

ACQUERELLO **l'unico riso al mondo lavorato con l'Elica**

La lavorazione, raffinazione o sbiancatura del riso è frutto di un'operazione esclusivamente meccanica di sfregamento e selezione del prodotto che non modifica le caratteristiche del chicco che sarà poi consumato tal quale il campo l'ha prodotto.

Quanto più il riso è stato raffinato e reso apparentemente più bello e bianco, tanto più diminuiscono i valori nutrizionali e durante la cottura perde consistenza, amido e acquista maggior collosità.

Per **Acquerello** l'operazione è svolta con l'**Elica**, tecnica messa a punto nel 1875.

L'Elica:

- è formata da un vaso simile a quello di una betoniera con pareti interne di smeriglio di pietra abrasiva;
- all'interno è posizionata verticalmente a 20 centimetri dalle pareti una vite elicoidale senza fine che impone al riso un delicato e lento movimento rotatorio e ascendente costringendo per 10 minuti i grani allo sfregamento tra loro e contro le pareti; (con altri macchinari usati oggi dalle industrie, il riso è costretto in un passaggio di 6 mm e si sbianca in 6 secondi);
- gli elementi nutritivi più preziosi (sali minerali, proteine e vitamine) contenuti in maggiore percentuale nella parte esterna del chicco, compenetrano per l'attrito e il calore che il movimento sviluppa all'interno del chicco e non si disperdono nelle farine, come avviene invece negli altri sistemi di sbiancatura;
- il riso risulta **arricchito**, perfettamente **integro** e di aspetto **mielato**.

Sul piano **nutritivo**, **gastronomico** e **organolettico** questo strumento è ancora oggi considerato il migliore; ciò nonostante per le industrie risiere è certamente il meno economico a causa della complessità e della notevole lentezza delle operazioni.

Acquerello è attualmente l'unico **riso extra**, denominazione consentita solo per i risi che hanno difetti inferiori a 1/3 rispetto a quelli consentiti dalla legge e grani rotti inferiori al 1,5% invece del 5%.

Per meglio preservare le particolari caratteristiche di **Acquerello** è stata scelta una confezione senza eguali per il riso: la **lattina** smaltata in sottovuoto, perché è quella che dà le migliori garanzie di conservazione.

Lavorazione e confezionamento sono fatti direttamente in cascina, completando così la filiera dal seme fino alla vendita.