

Condimenti per l'insalata di riso: i 6 migliori del supermercato

LINK: <https://www.gamberorosso.it/notizie/classifiche/condimenti-insalata-riso-supermercato/>

Condimenti per l'insalata di riso: i 6 migliori del supermercato 10 Ago 2024, 10:08 | a cura di Mara Nocilla La classifica impossibile che sa di estate. Ecco una classe di prodotto nel quale l'industria non dà il meglio di sé Estate, la stagione delle grandi insalate di riso e di pasta arricchite da quasi tutto il commestibile: ortaggi, uova, formaggi, salumi, pesce conservato, uova, legumi. Tutto ciò che tiene lontani dal calore è gradito e ricercato. Giusto il tempo di cuocere penne o fusilli, riso bianco o integrale, lasciarli raffreddare e condirli con la macedonia di ingredienti ed ecco pronto un piatto unico fresco e completo. Pregi e difetti dei "condiriso" industriali L'industria viene incontro alle richieste con prodotti pronti all'uso che mettono nella condizione di stare ai fornelli sempre meno, proponendo sul mercato condimenti ad hoc. Berni, azienda specializzata in conserve, dedica due linee a questi condimenti, Condipasta e Condiriso, marchi registrati. E ha ottenuto un tale successo con quest'ultimo che non solo ha conquistato la leadership nel settore con

oltre 8 milioni e mezzo di vasetti venduti e una quota di mercato del 28%, ma il nome del proprio prodotto, Condiriso, viene utilizzato per identificare l'intera categoria. Reperibilità e prezzi relativamente bassi Per la nostra classifica abbiamo preso in esame i condimenti per il riso prodotti dalle industrie, reperibili nei supermercati e in negozi di alimentari. Il costo per la maggior parte di questi prodotti è irrisorio: pochi euro per 400-500 grammi di prodotto (non sgocciolato). Ma, tranne il primo classificato, il loro livello qualitativo e gustativo lasciano molto a desiderare. Non manca la varietà: alcune referenze hanno fino 12-13 tipologie di vegetali e funghi, riuscendo a regalare all'insalata di riso l'appeal visivo. Al panel di degustazione hanno partecipato Gabriella Ciofetta (degustatrice di olio evo), Salvo Leanza (pastrychef), Mara Nocilla (giornalista del Gambero Rosso e degustatrice di olio evo). I migliori condimenti per insalata di riso del supermercato 6. Peperlizia - Ponti - Insalata per riso La 'fabbrica dell'aceto' fondata da Giovanni Battista del

Ponte nel 1787, oggi grande impresa familiare di respiro internazionale specializzata in condimenti 'acidi', entra in classifica anche con la linea Peperlizia. L'insalata per riso è composta da peperoni gialli e rossi, carciofi, cetrioli, olive verdi e nere, carote, capperi, piselli e funghi prataioli coltivati, lavorati con l'ausilio di acqua, aceto di vino, olio di semi di girasole, zucchero, sale, aromi naturali, acido citrico. L'aspetto è variegato e colorito, l'odore è poco fresco e molto 'acetoso', le sensazioni gustative e aromatiche sono abbastanza pulite ma molto poco caratterizzate. A parte i carciofi, fibrosi, gli altri vegetali hanno una consistenza troppo cedevole, soprattutto i cetrioli e i piselli. Non raggiunge neanche la sufficienza. Ghemme (NO) - via E. Ferrari, 7 - 0163844111 - www.ponti.com - 2x350 g peso sgocciolato 2x217 g prezzo 5,75 EUR 5. Saclà - Condiverde Riso Classico Saclà (acronimo di Società Anonima Commercio Lavorazione Alimentari) è una storica azienda a gestione ancora familiare, oggi alla terza generazione,

leader internazionale nel settore dei sottaceti e sottoli. Il Condiverde Riso Classico contiene '13 verdure' - carote, peperoni, cetrioli, olive verdi e nere, mais, sedano, sedano rapa, cipolline, funghi coltivati (Agaricus Bisporus, Pholiota Nameko), carciofi, piselli, finocchi e capperi - in olio di semi di girasole insieme ad aceto, zucchero, sale e basilico essiccato. Ortaggi e funghi ben rappresentati (ma carciofi latitanti) e abbastanza coloriti, odore caratteristico, delicato e corretto che richiama l'agrodolce e profilo aromatico con qualche espressività, comunque molto pacato, per un prodotto accettabile, di cui si apprezza la texture soda, in particolare di peperoni, cipolline, carote e capperi. Migliorabile l'olio. Asti - p.zza Amendola, 2 - 800-013933 - www.sacla.it - 2x290 g peso sgocciolato g prezzo 4,90/5,10 EUR 4. Berni - Condiriso Leggero Berni, già nella scuderia Nestlé, dal 2013 nel gruppo Pucci, storica casa romagnola di conserve di verdure, è leader di mercato nel settore dei condimenti per insalate di riso con oltre 8 milioni di vasi venduti ogni anno. Tra le 6 referenze di Condiriso entra in classifica la variante 'leggera' senza olio, una macedonia di 12 'ortaggi' (peperoni, mais,

carote, carciofi, funghi Pholiota nameko, cetrioli, fagiolini, finocchi, rape, piselli, olive verdi, sedano) insieme ad aceto di vino, zucchero, sale e acido citrico. Il mix è vario, abbastanza colorato e diverso dagli altri prodotti, grazie soprattutto ai piccoli funghi nameko interi. Sono loro a dare vivacità ad aspetto, gusto e consistenza del Condiriso, che per il resto è standard e industriale, flat dal punto di vista aromatico. Migliorabile soprattutto il fagiolino, piuttosto fibroso. Lugo (RA) - via Tomba, 15/1 - 054531950 - www.puccigroup.com - 2x300 g peso sgocciolato 2x180 g prezzo 4,79 EUR 3. Bontà dell'Orto - **Todis** - Condimento per riso sottolio Bontà dell'Orto è uno dei 'marchi di fabbrica' di **Todis**, insegna della gdo con formula discount presente soprattutto del Centro e Sud Italia. Il condimento per riso classico, prodotto dall'azienda Iposea di Cerignola (FG), contiene peperoni, cetrioli, carote, funghi prataioli coltivati Agaricus Bisporus, olive verdi e nere, carciofi e capperi, lavorati insieme a olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, zucchero, acido citrico e acido L-ascorbico. Il colore è vivido, il mix sufficientemente variegato, l'odore agrodolce delicato e

abbastanza pulito. Anche il profilo gustativo e aromatico è nell'insieme preciso e si fa apprezzare per la contenuta spinta di aceto ma è un po' troppo poco espressivo. La struttura è disomogenea, alcuni ingredienti sono sodi e croccanti, come carciofi, carote e capperi, altri un po' molli, come peperoni e olive. Fiano Romano (RM) - via Tiberina, km 19,300 - 07654031 - www.todis.it - 280 g peso sgocciolato 180 g prezzo 1,99 EUR 2. Novella - Risintavola al naturale - Le Leggere Novella è il nome della fondatrice di questa azienda rodigina, che insieme al marito Sergio nel 1970 avvia la produzione di conserve per conto terzi. Nel 1979 crea il proprio brand, pur continuando a lavorare nel settore delle private label. Delle due versioni di Risintavola si piazza in posizione migliore quella al naturale, mentre la variante in olio di semi di girasole sfiora la sufficienza (ma migliore di tanti prodotti competitor). Risintavola 'leggero' è una mix di funghi coltivati e vegetali (carote, cetrioli, rape, peperoni, carciofi, olive verdi e nere, piselli, capperi, finocchio, mais) conservati in acqua insieme ad aceto di vino, sale, zucchero, correttori di acidità E330 ed E270, antiossidante E300, aromi

naturali. Un colpo d'occhio colorato dal tipico odore di ortaggi in salamoia, con la punta acida dell'aceto e leggere note dolci, sapide e minerali. Le verdure sono tagliate in modo omogeneo e, tranne le olive, un po' molli e insipide, hanno una texture abbastanza soda e croccante. Profilo aromatico estremamente delicato ma senza particolari difetti. Badia Polesine (RO) - via A. Volta, 115 - 042551472 - www.novellaconserve.it - 520 g peso sgocciolato 310 g prezzo 2,29EUR 1. Ponti Zero Olio - Insalata per riso La storica azienda Ponti è la regina dell'aceto, leader internazionale del settore con diversi stabilimenti in Italia e un'esportazione in oltre 70 Paesi. Produce anche una bella gamma di conserve proposte in diverse linee: Ponti, Peperlizia e Zero Olio. È quest'ultima a vincere la classifica con il condimento per insalata di riso in salsa Zero Olio (marchio registrato), prodotto diverso che prende le distanze dai competitor e stacca di 10 punti il secondo classificato. Diverso già nell'aspetto e nei colori credibili del mix vegetale (peperoni gialli e rossi, carotine mignon, cetrioli, mais, olive nere, cipolline, capperi, piselli) nel liquido di governo (aceto di vino, zucchero, sale) insieme a estratto di

basilico 0,02%, estratto di menta 0,02%, aroma naturale, addensanti pectina e gomma xantano, correttore di acidità acido citrico. Credibili ed espressivi anche l'odore (un buon agrodolce con freschi sentori vegetali e minerali), il gusto e gli aromi centrati, la struttura (tranne i cetrioli, un po' cedevoli) pastosa e croccante. Ghemme (NO) - via E. Ferrari, 7 - 0163844111 - www.ponti.com - 300 g peso sgocciolato 180 g prezzo 3,29/3,89 EUR I prezzi sono quelli medi al dettaglio 1 2 3 18 Successivo »