

ACQUERELLO®

DALLA RISICOLTURA TRADIZIONALE AD ACQUERELLO

Dopo la laurea in Architettura, Piero Rondolino, insieme al padre, si dedica alla tradizionale coltivazione del riso. Ottimizzati i processi produttivi agricoli cerca un nuovo stimolo e decide di realizzare la filiera corta facendosi carico non solo della coltivazione, ma anche della trasformazione e della vendita: un progetto che parte dalla risaia, passa attraverso tutte le fasi produttive e si completa con la cura dell'immagine e delle attività di comunicazione.

IL SEGRETO DEL SUCCESSO: MASSIMA QUALITÀ, TANTE IDEE E DIVERSITÀ

Perché il progetto potesse avere successo nel tempo, era necessario adottare un nuovo standard di qualità superiore agli altri risi in commercio. All'inizio degli anni '90 la varietà Carnaroli era quasi sconosciuta, ma risultava la migliore scelta per rappresentare la cultura gastronomica italiana. Una sola scelta non avrebbe comunque assicurato una diversità nel tempo, anche perché i consumatori avrebbero sempre di più ricercato il Carnaroli e i risicoltori l'avrebbero quindi prodotto in grande quantità. Per questo motivo Piero sperimenta e introduce per la prima volta in Italia anche l'invecchiamento del risone, una tecnica proveniente da antiche tradizioni orientali che permette al riso di 'assestarsi' prima della lavorazione e di ottenere diversi vantaggi sul piano gastronomico.

IL SOTTOVUOTO NON CONVENZIONALE

Confezionare il riso sottovuoto lo facevano in pochissimi, confezionarlo nel contenitore più affidabile, la lattina, non lo faceva nessuno. Il risultato? Una perfetta conservazione nel tempo e una identificazione esclusiva differenziandone l'immagine.

DALLA GASTRONOMIA AI VALORI NUTRIZIONALI: IL BREVETTO

È nell'ambito del nutrimento l'idea che assicura ad Acquerello un nuovo differenziale nel tempo, infatti è l'unico riso bianco ad avere i più preziosi valori nutrizionali del riso integrale. Grazie al reintegro della gemma il chicco può riassorbire quella parte, naturalmente ricca di sali minerali, vitamine e amminoacidi, che sempre si perdono durante la trasformazione in riso bianco. Questo procedimento brevettato nel 2007 permette di unire la perfezione in cucina del riso bianco con i pregi salutistici del riso integrale.

LA TENUTA COLOMBARA, CASA DI ACQUERELLO E DELLA CULTURA DEL RISO

Tutto il processo di Acquerello viene realizzato e controllato internamente alla storica Tenuta Colombara di proprietà dei Rondolino, grazie a loro è diventata la casa della cultura del riso. Il Conservatorio della risicoltura, dove tutto è rimasto come era un tempo, il dormitorio delle mondine, le abitazioni, i laboratori, la scuola...i locali sono stati riallestiti con il materiale originale e non sono stati restaurati per conservare i segni del tempo.

Dal 2004 è sede didattica distaccata dell'Università di Scienze Gastronomiche fondata da Slow Food, ed è luogo di interesse per registi e fotografi, come il maestro Gianni Berengo Gardin che ha scelto la Tenuta Colombara per scrivere con le immagini 'Il racconto del riso'.

ACQUERELLO OGGI

Attualmente Acquerello è il riso di riferimento dei più importanti chef al mondo e delle cucine più attente, presente in 64 paesi, è stato scelto da Slow Food come simbolo di un prodotto buono, pulito e giusto.

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