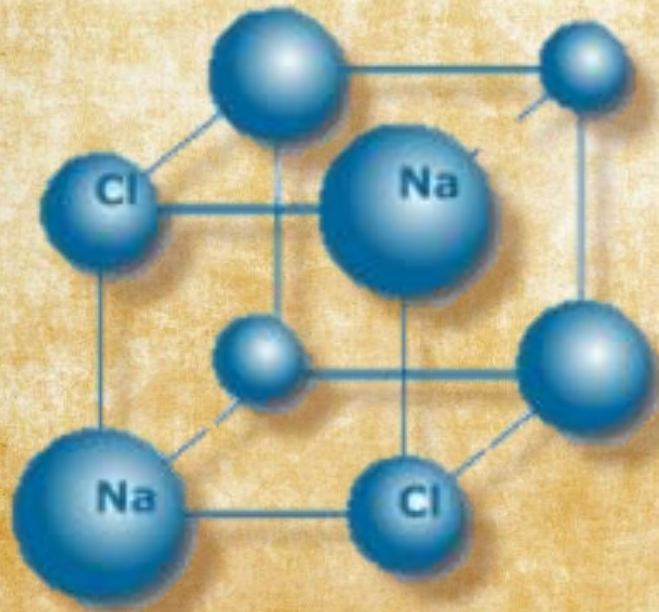


Sale e Spezie

*Un intrigante viaggio attraverso
la storia dell'umanità*

Cloruro di sodio



Sale ingerito

1/3



*aggiunta durante la
preparazione dei
pasti e a tavola*

*Sodio
discrezionale*

2/3



- sodio contenuto naturalmente negli
alimenti (10%)*
- sale aggiunto durante i processi di
trasformazione (90%)*

Sodio nascosto

Troppo sale fa male!



La storia del sale



Le origini



La salatura



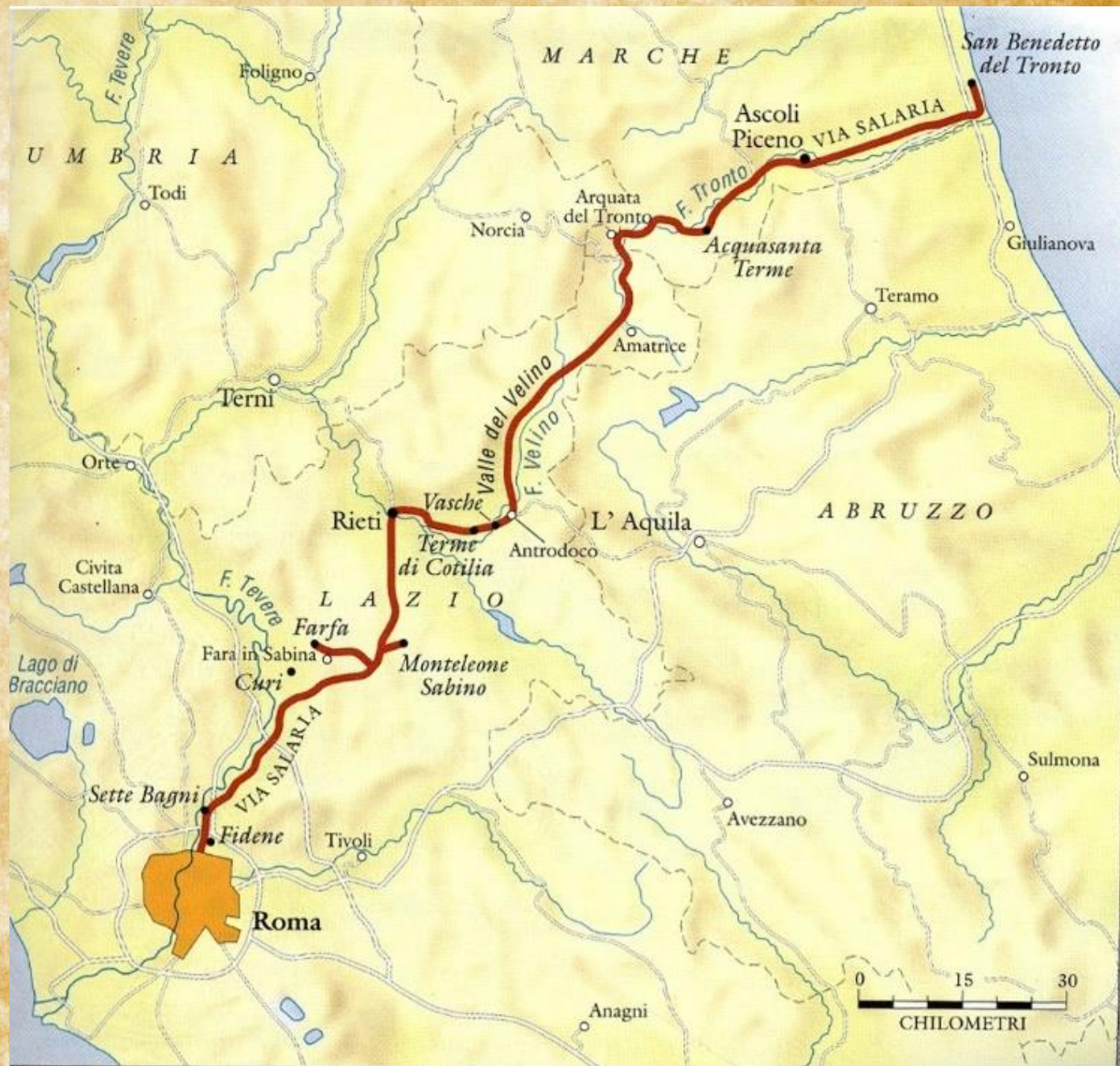
Il sale come insaporitore



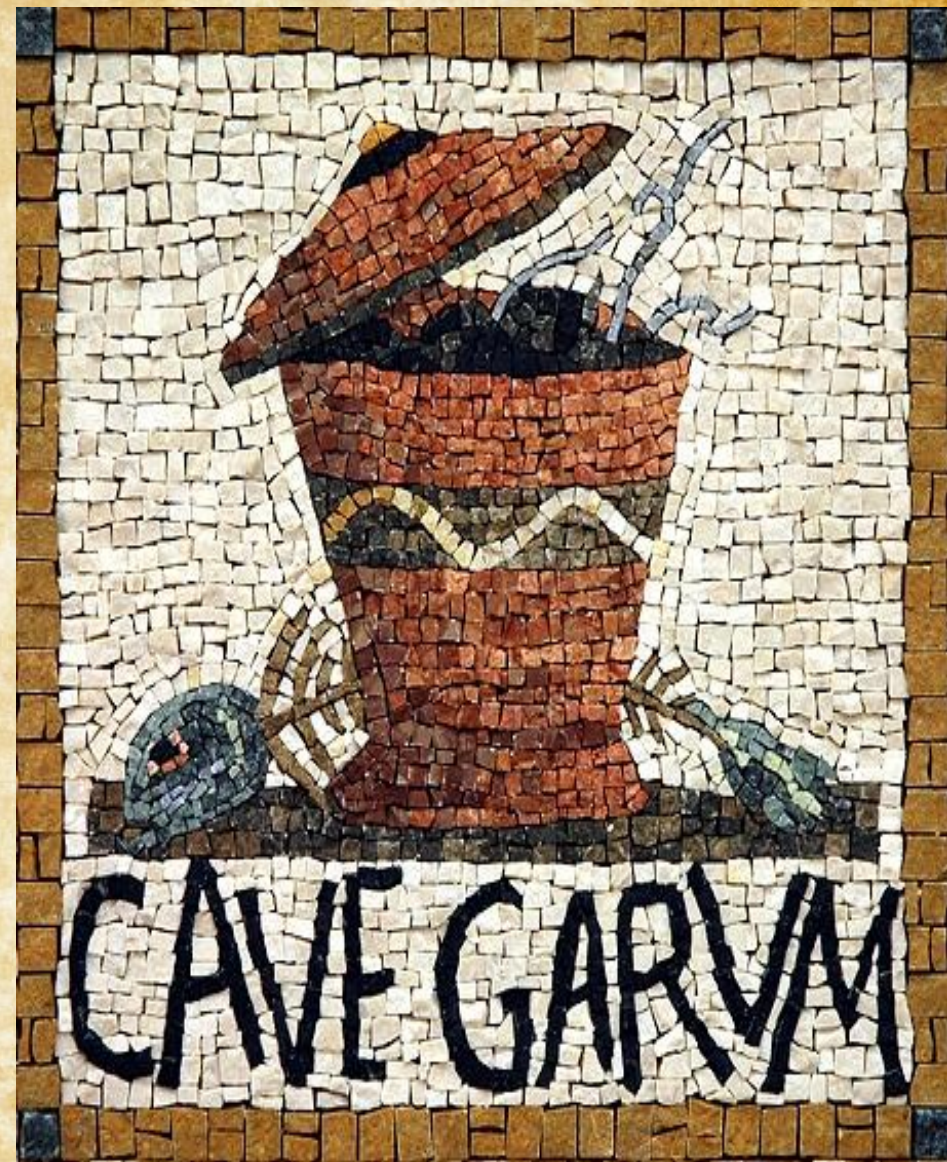
Il sale nelle prime grandi civiltà



La via Salaria



I Romani e il Garum



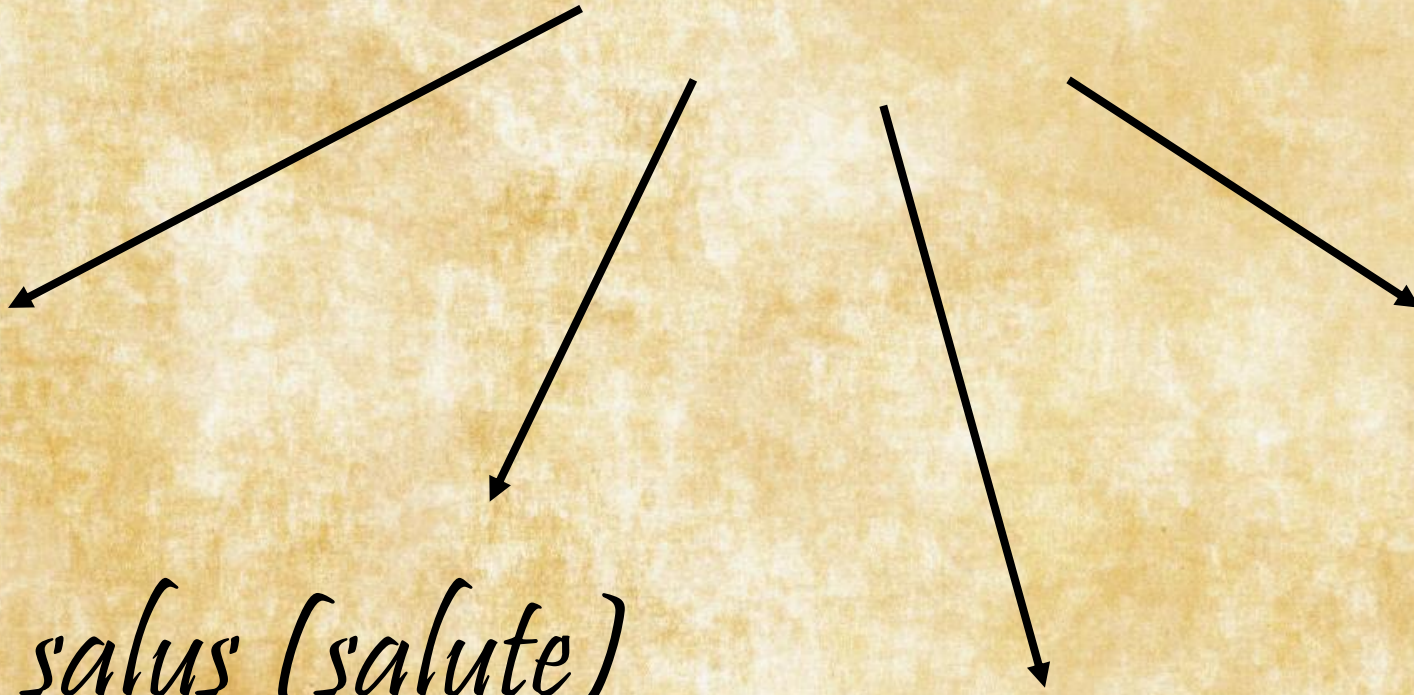
SAL

salve

salario

salus (salute)

salubritas (sanità)



Le tasse sul sale

- *In Francia: la «Gabella» fino al 1945*
- *In Italia:*

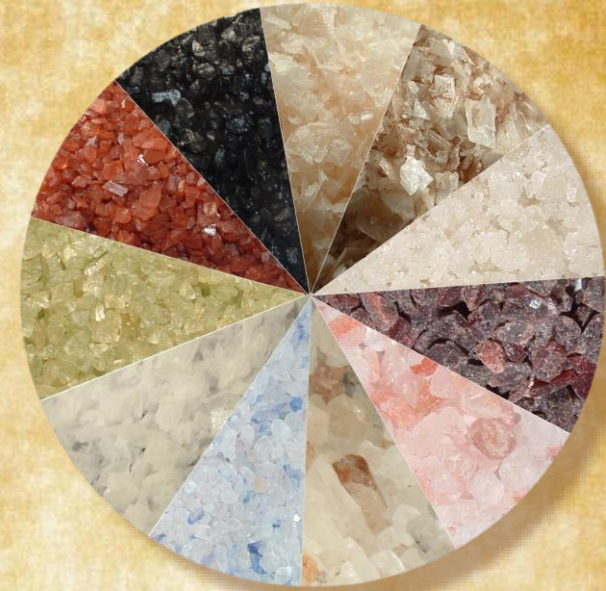


fino al 1975!

La marcia del sale



Il sale oggi



La storia delle spezie



Ma cosa sono
esattamente le
specie?

Cannella



Chiodi di garofano



Zafferano



Pepe



Le origini delle spezie

*Il faraone offre spezie e incenso
agli dei, Museo di Karnac*



La via delle spezie



Le spezie e i Romani



Le spezie e il Medioevo

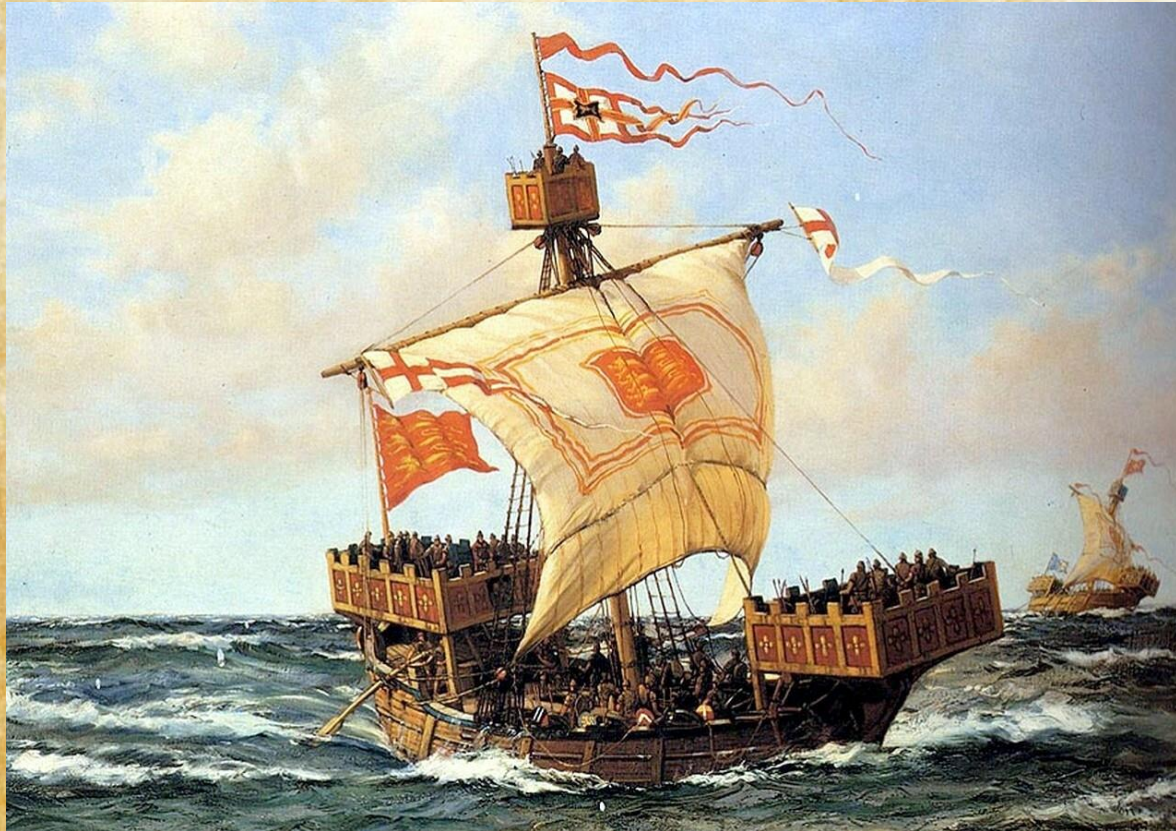




*I commerci
via mare*

Inizia così l'epoca
dei grandi
navigatori

Bartolomeo Diaz



Cristoforo Colombo



Vasco de Gama



Il declino delle spezie



Nuovi ingredienti in cucina



L'eccezione dell'Inghilterra



Kedgeree, un tipico piatto servito a colazione durante l'epoca vittoriana, a base di riso, piselli, cipolla, uova, pesce e spezie varie

Il curry in Inghilterra



Le spezie oggi: lo zafferano



Le spezie oggi: lo zenzero



*... ci scaldano
il cuore*

