

DISIDRATAZIONE ED ESSICCAZIONE SIMILI MA DIVERSE

Sebbene nel linguaggio comune e talvolta anche in quello professionale vengano usati come sinonimi, esiste una sottile ma importante distinzione tecnica e concettuale tra essiccazione e disidratazione.

Entrambi i processi mirano a ridurre il contenuto di acqua libera in un alimento per prolungarne la conservazione, intensificarne i sapori e modificarne la consistenza. La differenza principale risiede nel metodo e nel grado di controllo del processo.

L'ESSICCAZIONE

L'essiccazione è il metodo più antico, naturale che possiamo anche definire tradizionale, di conservazione degli alimenti basato sulla rimozione dell'acqua. Questo processo sfrutta le condizioni ambientali naturali, come il calore del sole e la ventilazione dell'aria, per far evaporare lentamente l'umidità.

L'essiccazione è un processo di rimozione parziale dell'acqua da un alimento, che avviene in modo spontaneo o tramite l'esposizione ad agenti atmosferici naturali come sole e vento.

LE CARATTERISTICHE

- **Metodo naturale:** sfrutta principalmente il sole e l'aria.
- **Basso controllo:** i parametri come temperatura, umidità e velocità dell'aria non sono controllati con precisione.
- **Processo lento:** richiede tempi generalmente lunghi che non possiamo definire con certezza perché le variabili climatiche sono molte e incerte.
- **Applicazioni tipiche:** pomodori secchi, fichi secchi, peperoncino, pesce come lo stoccafisso, erbe aromatiche appese a mazzi tipica lavorazione dell'origano.

LA DISIDRATAZIONE

La disidratazione è la versione moderna e tecnologicamente avanzata dell'essiccazione. Questo processo avviene tramite l'utilizzo di appositi macchinari, chiamati essiccatori o disidratatori, che permettono un controllo preciso di tutti i parametri.

La disidratazione è un processo tecnologico che consiste nel rimuovere gran parte dell'acqua da un alimento attraverso l'uso di aria calda a temperatura e umidità controllate e costanti.

LE CARATTERISTICHE

- **Metodo artificiale e controllato:** avviene in un ambiente chiuso, l'essiccatore, dove temperatura, ventilazione e umidità sono gestite con precisione.
- **Efficienza e rapidità:** il processo è notevolmente più veloce e prevedibile rispetto all'essiccazione naturale.
- **Standardizzazione:** permette di ottenere risultati costanti e uniformi, un requisito fondamentale nella ristorazione professionale.
- **Versatilità:** consente di trattare una vastissima gamma di alimenti, frutta, verdura, carne, pesce, erbe, meringhe, polveri per ottenere diverse consistenze, da croccanti a gommose.

