

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Sale in zucca

Marco Tajè · Thursday, May 28th, 2015

«*Maestra, come mai l'acqua del fiume è dolce e quella del mare salata?*». Forse oggi i nativi digitali non pongono più queste innocenti domande, ma una volta erano la ghiotta occasione che permetteva alle insegnanti di spiegare il ciclo dell'acqua: il sole scalda l'oceano, le goccioline di vapore salgono al cielo, il vento trasporta le nuvole...

Tutto per dire che la terra è ricca di sali minerali. Una grande fortuna per noi. Quando non esisteva il frigorifero si usava infatti il sale per conservare i cibi; basti pensare alle aringhe nel barile o al famoso baccalà, il merluzzo dei pescatori del nord Europa. In alcune zone della Russia era tradizione offrire all'ospite un pane salato, a dire un'accoglienza non fredda e scipita, ma ricca di calore e amicizia.

Da sempre in cucina fa la differenza. Senza questo dono prezioso anche il cuoco più esperto sarebbe in difficoltà nel valorizzare i sapori e al nostro palato tutto parrebbe quasi uguale. Certo ne occorre solo un pizzico. Sbagliando la dose si finisce per rovinare anche un cibo appetitoso e un piatto ben cucinato. Del resto ne basta poco per fare la differenza nella nostra testa, ma se uno non ha sale in zucca finisce per rovinarsi la vita.

Forse per questo un tempo nella liturgia del Battesimo il prete metteva un granello di sale in bocca al neonato. Era l'invito a cogliere i mille sapori di cui è composto il banchetto della vita dove non manca il dolce degli affetti e l'amarezza di quale lacrima; era l'augurio di coltivare la vera sapienza fuggendo sia la tronfia presunzione che la banale stupidità.

Non per niente i toscani, gran maestri della lingua italiana, usano la parola "sciocco" per indicare sia il cibo senza sapore che l'insipiente. Non per niente Gesù raccomanda ai suoi amici di essere il sale della terra, mettendoli in guardia dal rischio di retare insipidi e quindi di essere calpestati come inutile spazzatura.

Val la pena infine ricordare come persino nel vocabolario economico di alcune lingue moderne sia rimasta traccia significativa del valore di questo alimento. Basti pensare al termine 'salario' in italiano o al verbo inglese 'to sale'. Anche in questo caso è bene sottolineare che di soldi ne bastano pochi. In giusta misura sono preziosi per garantire una vita dignitosa e decorosa; troppi finiscono per diventare una potenza distruttiva che avvelena il banchetto della vita e spegne la gioia dei commensali.

don Fabio

Ricette per l'anima – 1. L'uovo

Ricette per l'anima – 2. La mela

Ricette per l'anima – 3. Il cavolo

This entry was posted on Thursday, May 28th, 2015 at 7:44 pm and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.