

Dal seme alla vendita



Il riso "Acquerello" della Tenuta Torrone della Colombara di Vercelli è il risultato di un progetto di filiera completa

di Anna Gagliardi



Dici Acquerello e pensi riso. È il Carnaroli superfino coltivato e confezionato nella Tenuta Torrone della Colombara, nel Verellese, a Livorno Ferraris. È il riso che arriva al consumatore nella lattina azzurra con l'immagine dell'azienda, in vari formati, ed è anche il riso invecchiato da uno a sette anni, reintegrato della propria gemma attraverso un sistema brevettato. L'unicità del prodotto è parallela a quella di Tenuta Colombara, della famiglia Rondolino, che ha sviluppato un progetto di filiera completa che parte dalla risaia, attraversa le varie fasi produttive fino ad arrivare al packaging e alla comunicazione, social compresi. Rondolino è società cooperativa agricola che, nella Tenuta Colombara nel 2016, ha prodotto quasi 700 tonnellate di riso e fatturato oltre 4 milioni di euro "La soglia minima - dice Piero Rondolino, architetto e titolare della tenuta - che ti permette di esistere fuori dal tuo territorio". Concetto interessante che matura da una lunga storia e scelte coraggiose. Affiancano la famiglia Rondolino (oltre a Piero ci sono la moglie Maria, che si occupa del commerciale, i figli Umberto e Anna che curano l'immagine, e Rinaldo, che segue la produzione) 20 dipendenti, più di metà donne. Le vendite sono

Brevettata la tecnica per ottenere il reintegro della gemma nel riso bianco

per il 60% all'estero, in 51 Paesi del mondo, dove i principali clienti sono ristoratori. In Italia il riso Acquerello è presente per il 60% nella piccola distribuzione e per la restante parte nella ristorazione. Per scelta non va nella GDO. "Il problema dell'agricoltura italiana è l'esagerata artigianalità che rallenta la possibilità di uscire dal proprio territorio. Dall'altro, farlo significa affrontare una mole di burocrazia devastante per l'impresa, in termini di tempo e di risorse. L'agricoltura non ha la forza dell'industria per sopportare costi così elevati. La sfida - evidenzia - è stare sui mercati internazionali ed è in tal senso che inizi ad esistere con un fatturato come il nostro, senza perdere i valori esclusivi del prodotto agricolo di qualità". Dal 1992, anno del debutto del riso Acquerello, ad oggi, le vendite sono aumentate mediamente del 20% all'anno, sempre con un solo prodotto: il Carnaroli. Le principali tappe dell'azienda sono anelli di una catena finalizzata all'eccellenza attraverso innovazione e marketing. Già negli anni Novanta, ottimizzato il processo produttivo, Rondolino cerca nuovi sviluppi per

uscire dal mercato delle commodity e si concentra sulla filiera corta verso il consumatore alla ricerca di un riso di qualità superiore, il Carnaroli appunto, all'epoca poco conosciuto. Per migliorarlo, Rondolino guarda al passato e prospetta il futuro, realizzando l'invecchiamento di almeno un anno tramite refrigerazione prima di trasformarlo in riso bianco. Lo chiude sottovuoto in lattina, cilindrica come quella del caffè, per proporlo in un modo nuovo rispetto ai concorrenti, e lo chiama Acquerello "perché l'acqua è l'elemento vitale del riso, unica coltivazione agricola in sommersione".

Aggiunge come test un formato in plastica da 250 grammi, sugli scaffali il primo inferiore al chilo, mentre per la ristorazione produce pacchi sottovuoto da 2,5 Kg. Dal 2008 anche il formato da 250 grammi verrà realizzato in lattina, mentre già nel 2000 entra in commercio la lattina da mezzo chilo con riso invecchiato tre anni.

Nella lavorazione viene introdotto il sistema delle tre eliche, antico metodo che permette di sbiancare il riso delicatamente. Anche questa è un'esclusiva di Acquerello.

Alla fine degli anni Novanta Rondolino stringe rapporti con l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e Tenuta Colombara diventa sede didattica per il riso. Nel frattempo



l'azienda chiede, e ottiene nel 2012, il brevetto internazionale per la tecnica meccanica di reintegro della gemma nel riso bianco, in modo che questo conservi i valori nutri-

Innovazioni di processo e di prodotto, ma anche le radici con il "Conservatorio del riso"

zionali diversamente presenti soltanto nella versione integrale. Prolunga l'invecchiamento del risone da tre a sette anni, facendolo diventare il più invecchiato al mondo.

Nel 2015, anno di Expo, i Rondolino sviluppano un percorso didattico destinato alle quarte elementari di tutta Europa, finalizzato al consumo di riso almeno una volta alla settimana. Di qui la nascita dei "Mercoledì del riso" (www.mercoledidelriso.it) che viene riconosciuta tra le Best Practices della Carta di Milano. Sempre nel 2015 Tenuta Colombara diventa sede della giornata di studio del "Club des Chefs des Chefs", formato esclusivamente dai cuochi dei Capi di Stato e Case reali. Lo scorso anno il riso Acquerello ottiene la chiocciola di Slow Food come prodotto "buono, giusto, pulito".

In questi giorni Piero Rondolino, in un meeting istituzionale a Torino, ha incontrato una delegazione di cuo-

chi ed esperti di cucina giapponese, sorprendendoli per aver proposto un sushi nostrano, anzi, piemontese, con riso Acquerello e carne cruda Fassona al posto del pesce crudo. Provocazione? "No, l'agricoltura italiana dovrebbe avere anche l'obiettivo di riuscire ad entrare nelle culture enogastronomiche diverse dalla nostra, ma con i loro piatti. I nostri ci sono già, grazie al lavoro della ristorazione tricolore nel mondo. Ma entrare con i nostri prodotti, qualitativamente eccellenti, nelle proposte gastronomiche internazionali è ancora diverso e stimolante".

"Si potrebbe fare di più per promuovere l'agricoltura italiana, iniziando da una semplificazione delle norme. Inoltre il ministero – afferma – dovrebbe fare squadra come capita nell'industria, che si muove in gruppo, unita. Siamo invece ancorati al sistema delle Dop e delle certificazioni, validissimo, ma che talvolta frena la promozione delle eccellenze che potrebbero fare da traino ad altri prodotti. Non dimentichiamo – conclude Rondolino – che nel mondo del vino c'è chi ha avuto grande successo proprio uscendo dalla Doc". ■■■



Piero Rondolino