

Cucinare con l'acqua di mare

La blue economy dell'acqua alimentare



Secondo molti non ci sarebbe bisogno di sgranare gli occhi. L'abitudine di cucinare attraverso l'uso dell'acqua di mare affonderebbe le proprie radici nella tradizione gastronomica iberica e in generale negli usi e costumi dei paesi più a sud del mondo.

Un modo come un altro per sfruttare le risorse naturali a proprio vantaggio, riducendo la quantità di cloruro di sodio contenuta nei piatti e passando da una percentuale del 96% contenuta nel sale comune – secondo quanto affermato da Mediterranea azienda di Alicante che fornisce acqua di mare alimentare sul mercato - all'86% di quello invece presente nell'acqua di mare commercializzata.

LEGGI ANCHE: SALE? SÌ MA CON MODERAZIONE

Quest'ultima ovviamente va prima filtrata al fine di essere utilizzata per il consumo umano. E non bisogna pensare ad una cucina di tipo popolare che rimane nella tradizione ma non riesce mai a scalare la gerarchia dei ristoranti più 'in'. Infatti due degli chef iberici più conosciuti e tra i fautori di una cucina a chilometro zero come Ferràn Adrià e Quique Dacosta, hanno da qualche tempo inglobato la pratica tra le brigate interne delle proprie cucine.

Eppure la querelle è ancora aperta. Sia dal punto di vista della valutazione salutistica della pratica culinaria, sia dal punto di vista puramente gastronomico. Per il primo aspetto per esempio c'è chi sostiene che l'acqua di mare alimentare conterebbe comunque una percentuale di sodio sensibile e che quindi non sarebbe una vera e propria alternativa ad una cucina povera di sale ma saporita.

Per l'aspetto gastronomico invece ci si ritrova più d'accordo e l'idea di una cucina con acqua di mare per pesce, pizza e altri alimenti, si avvicina al concetto di purezza del gusto e naturalezza degli ingredienti; argomento molto seguito da cuochi professionisti e commensali. E l'Italia dove sta? Ben piazzata si direbbe, con un esperimento campano che non ha necessariamente a che fare con i prodotti ittici.

A Napoli il maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo di Eccellenze Campane ha da qualche mese brevettato una ricetta di pizza con impasto a base di acqua marina. Non quella proveniente dalle coste ovviamente, ma un prodotto microbiologicamente puro e prelevato in zone considerate ad hoc che rompe il tabù anche sul territorio nostrano.

LINK ARTICOLO: <http://www.lastampa.it/2016/02/01/societa/mare/focus/cucinare-con-lacqua-di-mare-IDEX77ALAE1ur0ajLi2y6H/pagina.html>