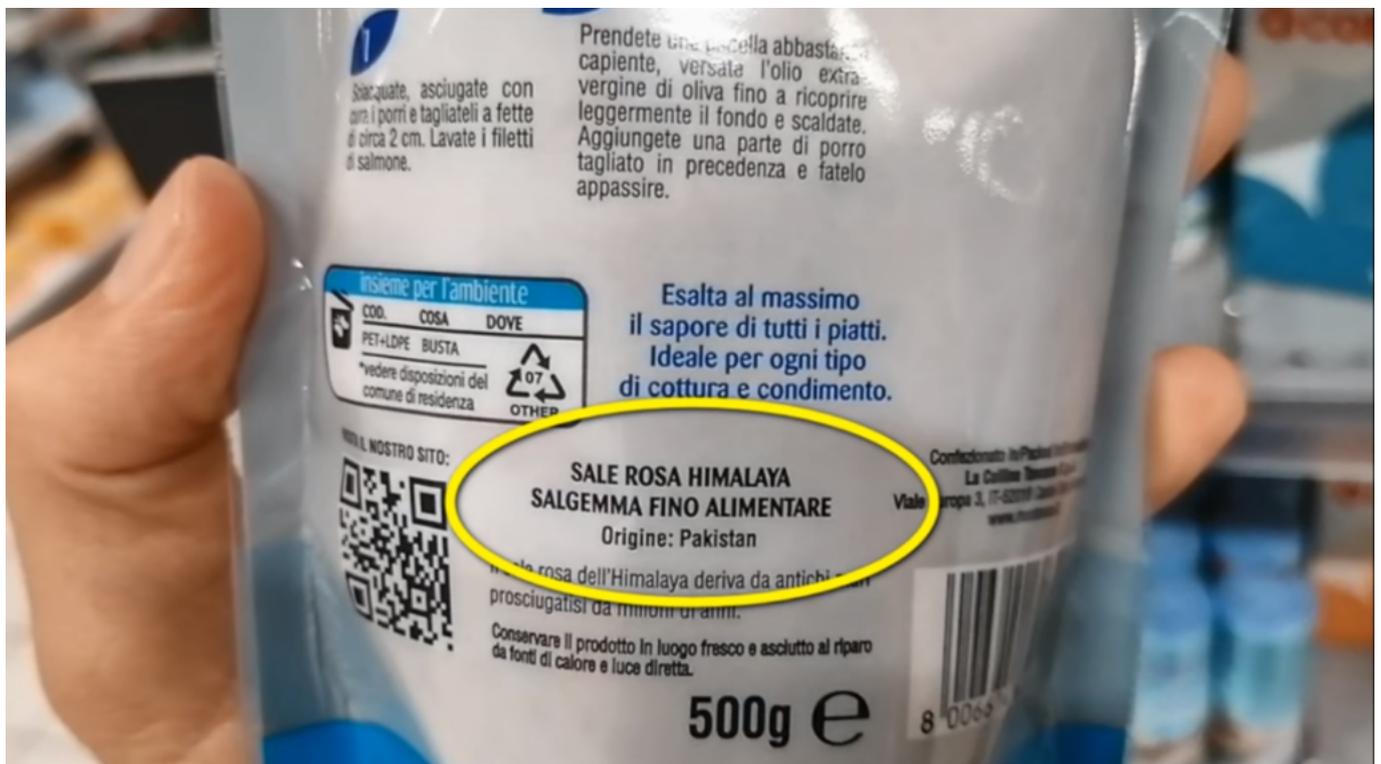


## Sale rosa dell'Himalaya: come nasce una grande furbata di marketing

Sapevate che il famoso sale rosa dell'Himalaya in realtà arriva da una miniera del Pakistan e non dalla catena montuosa dell'Himalaya? Sapevate inoltre che il tipico colore rosa è dato nient'altro che dall'ossido di ferro che si trova in quella miniera e si mescola al sale? Per di più non ha alcuna proprietà nutrizionale superiore rispetto al nostro comune sale marino, nonostante le aziende che lo vendono ne decantino infinite virtù. In questo articolo scopriremo come sia stato (ed è ancora oggi) una delle più furbe trovate del marketing alimentare.

Periodicamente vengono lanciate sul mercato nuove mode culinarie per far salire le vendite dell'industria alimentare, su particolari settori che sfruttano forme di marketing ingannevole frutto di bugie o comunque di mezze verità. Basti ricordare la moda del **sale rosa dell'Himalaya**, quello che veniva e viene ancora oggi descritto come un sale più salutare e ricco di mille proprietà, rispetto al sale marino, ma che in fin dei conti e dopo tanto clamore si è rivelato essere un comune sale di roccia, dalla **composizione chimica per nulla differente rispetto a quella del sale marino** o di altri sali di roccia che abbiamo persino in Italia, come il [sale siciliano di Petralia](#) in provincia di Palermo.

### Non proviene dall'Himalaya



## Sale rosa dell'Himalaya: come nasce una grande furbata di marketing

Viene descritto dal marketing delle aziende produttrici come un sale dell'Himalaya ma in realtà non proviene esattamente dalla catena montuosa dell'Himalaya, in quanto si estrae dalle miniere di roccia nella **località di Khewra, in Pakistan**. Si tratta di una regione vicina all'Himalaya ma non fa parte dell'Himalaya. È stato chiamato *sale dell'Himalaya* perché questa regione è da sempre associata al mondo del benessere e della salute, come il buddismo tibetano o la medicina tradizionale cinese.



La catena dell'Himalaya arriva fin dentro il Pakistan (nord), come vedete qui nell'immagine, ma le miniere di sale si trovano in un altro punto del Pakistan, presso Khewra (puntino rosso nella piantina), che non fa parte dell'Himalaya. Pertanto la dicitura risulta un po' **scorretta e ingannevole**, ma dal punto di vista del marketing scrivere "sale rosa del Pakistan" non avrebbe certamente suscitato nei consumatori le stesse sensazioni di benessere.

La miniera di Khewra fa parte di un complesso montuoso chiamato **Salt Range** ed è [considerata](#) la seconda miniera di sale più grande al mondo. Questa miniera ha 7 strati di

colori diversi, dal bianco al rosso intenso, che vengono sfruttati da centinaia di anni come sito di estrazione del sale. All'interno sono presenti decine di chilometri di tunnel.

## Il colore rosa è dato dalla ruggine



Un particolare della miniera di sale rosa a Khewra, in Pakistan

La caratteristica che distingue il sale rosa da quello comune marino integrale è proprio il colore. Questo **colore rosa è dato però dalla ruggine**. Sì, proprio così. Il sale integrale infatti contiene anche il ferro, tra i tanti minerali, ma quando il ferro si ossida si forma la ruggine. Tecnicamente in chimica il nome corretto per descrivere la ruggine è **ossido di ferro**. E come è possibile immaginare il ferro ossidato non ha particolari proprietà salutistiche per il nostro corpo, semmai come tutte le sostanze ossidate può produrre un effetto contrario.

## Presunte proprietà nutrizionali

Secondo i sostenitori della superiorità nutrizionale di questo sale, i vantaggi sarebbero da rintracciare nel fatto che **le miniere di roccia del Pakistan sono pure e incontaminate**

## Sale rosa dell'Himalaya: come nasce una grande furbata di marketing

in quanto formatesi migliaia di anni fa con i depositi dei mari non inquinati di quel tempo. E quindi questo sale sarebbe puro e senza inquinanti, rispetto al sale marino che proviene dai mari odierni più inquinati rispetto al passato. Ora, premesso che nessuno può garantire questa purezza dal momento che anche in ere lontane esistevano comunque forme di inquinamento dei mari e dell'aria, per via di eventi atmosferici e naturali che creavano molto inquinamento, come ad esempio le eruzioni vulcaniche o le emissioni gassose del sottosuolo, costruire però un mito alimentare e una moda che si paga a caro prezzo sul mercato, rispetto all'acquisto di un ottimo sale marino, appare del tutto **forzato e manipolatorio**. Chi ci assicura che il sale rosa del Pakistan sia meno inquinato del sale marino siciliano o di quello di Cervia, per esempio? Ci sono dati chimici al riguardo dimostrabili? **No, non ci sono**, pertanto è tutto da vedere. E che dire dell'inquinamento prodotto dal trasporto in tutto il mondo di questo prodotto dal Pakistan? Ogni Stato ha miniere di sale o saline marine da cui estrarre del sale alimentare, perché trasportare il sale rosa del Pakistan in tutto il pianeta, se non per una logica di **mero profitto economico**? Ecco che in fin dei conti, oltre a non avere nessuna sostanza nutritiva di interesse superiore rispetto al sale integrale, questo sale si può classificare come pura **moda alimentare** al pari di tante altre che vengono periodicamente lanciate sul mercato.

## Sali alla moda colorati con il colorante



## Sale rosa dell'Himalaya: come nasce una grande furbata di marketing

In commercio esistono anche altri sali che vengono spacciati come più salutari rispetto al comune sale marino, e sono il **sale nero di Cipro**, il **sale grigio di Bretagna** o il **sale viola**. Facciamo attenzione, perché anche in questo caso si tratta di una invenzione del marketing, non ci sono infatti dati scientifici che attestino una superiorità a livello nutrizionale.

Si tratta di sali marini a cui vengono **aggiunti dei coloranti**, come ad esempio il carbone vegetale nel sale nero di Cipro o gli antociani (**E163**) nel caso del sale viola, per renderli diversi da un punto di vista puramente estetico e scenografico nei piatti gourmet. Usateli pure se vi piacciono (il prezzo di vendita è decisamente superiore al sale integrale marino semplice), ma sapendo che non possiedono alcuna proprietà nutrizionale speciale o caratteristiche superiori rispetto al sale marino.

[di Gianpaolo Usai]