Medio: Revista / Pág. 108 a 109

Sección: la Vida gastronomia

Espacio: 770 cm^2

TIEMPO
20 de marzo de 2006

Audiencia: 301.000

Difusión: 71.000

Valor Publicitario: 13.081'58 €

Once propuestas

(1) Sal de la Camillane (Cervia, Italia). (2) Sal con especias orgánicas Halen Môn (Gales). (3) Sal Maldon (inglesa). (4) Sal negra Kala Namak (India). (5) Sal ahumada al roble Halen Môn (galesa). (6) Flor de sal D'Es Trenc (Mallorca). (7) Flor de sal D'Es Trenc hibiscus (Mallorca). (8) Cristales de sal pura Halen Môn (galesa). (9) Flor de sal D'Es Trenc de olivas negras (Mallorca). (10) Sal gris de Guérande (francesa). (11) Sal rosa del Himalaya (Nepal).

Paco Roncero
El chef de La Terraza del Casino y Chef de l'Avenir 2005 de la Academia Internacional de la Gastronomía elige una sal para cada plato. Alcalá, 15. Madrid. Tel.: 915 218 700.

SAL PARA GOURMETS

No todas las sales son iguales

La sal provocó guerras y salvó a la humanidad del hambre. Hoy es un instrumento para elevar el placer de la gastronomía.

Ana Marcos

Es lo último en sofisticación. La sal, el aderezo más universalmente utilizado, no siempre fue como la conocemos ahora. A principios del siglo XX constituyó una gran novedad la utilización de distintos productos químicos –silicato de calcio o carbonato de magnesio– para evitar su apelmazamiento; a esto se sumó un tratamiento mediante el que se obtenía la sal refinada: en pequeñas partículas y suelta. Ahora, el cloruro sódico sale a escena para convertirse en una de las grandes vedettes de la gastronomía. Eso sí, por su gran calidad, siempre hay que añadirlas a los platos en el momento de servir.

Maldon. La misma familia la elabora desde hace generaciones en el condado de Essex, al oeste de Inglaterra. Se añade en el último momento para disfrute del comensal ya que carece de tonos amargos.

Flor de Sal: Es una finísima película cristalizada que se retira con sumo cuidado mediante con una guadaña de madera. Se llama flor por su forma poliédrica. Su lugar de origen es Guérande (Bretaña francesa) y la playa D'Es Trenc, en Mallorca.

Rosa del Himalaya. Denominada así por su característico color rosa veteado. Se recolecta a los pies del Himalaya, donde fosilizó cuando aún el agua de los océanos poseía gran pureza. Riquísima en minerales y hierro, posee un sabor sutil.

Sal gris: De la Bretaña francesa, su color se debe a la acción de un alga –dunaliella salina– y las microscópicas partículas de arcilla que contiene. Es considerada por algunos la mejor del mundo.

Halen Môn: Procedente de las costas de Gales (Gran Bretaña), su elaboración data tan sólo de 1998. Es elaborada con sumo mimo, mediante un doble filtrado en arena de mejillones.

Negra: Sal de mesa muy utilizada en la India, donde se le atribuyen diversas utilidades terapéuticas. Posee un sabor intensamente mineral. No sala mucho.

Aromatizadas: Mezcladas con hierbas aromáticas o especias como pimienta, nuez moscada, albahaca, eneldo, azafrán... Están siendo muy utilizadas por cocineros como Arzak o Adrià.

Ahumadas. Se ahúma con distintas maderas (roble, cedro...) o hierbas aromáticas. En los países nórdicos y orientales se utilizan para conservar alimentos en salazón y para aderezar sus platos como si fueran especias. Presta un gusto muy original a las materias primas. ●