effetti cubici se guardati al microscopio; delle 60 ricette di cucina che un artista ha chiesto alle nonne di tutto il mondo di illustrare in video, solo due non comportano l'uso del sale; i prodotti precotti sono i più micidiali mentre un semplice panino al prosciutto fornisce da solo la quantità di sale della quale abbiamo bisogno; non è vero che sulla lingua vi sono zone preposte a sentire sapori salati, dolci, amari o acidi poiché le papille gustative sono distribuite uniformemente su tutta la sua superficie. In una postazione è possibile porre a degli esperti tutte le domande possibili riguardanti il sale, come ad esempio se bisogna salare la carne prima o dopo la cottura oppure come è possibile rinunciare all'abuso di sale senza compromettere il gusto degli alimenti (risposta: usando spezie) e simili. Scopriamo anche che negli Usa c'è un «guru del sale» che lavora per un «Salt Institute» e che da anni rema controcorrente affermando che le raccomandazioni sull'uso moderato di sale nell'alimentazione sono ingiustificate. Che il sale sia universale o quasi lo dimostra una vetrinetta nella quale viene presentata la borsa di un contadino della Gruyère per conservare il sale da dare alle bestie sui pascoli, accanto a un pane di sale che i nomadi dei deserti africani si portano appresso per le stesse ragioni. Se infine siete alla ricerca di rarità potete acquistare un sale nero importato da Cipro che vi costerà 133 franchi al chilo, contro il franchetto che si spende per il nostro! Il suo sapore? Salato naturalmente, visto anche il prezzo.



La curiosa locandina della mostra in corso a Losanna.

Dove e quando

SEL, Losanna, Fondation Claude Verdan-Musée de la main. Orari: ma-ve 12.00-18.00; sa-do 11.00-18.00; lunedì chiuso. Fino al 5 gennaio 2014.