

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

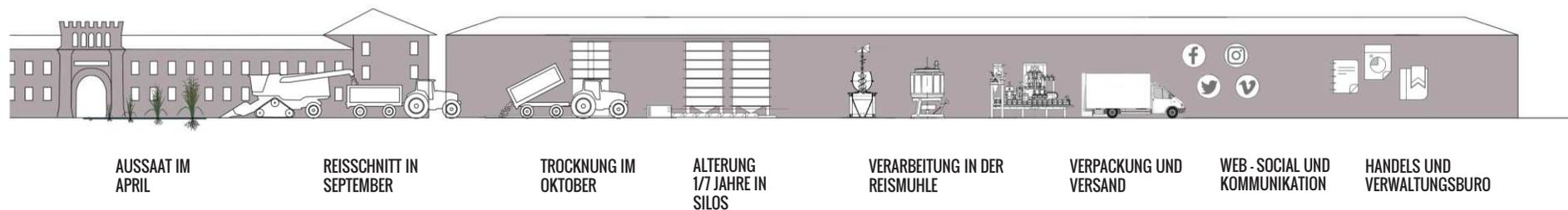
Die **Ablagerung** des Rohreises erfolgt in den Silos bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit für mindestens 1 Jahr, um die Stärke zu stabilisieren, so dass der Reis beim Kochen einen größeren Halt hat. 1% der Ernte ist mindestens 7 Jahre gealtert, was bedeutet, dass die Körner optisch dunkler 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.

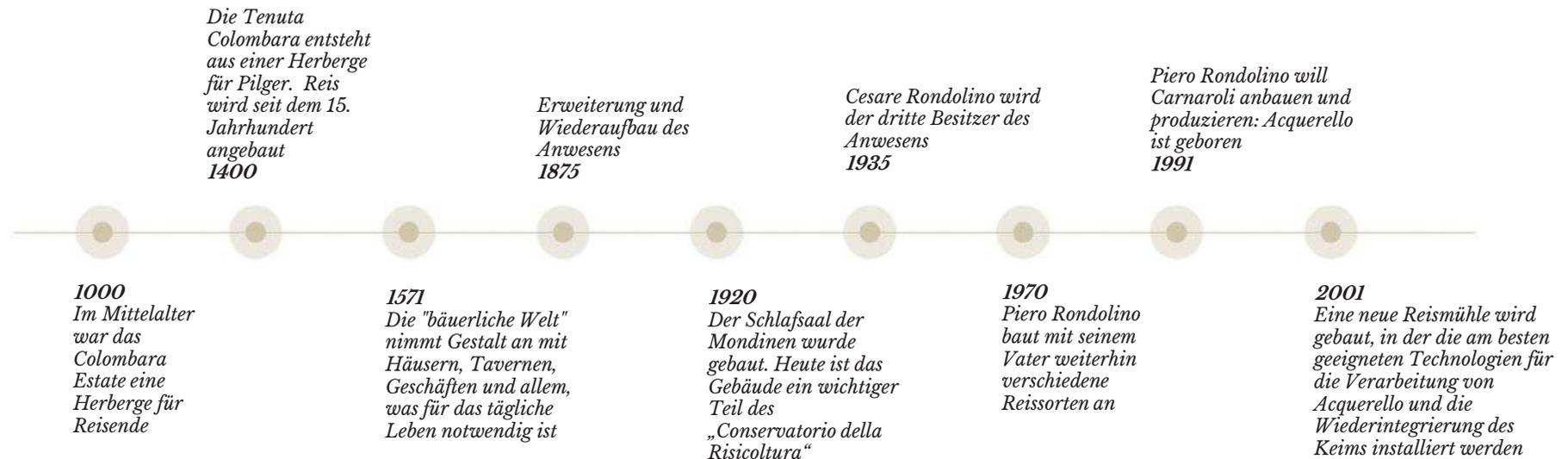
Ein weiterer Wert des Unternehmens ist die Transparenz, denn Geschäfte und Restaurants, in denen Acquerello gibt, sind auf der Website ersichtlich, so dass die Endverbraucher das Produkt in jeder Stadt Italiens finden können.

# 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





# 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.

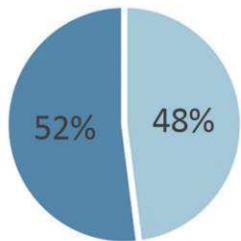
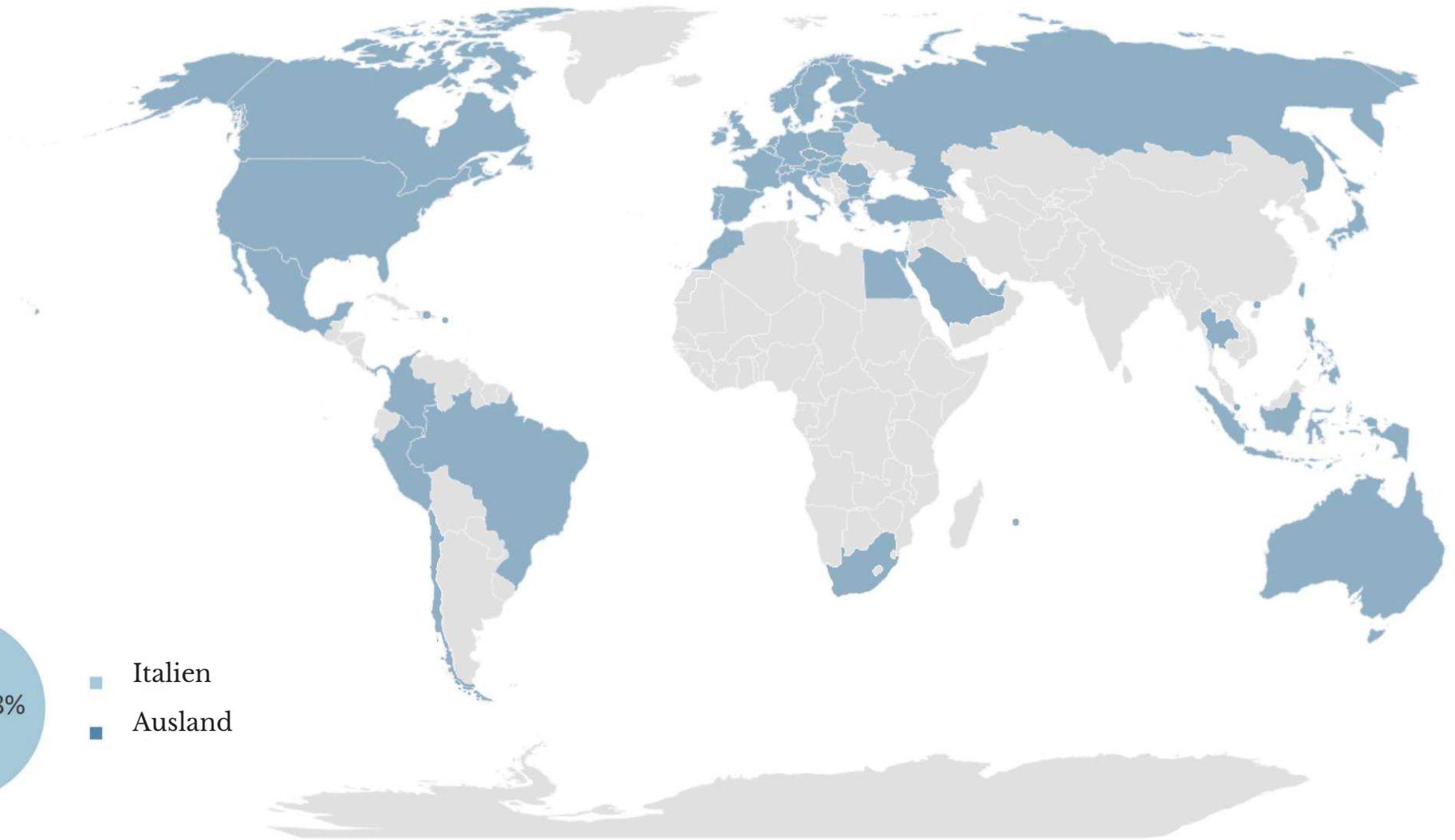


Rating di legalità: ★+

## LEGALITÄT

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

# ACQUERELLO WIRD IN 59 LÄNDER VERKAUFT



- Italien
- Ausland

# 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 CO<sub>2</sub> 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.

