

LA QUALITA' NEL RISO

Le diverse popolazioni hanno definito la qualità del riso in relazione alle caratteristiche delle varietà coltivate in loco e adeguato a queste la loro cucina:

- in **India** si vuole che il riso non assorba i condimenti, sia consistente e non colloso;
- in **Giappone** si desidera che il riso non assorba i condimenti, sia consistente ma colloso;
- in **Italia** si preferisce il riso che assorba bene i condimenti, sia consistente e non colloso.

Le loro cucine si sono adeguate alle caratteristiche dei diversi risi:

- i risi **Indica**, gli **Aromatici**, gli **Integrali** sono adoperati principalmente come accompagnamento;
- i risi **Japonica** sono quelli da usare nel risotto e nei piatti simili;
- i risi **Waxi** sono impiegati nei dolci;
- i risi **Parboiled** sono meglio utilizzati nei preparati industriali precotti dove le caratteristiche di qualità delle materie prime per il consumatore non sono di particolare importanza.

Per legge le **classificazioni** del riso (corto, medio, lungo - comune, semifino, fino, superfino), distinguono solo le dimensioni del chicco, non le caratteristiche culinarie e organolettiche.

In Cucina la qualità del riso si distingue per: **varietà**, tempo d'**invecchiamento** e metodo di **lavorazione**.

A contatto con l'aria, col tempo nel riso si formano degli insetti e i grassi in esso contenuti sono soggetti all'irrancidimento, facilitato anche dalle alte temperature di conservazione: dopo la lavorazione, il riso deve essere subito confezionato **sottovuoto**.

Pregi e difetti del riso

Per valutare le qualità della lavorazione del riso è necessario:

- un **piatto bianco**: per riconoscere il colore e i difetti scuri;
- un **piatto scuro**: per distinguere i chicchi rotti, spuntati, graffiati, gessati, le difformità naturali e le miscele di diverse varietà.

I chicchi disuguali completano la cottura in tempi diversi e procurano:

- disomogeneità del prodotto;
- una particolare salda d'amido di solito mal vista per la collosità che procura.

Il riso e l'amido

Il riso contiene il 90% di amido sulla sostanza secca. L'amido che si perde in cottura è amido non stabile, per cui quanto più se ne perde tanto più scadente è la qualità del riso; e lo si vede quando l'acqua di cottura diventa bianca.

Lavare il riso prima di cuocerlo ne favorisce lo spappolamento.

Italia: Riso & Risotto

Il riso italiano è nel mondo identificato con il risotto e sta diventando nei ristoranti un piatto di crescente interesse. Naturale cassa di risonanza dei sapori, il riso per il risotto deve essere quello che dopo la cottura risulti **sodo**, **sgranato** e **saporito**.