

Varietà di riso

Arborio: Ha chicchi grossi e Lunghi Grazie al suo alto contenuto di amido resiste bene alla cottura e per questo motivo è l'ideale per i risotti. E' il più amato e conosciuto dagli italiani.

Carnaroli: nato da un incrocio tra il Vialone e Leoncino, ha chicchi grossi, consistenti, e affusolati che assorbono facilmente gli odori e si legano con armonia agli ingredienti. Dopo l'arborio è la varietà più diffusa in Italia.

Originario: ha chicchi piccoli e rotondi che cuociono in circa 12-14 minuti. Utilizzato soprattutto per le minestre, per la sua resistenza alla cottura si presta anche alla preparazione di dolci e dei famosi arancini.

Red: pregiata varietà orientale, cresce nelle coltivazioni del Borneo. I suoi lunghi chicchi presentano il caratteristico colore rossastro. Ideale come contorno a piatti di carne e di pesce. Gli indonesiani lo offrono agli dei.

Selvaggio: i suoi chicchi sono lunghi, affusolati e neri, ma non è un riso vero e proprio. E' una graminacea – più precisamente la zizzania acquatica – che non viene coltivata ma cresce spontanea nette paludi. Cuoce in 45 minuti.

Baldo: i chicchi sono grandi, traslucidi e molto consistenti. Ricco di amido, ha grande capacità di assorbimento ed è perfetto per la preparazione di risotti, per le cotture al forno.

Gange: proveniente da coltivazioni indiane; si presta per la preparazione di piatti unici a base di carne e di pesce, ma può essere utilizzato anche come contorno e nelle insalate. Il suo tempo di cottura è di circa 18 minuti.

Pedano: Caratterizzato da una pasta particolarmente tenera e da un alto contenuto di amido, è indicato soprattutto per preparare minestre e minestroni, ma si apprezza anche pescato e condito in bianco o al sugo.

Ribe: presenta una pasta molto compatta e chicchi lunghi e affusolati. Resiste bene alla cottura ed è indicato per risotti e risi imbottiti. E' la varietà più utilizzata nel procedimento parboiled.

Thai: presenta una grana lunga e cristallina. Quando cuoce, emette un caratteristico ed esotico profumo di spezie. Perfetto se abbinato a piatti a base di carne, pesce o verdura, come contorno, all'uso orientale.

Balilla: dai chicchi piccoli e tondi, ha un grande potere di assorbimento e di crescita in cottura. È utilizzato per minestre, ma anche nella preparazione di dolci, timballi e crocchette.