



ACQUERELLO COMPANY PROFILE



1

LA TENUTA COLOMBARA DOVE NASCE ACQUERELLO



IL TERRITORIO

I chicchi di Acquerello 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.





L'ambiente che circonda la Tenuta Colombara cambia profondamente durante le stagioni dell'anno perché la risicoltura è l'unica coltivazione che avviene in acqua.

In primavera, lo spettacolo delle risaie allagate che si trasformano in specchi d'acqua, è unico.

In estate, le risaie sono verdissime per l'acqua ancora presente che costituisce l'habitat perfetto per uccelli acquatici, rondini, rane e libellule.

In autunno, le risaie diventano color oro in attesa della raccolta.

In inverno è frequente vedere le risaie che diventano bianche per il gelo o la neve.



PIERO RONDOLINO

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.





Ph. Credit *Gianni Berengo Gardin*

LA FAMIGLIA RONDOLINO

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 si occupano della comunicazione e dell'immagine e Maria Nava, moglie di Piero, che segue la parte commerciale.



IL CONSERVATORIO DELLA RISICOLTURA

Negli anni successivi, per rispetto e amore della tradizione, è stato realizzato il conservatorio della risicoltura.

Sono stati riallestiti e recuperati 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.

Gianni Berengo Gardin, il più gran fotografo italiano unico ad aver vinto il Lucie Award, Oscar della fotografia, ha scelto di testimoniare la vita passata e presente della Tenuta Colombara nel volume fotografico "Il Racconto del Riso – An Italian Story of Rice" che ha ottenuto il premio Bastianelli per il miglior libro fotografico del 2014.





2

LE TRADIZIONI INNOVATE



LA PRODUZIONE

Nel 2001 Piero costruisce una nuova riseria in cui vengono installate le migliori tecnologie del passato e del presente, per elevare al massimo la qualità della trasformazione del riso.

Prima di diventare Acquerello i chicchi devono riposare 1 o 7 anni e superare una lavorazione lenta e delicata, che attraversa oltre 20 passaggi.

MICRORISERIA

Questi sono solo alcuni, i principali, passaggi di lavorazione che ogni chicco deve superare.

Semina, crescita e raccolto, invecchiamento lavorazione e confezionamento, una filiera unica che si prende il tempo necessario affinché il risultato nel piatto sia sempre perfetto.

- ACQUERELLO -
- GEMMA -
- PULA -
- SCARTO OTTICA -
- PUNTINE -
- MEZZAGRANA -
- ELICA DI LAVORAZIONE -
- GEMMA + PULA -
- GRANA VERDE -
- RISO INTEGRALE -
- LOLLA -
- RISONE -



L'INVECCHIAMENTO

Per invecchiare bene, il risone deve essere conservato al fresco nei magazzini di deposito per un tempo più lungo possibile perché al momento della raccolta, la pianta ha terminato il suo ciclo vegetativo ma non ha ancora perfezionato le qualità organolettiche del chicco. Per diventare Acquerello e raggiungere la perfezione, viene posto

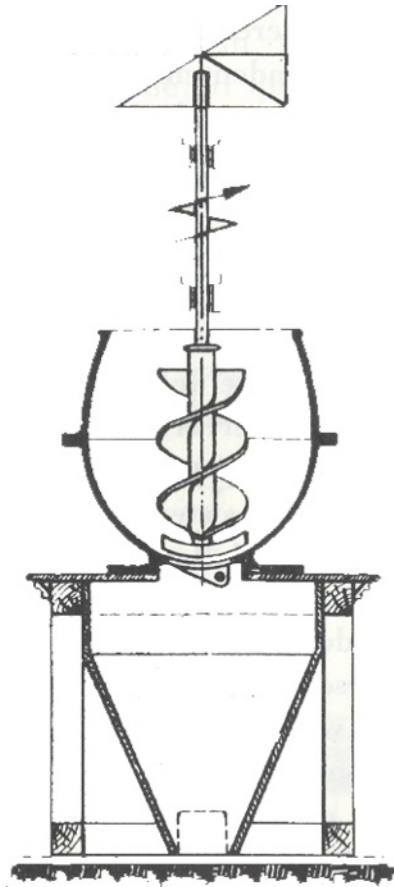
a riposare in silos a temperatura controllata inferiore ai 15° dove attraverso una lentissima respirazione assume un assestamento qualitativo che conferisce una maggiore tenuta in cottura, rendendo l'amido e le proteine meno solubili, e aumentandone la capacità di assorbimento dei condimenti.



LA LAVORAZIONE

Acquerello è l'unico riso al mondo che viene ancora sbiancato con un metodo antico, quello dell'elica, inventato nel 1884 e da sempre considerato il migliore.

Solo questo metodo lento e delicato lascia ogni chicco perfetto, privo di graffiature o fratture che provocherebbero una cottura non uniforme del riso.



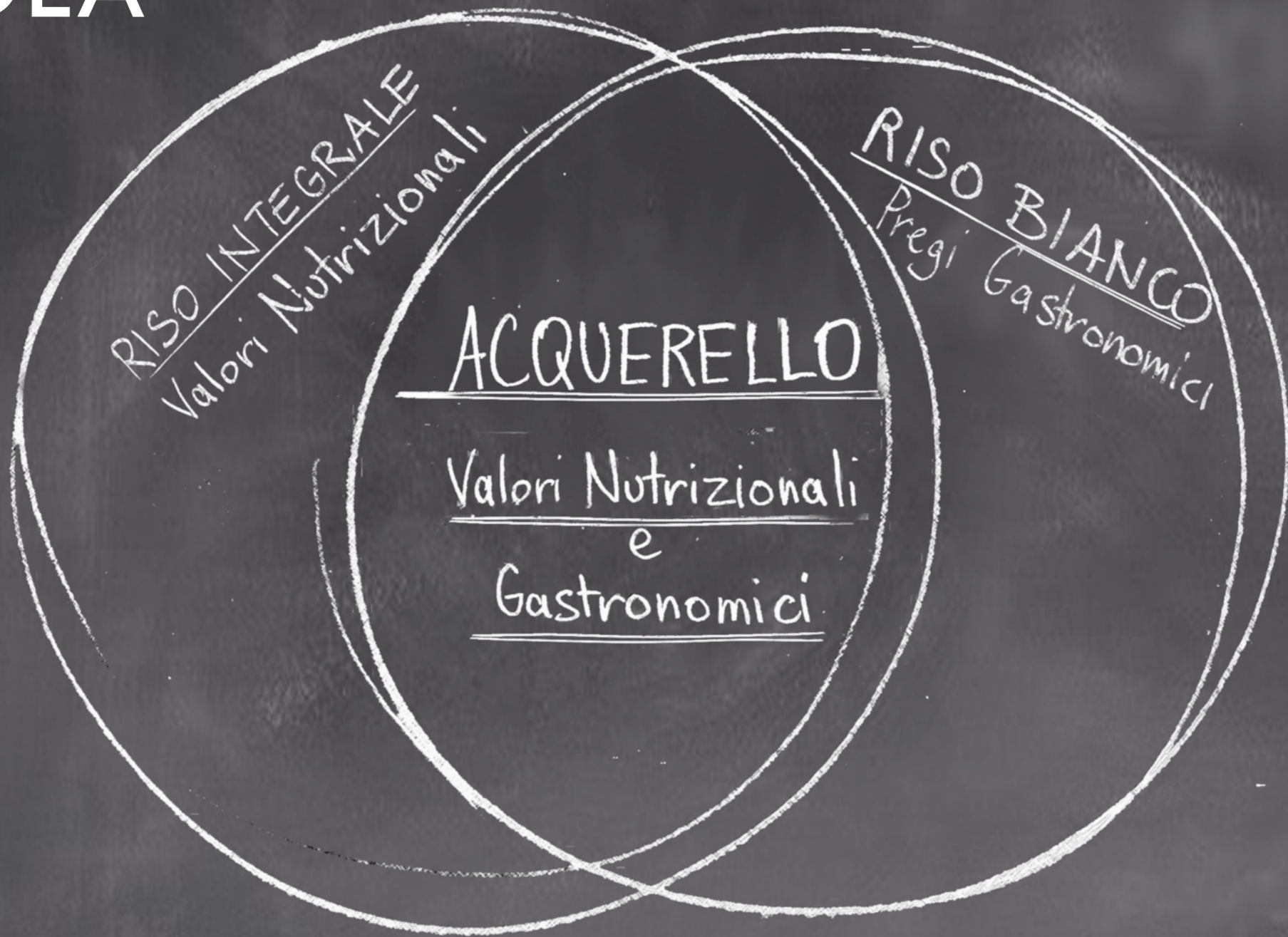
Schema dell'elica di lavorazione



“ La lattina sottovuoto è il perfetto contenitore delle tradizioni che danno origine ad Acquerello.
Ho scelto questo nome perché l'acqua è l'elemento vitale del riso.
L'immagine sulla lattina rappresenta la nostra realtà:
la Tenuta Colombara e il riflesso dell'acqua...”

Piero Rondolino

L'IDEA



REINTEGRO DELLA GEMMA

Nello sbiancare il riso, la gemma si separa inevitabilmente dal chicco e viene quindi eliminata impoverendolo proprio della sua parte migliore.

In Acquerello invece, la gemma viene recuperata integralmente grazie a un procedimento brevettato. Essendo molto tenera, si scioglie quando viene miscelata al riso bianco e viene riassorbita alla parte esterna del chicco. Acquerello unisce la semplicità in cottura del riso bianco con gli elementi nutrizionali più importanti contenuti solo nel riso integrale. È l'unico riso al mondo reintegrato con la propria gemma.



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. Focarin

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・コオペラティヴァ・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



10129 Torino - Italy email@interpatent.net REA 963838

Brevetto internazionale sul reintegro della gemma di Acquerello



3

IN CUCINA



ACQUERELLO IL RISO PERFETTO

Acquerello è il punto di arrivo del riso perché unisce la perfezione in cucina con i valori nutrizionali più preziosi del riso integrale.

Non a caso Acquerello è stato scelto da molti importanti chef di fama internazionale per realizzare i loro risotti, piatti diventati icone del mondo gastronomico.

Sin dal 1993 Alain Ducasse scopre Acquerello e ne riconosce i differenziali. Acquerello è l'unico prodotto alimentare nel suo "Necessary Luxury"

Departures - Settembre 2010

NECESSARY LUXURY

by **ALAIN DUCASSE**
CHEF AND RESTAURATEUR

"I've used Le Louis XV notepads since I opened the Monte Carlo restaurant in 1987, jotting down everything from Osaka's best dried-noodle shop to sketches of new dishes. My antique mortar and pestles are irreplaceable cooking tools, and Acquerello rice makes risotto that's indulgent without being too rich. My wife gave me a 1950 Chevrolet 3600 pickup for my birthday a few years ago, which I keep at my Provence hotel, La Bastide de Moustiers. I love small neighborhood restaurants like Xie Xie, a Pan-Asian sandwich shop in New York's Hell's Kitchen—its tofu burger is the best."

PHOTOGRAPH BY JAMES WOJCIK



“ Necessary Luxury, it is the Rolls Royce of rice (...). Acquerello rice makes risotto that's indulgent without being too rich. ”
Alain Ducasse

Risotto verde,

103

le jardin dans l'assiette

Au jardin pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 300 g de riz rond Acquerello de Rondolino, la Rolls-Royce du riz chez "Ceppo", tél. : 43 55 26 56
- 300 g de petits pois frais
- 300 g de fèves de printemps fraîches
- 16 asperges sauvages
- 1 litre de bouillon de volaille, à défaut, 1 tablette de bouillon de poule dans 1 litre d'eau
- 100 g d'oignon

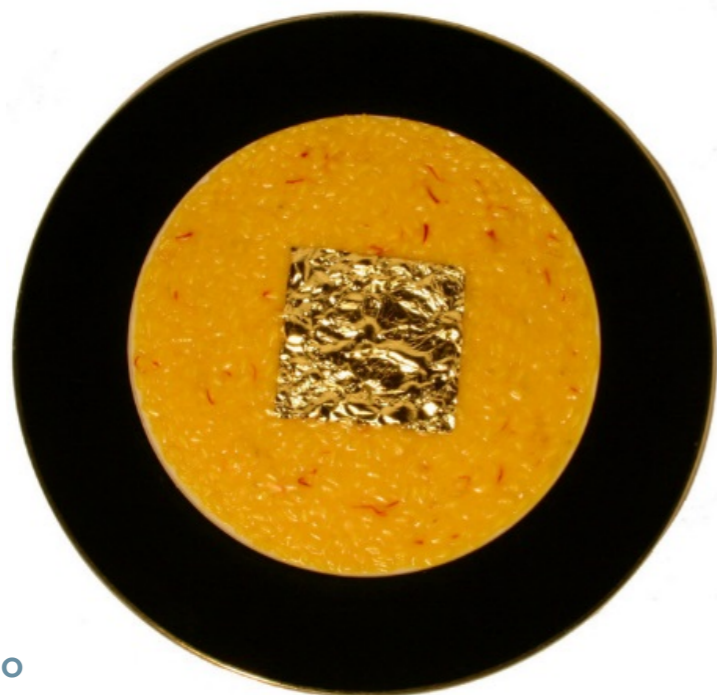
- 100 g de beurre
- 100 g de parmesan râpé
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 bouteille d'huile d'olive extra-vierge à disposition
- Sel fin
- 3 tours de poivre blanc du moulin

MATÉRIEL : 1 grande sauteuse à fond évasé, 1 cuillère en bois, 1 petite louche.

Frederick E. Grasser
La cuisinière du cuisinier - 1994



“ Con Acquerello, risotti e insalate diventano capolavori del gusto. È risaputo che il vostro riso è il sommo, ma quando lo si assaggia è ancora più gustoso di quanto lo si immaginasse. ”
Gualtiero Marchesi Ebrusco, 11.10.2011



Acquerello
Oro e Zafferano
Ebrusco, 31.05.1994



Massimo Bottura
Dal libro 6 (Sei) Autoritratto della cucina italiana d'avanguardia Alessandra Meldolesi - Bob Noto - Cucina & Vini 2007



Acquerello
Grigio e Nero - 2007

METODI DI COTTURA

Quando si usa Acquerello per il risotto, non è necessario tostare il riso per sigillare i chicchi. L'invecchiamento ne perfeziona la tenuta in cottura: usando Acquerello dunque la tostatura può essere evitata.



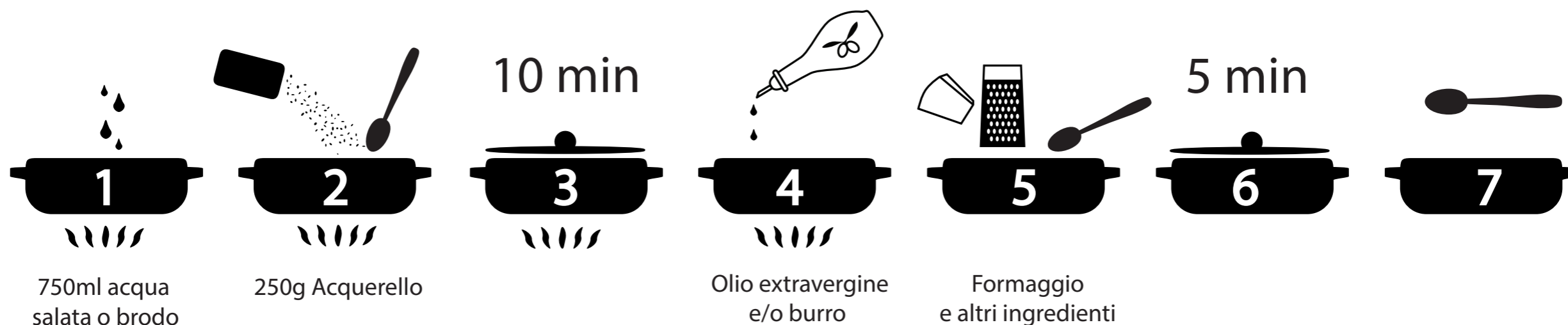
“RISOTTO NON RISOTTO”



10 minuti cottura
5 minuti riposo

Si prepara in soli 10 minuti, usando una sola pentola ed evitando i passaggi tradizionali del risotto.

- 1) Misurare 1 parte di Acquerello e 3 parti (in peso) di acqua salata o brodo (es. per 3 persone 250g di Acquerello e 750ml di liquido)
- 2) Quando l'acqua bolle, aggiungere Acquerello e mescolare.
- 3) Dopo 10 minuti di cottura rimuovere dal fuoco: Acquerello è pronto per qualsiasi tipo di ricetta (risotto, arancini, insalata...)
- 4-5) Per il 'risotto non risotto': aggiungere olio extravergine d'oliva, e/o: burro, formaggio e altri ingredienti e mescolare.
- 6) Lasciar riposare per 5 minuti per assorbire il liquido restante e ottenere una perfetta cremosità.

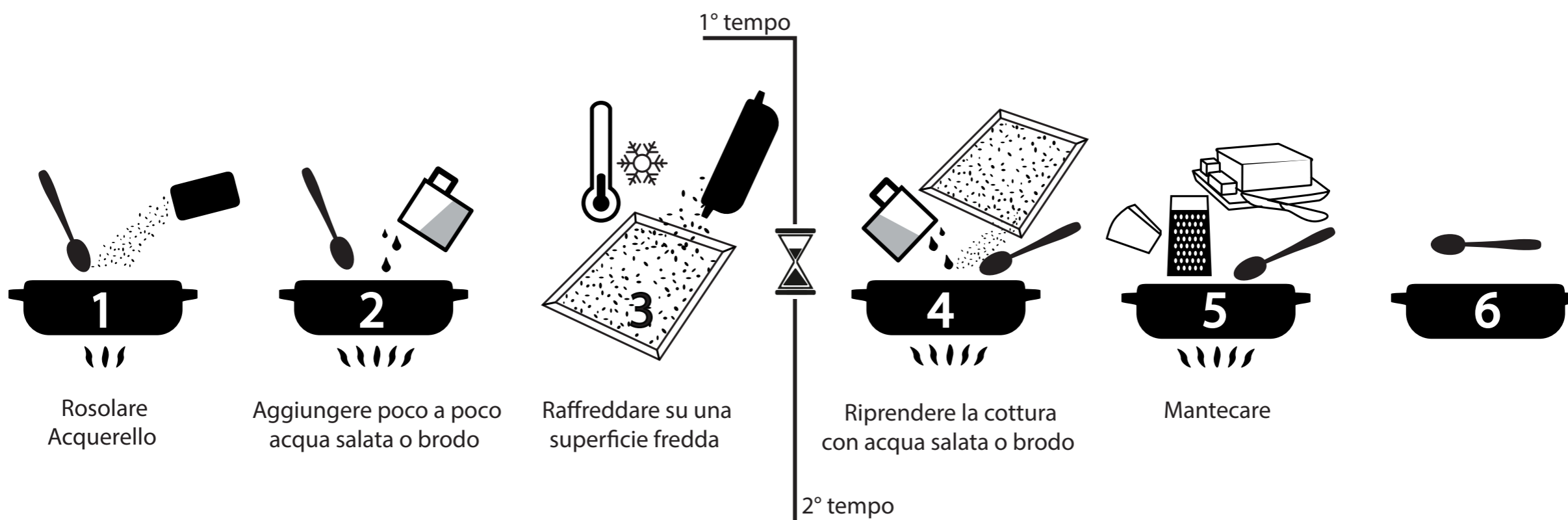


RISOTTO ACQUERELLO IN DUE TEMPI



2 minuti rosolatura
10 minuti cottura
6 minuti mantecatura

- 1) 2 minuti: rosolare a fuoco medio Acquerello con olio, cipolla e vino
- 2) 10 minuti: mescolare per fare assorbire poco alla volta acqua salata o brodo
- 3) Spegnerne la fiamma, raffreddare Acquerello su una superficie fredda e riporre in frigorifero
- 4) 6 minuti: riprendere la cottura con acqua salata o brodo
- 5) Mantecare con burro, formaggio e altri ingredienti





4

GLI EVENTI



MERCOLEDÌ 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 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:

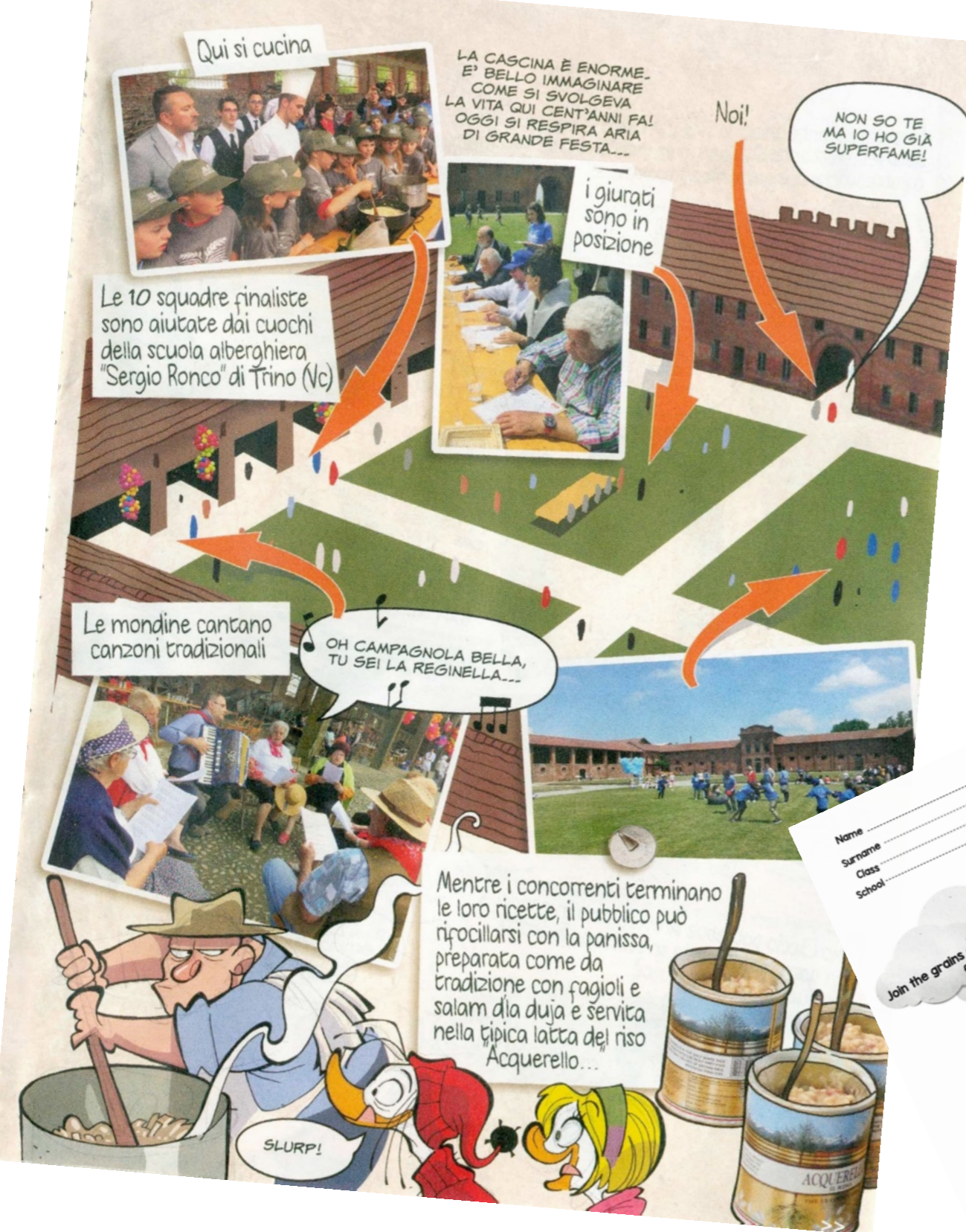
Francia, Romania, Spagna e Svizzera.

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.





Rice contains more starch than any other cereal.

Starch is used for its sticky properties both in the food industry and in the production of paper and cardboard.

To show that rice is rich in starch, put it on to boil and 'forget' it ; it will be overcooked and very sticky.

To avoid doing any damage in the kitchen, do a more scientific experiment to find the quantity of starch in a grain of rice

Chicco Magno
Rice and History

Name _____
Surname _____
Class _____
School _____

Join the grains of rice from number 1 to number 60

What does the word mondina mean? Do you know what a mondina did and where she worked? Find information.

EXPERIMENT

Rice POTATO

Take some tincture of iodine, some grains of rice, a potato, some pasta and any other food you have available. Spread the food on a sheet of plastic and put a drop of tincture of iodine on each food. Some foods will turn blue, these are the ones rich in starch. In fact, starch is very reactive to iodine. The stronger the colour, the greater the quantity of iodine present. Draw a graph to show which foods contain, or do not contain starch.

1 grain of rice turns black and not blue, the iodine is too concentrated. 2 it with water. Be careful, iodine stains badly!

mercoledì riso

Estratto di una pagina di Topolino - giugno 2015 in cui si parla di Mercoledì Riso in versione fumetto

Alcune pagine del kit didattico realizzato per le scuole

mercoledì riso

Classe IV
 Scuola L. Galilei
 Città Trapani
 Nazione Manda

DISEGNA TUTTI I TUOI INGREDIENTI



La tradizione africana incontra quella italiana

NELL'ACQUA SONO NATO, ORA DEVO ESSERE CUCITO TO PUMA D'ESSERE HAUGIATO!

QUANTO TEMPO SERVE PER LA RICETTA?

SCRIVI QUI

4h. 30'

Se mangi Rigrà con l'ortie verdure i Farai bene al corpo e all'animo pure.

IL RISO PORTA IL SORRISO!

MENU

TAGLIA FOTOGRAFIE O IMMAGINI CHE AIUTANO A DESCRIVERE LA TUA RICETTA
 INCOLLA, DISEGNA, COLORA E PASTICCIA PER RENDERE SPECIALE QUESTO MENU!



RISO ARCOBALENO

SCRIVI QUI LA TUA RICETTA SPECIALE

- Ingredienti**
- Una costa di sedano,
 - una cipolla,
 - una melanzana,
 - un peperone giallo,
 - 300 g di riso,
 - brodo vegetale,
 - due carote,
 - 2 pomodori,
 - una zuccina,
 - un pollo,
 - sale, pepe nero,
 - olio evo (extra vergine d'oliva)

Preparazione

Un una padella rosolare i pezzi di pollo senza pelle, lavati ed asciugati, con l'olio, aggiungere il sedano e la cipolla tritati e salare. Far cuocere aggiungendo poco brodo alla volta finché la carne diventerà tenera. In un'altra padella, mettere poco olio, unire il peperone, le carote, la melanzana, i pomodori a cubetti, la zuccina a rondelle, salare e pepare.

Cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti aggiungendo l'acqua necessaria, con il coperchio. Nel sugo attento, cuocere il riso e aggiustare di sale. Unire il pollo al riso e servire con l'aggiunta di pepe nero.



PIATTO UNICO :
 RISO +
 VERDURE +
 CARNE +
 CRASSI =
 BONTA'



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. 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 la Carta di Milano firmata dai bambini a Carlo Feltrinelli





CHEF DEI CAPI DI STATO

Un chicco di riso ha incantato gli chef dei grandi del mondo il 18 luglio del 2015.

Il 'Club des Chefs des Chefs', la società gastronomica più esclusiva al mondo, ha scelto di visitare la Tenuta Colombara per conoscere come nasce Acquerello, accolti dalla famiglia Rondolino.

Una giornata straordinaria vissuta all'insegna

della cordialità, della conoscenza e della tavola gustando a pranzo un risotto "Acquerello CCC" realizzato dallo chef Marco Stabile con la collaborazione di tutti i presenti: Christian Garcia chef di Alberto II di Monaco, Mark Flanagan vice presidente del "CCC" chef di sua maestà la Regina Elisabetta II d'Inghilterra, Cris Comerford chef della Casa Bianca,



Guillaume Gomez chef dell'Eliseo, Machindra Kasture chef del presidente dell'India, Ulrich Kerz chef della Cancelleria Angela Merkel, Fabrizio Boca chef del Quirinale, Du Jianlin chef del presidente cinese, Hilton Little chef del Presidente del Sudafrica e gli chef di Canada, Estonia, Santa Lucia, Haiti, Lussemburgo, Thailandia e Sri Lanka.



ACQUERELLO E SLOW FOOD

Da sempre Acquerello e Slow Food collaborano insieme per promuovere progetti gastronomici - culturali.

Dal 2004 la Tenuta Colombara è sede didattica distaccata per il riso dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Nel 2016 Slow Food riconosce ad Acquerello la chiocciola, simbolo del movimento e per tradizione riconosciuta a coloro che condividono la filosofia *Buono, Pulito e Giusto*.





In occasione dei 30 anni di Slow Food abbiamo 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 Colombara.

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



ACQUERELLO NEL MONDO

Oggi Acquerello è presente in 51 paesi del mondo. La produzione è di 700 tonnellate con un fatturato che raggiunge i 4 milioni di Euro. Fin dal 1991, anno di inizio della produzione di Acquerello, le vendite aumentano mediamente del 20% all'anno.

Le vendite sono per il 60% all'estero (metà in UE e metà in Extra UE) quasi esclusivamente nella ristorazione. Il restante 40% è venduto in Italia ed è suddiviso per il 40% nella ristorazione e per il 60% nella piccola distribuzione.



ACQUERELLO®

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

@risoacquerello

#risoacquerello



www.acquerello.it

info@acquerello.it

Tenuta Colombara, 13046 Livorno Ferraris (VC)

Tel 0161477832 - Fax 016147272