



Acquerello nació en 1991 de la idea de Piero Rondolino de crear un arroz que se destacara de los demás por su calidad superior.

Acquerello es el primer arroz envejecido en Italia, el único restablecido con su gema que lo convierte en un arroz blanco con las propiedades nutricionales más importantes del arroz integral. Hoy en día se vende en 72 países del mundo y se produce sólo en la finca Tenuta Colombara de Livorno Ferraris tras un proceso de cadena de suministro corto, desde el cultivo de campos hasta el cuidado del cliente.



LOS 3 PUNTOS CLAVES

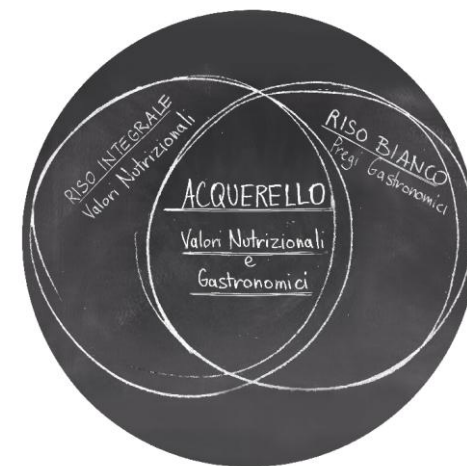
El **envejecimiento** del arroz se realiza en silos refrigerados de acero a una temperatura constante controlada por un periodo mínimo de 1 año. Esto se hace para poder estabilizar el almidón incrementando la cualidad y las características organolépticas del producto.

En una pequeña parte de la cosecha, el envejecimiento del arroz se prolonga hasta los 8 años. Se ha demostrado que extender el período de envejecimiento hace que el almidón de los granos sea aún más estable, ofreciendo una estabilidad incomparable durante la cocción y una capacidad sin precedentes para absorber sabores. El resultado es una versatilidad excepcional en todas las preparaciones.

La **hélice** es un proceso extraordinario que remonta a 1875 y permite blanquear los granos sin dañarlos con la máxima delicadeza. Son 20 los pasos por los que deben pasar los granos del arroz para ser todos perfectos en forma y color.

El **germen** es la parte nutritiva del grano de arroz en el que están contenidas las vitaminas y minerales. Durante el proceso de molido el precioso germen se aparta del grano pero se conserva y luego se reintegra mediante un proceso patentado.

Acquerello es el único arroz blanco que conserva las propiedades nutricionales más importantes del arroz integral.



LA CADENA CORTA



El amor de Piero Rondolino por Acquerello lo impulsó a construir toda la cadena de suministro en la finca Tenuta Colombara, desde el campo hasta el cliente, para poder cuidar cuidadosamente cada fase.

Para mantenerse al día, Rondolino S.C.A. dedica una sección de tienda en línea a clientes privados en Italia y Europa.

Otro valor de la empresa es la transparencia, de hecho, los clientes de las tiendas y restaurantes Acquerello son visibles en el sitio web para que los consumidores finales puedan encontrar el producto en todas las ciudades de Italia.

LA HISTORIA

Acquerello nació en Piamonte en Livorno Ferraris, en el corazón de la provincia de Vercelli, donde la cultura del arroz se remonta a la fecha de 1400.



La historia

500 AÑOS DE CULTURA DE ARROZ

En la Finca Colombara se empieza a cultivar arroz
1400

Ampliación y reconstrucción de la finca
1875

Cesare Rondolino se convierte en el tercer dueño de la finca.
1935

Piero Rondolino inicia el cultivo y la producción de Carnaroli: Nace Acquerello
1991

1000

En la época medieval, Colombara Estate era un albergue para viajeros

1571

Toma forma el "planeta granja" con casas, tabernas, tiendas y todo lo que se necesita para abastecer a los residentes durante la vida cotidiana

1920

Se construye el dormitorio de "le mondine" para albergar a las arroceras (las mujeres recolectoras de arroz) construcción donde hoy vuelve a vivir el "Conservatorio della Riscultura" (una capsula del tiempo del mundo del cultivo de arroz)

1970

Piero Rondolino sigue cultivando diferentes variedades de arroz con su padre

2001

Se construye un nuevo molino de arroz en el que se instalan las tecnologías más adecuadas para el procesamiento de Acquerello y la reintegración del germen

PATENTES INTERNACIONALES para la reintegración del germe

INTERPATENT
CONSULTANTS IN PROTECTED INDUSTRIAL RIGHTS SINCE 1927
TRADE MARK & PATENT ATTORNEYS SINCE 1927

TORINO MILANO ROMA ALICANTE

Torino, 04/07/2013
RACCOMANDATA

Oggetto: BREVETTO EUROPEO No. 2222187
N. RE: P2543EP09, 10896.01/EPPC-11

Egregi Signori,

Con la presente abbiamo il piacere di trasmetterVi copia della documentazione ufficiale, ove disponibile, comprovante l'arvenza convalida negli Stati di Vostro interesse per i quali Vi preghiamo di prendere nota dei seguenti dati:

Titolare: RONDOLINO SOCIETA' COOPERATIVA
Titolo: "Method for enriching rice and product obtained thereby."
Data di deposito: 13/11/2007
No. della domanda: 07960761.5
No. del brevetto: 2222187
Publicazione della concessione: 27/03/2013
Stati convalidati: FRANCIA, GERMANIA, GRAN BRETAGNA, ITALIA, OLANDE, SPAGNA, SVIZZERA, TURCHIA
Termini opposizione: 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. Vi segnaliamo 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.

ALL: C.A.;
documento di addetto (segue)

INTERPATENT
Quality Patent Brokerage S.r.l.
Via Calabro, 25
10128 Torino, Italy

Members of ECP and APRO
Tel.: +39 011 5434440
Fax: +39 011 5434421
info@interpatent.net
www.interpatent.net

Capitale Sociale € 50.000
Partecipazione di Torino 00027040019
Cap. Soc. € 50.000 (Isc. 00027040019)
Cap. Soc. € 50.000 (Isc. 00027040019)

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

П А Т Е Н Т
НА ИЗОБРЕТЕНИЕ
№ 2441396

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

Патентообладатель(и): РОНДОЛИНО СОЧИНЕТА' КООПЕРАТИВА АГРИКОЛА (ИТ)

Автор(ы): РОНДОЛИНО Пьеро (ИТ)

Заявка № 2010123940
Принятая к рассмотрению 13 ноября 2007 г.
Зарегистрирована в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 10 февраля 2012 г.
Срок действия патента истекает 13 ноября 2027 г.

Присвоение Федеральной службе по интеллектуальной собственности

Б.П. Савинин

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. Focant
Commissioner for Patent 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 リヴェルノ・フェラールリス、テヌータ・コロンバラ 園芸 イタリア共和国 ロンドリーノ・ソシエタ・コオペラティバ・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

特許日
(DATE OF THE PATENT) 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、特許登録に添付されたことを証する。
(THIS IS TO CERTIFY THAT THE PRESENT IS REGISTERED ON THE REGISTER OF THE JAPANESE PATENT OFFICE.)

平成25年 8月 9日 August 9, 2013

特許庁長官
(COMMISSIONER, JAPANESE PATENT OFFICE)

羽藤秀雄

NUESTRAS CERTIFICACIONES



SEGURIDAD

Diciembre 2010:

ISO 22000

Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria. La norma ISO 22000 es la norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria que especifica los requisitos que se deben cumplir en la totalidad de la cadena de suministros de alimentos, para asegurar que lleguen en perfecto estado al consumidor.



TRAZABILIDAD

Enero 2011:

ISO 22005

Norma Internacional que proporciona los principios y especifica los requisitos básicos para el diseño y la implementación de un sistema de trazabilidad de alimentos en la cadena alimentaria.



REQUISITOS LEGALES

Junio 2018:

IFS International Food Standard

Certificación internacional que tiene el objetivo de favorecer la eficaz selección de los proveedores sobre la base de su capacidad para suministrar productos seguros que cumplan las especificaciones contractuales y los requisitos legales



CALIDAD

Junio 2018:

BRC Global Standard for Food Safety

Certificación que garantiza que los productos se obtienen según normas cualitativas bien definidas y en cumplimiento de los requisitos



SALUBRIDAD

Octubre 2018:

Globalgap

Certificación agroalimentario enfocado en tranquilizar a los consumidores sobre los métodos de producción agrícola de los alimentos, reduciendo al mínimo los impactos de las actividades agrícolas perjudiciales para el medio ambiente, los de sustancias químicas y garantizando un enfoque responsable ante la salubridad y la seguridad de los trabajadores y del bienestar de los animales.



LEGALIDAD

Mayo 2020:

Rating de Legalidad

La Autoridad Garante de Competencia y Mercado resuelve atribuir a Rondolino S.C.A. la calificación de legalidad.



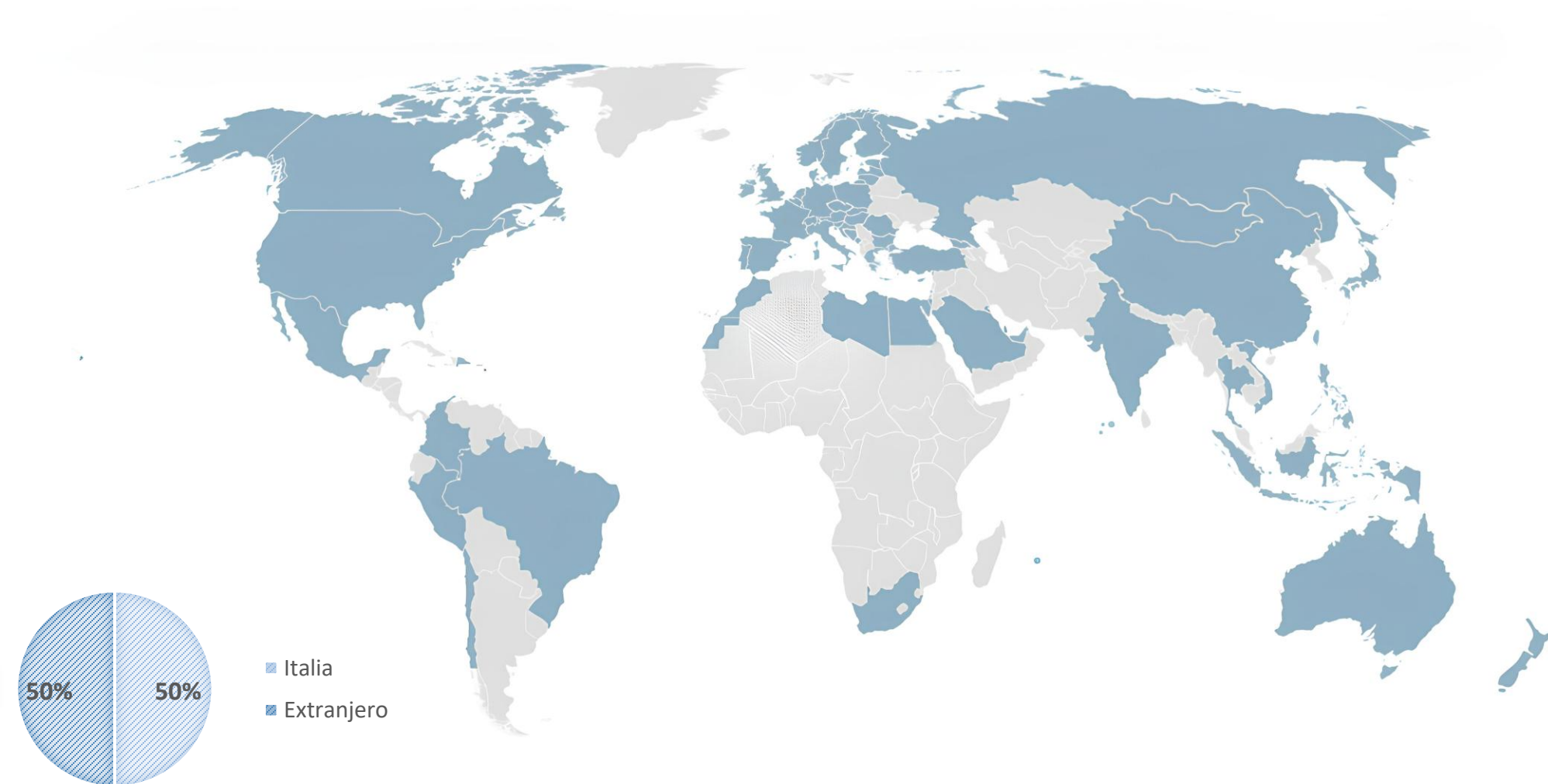
CADENA DE PRODUCCIÓN

Febrero 2022:

Halal

Halal Italia, Organismo italiano de Certificación Islámica, reconoce a Rondolino S.C.A. la certificación destinada a certificar que los productos y los procesos industriales cumplen con las normas éticas e higiénico-sanitarias, la ley y la doctrina del Islam y, por lo tanto, resultan comercializables en todos los países islámicos.

ACQUERELLO SE VENDE EN 72 PAÍSES



LA SOSTENIBILIDAD

La Rondolino S.C.A. se compromete a ser respetuosa con el medio ambiente:

En 2016 en los tejados de la arrocería se instalan 456 paneles fotovoltaicos.

Después de un año y medio, se calcula un ahorro de 102.841 kg de CO₂, equivalente a la cantidad que se obtendría plantando 343 árboles.

Los paquetes de Acquerello de 2,5 kg cuando pierden el vacío no son arrojados sino enviados a “Made in Carcere” – “Hecho en la Cárcel”, una cooperativa social sin ánimo de lucro que comercializa productos realizados por mujeres reclusas - donde viven una "segunda vida" convirtiéndose en bolsas.

Las latas de 1 kg, 500 g y 250 g, además de ser hermosas pueden ser reutilizadas con fines creativos, si en su lugar se tiran a la basura se pueden reciclar por ser de aluminio.



LA CULTURA DEL ARROZ

La familia Rondolino cree en el valor del cultivo del arroz y lo promueve en todas sus formas.

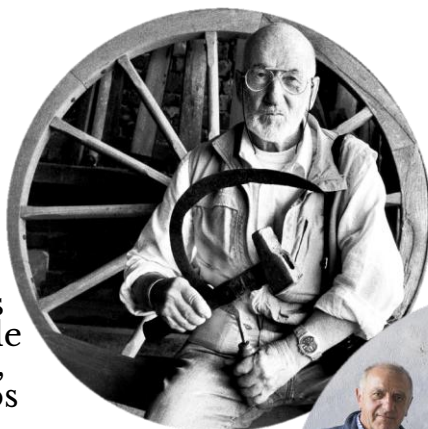
En 2004, con respeto y amor de la tradición se realizó el [Conservatorio della Riscultura](#), un recorrido museístico temático sobre la historia de la sociedad italiana del cultivo del arroz. Los diferentes talleres artesanales, herrero, carpintero, ensillador, quesero, las viviendas de los asalariados, el dormitorio de las arroceras (mondine) y la escuela, no son especialmente restaurados, como todas las cosas contenidas, para mantener intactos los signos del tiempo.

En el mismo año la [Universidad de Ciencias Gastronómicas](#) de Pollenzo elige la finca Tenuta Colombara como sede de didáctica destacada.



LOS EVENTOS

- **2013** – Se realiza el volumen fotografico “**Il Racconto del Riso – An Italian Story of Rice**” que recoge las fotografías de Gianni Berengo Gardin.
- **2015** – Se desarrolla un programa de estudios para las clases de las escuelas primarias europeas, con el fin de que se comprenda que el arroz es bueno y hace bien, por lo tanto, promover el consumo de arroz al menos un día a la semana: el miércoles (en Italiano Mercoledì), nace entonces **Mercoledì Riso**. Proyecto ealizado en colaboración con Slow Food, obtiene el reconocimiento oficial de Proyecto Escuela de Expo y se señala entre las Best Practices de la Carta di Miláno.
- **2015** - **El Club des Chefs des Chefs**, la sociedad gastronómica más exclusiva del mundo que incluye a los chefs de Reyes y Jefes de Estado, pasa un día de estudio en la Tenuta Colombara para conocer la producción de Acquerello.
- **2016** - **Slow Food**, en la ocasión de sus treinta años elige Acquerello como producto representativo de la filosofía "bueno, limpio y justo" recompensandolo con el caracol en el paquete.
- **2018** - Se realiza el volumen “**Storia di un libro**”, continuación ideal de “Il racconto del riso”, una colección de fotos de backstage realizadas por Cele Bellardone y Dino Boffa durante el trabajo en la Hacienda Colombara del Maestro Gianni Berengo Gardin.



- **2019** - Piero Rondolino recibe el premio “**Pannocchia d’Oro**”, el reconocimiento que pretende premiar a quienes han contribuido entre los diversos sectores de su propio negocio para dar a conocer y valorar el arroz italiano.
- **2019** - Por primera vez en su ubicación más natural, la de la capital italiana del arroz, se pone en escena en la Tenuta Colombara “**Risotto**”, obra del teatro experimental italiano escrita y dirigida por Amedeo Fago con un ensayo sobre el arte del risotto de Fabrizio Beggiato.
- **2020** – El programa de Sky Tv **Masterchef** Italia, para la primera prueba externa, ha elegido la Tenuta Colombara como símbolo del cultivo del arroz en Italia.
- **2021** – **Altagamma**, la Asociación que auna “las empresas italianas que gozan de una reputación internacional indiscutible y que en la gestión empresarial y en los productos expresan la cultura y el estilo italianos”, ha cooptado a Acquerello como su nuevo socio, que entra así en Altagamma como el primer producto alimenticio de base.
- **2022** – Se publica el volumen “**Tutti i colori di Acquerello. Ispirazioni di riso**”. Editado por **Giunti**, representa un gran viaje gastronómico realizado con más de 1000 fotos de platos, ordenados por colores y realizados por amantes de la cocina y chefs profesionales que comparten la pasión por la buena comida y por Acquerello, cuyas imágenes se publican diariamente en **Instagram**.



•2024 – Harvard Business School elige la Tenuta Colombara como sede del programa Immersive Field Course (IFC), concebido para enriquecer el recorrido de los estudiantes de segundo año del programa MBA bienal.

•2024 – Piero Rondolino recibe el Premio Class Motore Italia en la categoría ESG por su compromiso con la conservación de las mejores prácticas de sostenibilidad en el cultivo del arroz y en la formación de las nuevas generaciones.

•2024 – Anna Rondolino recibe el premio Italian Reputation Award otorgado por el Instituto Italiano de Cultura de Nueva York a las realidades italianas que, con su compromiso y su éxito sostenible, han mejorado la reputación de Italia en el mundo.



LA FAMILIA RONDOLINO

Piero



Nacido en Turín en 1946. Graduado en Arquitectura. Productor de arroz desde 1970, miembro de la Academia de Agricultura de Turín y de la Academia de Georgófilos de Florencia, es el padre de Acquerello.

Maria Nava



Nacida en Turín en 1973. Licenciada en Derecho. Ella se ocupa del comercial.

Rinaldo



Nacido en Turín en 1972. En 1993, deja sus estudios en literatura para trabajar junto a Piero en los campos. Hoy es el responsable de la parte agrícola.

Umberto



Nacido en Turín en 1974. Graduado en Product Design en el Pasadena Art Center. Profesor y Coordinador de IAAD. Hoy se ocupa de la búsqueda, el desarrollo y la comunicación.

Anna



Nacida en Turín en 1984. Graduada como Graphic Designer en la Academia de Comunicación de Milán. Cuida la imagen y comunicación de Acquerello.

EL TEAM DE ACQUERELLO

CULTIVO

Massimo



Francesco



Simone



Luca



Michael



Loretta



PRODUCCIÓN

Simona



Cinzia



Ben



Tommaso



Matteo



Matteo



COMUNICACIÓN

Luna



Alessandro



Atea



COMERCIAL

Manuela



Valentina



Cristina



Camilla



Paola



ADMINISTRACIÓN

Samantha



Daniela



Pamela



Monica



Eduardo



Para compartir su pasión y estar actualizado sobre las noticias de
Acquerello, síganos en nuestros canales sociales.

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

Rondolino S.C.A.

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

www.acquerello.it

¿Quieres hacernos algunas preguntas?

Escribir a: info@acquerello.it

