

Acquerello nasce nel 1991 dall'idea di Piero Rondolino di dar vita a un riso che si sarebbe distinto dagli altri per la sua qualità superiore.

Acquerello è il primo riso invecchiato in Italia, l'unico reintegrato con la sua gemma che lo rende un riso bianco con le più importanti proprietà nutritive dell'integrale.

Oggi è venduto in 59 paesi nel mondo e viene prodotto solo alla Tenuta Colombara di Livorno Ferraris seguendo un processo di filiera corta, dalla coltivazione dei campi alla cura del cliente.

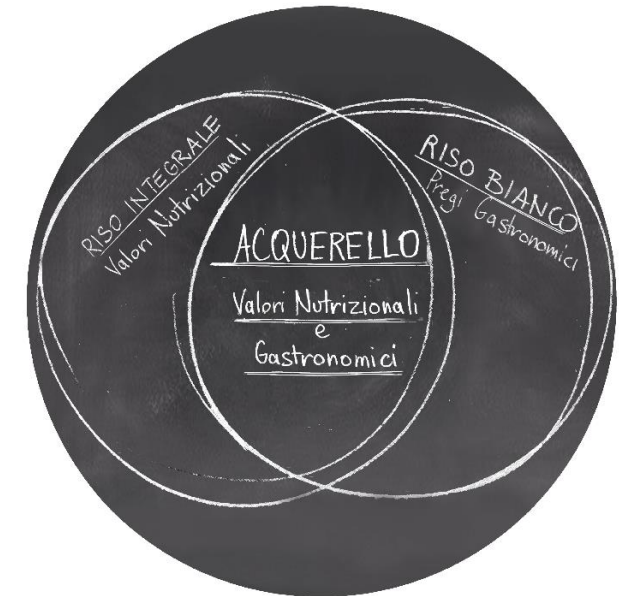


I 3 PUNTI DI FORZA

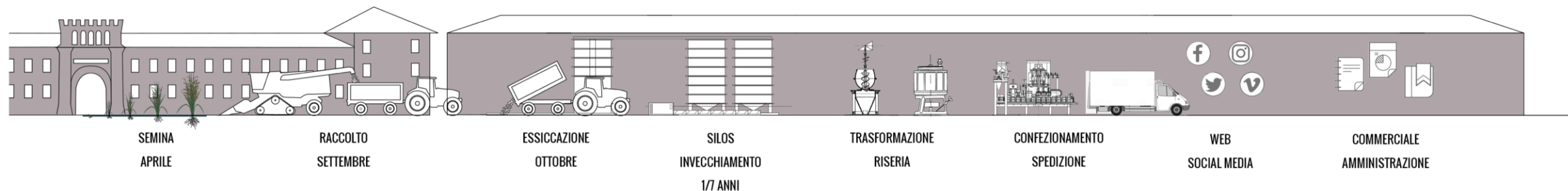
L'**invecchiamento** del risone avviene nei silos a temperatura e umidità controllata per almeno 1 anno per la stabilizzazione dell'amido, che consente ai chicchi di avere una maggiore tenuta in cottura. L'1% del raccolto viene invecchiato almeno 7 anni, questo comporta che i chicchi siano visivamente più scuri, richiedano qualche minuto in più per la cottura e abbiano una maggiore capacità di assorbimento dei liquidi. I chicchi quindi risultano più grandi ed enfatizzano di più i sapori.

L'**elica** è un processo di sbiancamento straordinario: risale al 1875, ma tutt'oggi non ha rivali in quanto a delicatezza, perchè consente di non danneggiare i chicchi. Sono 20 i passaggi che i chicchi devono superare per essere tutti perfetti in forma e colore.

Durante lo sbiancamento la **gemma**, la parte più nutriente del chicco contenente le vitamine e i sali minerali, si stacca ma viene conservata per poi essere reintegrata ai chicchi bianchi tramite un procedimento brevettato. Acquerello è quindi l'unico riso bianco con le più importanti proprietà nutritive del riso integrale.



LA FILIERA COMPLETA



L'amore di Piero Rondolino per Acquerello lo ha spinto a costruire alla Tenuta Colombara l'intera filiera, dal campo al cliente, così da poter curare con attenzione ogni sua fase.

Per stare al passo con i tempi Rondolino S.C.A. dedica una sezione shop on-line ai clienti privati Italia ed Europa.

Un altro valore dell'azienda è la trasparenza, infatti i clienti negozi e ristoranti di Acquerello sono visibili sul sito web così che i consumatori finali possano trovare il prodotto in ogni città d'Italia.

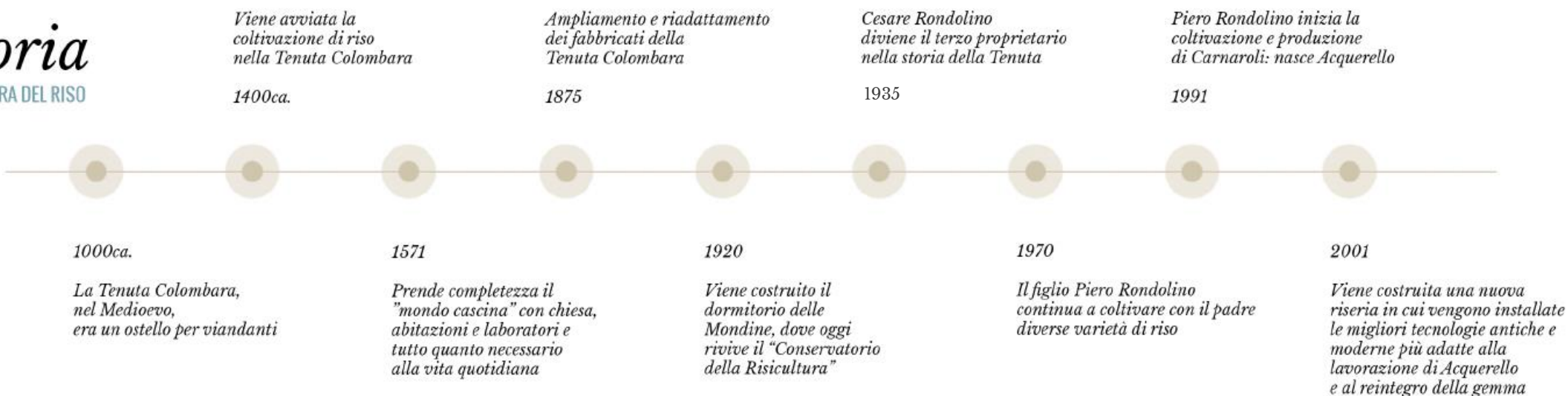
LA STORIA

Acquerello nasce a Livorno Ferraris, nel cuore della provincia di Vercelli, in Piemonte dove la cultura del riso risale al 1400.



La storia

500 ANNI DI CULTURA DEL RISO



I BREVETTI INTERNAZIONALI per il reintegro della gemma

INTERPATENT
CONSULENTI IN PROPRIETÀ INDUSTRIALE DAL 1927
TRADE MARK & PATENT ATTORNEYS SINCE 1927

TORINO

MILANO

ROMA

ALICANTE

SPETT.LE
RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA
AGRICOLA
TENUTA COLOMBARA
13046 LIVORNO FERRARIS (VC)

Torino, 04/07/2013

RACCOMANDATA

Oggetto: BREVETTO EUROPEO N°: 2222187
N. Rif.: P3543EP00, 10896.01/EP-PC-11

Egregi Signori,

Con la presente abbiamo il piacere di trasmetterVi copia della documentazione ufficiale, ove disponibile, concernente l'avvenuta convalida negli Stati di Vostro interesse per i quali Vi preghiamo di prendere nota dei seguenti dati:

Titolare:
Titolo:
Data di deposito:
No. della domanda:
No. del brevetto:
Pubblicazione della concessione:
Stati convalidati:

RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA
"Method for enriching rice and product obtained thereby,"
13/11/2007
07866761.5
2222187
27/03/2013

**FRANCIA, GERMANIA, GRAN BRETAGNA, ITALIA,
OLANDA, SPAGNA, SVIZZERA, TURCHIA**
27/12/2013

Termine opposizione:

La durata del Brevetto Europeo è di 20 anni dalla data di deposito ed il suo mantenimento in vigore negli Stati protetti è soggetto al pagamento di tasse annuali presso gli Uffici Brevetti nazionali. Vogliate notare che le prossime tasse annuali saranno quindi dovute, in ogni singolo Stato, entro il **30/11/2013**.

A tempo debito provvederemo ad inviarVi i consueti avvisi di scadenza senza, tuttavia, assumerci alcuna responsabilità nel caso di cui, per qualsiasi motivo, non dovete riceverli.

Con i migliori saluti.

Alle: c.s.;
documento di addebito (segue)

/del

INTERPATENT
Pierpaolo Rotta

Members of FICPI and AIPPI

INTERPATENT
Studio Tecnico Brevettuale S.r.l.
Via Cabello, 35
10129 Torino - Italy

Tel. +39 011 56.84.430
Fax +39 011 56.81.821
www.interpatent.net
info@interpatent.net

Capitale Sociale € 50.000
Registro Imprese di Torino 08327040013
Cod. Fis. e P. IVA (IAT): 08327040013
R.G. 0638353

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ПАТЕНТ
НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2441396

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ РИСОВОГО ПРОДУКТА,
ОБОГАЩЕННОГО ПИТАТЕЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ, И
ПРОДУКТ, ПОЛУЧЕННЫЙ ЭТИМ СПОСОБОМ


Патентообладатель(и): **РОНДОЛИНО СОЧИТА**
КООПЕРАТИВА АГРИКОЛА (ПТ)

Автор(ы): **РОНДОЛИНО Пьеро (ПТ)**

Заявка № **2010123940**
Приоритет изобретения **13 ноября 2007 г.**
Зарегистрировано в Государственном реестре
изобретений Российской Федерации **10 февраля 2012 г.**
Срок действия патента истекает **13 ноября 2027 г.**

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности
Б.П. Симонин

The
United
States
of
America



The seal of the United States Patent and Trademark Office is circular with a scalloped edge. It features an eagle with wings spread, perched on a shield. The words "UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE" are inscribed around the eagle. A red ribbon is tied around the bottom of the seal.

**The Director of the United States
Patent and Trademark Office**

Has received an application for a patent for a new and useful invention. The title and description of the invention are enclosed. The requirements of law have been complied with, and it has been determined that a patent on the invention shall be granted under the law.

Therefore, this

United States Patent

Grants to the person(s) having title to this patent the right to exclude others from making, using, offering for sale, or selling the invention throughout the United States of America or importing the invention into the United States of America, and if the invention is a process, of the right to exclude others from using, offering for sale or selling throughout the United States of America, or importing into the United States of America, products made by that process, for the term set forth in 35 U.S.C. 154(a)(2) or (c)(1), subject to the payment of maintenance fees as provided by 35 U.S.C. 41(b). See the Maintenance Fee Notice on the inside of the cover.

Margaret Q. Focant

Commissioner for Patents of the United States Patent and Trademark Office



特 許 証

(CERTIFICATE OF PATENT)

特許第5335804号

(PATENT NUMBER)

発明の名称

(TITLE OF THE INVENTION)

米を強化する方法及び同方法によって得られる生産物

特許権者

(PATENTEE)

イタリア国、13046 リヴォルノ・フェラ
ーリス、テヌータ・コロンバラ
国籍 イタリア共和国
ロンドリーノ・ソシエタ・コオペラ
ィバ・アグリコラ

発明者

(INVENTOR)

ロンドリーノ、ビエロ

出願番号

(APPLICATION NUMBER)

特願2010-533721

出願日

(FILING DATE)

平成19年11月13日(November 13, 2007)

登録日

(REGISTRATION DATE)

平成25年 8月 9日(August 9, 2013)

この発明は、特許するものと確定し、特許原簿に登録されたことを証する。

(THIS IS TO CERTIFY THAT THE PATENT IS REGISTERED ON THE REGISTER OF THE JAPAN PATENT OFFICE.)

特許庁長官

(COMMISSIONER, JAPAN PATENT OFFICE)

平成25年 8月 9日(August 9, 2013)

羽藤秀雄



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



SICUREZZA

Dicembre 2010:
ISO 22000.

Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare. Standard riconosciuto a livello globale, progettato per garantire sistematicamente la sicurezza alimentare lungo ogni anello della catena di fornitura.

RINTRACCIABILITA'

Gennaio 2011:
ISO 22005.

Sistema di rintracciabilità agroalimentare garantistico della rintracciabilità di filiera.

REQUISITI DI LEGGE

Giugno 2018:
IFS International Food Standard. Certificazione internazionale che ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

QUALITA'

Giugno 2018:
BRC Global Standard for Food Safety. Certificazione che garantisce che i prodotti siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti.

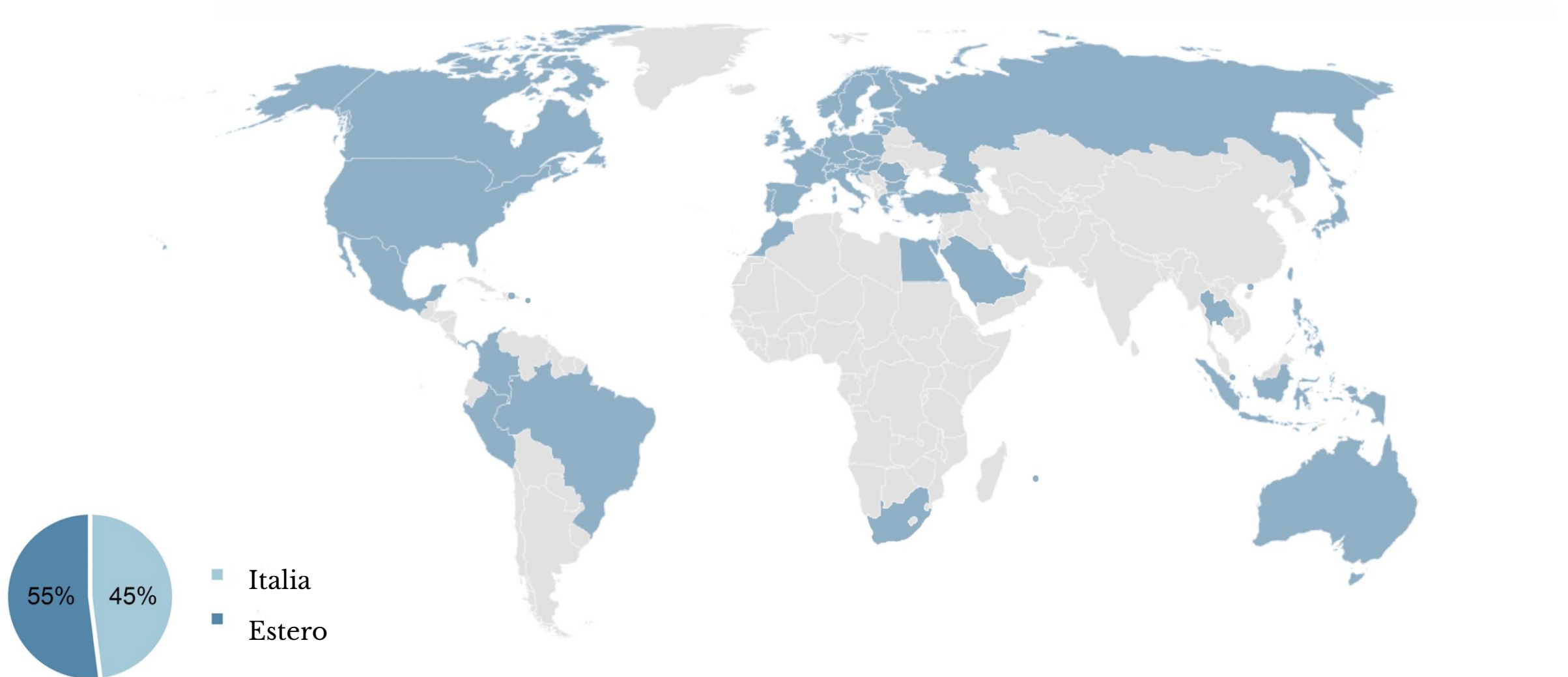
SALUBRITA'

Ottobre 2018:
GLOBALGAP. Certificazione agroalimentare volta a assicurare i consumatori sui metodi di produzione agricola degli alimenti, riducendo al minimo gli impatti delle attività agricole dannose per l'ambiente, gli apporti di sostanze chimiche ed assicurando un approccio responsabile nei confronti della salubrità e della sicurezza dei lavoratori e del benessere degli animali.

LEGALITA'

Maggio 2020:
l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato delibera di attribuire a Rondolino S.C.A. il Rating di Legalità.

ACQUERELLO È VENDUTO IN 59 PAESI



LA SOSTENIBILITÀ

La Rondolino Società Cooperativa Agricola si impegna per essere sostenibile:

Nel 2016 sui tetti della riseria vengono installati 456 pannelli fotovoltaici.

Dopo circa un anno e mezzo si calcola un risparmio di 102.841 kg di CO₂, pari al quantitativo che si sarebbe ottenuto piantando 343 alberi.

Abbiamo scelto confezioni riciclabili: gli scarti di lavorazione dei pacchi di Acquerello da 2,5 kg vengono inviati a **Made in Carcere**, dove vivono una “seconda vita” diventando borse. Le lattine da 1 kg, 500 g e 250 g, oltre che essere belle possono essere riutilizzate a scopo creativo; se invece vengono buttate nel vetro/alluminio sono riciclabili.



LA CULTURA DEL RISO

La famiglia Rondolino crede nel valore della cultura del riso e la promuove in ogni sua forma.

Nel 2004 dal rispetto e dall'amore della tradizione è stato realizzato il **Conservatorio della Risicoltura**, percorso museale tematico sulla civiltà risicola italiana. I diversi laboratori artigianali, fabbro, falegname, sellaio, casaro, le abitazioni dei salariati, il dormitorio delle mondine e la scuola, non vengono appositamente restaurati, come tutte le cose contenute, per mantenere intatti i segni del tempo.

Nello stesso anno l'**Università di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo sceglie la Tenuta Colombara come sede di didattica distaccata.



GLI EVENTI

- **2013** - Viene realizzato il volume fotografico **“Il Racconto del Riso - An Italian Story of Rice”** che raccoglie gli scatti di Gianni Berengo Gardin.
- **2015** - Viene sviluppato un percorso didattico riservato alle classi IV delle scuole elementari europee per far capire che il riso è buono e fa bene, quindi promuovere il consumo di riso almeno un giorno alla settimana, il mercoledì, da qui **Mercoledì Riso**. Realizzato in collaborazione con Slow Food, ottiene il riconoscimento ufficiale di Progetto Scuola di Expo e viene segnalato tra le Best Practices della Carta di Milano.
- **2015** - **Il Club des Chefs des Chefs**, la società gastronomica più esclusiva del mondo che comprende gli chef di Regnanti e Capi di Stato, trascorre una giornata di studio alla Tenuta Colombara per conoscere la produzione di Acquerello.
- **2016** - **Slow Food**, nell'occasione dei suoi 30 anni, sceglie Acquerello come prodotto rappresentativo della filosofia “buono, pulito e giusto” premiandolo con la chiocciola sulla confezione.



- **2018** - Viene realizzato il volume “**Storia di un Libro**”, ideale prosecuzione de “Il Racconto del Riso”, una raccolta di scatti di backstage realizzati da Cele Bellardone e Dino Boffa durante il lavoro alla Tenuta Colombara del Maestro Gianni Berengo Gardin.
- **2019** - Piero Rondolino viene insignito del premio “**Pannocchia d'Oro**”, il riconoscimento che si propone di premiare coloro che nei vari settori della loro attività hanno contribuito a far conoscere e a valorizzare il riso italiano.
- **2019** - Per la prima volta nella sua location più naturale, quella della capitale italiana del riso, viene messo in scena alla Tenuta Colombara “**Risotto**”, opera del teatro sperimentale italiano scritta e diretta da Amedeo Fago con un saggio sull'arte del risotto di Fabrizio Beggiato.
- **2020** – Il programma di Sky Tv **Masterchef** Italia, per la prima prova in esterna, ha scelto la Tenuta Colombara come simbolo della risicoltura italiana.



LA FAMIGLIA RONDOLINO

Piero



Nasce a Torino nel 1946.
Laureato in Architettura.
Riscoltore dal 1970, è il papà di Acquerello.

Rinaldo



Nasce a Torino nel 1972.
Nel 1993, dopo aver conseguito la maturità scientifica, affianca Piero nel lavoro dei campi.
Oggi è responsabile della parte agricola di Acquerello.

Anna



Nasce a Torino nel 1984
Diplomata all'Accademia di Comunicazione di Milano in Graphic Designer, si occupa dell'immagine e della Comunicazione di Acquerello.

Maria Nava



Nasce a Torino nel 1973.
Laureata in Legge.
Si occupa della parte commerciale.

Umberto



Nasce a Torino nel 1974
Laureato in Product Design all'Art Center di Pasadena.
Docente e Coordinatore Didattico presso IAAD
Oggi si occupa di ricerca, sviluppo e comunicazione.

I COLLABORATORI

COLTIVAZIONE

Massimo



Francesco



Simone



Luca



Michael



Loretta



Andrea



Cinzia



Ben



Tommaso



Matteo



PRODUZIONE

COMUNICAZIONE

Luna



Alessandro



Atea



COMMERCIALE

Manuela



Valentina



Cristina



AMMINISTRAZIONE

Samantha



Daniela



Pamela



Monica



Per condividere la tua passione ed essere aggiornato sulle novità di
Acquerello ti invitiamo a seguirci sui nostri canali social.

[@risoacquerello](#) [#risoacquerello](#)

Rondolino S.C.A.

Tenuta Colombara, 13046 Livorno Ferraris (VC)
Tel 0161477832 - Fax 016147272

www.acquerello.it

Vuoi farci qualche domanda?

Scrivi a: info@acquerello.it

