

ACQUERELLO®

CASE HISTORY: ACQUERELLO

Acquerello è il riso coltivato e confezionato nella storica **Tenuta Colombara** di Livorno Ferraris, in provincia di Vercelli, centro della risicoltura italiana.

Acquerello è un progetto di **filiera completa** che parte dalla risaia, passa attraverso tutte le fasi produttive e si completa con la cura diretta dell'immagine e l'utilizzo dei più moderni metodi di comunicazione.

1935 – Cesare Rondolino, amante del lavoro in agricoltura e in particolare nel riso, acquista la Tenuta Colombara, conosciuta per la fertilità dei terreni coltivati a riso sin dal 1500.

1971 – Piero, figlio di Cesare, si laurea in Architettura, ma sceglie di seguire le orme del padre e dedicarsi alla coltivazione del riso. Partendo da un'agricoltura mista si specializza nelle tecniche di coltivazione del riso, introducendo negli anni seguenti, primo in Italia, le tecnologie del laser per livellare i terreni e della refrigerazione per conservare il raccolto.

1991 – Raggiunta l'ottimizzazione dei processi produttivi agricoli cerca un nuovo stimolo e decide di realizzare la **filiera corta**, quindi fare direttamente non solo la coltivazione, ma anche la trasformazione e la vendita, i tre storici mestieri: agricoltura, industria e commercio. Era una scelta di libertà, quella di non dipendere né dai prezzi delle commodity, né dagli aiuti e dalle protezioni comunitarie, in sostanza dipendere dagli altri.

– Perché il progetto potesse avere successo nel tempo e quindi il consumatore si fidelizzasse c'era una sola strada da percorrere: adottare un nuovo standard di **qualità superiore** agli altri risi in commercio.

– La prima scelta di diversità è stata quella del risicoltore, quella della varietà che conosceva come la migliore nella cultura gastronomica italiana: il **Carnaroli**, allora quasi sconosciuto.

– La seconda scelta è stata ancor più di diversità: l'**invecchiamento** del risone almeno 1 anno prima di trasformarlo in riso bianco, secondo il detto popolare "riso vecchio lavorato fresco", ma per conservarlo bene utilizza la tecnica della refrigerazione.

– La terza scelta è stata di innovazione: confezionare il riso sottovuoto nel contenitore più affidabile la **lattina**, per ottenere due risultati, una perfetta conservazione nel tempo e una identificazione esclusiva differenziandone l'immagine.

La quarta scelta è stata il nome **Acquerello**. La coltivazione del riso è l'unica che viene fatta in sommersione; governare l'acqua, che è la vita del riso, è il lavoro più difficile e importante per la sua crescita. Da questa cura di Piero è nata l'idea del nome.

– L'**immagine** è venuta di conseguenza ed è stata la prima lattina stampata solo su una parte della confezione, proprio per evidenziare il riflesso dell'acqua. Per contestualizzare il prodotto, l'immagine descrive il luogo di produzione, la cascina, il paesaggio e le montagne circostanti.

1993 – Per facilitare i riordini dei ristoranti realizza una confezione che, ancor ora, è la più economica possibile, il pacco sottovuoto da **2,5 kg**.

RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Tenuta Colombara - 13046 Livorno Ferraris - Vercelli – Italia

Tel.+39 0161 477832 - Fax. +39 0161 47272

E-mail: info@acquerello.it - rondolino@legalmail.it - www.acquerello.it

1994 – A quel tempo sullo scaffale non esistevano confezioni di riso inferiori ad 1 kg. Per differenziarsi e incentivare il primo acquisto ha l'idea di creare una piccola confezione da **250 g**. Trattandosi di un test innovativo, realizza una confezione in plastica semplicemente etichettata, che volutamente non presenti una grafica accattivante come la lattina.

1998 – La quinta scelta è stata una riscoperta della tradizione: la lavorazione del riso con l'**elica** che sin dal 1884 è considerata la migliore per sbiancarlo nel modo più delicato possibile, metodo oggi utilizzato solo dai Rondolino.

1999 – Piero è tra i fondatori dell'**Agenzia di Pollenzo** (allora si sognava di realizzarvi l'Accademia Europea del Gusto) che nasce con l'obiettivo di diventare il principale punto di riferimento per la cultura enogastronomica e raggiunge il risultato di realizzare l'UNISG, la prima Università al mondo di Scienze Gastronomiche.

2000 – Ai formati già in commercio aggiunge due novità: la **lattina da 500 g** e quella con un riso invecchiato **3 anni**.

2004 – La Tenuta Colombara viene scelta come **sede didattica** per il riso dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; da allora ospita anche per più giorni, gli studenti di tutti i corsi.

2005 – Nei fabbricati della Tenuta Colombara viene allestito il **Conservatorio della Riscicoltura**, 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.

2007 – La sesta scelta è stata un'invenzione: il **reintegro della gemma** nel riso bianco, in modo che conservi i valori nutrizionali più importanti altrimenti contenuti solo nel riso integrale. Presenta la relativa domanda di brevetto.

2008 – Produce la **lattina da 250g**, in sostituzione del precedente prototipo in materiale plastico, e con la stessa grafica identificativa delle altre lattine per completare la famiglia con quattro confezioni di stessa immagine e diverso peso contenuto.

2010 – Prolunga l'invecchiamento del risone da **3 a 7 anni**, il riso più invecchiato al mondo.

2012 – Viene accolta la domanda di **brevetto di invenzione** presentata nel 2007, riconoscendo a livello internazionale il procedimento di reintegro della gemma come esclusivo di Acquerello.

- Accanto al riso invecchiato 1 e 7 anni aggiunge l'invecchiamento fino a **9 anni** destinato esclusivamente al mercato cinese.

- Acquerello risulta quindi il **punto d'arrivo del riso** perché unisce ai valori nutrizionali più preziosi del riso integrale, la versatilità d'uso e la perfezione in cucina.

2013 – Viene realizzato il volume fotografico "**Il Racconto del Riso – An Italian Story of Rice**" che raccoglie gli scatti di Gianni Berengo Gardin, unico italiano ad aver vinto il *Lucie Award*, Oscar della fotografia. Il maestro, vivendo la Tenuta Torrone della Colombara tra il 2010 ed il 2011, ha fissato nelle immagini le testimonianze del passato e la sua vita presente. Nell'anno successivo riceve il premio Bastianelli come miglior libro fotografico dell'anno.

2015 – Nel 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 il nome: **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. Il 21 ottobre all'Expo di Milano i bambini vincitori, della IV Collodi di Treviso, sottoscrivono per primi la versione junior della Carta di Milano, ideata da Feltrinelli, che la inoltra alla sede dell'ONU. Sito ufficiale dell'iniziativa: www.mercolediriso.it.

2015 – Ancora nel 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. Nell'occasione cucinano con Marco Stabile una speciale ricetta "Acquerello CCC". Tra i 20 chef presenti: il Presidente Christian Garcia di Monaco, il Vicepresidente Mark Flanagan di Buckingham Palace, Cris Comerford della Casa Bianca, Fabrizio Boca del Quirinale e, per citarne solo alcuni altri, i rappresentanti di Francia, Germania, Sudafrica, India e Cina.

2016 - Nel 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.

2017 - Acquerello è presente in **59 Paesi**. La coltivazione di riso si sviluppa su 250 ettari e la produzione è di 800 tonnellate con un fatturato che nel 2016 ha superato i 4 milioni di Euro. Fin dal 1991, anno di inizio della produzione di Acquerello, le vendite sono aumentate costantemente del 20% all'anno e sono concentrate per il 60% all'estero (metà in UE e metà in Extra UE) quasi esclusivamente nella ristorazione; il 40% in Italia, ed è suddiviso per il 60% nella piccola distribuzione e per il 40% nei ristoranti.

Con Piero Rondolino in azienda operano: la moglie Maria Nava che sviluppa la parte commerciale, i figli Umberto e Anna che curano l'immagine e Rinaldo, che segue la produzione. Oltre alla **Famiglia Rondolino** partecipano con passione al progetto "Acquerello" 20 dipendenti, tra cui 11 donne, e l'età media è 39 anni.