



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 68 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

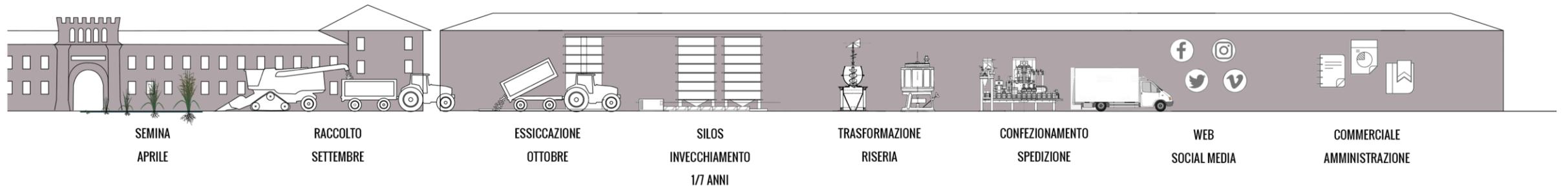
L'**invecchiamento** del risone avviene nei silos a temperatura e umidità controllata per almeno 1 anno per la stabilizzazione dell'amido, che consente ai chicchi di avere una maggiore tenuta in cottura. L'1% del raccolto viene invecchiato almeno 7 anni, questo comporta che i chicchi siano visivamente 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.

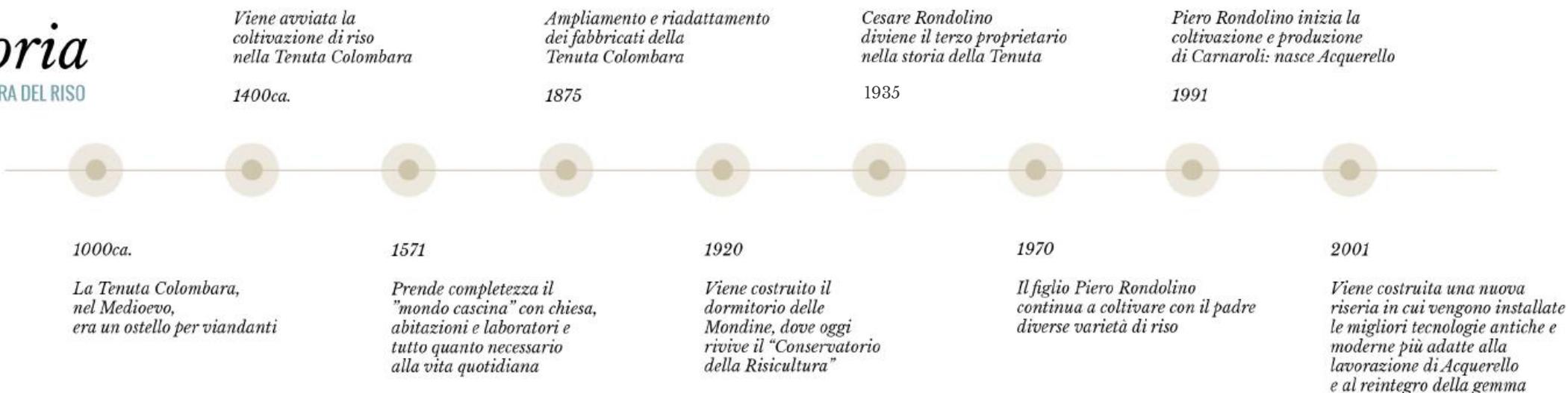
LA STORIA

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 No. 2222187
No. RIC. P2543EP00. 10896.01/EPC-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:

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

Con i migliori saluti,

INTERPATENT
Pierantonio Riva

All: c.s.;
documenti di addebito (segue)

Members of FICPI and AIPP

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

Tel. +39 011 56.84.402
Fax +39 011 56.84.401
www.interpatent.net
email: info@interpatent.net

Capitale Sociale € 50.000
Registro Imprese di Torino 08327040013
Cod. Fisc. e P. IVA (I.A.T.) 08327040013
051-963030

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ПАТЕНТ
НА ИЗОБРЕТЕНИЕ
№ 2441396

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

Патентообладатель(и): **РОНДОЛИНО СОЧИЕТА'
КООПЕРАТИВА АГРИКОЛА (ИТ)**

Автор(ы): **РОНДОЛИНО Пьеро (ИТ)**

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

The Director of the United States
Patent and Trademark Office

The United States of America

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, 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. Focardi
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・フェラリス、テヌータ・コロンバラ 国籍 イタリア共和国
 Rondolino, Società Cooperativa
イーバ・アグリコラ

発明者
(INVENTOR) ロンドリーノ、ピエロ

出願番号
(APPLICATION NUMBER) 特許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

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 rassicurare i consumatori sui metodi di produzione, riducendo gli impatti delle attività agricole dannose per l'ambiente, gli apporti di sostanze chimiche ed assicurando un approccio responsabile nei confronti della salubrità e sicurezza dei lavoratori e del benessere degli animali.



LEGALITA'

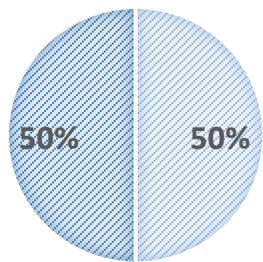
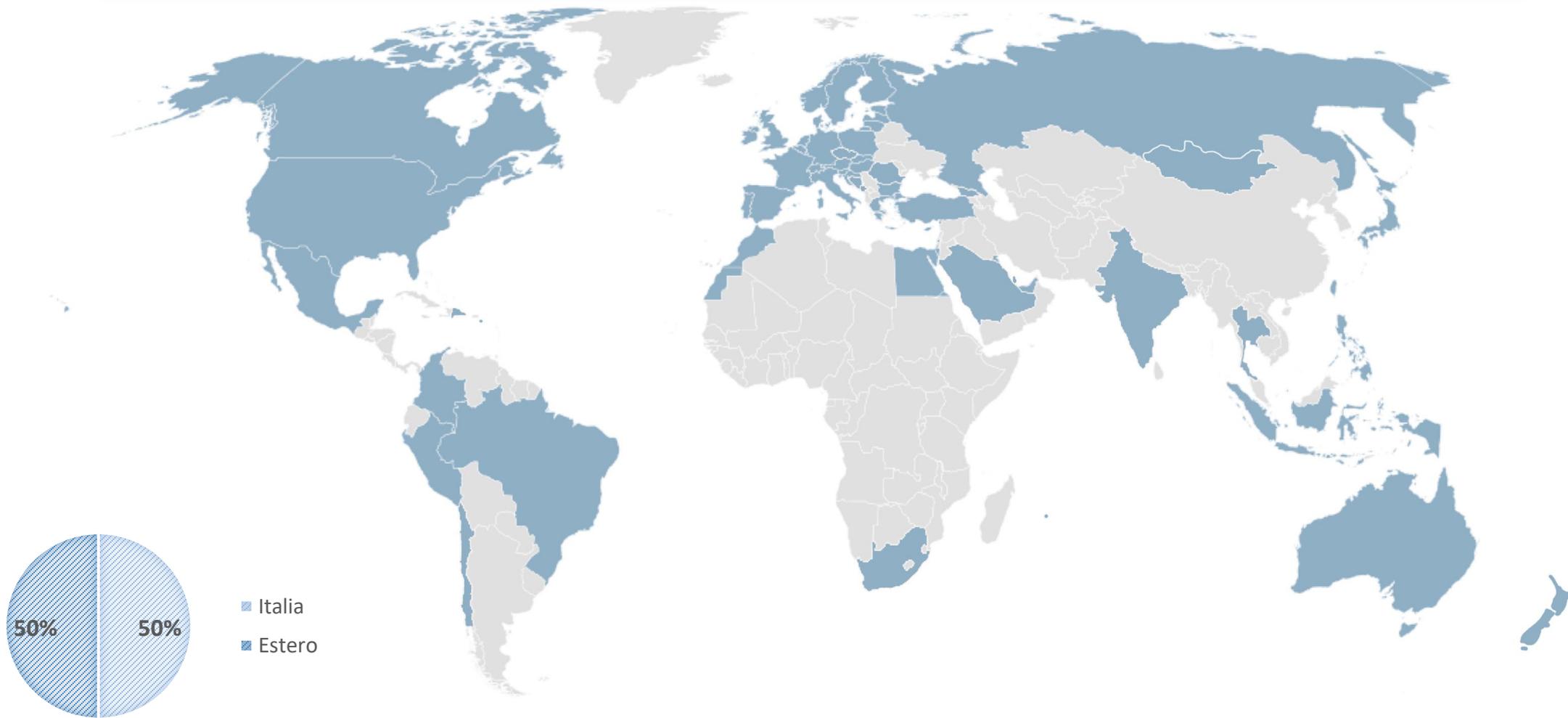
Maggio 2020:
Rating di Legalità
L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato delibera di attribuire a Rondolino S.C.A. il Rating di Legalità.



FILIERA

Febbraio 2022:
Halal
Halal Italia, Ente Italiano per la Certificazione Islamica, riconosce a Rondolino S.C.A. la certificazione volta ad attestare che i prodotti, i processi industriali, di trasformazione e packaging, sono conformi alle norme etiche ed igienico sanitarie, della legge e della dottrina dell'Islam, e quindi commercializzabili in tutti i Paesi di religione islamica.

ACQUERELLO È VENDUTO IN 68 PAESI



- Italia
- Estero

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.

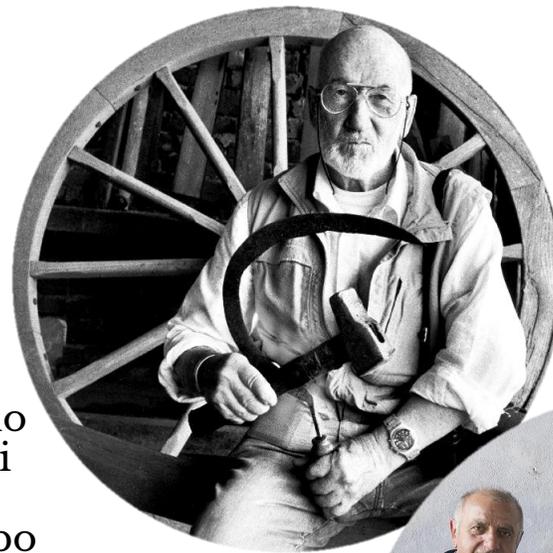
Nel 2004 dal rispetto e dall'amore della tradizione è stato realizzato il [Conservatorio della Risicoltura](#), percorso museale tematico sulla civiltà risicola italiana. I diversi laboratori artigianali, fabbro, falegname, sellaio, casaro, le abitazioni dei salariati, il dormitorio delle mondine e la 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.
- **2021** – L’Associazione Imprese Italiane **Altagamma**, che raggruppa le “imprese italiane che godono di una reputazione internazionale indiscutibile e che nella gestione d’impresa e nel prodotto esprimono la cultura e lo stile italiani”, ha cooptato come suo nuovo socio Acquerello, che entra così in Altagamma come primo prodotto alimentare di base.
- **2022** – Viene pubblicato il volume “**Tutti i colori di Acquerello. Ispirazioni di riso**”. Edito da **Giunti**, rappresenta un grande viaggio gastronomico composto da più di 1000 foto di piatti, suddivisi per colore, realizzati da persone comuni e chef accomunati dalla passione per il buon cibo ed in particolare di Acquerello, le cui immagini vengono pubblicate ogni giorno sul profilo **Instagram** aziendale.
- **2023** – Piero Rondolino è nominato membro aggregato dell’**Accademia dei Georgofili**, la storica istituzione fiorentina che dal 1753 promuove gli studi sull’agronomia, l’economia e la geografia agraria.



LA FAMIGLIA RONDOLINO

Piero



Nasce a Torino nel 1946.
Laureato in Architettura.
Risicoltore dal 1970, membro
dell'Accademia di Agricoltura di
Torino e dell'Accademia dei
Georgofili di Firenze,
è il papà di Acquerello.

Maria Nava



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

Rinaldo



Nasce a Torino nel 1972.
Nel 1994, abbandona gli studi
di lettere per affiancare Piero
nel lavoro dei campi.
Oggi è responsabile della parte
agricola di Acquerello.

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.

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.

I COLLABORATORI

COLTIVAZIONE

Massimo



Francesco



Simone



Luca



Michael



Loretta



PRODUZIONE

Simona



Cinzia



Ben



Tommaso



Matteo



Matteo



COMUNICAZIONE

Luna



Alessandro



Atea



Manuela



COMMERCIALE

Valentina



Cristina



Camilla



AMMINISTRAZIONE

Samantha



Daniela



Pamela



Monica



Eduardo



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

