AcquaVerdeRiso, la prima società di formazione per sommelier del riso

sommelier-del-riso-75c70fd0

AcquaVerdeRiso è la prima società italiana costituita allo scopo di **formare sommelier del riso**, esperti degustatori e giudici professionisti in grado di analizzare il cereale più diffuso al mondo. AcquaVerdeRiso si fonda sull'esperienza dei suoi fondatori, un gruppo ristretto di ristoratori, gourmet, agronomi e imprenditori accumunati dalla duplice volontà di voler colmare il vuoto nella conoscenza della cultura risicola e di fornire rigorosi strumenti per analizzare il riso, chicco dopo chicco. La doppia finalità della società si concretizza nell'approccio teorico-pratico del percorso formativo che i panel leader di AcquaVerdeRiso propongono.

avr-terra-madre-torino**Il riso nel bicchiere: il Metodo GD -** La didattica parte dunque da una panoramica storico-culturale del mondo risicolo con il principale obbiettivo di illustrare la materia prima in tutta la sua complessità. Il riso infatti, oltre ad avere una storia centenaria alle sue spalle, è probabilmente il cibo con la più alta eterogeneità varietale: esistono circa 140mila tipi di riso al mondo. Inoltre, ci sono diversi e variegati processi di coltivazione, conservazione, lavorazione e trasformazione del riso che rendono questo cereale uno dei più versatili cibi presenti nelle cucine di tutto il globo.

Depositario di una così vasta diversità, il riso diventa oggetto dell'analisi sensoriale finalizzata all'individuazione delle sue proprietà organolettiche e alla valutazione qualitativa del prodotto (e dei suoi derivati). Strumento rigoroso dell'analisi sensoriale è il **Metodo GD – Gramegna Davide**, un procedimento analitico registrato in EU e messo a punto da uno dei fondatori di AcquaVerdeRiso. Il Metodo si basa sull'applicazione di un protocollo per la degustazione e una scheda ad hoc per la valutazione di riso e derivati. Il protocollo comprende le istruzioni che accompagnano ogni fase del Metodo di analisi: dall'acquisizione del campione di riso, alla composizione del panel di degustazione, fino agli standard applicati all'analisi sensoriale attraverso la scheda di valutazione. Nello specifico, l'analisi sensoriale dei campioni di riso si compone di due fasi: un primo esame a crudo, a livello visivo

e olfattivo per la valutazione di qualità e difetti del campione e un secondo esame a cotto, a livello visivo, olfattivo e gustativo, per ottenere un'analisi completa sulle caratteristiche del campione. I risultati sono infine registrati e archiviati mediante un software per la rielaborazione dei dati in ottica comparativa, sia a livello di campioni diversi sia a livello di comparazione storica dei risultati.

Una nuova professione - AcquaVerdeRiso diventa **partner esclusivo e certificato di aziende agricole, sementiere, riserie, cuochi e aziende agroalimentari**, nell'offrire test di analisi sensoriale per la valutazione della qualità del prodotto di per sé ma anche per il suo posizionamento sul mercato attraverso la comparazione con i gusti dei consumatori. Con i Corsi professionalizzanti gestiti e organizzati da AcquaVerdeRiso, si formano i cosiddetti panel leader vale a dire Giudici di analisi sensoriale per il riso e prodotti derivati, una nuova professione a servizio della qualità del riso a salvaguardia della produzione italiana.

I prossimi appuntamenti con i corsi di AcquaVerdeRiso

CORSI DI AVVICINAMENTO AL RISO Durata 4 ore
PROSSIMO APPUNTAMENTO: sabato 29 ottobre 2016, 9/13, Novalberghiera (Borgovercelli).
Obiettivo conoscere il riso per saper valutare le sue caratteristiche principali, dal campo al piatto.
A chi si rivolge: curiosi e neofiti, consumatori attenti e gourmand, ma anche professionisti della comunicazione in ambito risicolo (social media manager, content manager, guide turistiche, ecc.).
Descrizione: quali sono le fasi principali di coltivazione e lavorazione del riso; riconoscere le varietà di riso e saperle scegliere in base agli usi in cucina; valutare la qualità del riso, sapendo riconoscere i difetti nella confezione; saper leggere l'etichetta per riconoscere un vero riso italiano; allenare i sensi per valutare il riso e le sue peculiarità varietali.

CORSI PROFESSIONALIZZANTI Durata 20 ore (due giornate e mezzo)
PROSSIMO APPUNTAMENTO: sabato 26 e domenica 27 novembre 2016, 9-13/14-18, Novalberghiera (Borgovercelli) + mezza giornata in data da definirsi.
Obiettivo formazione professionalizzante con certificazione e ottenimento della qualifica di Giudice in analisi sensoriale applicata al riso.
A chi si rivolge: professionisti del settore risicolo, addetti alla qualità, operatori nel settore marketing e commerciali in ambito food, professionisti e appassionati in ambito di analisi sensoriale, ristoratori e cuochi.
Descrizione: si svolge in due giornate consecutive a cura dei docenti del Centro Studi Assaggiatori di Brescia. Il corso si compone di una parte dedicata all'analisi sensoriale con lezioni frontali ed esercitazioni pratiche. La seconda parte è dedicata alla conoscenza del riso, da un punto di vista agronomico, merceologico e sensoriale. Il corso termina con un esame di idoneità, successivamente

al quale è consegnato il Diploma per la qualifica di Professionista in analisi sensoriale sul riso.