



Acquerello est né en 1991 de l'idée de Piero Rondolino de créer un riz qui se distinguerait des autres par sa qualité supérieure.
Acquerello est le premier riz vieilli en Italie, le seul à avoir réintégré son germe qui en fait un riz blanc aux propriétés nutritionnelles les plus importantes du riz brun.
Aujourd'hui, il est vendu dans 72 pays dans le monde et il est produit uniquement à Tenuta Colombara de Livorno Ferraris selon une chaîne d'approvisionnement courte, de la culture des champs au service à la clientèle.

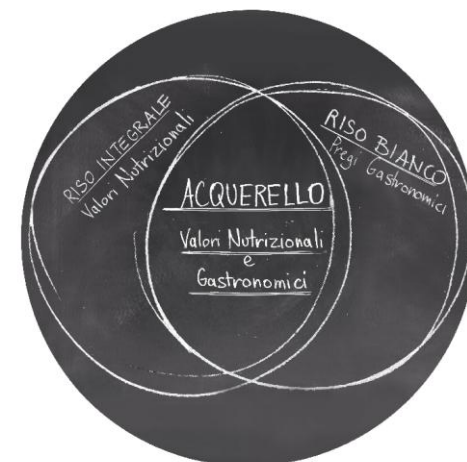


LES 3 POINTS DE LA PERFECTION

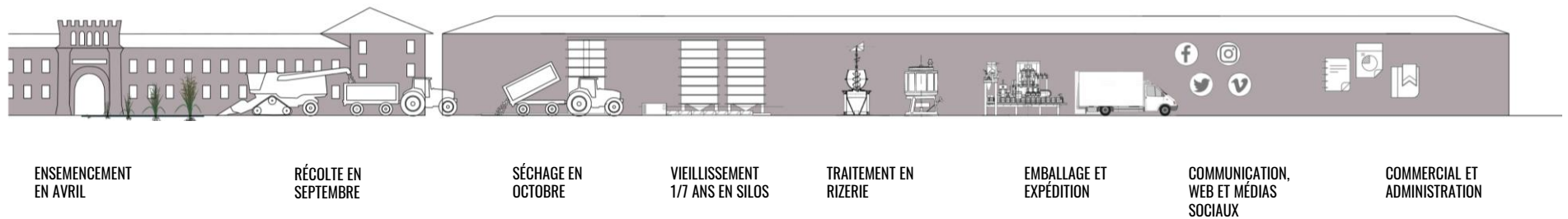
Le **vieillessement** du riz paddy a lieu dans les silos à température et humidité contrôlées pendant au moins un an afin de stabiliser l'amidon, ce qui permet aux grains de mieux tenir pendant la cuisson. Sur une petite partie de la récolte, le vieillissement du riz brun est prolongé jusqu'à 8 ans. Il a été démontré que prolonger la période de vieillissement rend l'amidon des grains encore plus stable, offrant une stabilité inégalée pendant la cuisson et une capacité sans précédent à absorber les saveurs. Le résultat est une polyvalence exceptionnelle dans toutes les préparations.

L'**hélice** est un procédé de blanchiment extraordinaire: il remonte à 1875, mais il est encore inégalé aujourd'hui en termes de délicatesse, car il n'abîme pas les grains. Les grains doivent passer par 20 étapes pour être tous parfaits dans leur forme et leur couleur.

Le **germe** est la partie nutritive du riz dans laquelle les vitamines et les minéraux sont contenus. Pendant le processus de blanchiment, le germe se sépare du grain de riz mais il est conservé et ensuite réintégré dans le grain par un procédé breveté. Acquerello est le seul riz blanc qui possède les propriétés nutritionnelles les plus importantes du riz brun.



LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT COURTE



L'amour de Piero Rondolino pour Acquerello l'a poussé à construire toute la chaîne d'approvisionnement à Tenuta Colombara, du terrain au client, afin qu'il puisse s'occuper de chaque phase avec attention.

Pour rester dans l'air du temps, Rondolino S.C.A. consacre une section de sa boutique en ligne à la clientèle privée en Italie et en Europe.

Une autre valeur de l'entreprise est la transparence. En effet, les clients d'Acquerello (magasins et restaurants) sont visibles sur le site web afin que le consommateur final puisse trouver le produit dans chaque ville d'Italie.

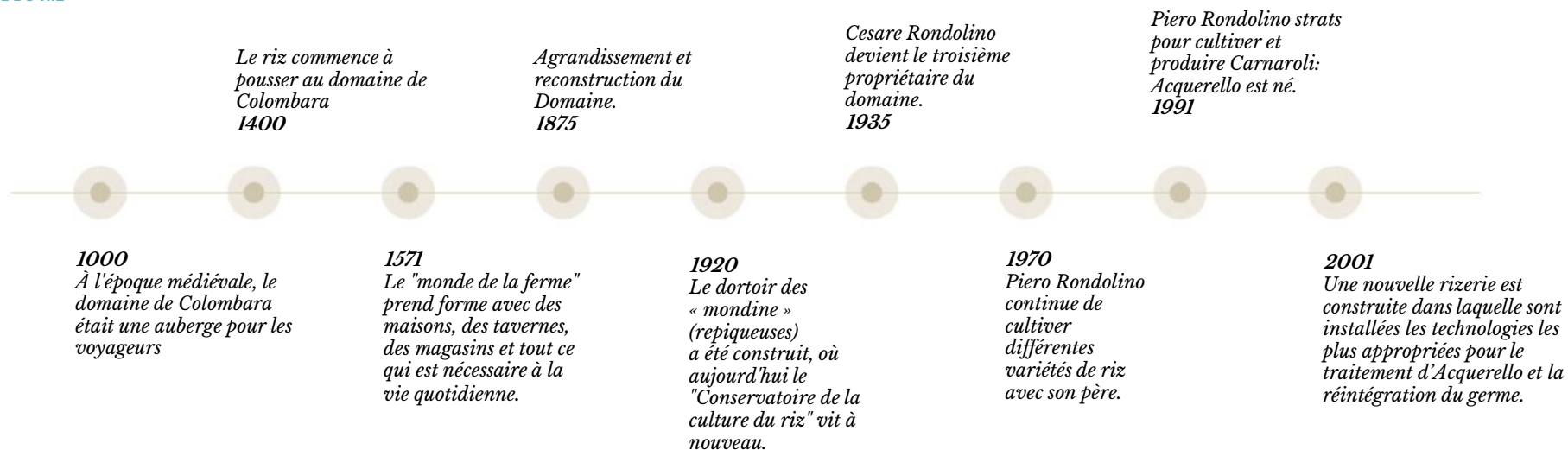
L'HISTOIRE

Acquerello est né dans le Piémont, à Livorno Ferraris, au cœur de la province de Vercelli, où la culture du riz remonte à 1400.



L'histoire

500 ANS DE CULTURE DU RIZ



INTERPATENT
CONSULENZA IN PROPRIETÀ INDUSTRIALE S.p.A.
TRADE MARK & PATENT ATTORNEYS SINCE 1927

TORINO MILANO ROMA ALCANTARE

SPLITTE
RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA
AGRICOLA
TENTUSA COLOMBARA
13046 LIVORNO FERRARIS (VC)

Torino, 04/07/2013
RACCOMANDATA

**Oggetto: BREVETTO EUROPEO No. 1222187
No. RE: P354EP08, 10896, 01 EP/PC-11**

Egregi Signori,

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

RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA
"Method for enriching rice and stored thereby."
13/112067
0786076.5
21213187
27/03/2013
FRANCIA, GERMANIA, GRAN BRETAGNA, ITALIA,
OLANDA, SPAGNA, SVIZZERA, TURCHIA
12/212013

Termine opposizione:
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 prime tasse annuali saranno inviate quando dovute, in ogni singolo Stato, entro il 30/01/2013.

A tempo debito provvederemo ad inviariVi i consueti avvisi di scadenza senza, tuttavia, assumerci alcuna responsabilità nel caso in cui, per qualsiasi motivo, non dovete riceverli.

Con i miei migliori saluti,

All: c.s.;
cioè: documento di address (signature)

INTERPATENT
Via Cavour, 50 - 10121 Torino
Tel. 011/564840
Fax 011/564841
www.interpatent.com
email: info@interpatent.com

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero di F.C.T. and R.P.R.

1) Capitan S.p.A. 001000
2) Capitan S.p.A. 001000
3) Capitan S.p.A. 001000
4) Capitan S.p.A. 001000
5) Capitan S.p.A. 001000
6) Capitan S.p.A. 001000
7) Capitan S.p.A. 001000
8) Capitan S.p.A. 001000
9) Capitan S.p.A. 001000
10) Capitan S.p.A. 001000
11) Capitan S.p.A. 001000
12) Capitan S.p.A. 001000
13) Capitan S.p.A. 001000
14) Capitan S.p.A. 001000
15) Capitan S.p.A. 001000
16) Capitan S.p.A. 001000
17) Capitan S.p.A. 001000
18) Capitan S.p.A. 001000
19) Capitan S.p.A. 001000
20) Capitan S.p.A. 001000
21) Capitan S.p.A. 001000
22) Capitan S.p.A. 001000
23) Capitan S.p.A. 001000
24) Capitan S.p.A. 001000
25) Capitan S.p.A. 001000
26) Capitan S.p.A. 001000
27) Capitan S.p.A. 001000
28) Capitan S.p.A. 001000
29) Capitan S.p.A. 001000
30) Capitan S.p.A. 001000
31) Capitan S.p.A. 001000
32) Capitan S.p.A. 001000
33) Capitan S.p.A. 001000
34) Capitan S.p.A. 001000
35) Capitan S.p.A. 001000
36) Capitan S.p.A. 001000
37) Capitan S.p.A. 001000
38) Capitan S.p.A. 001000
39) Capitan S.p.A. 001000
40) Capitan S.p.A. 001000
41) Capitan S.p.A. 001000
42) Capitan S.p.A. 001000
43) Capitan S.p.A. 001000
44) Capitan S.p.A. 001000
45) Capitan S.p.A. 001000
46) Capitan S.p.A. 001000
47) Capitan S.p.A. 001000
48) Capitan S.p.A. 001000
49) Capitan S.p.A. 001000
50) Capitan S.p.A. 001000
51) Capitan S.p.A. 001000
52) Capitan S.p.A. 001000
53) Capitan S.p.A. 001000
54) Capitan S.p.A. 001000
55) Capitan S.p.A. 001000
56) Capitan S.p.A. 001000
57) Capitan S.p.A. 001000
58) Capitan S.p.A. 001000
59) Capitan S.p.A. 001000
60) Capitan S.p.A. 001000
61) Capitan S.p.A. 001000
62) Capitan S.p.A. 001000
63) Capitan S.p.A. 001000
64) Capitan S.p.A. 001000
65) Capitan S.p.A. 001000
66) Capitan S.p.A. 001000
67) Capitan S.p.A. 001000
68) Capitan S.p.A. 001000
69) Capitan S.p.A. 001000
70) Capitan S.p.A. 001000
71) Capitan S.p.A. 001000
72) Capitan S.p.A. 001000
73) Capitan S.p.A. 001000
74) Capitan S.p.A. 001000
75) Capitan S.p.A. 001000
76) Capitan S.p.A. 001000
77) Capitan S.p.A. 001000
78) Capitan S.p.A. 001000
79) Capitan S.p.A. 001000
80) Capitan S.p.A. 001000
81) Capitan S.p.A. 001000
82) Capitan S.p.A. 001000
83) Capitan S.p.A. 001000
84) Capitan S.p.A. 001000
85) Capitan S.p.A. 001000
86) Capitan S.p.A. 001000
87) Capitan S.p.A. 001000
88) Capitan S.p.A. 001000
89) Capitan S.p.A. 001000
90) Capitan S.p.A. 001000
91) Capitan S.p.A. 001000
92) Capitan S.p.A. 001000
93) Capitan S.p.A. 001000
94) Capitan S.p.A. 001000
95) Capitan S.p.A. 001000
96) Capitan S.p.A. 001000
97) Capitan S.p.A. 001000
98) Capitan S.p.A. 001000
99) Capitan S.p.A. 001000
100) Capitan S.p.A. 001000



NOS CERTIFICATIONS



SÉCURITÉ
Décembre 2010:
ISO 22000
Système de gestion de la sécurité alimentaire. Norme reconnue au niveau mondial, conçue pour garantir systématiquement la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



TRAÇABILITÉ
Janvier 2011:
ISO 22005
Système de traçabilité agroalimentaire garantissant la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement.



EXIGENCES LÉGALES
Juin 2018:
IFS International Food Standard
Certification Internationale qui vise à promouvoir la sélection efficace des fournisseurs de produits alimentaires de marque du GDO, sur la base de leur capacité à fournir des produits sûrs, conformes aux spécifications contractuelles et aux exigences légales.



QUALITÉ
Juin 2018:
BRC Global Standard for Food Safety
Certification qui garantit que les produits sont obtenus conformément des normes de qualité bien définies et conformes aux exigences.



SANTÉ
Octobre 2018:
Globalgap
Certification agroalimentaire destinée à rassurer les consommateurs sur les méthodes de production agricole alimentaire, en minimisant les impacts des activités agricoles nuisibles pour l'environnement et les apports de produits chimiques et en garantissant une approche responsable de la santé et de la sécurité des travailleurs et du bien-être des animaux.

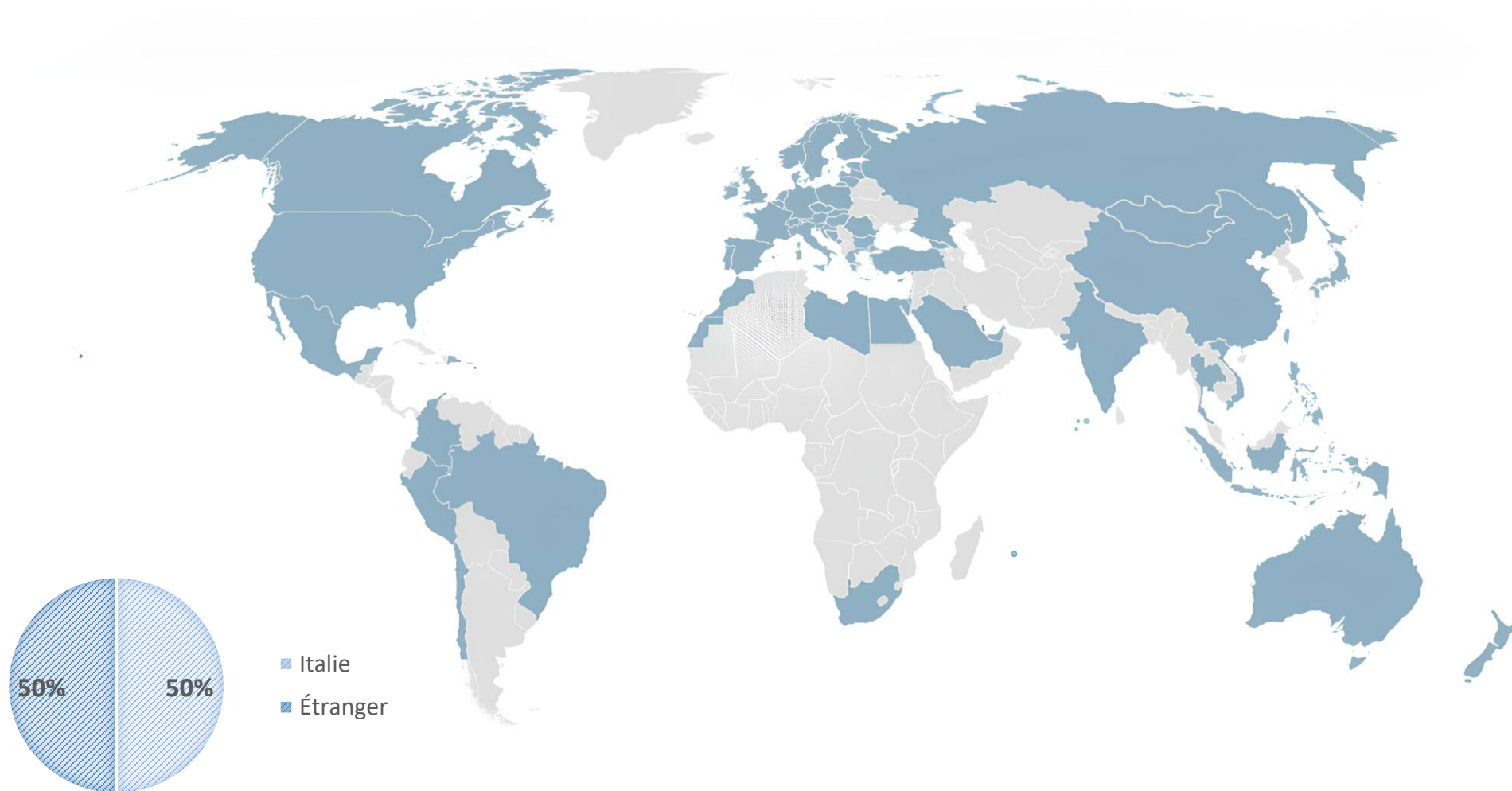


LEGALITÉ
Mai 2020:
Rating de Légalité
L'Autorité de Garantie de la Concurrence et du Marché décide d'attribuer à Rondolino SCA le Rating de Légalité.



FILIÈRE
Février 2022 :
Halal
Halal Italie, Organisme Italien de Certification Islamique, reconnaît à Rondolino S.C.A. la certification visant à certifier que les produits et les procédés industriels de transformation et d'emballage sont conformes à la loi, aux normes éthiques et sanitaires de la doctrine de l'Islam, et peuvent donc être commercialisés dans tous les pays du monde musulman.

ACQUERELLO EST VENDU DANS 72 PAYS



DURABILITÉ POUR L'ENVIRONNEMENT

Rondolino S.C.A. s'engage à respecter l'environnement :

En 2016, 456 **panneaux photovoltaïques** ont été installés sur les toits de la rizerie. Après environ un an et demi, on calcule une économie de 102.841 kg de CO2, soit la quantité qui aurait été obtenue en plantant 343 arbres.

Nous avons choisi des emballages recyclables: les déchets des paquets d'Acquerello de 2,5 kg ne sont pas jetés mais envoyés à **Made in Carcere**, où ils vivent une "seconde vie" en devenant des sacs. Les boîtes de 1 kg, 500 g et 250 g, en plus d'être belles, peuvent être réutilisées à des fins créatives ; si elles sont jetées dans verre/aluminium, elles sont recyclables.



LA CULTURE DU RIZ

La famille Rondolino croit en la valeur de la culture du riz et la soutient sous toutes ses formes.

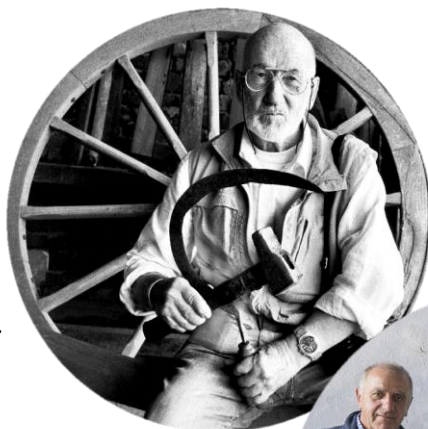
En 2004, par respect et amour de la tradition, le **Conservatoire de la culture du riz** a été créé, un itinéraire muséographique thématique sur la civilisation du riz italien. Les différents ateliers artisanaux, forgeron, menuisier, sellier, fromager, les maisons des employés, le dortoir des « mondine » (repiqueuses) et l'école, ne sont pas spécialement restaurés, comme toutes les choses qu'ils contiennent, pour garder intacts les signes du temps.

La même année, l'**Université des Sciences Gastronomiques** de Pollenzo a choisi Tenuta Colombara comme lieu de son annexe d'enseignement.



LES ÉVÉNEMENTS

- **2013** – On réalise le volume photographique "**Il Racconto del Riso - An Italian Story of Rice**", qui rassemble les clichés de Gianni Berengo Gardin.
- **2015** - Un parcours pédagogique a été mis en place pour la classe IV des écoles primaires européennes afin de faire comprendre que le riz est gourmand et bon pour la santé, donc de promouvoir la consommation de riz au moins un jour par semaine, le mercredi (en Italien Mercoledì), d'où **Mercoledì Riso**. Créé en collaboration avec Slow Food, il est officiellement reconnu comme un Progetto Scuola (Projet d'école) de l'Expo et figure parmi les Best Practices de la Charte de Milan.
- **2015** – **Le Club des Chefs des Chefs**, la société gastronomique la plus exclusive au monde qui comprend les chefs des royales et des chefs d'État, passe une journée à Tenuta Colombara pour s'informer sur la production de l'Acquerello.
- **2016** - **Slow Food**, à l'occasion de son 30ème anniversaire, choisit Acquerello comme produit représentatif de la philosophie "bon, propre et juste", en le récompensant avec l'escargot sur l'emballage.
- **2018** – Réalisation du livre "**Storia di un Libro**" (Histoire d'un livre), suite idéale de "Il Racconto del Riso" (Le Conte du riz), un recueil de photos de backstage prises par Cele Bellardone et Dino Boffa pendant les travaux à Tenuta Colombara du Maestro Gianni Berengo Gardin.



- **2019** - Piero Rondolino reçoit le prix "Pannocchia d'Oro", la reconnaissance qui vise à récompenser ceux qui, dans les différents secteurs de leur activité, ont contribué à faire connaître et apprécier le riz italien.
- **2019** - Pour la première fois dans son lieu le plus naturel, celui de la capitale italienne du riz, est mis en scène à Tenuta Colombara "Risotto", une œuvre du théâtre expérimental italien écrite et mise en scène par Amedeo Fago avec un essai sur l'art du risotto de Fabrizio Beggiato.
- **2020** – Le programme Sky Tv **Masterchef** Italia, pour le premier test en plein air, a choisi la Tenuta Colombara comme symbole de la culture du riz italienne.
- **2021** – **Altagamma**, l'Association qui regroupe "les entreprises italiennes qui ont une réputation internationale incontestable et qui, dans la gestion des affaires et des produits, expriment la culture et le style italiens", a coopté Acquerello comme nouveau membre, qui entre ainsi dans Altagamma en tant que premier produit alimentaire de base.
- **2022** – Réalisation du livre "**Tutti i colori di Acquerello. Ispirazioni di riso**". Edité par **Giunti**, il représente un grand voyage gastronomique composé de plus de 1000 photos de plats, divisés par couleur, réalisés par passionnés de cuisine et chefs professionnels qui partagent l'intérêt pour Acquerello et la bonne cuisine dont les images, sont publiées, chaque jour, sur le profil **Instagram**.



•2024 – Harvard Business School choisit le domaine Tenuta Colombara comme siège de son prestigieux programme d'études Immersive Field Course (IFC), conçu pour enrichir le parcours des étudiants de deuxième année du programme MBA biennal.

•2024 – Piero Rondolino reçoit le Prix Class Motore Italia dans la catégorie ESG pour son engagement dans la conservation des meilleures pratiques dans la culture du riz et pour la formation des nouvelles générations.

•2024 – Anna Rondolino reçoit le prix Italian Reputation Award décerné par L'Institut Italien de Culture de New York aux réalités italiennes qui ont amélioré la réputation de l'Italie dans le monde par leur engagement et succès.



LA FAMILLE RONDOLINO

Piero



Né à Turin en 1946.
Diplômé en Architecture.
Riziculteur depuis 1970,
membre de l'Académie
d'Agriculture de Turin et
de l'Académie des
Géorgophiles de Florence,
il est le père d'Acquerello.

Maria Nava



Née à Turin en 1973.
Diplômée en Droit.
Elle s'occupe de la partie
commerciale.

Rinaldo



Né à Turin en 1972.
En 1994, il abandonne ses études
de littérature pour travailler avec
Piero dans les rizières.
Aujourd'hui, il est responsable de
la partie agricole.

Umberto



Né à Turin en 1974.
Diplômé en Product Design au
Pasadena Art Center. Professeur et
coordinateur chez l'Institut IAAD.
Aujourd'hui, il s'occupe de la
recherche, du développement
et de la communication.

Anna



Née à Turin en 1984.
Diplômée en Graphic Designer à
l'Académie de Communication de
Milan. Elle s'occupe de l'image et
de la communication
d'Acquerello.

LE TEAM DE ACQUERELLO

CULTURE

Massimo Francesco



Simone



Luca



Michael



Loretta



PRODUCTION

Simona



Cinzia



Ben



Tommaso



Matteo



Matteo



COMMUNICATION

Luna



Alessandro



Atea



COMMERCIAL

Manuela



Valentina



Cristina



Camilla



Paola



ADMINISTRATION

Samantha



Daniela



Pamela



Monica



Eduardo



Pour partager votre passion et être informés de l'actualité d'Acquerello,
nous vous invitons à nous suivre sur nos canaux sociales.

[@risoacquerello](#) [#risoacquerello](#)

Rondolino S.C.A.

Tenuta Colombara, 13046 Livorno Ferraris (VC)
Tel 0161477832 - Fax 016147272

www.acquerello.it

Vous voulez nous poser des questions ?

Écrivez à: info@acquerello.it

