REPORT DI SOSTENIBILITÀ

INDICE

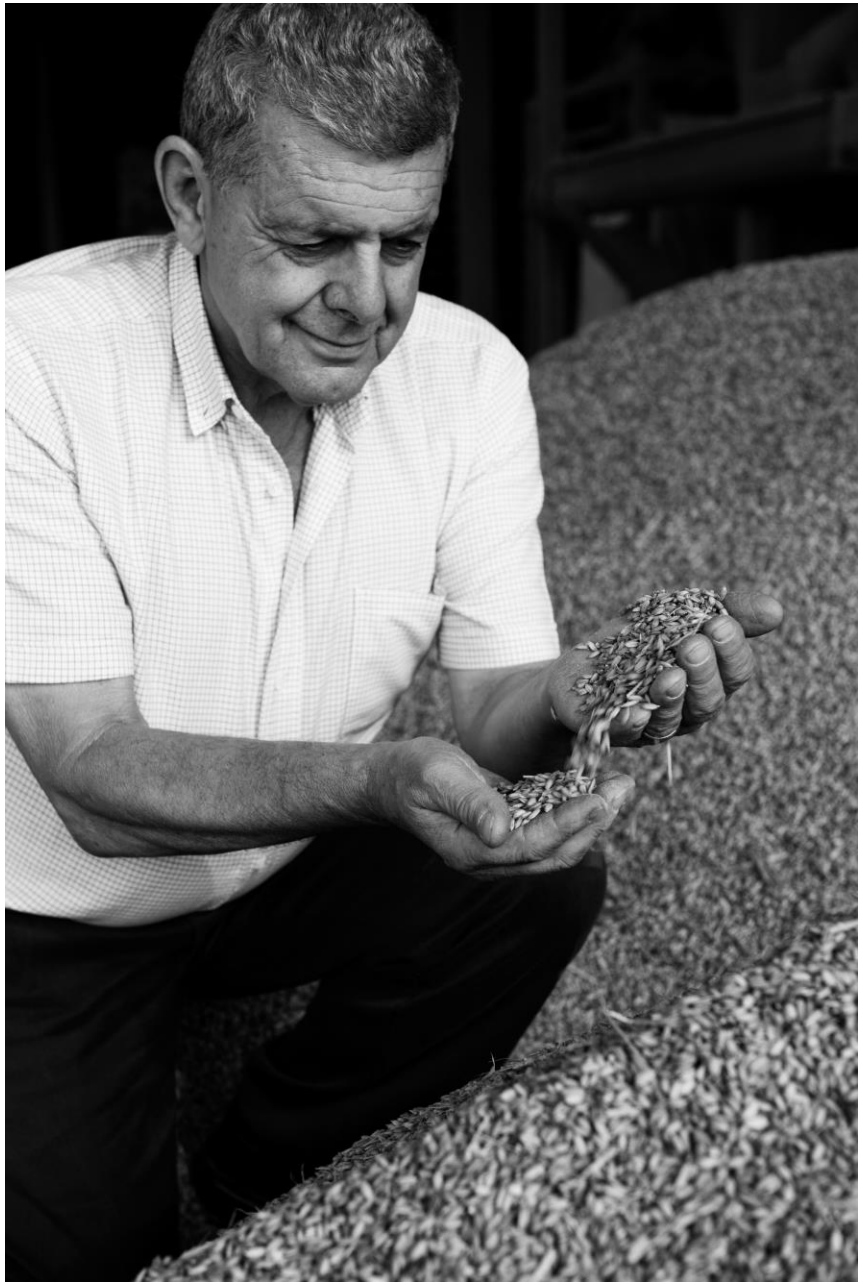
-Pagina 3: La Mission
-Pagina 4: La Famiglia
-Pagina 5: La Filiera Completa
-Pagina 6: Acquerello nel Mondo
-Pagina 7: La Tenuta Colombara
-Pagina 8: La Coltivazione del Riso
-Pagina 9: Il Conservatorio
-Pagina 10: L'impegno per l'Ambiente
-Pagina 11: Le Certificazioni
-Pagina 12: Gli Investimenti
-Pagina 13: I Progetti Educativi
-Pagina 14: Mercoledì Riso
-Pagina 17: Slow Food
-Pagina 18: L'Impegno per il Sociale
-Pagina 19: Dati Aziendali

LA MISSION

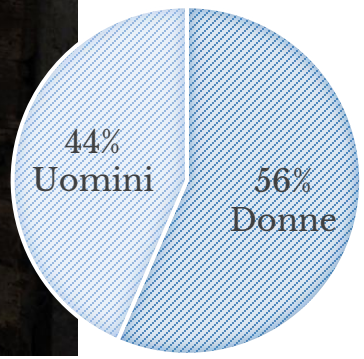
Rondolino S.C.A. si propone di costruire nel mondo del riso un lovemark, che determini un prodotto-mercato.

Come lovemark intendiamo che Acquerello, attraverso un forte legame emozionale con i consumatori, sviluppi un sentimento esclusivo che, attraverso un sistema di valori, ispiri fiducia e conquisti la fedeltà.

Piero Rondolino

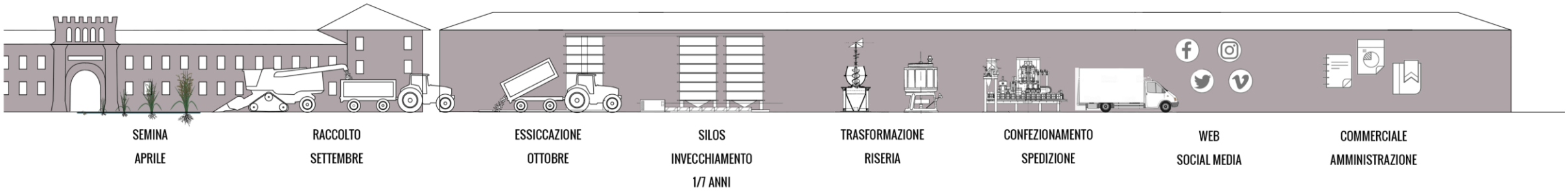


LA FAMIGLIA



Nel 1935 Cesare Rondolino, il papà di Piero, sceglie di fare l'agricoltore, anzi il risicoltore e acquista la Tenuta Colombara, famosa per i terreni fertili e ricchi d'acqua, particolarmente adatti alla coltivazione del riso. Nel 1971 viene affiancato da Piero e insieme si dedicano alla tradizionale coltivazione del riso destinato alle industrie di trasformazione. Dal 1991 Piero e il figlio Rinaldo, per ottenere la massima purezza nel raccolto, decidono di seminare solo una varietà di riso, allora quasi sconosciuta ma che meglio rappresenta la cultura gastronomica italiana: il Carnaroli. Oggi contribuiscono alla crescita di Acquerello anche gli altri figli Umberto e Anna che, insieme, si occupano di ricerca e sviluppo, della comunicazione e dell'immagine e Maria Nava, moglie di Piero, che segue la parte commerciale. Oltre alla famiglia Rondolino partecipano con passione al progetto "Acquerello" 25 dipendenti, tra cui 14 donne. L'età media è 40 anni e tutti i dipendenti abitano ad una distanza massima di 30km dall'azienda.

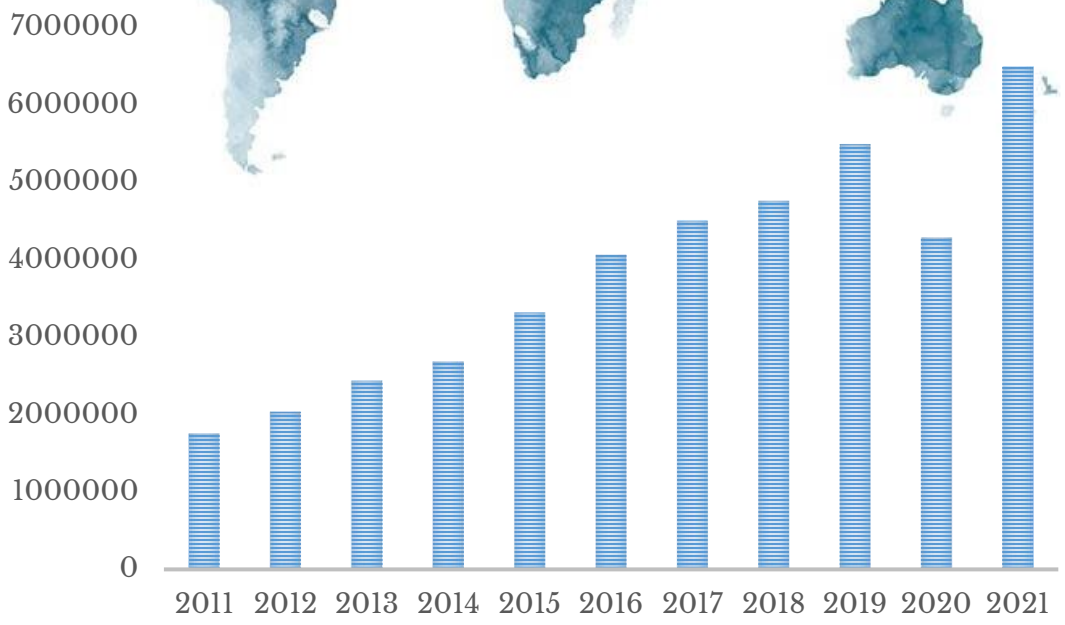
LA FILIERA COMPLETA



Sin dal 1991, Rondolino S.C.A., azienda agricola produttrice del solo riso Acquerello, si propone di rappresentare un modello unico di filiera corta facendosi carico, diversamente da ogni altro produttore risicolo, non solo della coltivazione, ma anche della trasformazione e della vendita del riso: è un progetto esemplare 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.

Le parti agricole, industriali, comunicative, commerciali ed amministrative sono interamente realizzate nella Tenuta Colombara. Questo consente quindi di raggiungere il massimo della qualità e permette di impiegare e far interagire il personale tutto l'anno.

ACQUERELLO NEL MONDO

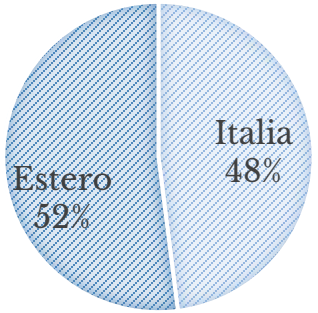


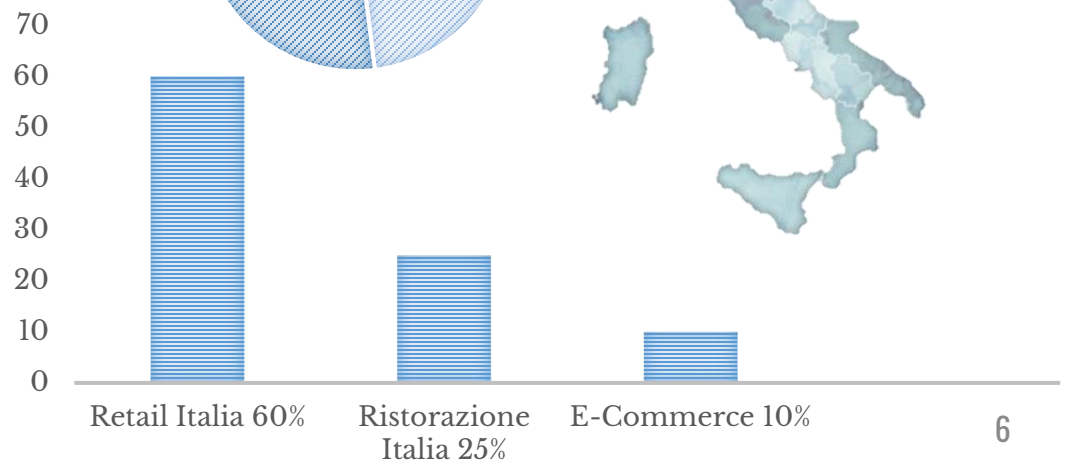
Rondolino S.C.A. è presente in 64 Paesi del mondo.
La coltivazione di riso si sviluppa su 300 ettari e la produzione è di 1000 tonnellate con un fatturato 2021 pari a € 6.490.000.

Fin dal 1991, anno di inizio della produzione di Acquerello, le vendite sono aumentate costantemente di circa il 16% all'anno –ad esclusione del periodo Covid- e sono distribuite per il 55% all'estero (metà in UE e metà in Extra UE) quasi esclusivamente nella ristorazione.

Il 45% in Italia è suddiviso per il 60% nella piccola distribuzione escludendo, per scelta, la GDO, per il 25% nei ristoranti e per il 10% nell'e-commerce.

Rondolino S.C.A., rappresenta oggi nel mondo, una produzione totalmente italiana ed un modello di eccellenza di Italian Family Business.





LA TENUTA COLOMBARA

I chicchi di Acquerello sono 100% di origine italiana e nascono dall'acqua, quella delle risaie della Tenuta Colombara a Livorno Ferraris, nel cuore della provincia di Vercelli, in Piemonte. Qui il riso era già coltivato alla fine del 1400, quando ebbe inizio la risicoltura in Italia.

LA COLTIVAZIONE DEL RISO

La storia

500 ANNI DI CULTURA DEL RISO

1000ca.

La Tenuta Colombara, nel Medioevo, era un ostello per viandanti

1400ca.

Viene avviata la coltivazione di riso nella Tenuta Colombara

1571

Prende completezza il "mondo cascina" con chiesa, abitazioni e laboratori e tutto quanto necessario alla vita quotidiana

1875

Ampliamento e riadattamento dei fabbricati della Tenuta Colombara

1920

Viene costruito il dormitorio delle Mondine, dove oggi rivive il "Conservatorio della Risicultura"

1835

Cesare Rondolino diviene il terzo proprietario nella storia della Tenuta

1970

Il figlio Piero Rondolino continua a coltivare con il padre diverse varietà di riso

1991

Piero Rondolino inizia la coltivazione e produzione di Carnaroli: nasce Acquerello

2001

Viene costruita una nuova riseria in cui vengono installate le migliori tecnologie antiche e moderne più adatte alla lavorazione di Acquerello e al reintegro della gemma

IL CONSERVATORIO

Nel 2004, per rispetto e amore della tradizione, alla Tenuta Colombara ha preso vita il conservatorio della risicoltura.

Negli spazi della Tenuta sono stati riallestiti gli ambienti della cascina: i laboratori del fabbro, del falegname, del sellaio, della sarta, le abitazioni, la scuola e il dormitorio delle mondine.

Ogni cosa è stata riposta dove era una volta, senza essere restaurata, come i locali stessi, per preservarne così tutti i segni del tempo.

L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

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 CO_2, pari al quantitativo che si sarebbe ottenuto piantando 343 alberi.

Bando Unione Europea (PSR 2014-2020 Misura 4.2.1 Bando B): trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli. Acquisto di macchinari, impianti e produzione di energia elettrica per autoconsumo.

LE CERTIFICAZIONI

La Regione Piemonte, su precisa indicazione dell'Unione Europea, ha selezionato le 5 certificazioni più importanti volte a garantire rispettivamente la sicurezza, la rintracciabilità, i requisiti di legge, la qualità e la salubrità dei prodotti delle aziende agroindustriali.

Ognuna di queste certificazioni aggiunge un privilegio nel punteggio per concorrere ai bandi comunitari.

Rondolino S.C.A. è certificata da tutti e 5 gli standard internazionali:

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 agro-alimentare 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 minimi.

SALUBRITA'

Ottobre 2018:

GLOBALGAP

Certificazione agroalimentare volta a rassicurare 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.

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

AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

Rating di legalità: ★+

GLI INVESTIMENTI

Dal 1991 al 31/12/2019, La Rondolino S.C.A. ha investito 6,8mln€ per la costruzione dei silos, della riseria, del confezionamento…

Per gli investimenti sono stati, in parte, utilizzati 4 bandi comunitari, sempre approvati; un quinto è appena stato presentato.

La maniacale ricerca della qualità e dell'innovazione, ha comportato e continuerà a comportare, notevoli investimenti al fine di garantire l'esclusività di Riso Acquerello, per proteggerlo da eventuali imitazioni non solo con il brevetto internazionale.

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

TORINO MILANO ROMA ALICANTE

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

Torino, 04/07/2013

RACCOMANDATA

Oggetto: BREVETTO EUROPEO No.: 2222187
Ns. Rif.: P3543EP00. 10896.01/EP/PC-11

Egregi Signori,

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

Titolare:	**RONDOLINO SOCIETA' COOPERATIVA**
Titolo:	**"Method for enriching rice and product obtained thereby."**
Data di deposito:	**13/11/2007**
No. della domanda:	**07866761.5**
No. del brevetto:	**2222187**
Pubblicazione della concessione:	**27/03/2013**
Stati convalidati:	**FRANCIA, GERMANIA, GRAN BRETAGNA, ITALIA, OLANDA, SPAGNA, SVIZZERA, TURCHIA**
Termine opposizione:	**27/12/2013**

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 in cui, per qualsiasi motivo, non doveste riceverli.

Con i migliori saluti.

INTERPATENT
Pierluigi Rolfo

All.i: c.s.;
documento di addebito (segue)
/dsi

Members of FICPI and AIPPI

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

Tel. +39 011.56.84.450
Fax +39 011.56.81.821
www.interpatent.net
email@interpatent.net

Capitale Sociale € 50.000
Registro Imprese di Torino 08327040013
Cod. Fisc e P.Iva (VAT) 08327040013
REA 963838

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・コオペラティーバ・アグリコラ

発明者 (INVENTOR): ロンドリーノ，ピエロ

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.)

平成２５年　８月　９日(August 9, 2013)

特許庁長官
(COMMISSIONER, JAPAN PATENT OFFICE)

羽藤秀雄

The United States of America

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.

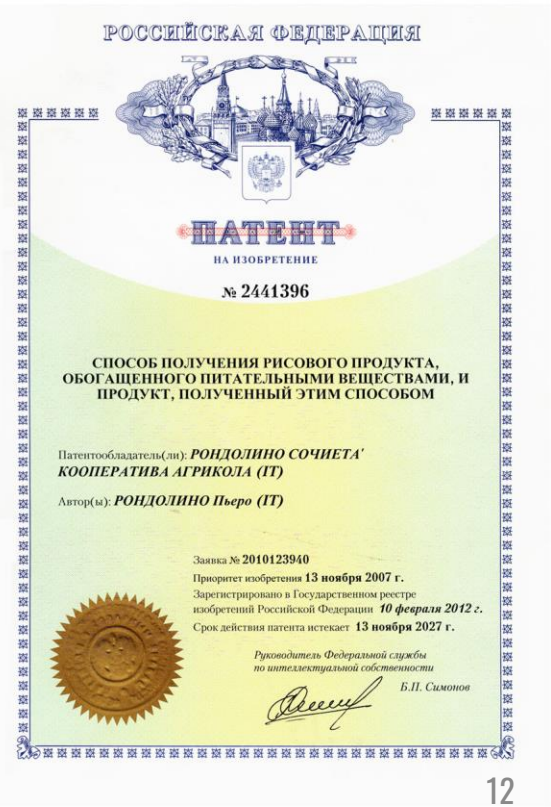
Therefore, this

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 A. Focarino

Commissioner for Patents of the United States Patent and Trademark Office



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ПАТЕНТ
НА ИЗОБРЕТЕНИЕ
№ 2441396

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

Патентообладатель(ли): ***РОНДОЛИНО СОЧИЕТА' КООПЕРАТИВА АГРИКОЛА (IT)***

Автор(ы): ***РОНДОЛИНО Пьеро (IT)***

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. Симонов

I PROGETTI EDUCATIVI

Rondolino S.C.A., da sempre, promuove progetti di educazione rivolti a studenti di tutte le età.

Nel 2004 Slow Food inaugura nel cuneese la prima Università di Scienze Gastronomiche riconosciuta dallo Stato Italiano.

Piero Rondolino ne è tra i fondatori e, in considerazione del prestigio di Acquerello, l'Università di Pollenzo sceglie la Tenuta Colombara come sede didattica distaccata; da allora la Famiglia Rondolino ne ospita, anche per più giorni, quasi tutti gli studenti.

MERCOLEDI' RISO

Promosso da Acquerello e Slow Food, Mercoledì Riso è una vera e propria sfida culturale partita dalla convinzione che il riso è buono e fa bene, infatti un'alimentazione corretta dal punto di vista nutrizionale, non ne può prescindere. Mercoledì Riso, che ha conseguito il premio di *Progetto Scuola* di Expo 2015 e *Best Practice* della Carta di Milano, si è posto l'obiettivo di aiutare i bambini a mangiare meglio e di invitare le famiglie e le scuole di tutta Europa a preparare un piatto a base di riso almeno un giorno alla settimana, il mercoledì. Per l'anno scolastico 2014/2015 la partecipazione è stata riservata alle classi IV delle scuole elementari italiane con la rappresentanza di 4 nazioni europee: Francia, Romania, Spagna e Svizzera. Tutte le classi partecipanti hanno approfondito la conoscenza del riso, del legame con il loro territorio, hanno fatto uno studio e realizzato una ricetta.

Mercoledì 20 maggio,176 bambini delle dieci classi finaliste provenienti da Francia, Romania, Spagna e Italia, accompagnati dagli insegnanti, hanno vissuto l'epilogo festoso.

La famiglia Rondolino li ha accolti alla Tenuta Colombara con Stefano Maffeo, anima entusiasta ed instancabile dell'Equipe Arc-en-Ciel, in compagnia dei cinque componenti della giuria: Carlo Petrini Presidente di Slow Food, Padre Enzo Bianchi Priore della Comunità Monastica di Bose, Valentina De Poli Direttore di Topolino, Luca Mercalli Presidente dell'Associazione Nazionale Meteorologi e Antonio Carluccio Ambasciatore della cucina italiana in Gran Bretagna.

Il 21 ottobre la prima edizione di Mercoledì Riso ha visto il suo epilogo in un evento memorabile: i bambini della IV Collodi di Treviso hanno recitato la Carta di Milano dei Bambini e l'hanno sottoscritta per primi ad Expo Milano 2015.
La loro firma è diventata un documento ufficiale che la famiglia Feltrinelli, ideatrice della versione junior della Carta, ha inoltrato alla sede dell'ONU.

Piero Rondolino consegna a Carlo Feltrinelli
la Carta di Milano firmata dai bambini

SLOW FOOD

In occasione dei 30 anni di Slow Food, Acquerello ha realizzato alcune confezioni con la chiocciola, un piccolo segno grafico di straordinario valore, con lo scopo di promuovere i valori che accomunano Acquerello al movimento.

Acquerello è “Buono”, come ogni prodotto agricolo dovrebbe essere e “fa bene”, perché è l’unico riso bianco al mondo che contiene i più preziosi valori nutrizionali del riso integrale.

Acquerello è “Pulito”, perché tutto è fatto solo da noi nella nostra Tenuta, dalla semina al reintegro della gemma, dall’immagine ai social e non ci occupiamo di risi diversi o miscele con altri prodotti.

Acquerello è “Giusto”, perché nel prezzo che paga il consumatore c’è la qualità del processo produttivo, unico al mondo, che viene mirabilmente compiuto dai ragazzi e dalle ragazze della Tenuta Colombara.

Acquerello è l’unico riso “Buono, pulito e giusto” che è l’essenza del successo di Acquerello nel mondo.

L'IMPEGNO PER IL SOCIALE

Nel 2006 sul territorio salentino nasce Officina Creativa, una Società Cooperativa Sociale che, oltre a numerose iniziative di successo, ha dato vita al marchio Made in Carcere: lo scopo è quello di diffondere la teoria della seconda opportunità, sia essa una doppia vita per tessuti ed oggetti, e un'altra chance per le donne detenute.

Made in Carcere è diventato il brand della produzione sartoriale di borse ed accessori in tessuti di scarto e riciclati, utili a contenere oggetti della quotidianità, realizzati dalle detenute della Casa Circondariale di Lecce e Trani che vengono assunte con contratto di lavoro.

Rondolino S.C.A. incontra Made in Carcere quando nasce il desiderio di "sdoganare" il concetto di Acquerello, portarlo dalla tavola alla vita di tutti i giorni.

I pacchi di Acquerello da 2,5 kilogrammi, dopo aver perso il sottovuoto non sarebbero più utilizzabili, ma non vengono gettati: sono inviati a Made in Carcere dove vivono una "seconda vita", diventando meravigliose borse limited edition in compagnia di tessuti provenienti dai migliori cotonifici d'Italia.

Acquerello ha scelto Made in Carcere proprio per portare avanti le idee rivoluzionarie che lo distinguono, dando vita ad un modello sostenibile anche sul piano sociale per creare valori, oltreché economici anche sociali e culturali.

I DATI AZIENDALI

Rondolino S.C.A.
Tenuta Colombara
13046 – Livorno Ferraris (VC)

www.acquerello.it