



Acquerello begann im Jahr 1991 und entstand aus der Idee von Piero Rondolino, einen Reis herzustellen, der sich durch seine hervorragende Qualität von allen anderen Reisarten abheben sollte.

Acquerello ist der erste abgelagerte Reis in Italien, der einzige mit wiederintegriertem Keim, was ihn zu einem weißen Reis mit den wichtigsten ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Vollkornreis macht.

Heute wird er in 72 Ländern auf der ganzen Welt verkauft und nur in der Tenuta Colombara bei Livorno Ferraris nach einer sog. kurzen Produktionskette, vom Anbau der Felder bis zum Kundendienst, produziert.



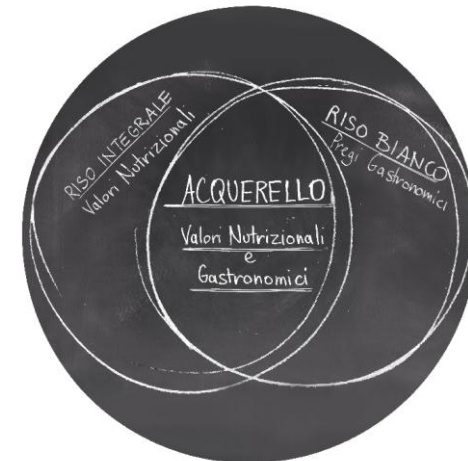
DIE 3 BESONDERHEITEN

Die **Ablagerung** des Rohreises erfolgt in den Silos bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit, und zwar mindestens ein Jahr lang, um die Stärke zu stabilisieren, so dass der Reis beim Kochen eine bessere Konsistenz hat.

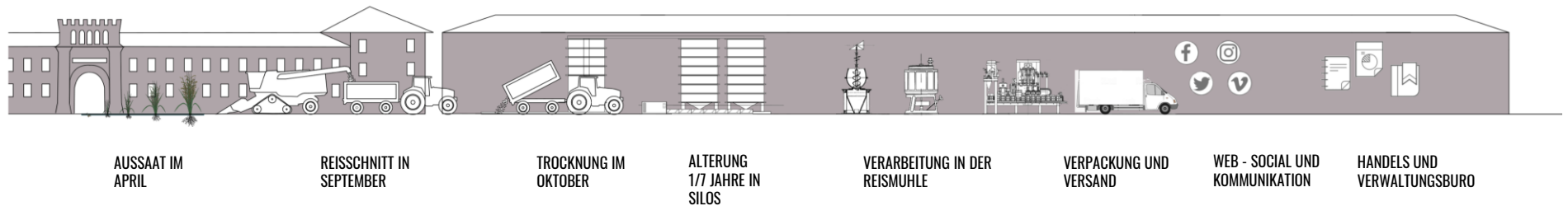
Bei einem kleinen Teil der Ernte wird die Reifung des Rohreises auf bis zu 8 Jahre verlängert. Es hat sich gezeigt, dass die Stärke in den Körnern durch die verlängerte Reifezeit noch stabiler wird, so dass sie während des Kochens einen unvergleichlichen Halt bietet und eine noch nie dagewesene Fähigkeit zur Aufnahme von Aromen besitzt. Das Ergebnis ist eine außergewöhnliche Vielseitigkeit bei allen Zubereitungen.

Das Polieren mit der **Helix**, die 1875 erfunden wurde und die es ermöglicht, die Körner mit äußerster Behutsamkeit zu verarbeiten, ohne sie zu beschädigen. Es gibt 20 Schritte, die die Körner durchlaufen müssen, damit sie alle perfekt in Form und Farbe sind.

Der **Keim** ist der Teil des Korns in dem die meisten Nährstoffe, u.a. Vitamine und Mineralstoffe, enthalten sind; während des Schälprozesses löst sich der Keim vom Korn, bleibt aber erhalten und wird dann durch ein patentiertes Verfahren wieder in den Reis integriert. Acquerello ist der einzige weiße Reis mit den ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Vollkornreis.



DIE KURZE PRODUKTIONSKETTE



Piero Rondolinos Liebe zu Acquerello drängte ihn dazu, in der Tenuta Colombara die gesamte Produktionskette vom Feld bis zum Kunden aufzubauen, um jede Phase mit Aufmerksamkeit betreuen zu können.

Um mit der Zeit Schritt zu halten, widmet Rondolino S.C.A. Privatkunden in Italien und Europa einen Online-Shop-Bereich.

Ein weiterer Wert des Unternehmens ist die Transparenz, denn Geschäfte und Restaurants, in denen Acquerello gibt, sind auf der Website ersichtlich, so dass die Endverbraucher das Produkt in jeder Stadt Italiens finden können.

DIE GESCHICHTE

Acquerello wurde in Livorno Ferraris (Piemont), im Herzen der Provinz Vercelli, begründet, wo der Reisanbau auf das 15. Jh zurückgeht.



Die geschichte

500 JAHRE REISKULTUR

Die Tenuta Colombara entsteht aus einer Herberge für Pilger. Reis wird seit dem 15. Jahrhundert angebaut
1400

Erweiterung und Wiederaufbau des Anwesens
1875

Cesare Rondolino wird der dritte Besitzer des Anwesens
1935

Piero Rondolino will Carnaroli anbauen und produzieren: Acquerello ist geboren
1991

1000
Im Mittelalter war das Colombara Estate eine Herberge für Reisende

1571
Die "bäuerliche Welt" nimmt Gestalt an mit Häusern, Tavernen, Geschäften und allem, was für das tägliche Leben notwendig ist

1920
Der Schlafsaal der Mondinen wurde gebaut. Heute ist das Gebäude ein wichtiger Teil des „Conservatorio della Riscicoltura“

1970
Piero Rondolino baut mit seinem Vater weiterhin verschiedene Reissorten an

2001
Eine neue Reismühle wird gebaut, in der die am besten geeigneten Technologien für die Verarbeitung von Acquerello und die Wiederintegration des Keims installiert werden

DIE INTERNATIONALEN PATENTE für die Wiederintegration des Keims



INTERPATENT

CONSULENZA IN PROPRIETÀ INDUSTRIALE E.M. 1957
FIDUCIARIA A TUTTA L'ATTIVITÀ SUE SVIZZERA

TORINO
MILANO
ROMA
ALICANTE

SPITTELE
RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA
AGRICOLA
TENUTA COLOMBARA
13046 LIVORNO FERRARI (VC)

Torino, 04/07/2013

RACCOMANDATA

Oggetto: BREVETTO EUROPEO No. 2322187
No. Rif.: P154CEP00.10006.01/EPCC-11

Egredi Signori,

Con la presente abbiamo il piacere di trasmetterVi copia della documentazione ufficiale, ove disponibile, comprovante l'avvenuta corvaida nel caso di Vostro interesse per i quali Vi preghiamo di prendere nota dei seguenti dati:

TITOLO:
Finale:
Data di deposito:
No. della domanda:
No. di inventore:
Pubblicazione della concessione:
Stato corvaidato:
Termine opposizione:

RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA
"Method for enriching rice and product obtained thereby."
2111/2007
07864761.5
2211/2007
27/03/2013
FRANCIA, GERMANIA, GRAN BRETAGNA, ITALIA,
OLANDA, SPAGNA, SVEVIERA, TURCHIA
27/03/2013

La durata del Brevetto Europeo è di 20 anni dalla data di deposito ed il suo mantenimento in vigore viene garantito dal pagamento di tasse annuali presso gli Uffici Brevetti nazionali. Vi segnaliamo che le prime tre tasse annuali saranno gratic dovute, in ogni singolo Stato, entro il 30/11/2013.

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

Con i migliori saluti.

INTERPATENT
 Per l'intermediaria

ALL: 643
 (in documento di addibito (segue))

INTERPATENT
 Via Cavour, 10
 10121 TORINO (TO)
 Tel. 011/564.40.00
 Fax 011/564.40.01
 E-mail: info@interpatent.it

Numero di EDI e API

Captiva S.p.A. 0.20.000
 Registro Imprese di Torino
 01670000109
 01670000109

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

П А Т Е Н Т
НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2441396

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

Патентообладатель(ы): **РОНОЛДИНО СОЧЕТА'**
КООПЕРАТИВА АГРИКОЛА (ПТ)

Автор(ы): **РОНОЛДИНО Пьеро (ПТ)**

Заявка № 2010123940
Принято изобретение **13 ноября 2007 г.**
Зарегистрировано в Государственном реестре
изобретений Российской Федерации **10 февраля 2012 г.**
Срок действия патента истекает **13 ноября 2027 г.**

Принадлежность: Федеральной службе
по интеллектуальной собственности

Б.П. Симонов

Б.П. Симонов

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 should 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, 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 required by 35 U.S.C. 41(b). See the Maintenance Fee Notice on the inside of the cover.

Margaret A. Freeman

Commissioner for Patents of the United States Patent and Trademark Office



特 許 証

JAPANESE PATENT OFFICE

特許第5335804号

(J.P. 5335804)

発明の名称

(TITLE OF THE INVENTION)

来る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・フェー
ーリス、フヌー・クロンバ
国時 イタリア共和国
ロンドリーノ・ツシエタ・コオペラテ
ィーバ・アグリコラ

発明者

(INVENTOR)

ロンドリーノ、ピエロ

出願番号

(APPLICATION NO.)

特許2010-533721

公開日

(PUBLICATION DATE)

平成19年11月13日(December 13, 2007)

登録日

(REGISTRATION DATE)

平成25年 8月 9日(August 9, 2013)

この発明は、特許するものと認められ、特許権者に登録されたことを証する。

(THIS IS TO CERTIFY THAT THE INVENTION IS REGISTERED TO THE APPLICANT HEREIN.)

特許庁長官

(COMMISSIONER, JAPANESE PATENT OFFICE)

平成25年 8月 9日(August 9, 2013)

羽藤秀雄

UNSERE ZERTIFIZIERUNGEN



SICHERHEIT

Dezember 2010:
ISO 22000

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit. Weltweit anerkannter Standard, der die Lebensmittelsicherheit entlang jedes Gliedes der Lebensmittelkette systematisch gewährleisten soll.

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Januar 2011:
ISO 22005

Rückverfolgbarkeitssystem für Agrarnahrungsmittel, das die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelkette garantiert.

RECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Juni 2018:
IFS International Food Standard

Internationale Zertifizierung mit dem Ziel der Förderung effektiver Auswahl der Lebensmittelhersteller, die unter der Marke des großen Einzelhandels auftreten, auf der Grundlage ihrer Fähigkeit, sichere Produkte zu liefern, die den vertraglichen Spezifikationen und gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

QUALITÄT

Juni 2018:
BRC Global Standard for Food Safety

Zertifizierung, die garantiert, dass die Produkte gemäß gut definierter Qualitätsstandards und in Übereinstimmung mit den Anforderungen erhalten werden.

GESUNDHEIT

Oktober 2018:
Globalgap

Die Zertifizierung von Agrarnahrungsmitteln zielt darauf ab, die Verbraucher in Bezug auf landwirtschaftliche Lebensmittelproduktionsmethoden zu beruhigen, die Auswirkungen umweltschädlicher landwirtschaftlicher Aktivitäten und chemischer Betriebsmittel zu minimieren und einen verantwortungsbewussten Umgang mit der Gesundheit und Sicherheit der Arbeitnehmer und dem Tierschutz zu gewährleisten.

LEGALITÄT

Mai 2020:
Rating di Legalità

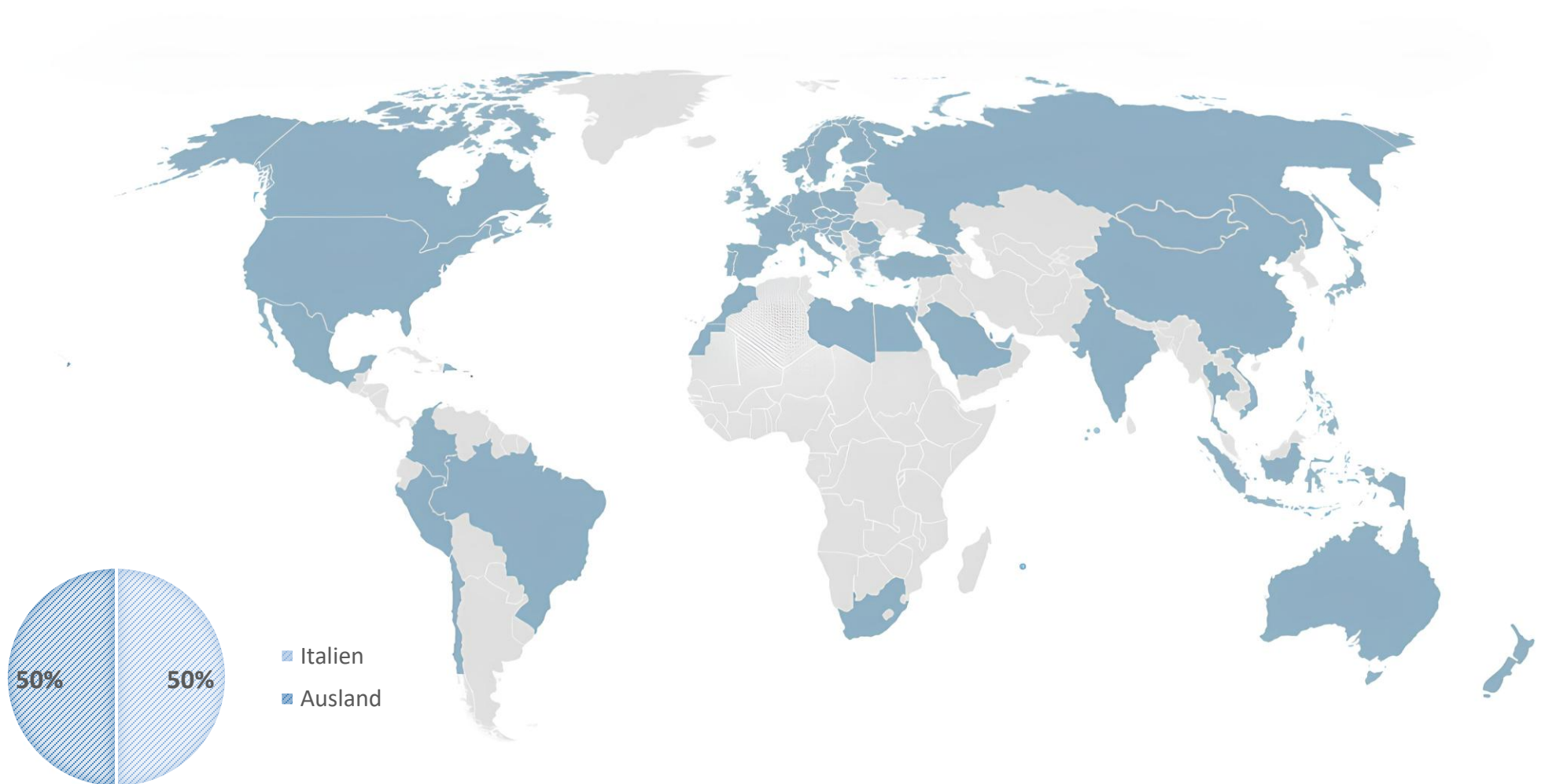
Die italienische Wettbewerbsbehörde erkennt der Rondolino S.C.A. die Klassifizierung *Rating di Legalità* zu.

PRODUKTIONSKETTE

Februar 2022:
Halal

Halal Italia, die Islamische Zertifizierungsstelle in Italien, bescheinigt, dass die Produkte, die industriellen Prozesse, die Verarbeitung, sowie die Verpackung von Rondolino S.C.A. den ethischen und hygienischen Normen der islamischen Doktrin und Gesetzgebung entsprechen und deshalb in allen Ländern islamischer Religion gehandelt werden dürfen.

ACQUERELLO WIRD IN 72 LÄNDER VERKAUFT



DIE NACHHALTIGKEIT

Rondolino S.C.A. hat sich verpflichtet, umweltfreundlich zu sein:

Im Jahr 2016 werden 456 **Photovoltaikmodule** auf den Dächern der Reisfabrik installiert. Nach etwa eineinhalb Jahren kann eine Einsparung von 102.841 Kg CO₂ festgestellt werden, was der Menge entspricht, die durch die Pflanzung von 343 Bäumen erzielt worden wäre.

Wir haben uns für eine wieder verwendbare Verpackung entschieden: die Reste der 2,5 kg Acquerello-Verpackungen werden an **Made in Carcere** geschickt, wo sie ein "zweites Leben" führen und zu Taschen werden. Die 1 kg, 500 g und 250 g Dosen sind nicht nur schön, sondern können auch für kreative Zwecke wiederverwendet werden; als Abfall gehören sie in die Glas-Aluminium-Tonne und können recycled werden.



DIE TRADITION

Die Familie Rondolino glaubt an den Wert des Reisanbaus und fördert ihn in allen seinen Formen.

Im Jahr 2004 wurde aus Respekt und Liebe zur Tradition das "[Konservatorium für Reisanbau](#)" gegründet, ein thematischer Museumsrundgang über die italienische Reiszivilisation.

Die verschiedenen Werkstätten wie Schmiede, Schreinerei, Sattlerei, Käserei und die Wohnungen der Arbeiterschaft, der Schlafsaal der Mondinen und die Schule, sind nicht speziell restauriert und zeugen dadurch auf um so lebendigere Art von der Vergangenheit.

Im selben Jahr, 2004, wählte die [Universität der Gastronomischen Wissenschaften](#) von Pollenzo die Tenuta Colombara als Standort für einen didaktischen Nebensitz.



VERANSTALTUNGEN

- **2013** - Es entsteht das Fotobuch "**Il Racconto del Riso - Eine italienische Geschichte des Reises**", der die Aufnahmen von Gianni Berengo Gardin sammelt.
- **2015** - Für die Klasse IV der europäischen Grundschulen wurde ein Lehrpfad entwickelt, um den Menschen verständlich zu machen, dass Reis gut und gesund ist, und so den Verzehr von Reis mindestens an einem Tag in der Woche, am Mittwoch (auf Italienisch Mercoledì), zu fördern, also **Mittwoch Reis**. Es wurde in Zusammenarbeit mit Slow Food erstellt, ist offiziell als Expo-Schulprojekt anerkannt und gehört zu den Best Practices der Mailänder Charta.
- **2015** - Der **Club des Chefs des Chefs**, der exklusivste gastronomische Verein der Welt, zu der die Köche der Regenten und Staatsoberhäupter gehören, verbringt einen Tag in der Tenuta Colombara, um sich über die Herstellung von Acquerello zu informieren.
- **2016** - Anlässlich seines 30-jährigen Bestehens wählt **Slow Food** Acquerello als ein Produkt, das die Philosophie "gut, sauber und richtig" vertritt, und belohnt ihn mit dem Logo der Schnecke auf der Verpackung.
- **2018** - Es entsteht das Buch "**Storia di un Libro**" (Geschichte eines Buches), eine ideale Fortsetzung von "Il Racconto del Riso" (Die Geschichte des Reises), eine Sammlung von Backstage-Aufnahmen, die Cele Bellardone und Dino Boffa während der Arbeit des Maestro Gianni Berengo Gardin in der Tenuta Colombara gemacht haben.



- 2019 - Piero Rondolino erhält den Preis "**Pannocchia d'Oro**", die Auszeichnung, mit der diejenigen, die in den verschiedenen Bereichen ihrer Tätigkeit zur Kenntnis und Wertschätzung des italienischen Reises beigetragen haben, ausgezeichnet werden.
- 2019 - Zum ersten Mal wird in der Tenuta Colombara "**Risotto**", ein Werk des italienischen experimentellen Theaters, das von Amedeo Fago geschrieben und inszeniert wurde, mit einem Essay über die Kunst des Risottos von Fabrizio Beggiato an seinem natürlichsten Ort, der italienischen Hauptstadt des Reises, aufgeführt.
- 2020 – Das Programm von Sky Tv **Masterchef** Italia hat die Tenuta Colombara für den ersten Test im Freien als Symbol der italienischen Reiskultur ausgewählt.
- 2021 – Der Verein „Associazione Imprese Italiane **Altagamma**“, ein Zusammenschluss italienischer Unternehmen, die einen unbestrittenen internationalen Ruf genießen und in ihrer Unternehmensführung und ihren Produkten die italienische Kultur und den italienischen Stil zum Ausdruck bringen, hat Acquerello als neues Mitglied aufgenommen und damit Altagamma als erstes Lebensmittelprodukt hinzugefügt.
- 2022 – "**Tutti i colori di Acquerello. Ispirazioni di riso**" Veröffentlichung des von **Giunti** herausgegebenen Bildbands. Er stellt eine große gastronomische Reise dar, die aus über 1000 Fotos von Reisgerichten besteht, die nach Farben unterteilt sind und von Acquerello-Liebhabern kreiert wurden, zu denen sowohl professionelle Köche gehören, als auch Alltagsmenschen jeder Art. Die Bilder werden täglich auf dem **Instagram** Profil des Betriebs veröffentlicht.



•2024 – Die [Harvard Business School](#) wählt die Tenuta Colombara als Veranstaltungsort für das renommierte Programm [Immersive Field Course](#) (IFC), das den Weg der Studenten im zweiten Jahr des zweijährigen [MBA](#) - Programms bereichern soll.

•2024 – Piero Rondolino gewinnt den [Prix Class Motore Italia](#) in der Kategorie [ESG](#) für sein Engagement für die Erhaltung der besten Praktiken im Reisanbau und für die Ausbildung neuer Generationen.

•2024 – Anna Rondolino gewinnt den [Italian Reputation Award](#), einen Preis, der vom Italian Culture Institute of New York an italienische Unternehmen verliehen wird, die durch ihr Engagement für hervorragende Leistungen und nachhaltigen Erfolg den Ruf Italiens in der Welt verbessert haben.



DIE RONDOLINO FAMILIE

Piero



Geboren 1946 in Turin.
Absolvent in Architektur.
Reisbauer seit 1970, Mitglied der
Akademie von Landwirtschaft
in Turin und der Akademie von
Georgophile in Florenzer,
ist Acquerellos Vater.

Maria Nava



Geboren 1973 in Turin.
Absolvent in
Rechtswissenschaften.
Sie kümmert sich um
die kommerzielle Seite.

Rinaldo



Geboren 1972 in Turin.
Seit seinem 1994 abgebrochenen
Literaturstudium steht er an der
Seite Pieros in der Reisproduktion.
Er ist der Verantwortliche für
Landwirtschaft und Feldarbeit.

Umberto



Geboren 1974 in Turin
Absolvent in Product Design am
Pasadena Art Center. Professor
und Koordinator an der IAAD.
Heute kümmert er sich um
Forschung, Entwicklung und
Kommunikation.

Anna



Geboren 1984 in Turin
Absolvent als Graphic Designer an
der Kommunikationsakademie
in Mailand. Sie kümmert sich
um Acquerellos Image und
Kommunikation.

DAS ACQUERELLO TEAM

ANBAU

Massimo



Francesco



Simone



Luca



Michael



Loretta



PRODUKTION

Simona



Cinzia



Ben



Tommaso



Matteo



Matteo



KOMMUNIKATION

Luna



Alessandro



Atea



Manuela



Valentina



VERKAUF

Cristina



Camilla



Paola



VERWALTUNG

Samantha



Daniela



Pamela



Monica



Eduardo



Um Ihre Leidenschaft zu teilen und über die Neuigkeiten von Acquerello auf dem Laufenden zu bleiben, laden wir Sie ein, uns auf unseren Social Media Kanälen zu verfolgen.

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

Rondolino S.C.A.

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

www.acquerello.it

Möchten Sie uns einige Fragen stellen?

Schreiben Sie an : info@acquerello.it

