

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

Acquerello ist der erste gealterte 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 59 Ländern auf der ganzen Welt verkauft und nur in der Tenuta Colombara bei Livorno Ferraris nach einer kurzen Produktionskette, vom Anbau der Felder bis zum Kundendienst, produziert.

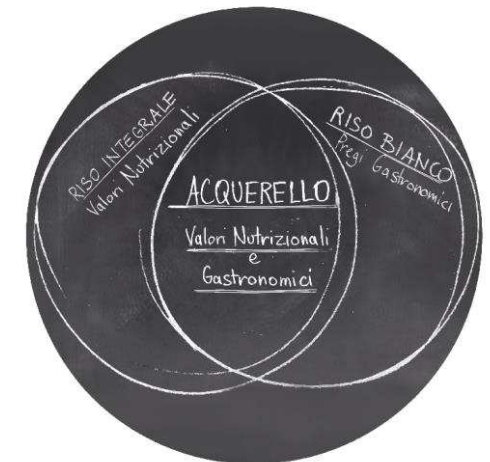


DIE 3 BESONDERHEITEN

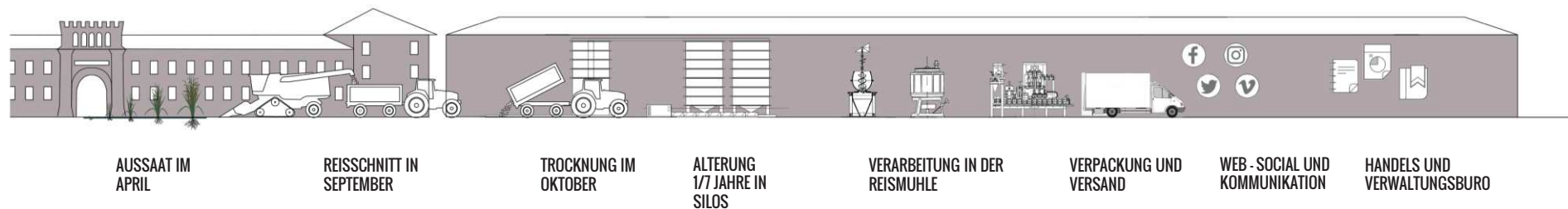
Die **Ablagerung** des Rohreises erfolgt in den Silos bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit für mindestens 1 Jahr, um die Stärke zu stabilisieren, so dass der Reis beim Kochen einen größeren Halt hat. 1% der Ernte ist mindestens 7 Jahre gealtert, was bedeutet, dass die Körner optisch dunkler sind, einige Minuten länger beim Kochen brauchen und eine größere Kapazität zur Aufnahme von Flüssigkeiten haben. Die Körner sind daher größer und schmecken intensiver.

Das Bleichen 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 Kornes 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.

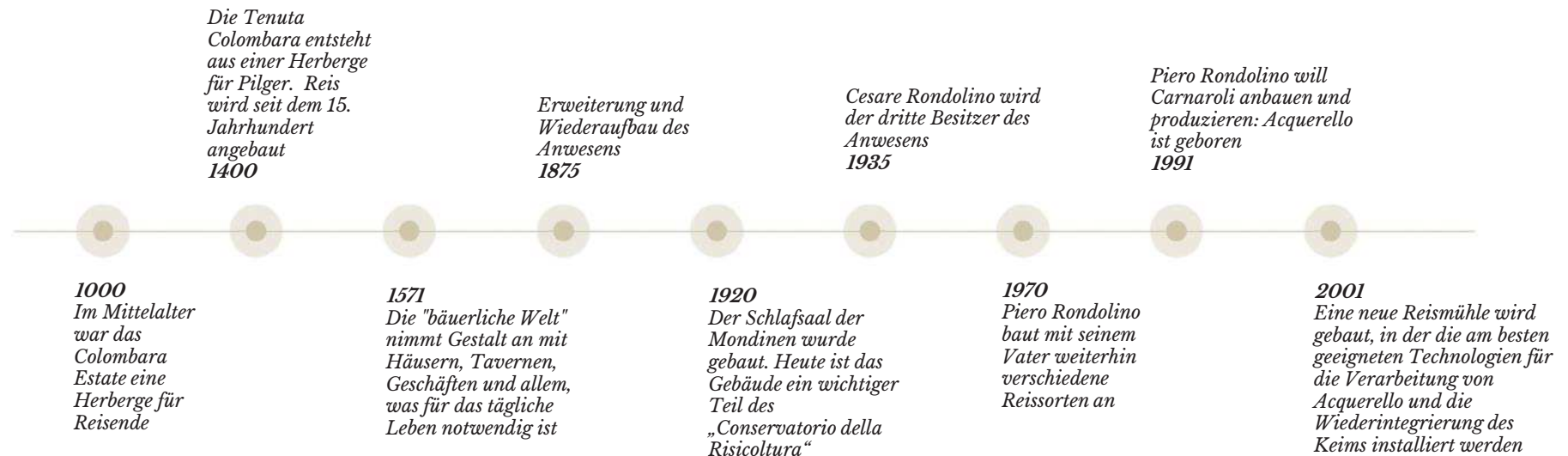
Ein weiterer Wert des Unternehmens ist die Transparenz, denn Geschäfte und Restaurants, in denen Acquerello gibt, sind auf der Website ersichtlich, so dass die Endverbraucher das Produkt in jeder Stadt Italiens finden können.

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 INTERNATIONALEN PATENTE für die Wiederintegration des Keims

INTERPATENT
CONSULENTI IN PROPRIETÀ INDUSTRIALE DAL 1927
TRADE MARK & PATENT ATTORNEYS SINCE 1927

VORONDO MILANO ROMA ALICANTE

SPETT.LE
RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA
AGRICOLA
TENUTA COLOMBARA
13846 LIVORNO FERRARIS (VC)

Torino, 04/07/2013

RACCOMANDATA

Oggetto: **BREVETTO EUROPEO** No. 1222187
No. RI: T3543EP00.10896.01/EP/PC-11

Egregi Signori,

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

Titolare: **RONDOLINO SOCIETÀ COOPERATIVA**
Titolo: **"Method for enriching rice and product obtained thereby."**
Data di deposito: **13/11/2007**
No. della domanda: **0706754.5**
No. del brevetto: **1222187**
Pubblicazione della concessione: **27/03/2013**
Stati convalidati: **FRANCIA, GERMANIA, GRAN BRETAGNA, ITALIA, OLANDA, SPAGNA, SVIZZERA, TURCHIA**
27/12/2013

Le data 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 penesime tasse annuali saranno quindi dovute, in ogni singolo Stato, entro il **30/11/2013**.

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

Con i migliori saluti,

INTERPATENT
Pierantonio Basso

All: c.c.;
documenti di indirizzo (segue)

Members of ECI and ARI

INTERPATENT
Studio Tecnico Brevetti S.r.l.
Via Cairoli, 35
10129 Torino - Italy

Tel. +39 011 56264300
Fax +39 011 56264301
www.interpatent.com
interpatent@interpatent.com

Livorno, Italia € 90.000
Pagine: 17/19 di 17
Numero: 00017488003
Cod. FISC. No. 0471 04813940013
0471 04813940013

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 СОЦИЕТА' КООПЕРАТИВА АГРИКОЛА (ИТ)**
Автор(ы): **РОНДОЛИНО Пьеро (ИТ)**

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

Российская Федеральная служба по интеллектуальной собственности
Б.И. Симонов

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. 354(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. Foxworth
Commissioner for Patents of the United States Patent and Trademark Office

特許証
(OFFICE OF PATENTS)
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
(INVENTOR) イタリア国 13046 リヴォルノ・フェラリス、デヌーダ・コロンバタ 国籍 イタリア共和国
ロンドリーノ・ソシエタ・コオペラチーバ・アグリコラ

発明者
(INVENTOR) ロンドリーノ、ピエロ

出願番号
(APPLICATION NUMBER) 特許2010-533721

公開日
(PUBLICATION DATE) 平成19年11月13日(December 13, 2008)

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、特許権者に登録されたことを証する。
(THIS IS TO CERTIFY THAT THE PATENT IS REGISTERED ON THE RECORD OF THE JAPAN PATENT OFFICE.)

平成25年 8月 9日(August 9, 2013)
特許庁長官
(COMMISSIONER, JAPAN PATENT OFFICE)
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:
ISO22005.
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.

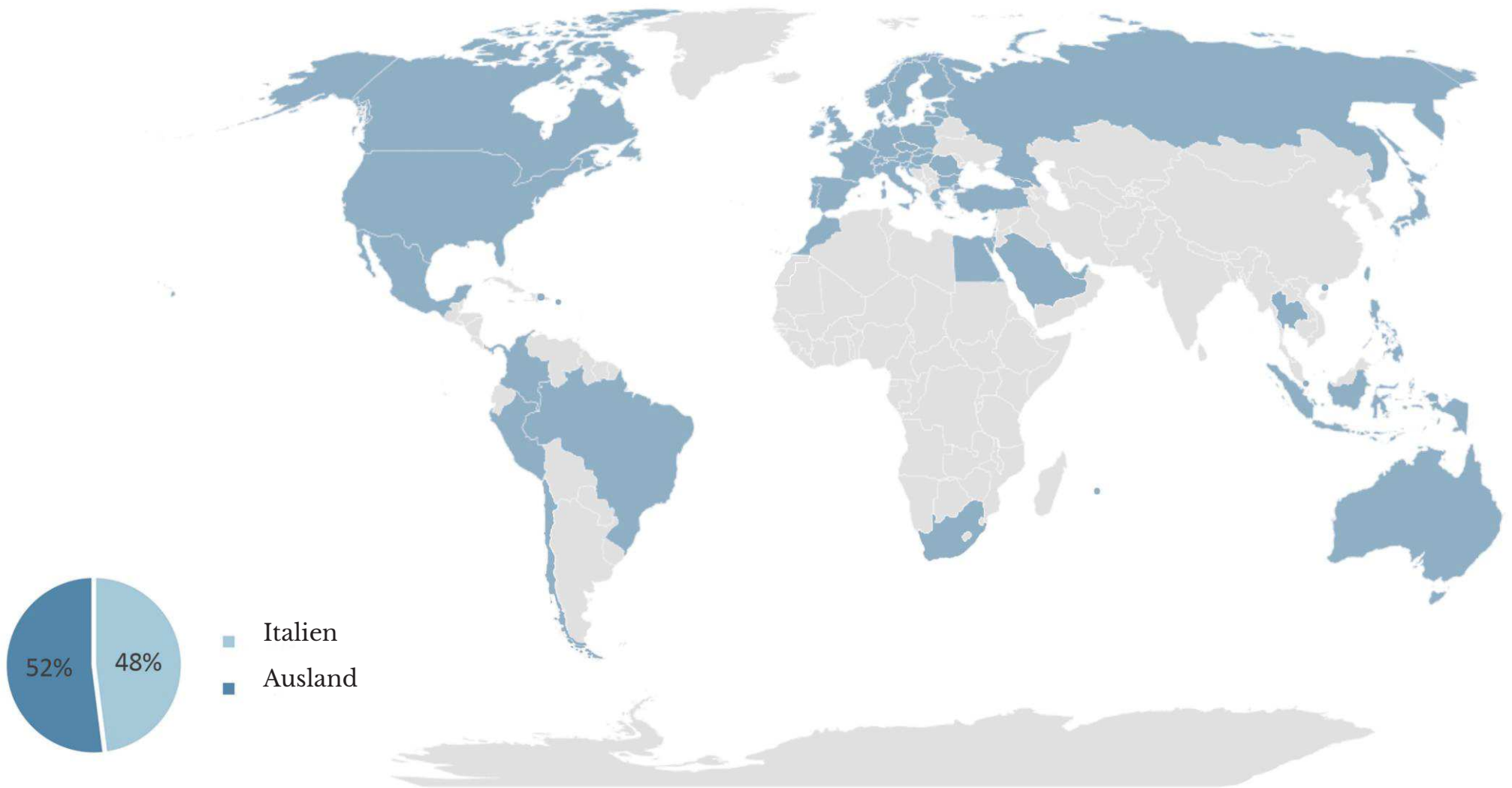


Rating di legalità: ★+

LEGALITÄT

Mai 2020:
Die italienische
Wettbewerbsbehörde
erkennt der
Rondolino S.C.A. die
Klassifizierung *Rating
di Legalità* zu.

ACQUERELLO WIRD IN 59 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.

