ACQUERELLO
ACQUERELLO
INVECCHIATO 7 ANNI
AGED YEARS
ACQUERELLO
IL RISO.
ACQUERELLO
IL RISO.
ACQUERELLO
IL RISO.

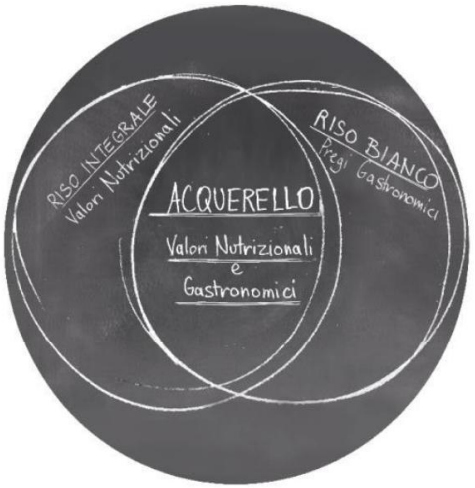
Společnost Acquerello byla založena v roce 1991.
Majitel Piera Rondolino chtěl rýži, která by se odlišovala od ostatních svou vynikající kvalitou.
Acquerello je první rýže, která zraje a má vlastní klíčky.
Díky tomu má tato bílá rýže stejné nutriční vlastnosti jako rýže hnědá.
Dnes se prodává v 64 zemích světa a vyrábí se pouze na statku Colombara v Livornu Ferraris (Piedmont).
Výroba Acquerello zahrnuje pečlivé pěstování rýže na polích a krátký proces dodavatelského řetězce.

3 KLÍČOVÉ BODY

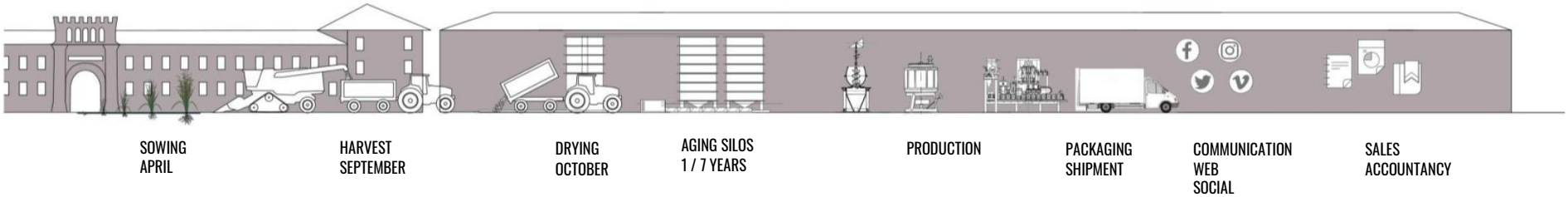
Zrání hrubé rýže probíhá v silech při kontrolované teplotě a vlhkosti po dobu nejméně 1 roku.
Tímto procesem se dosáhne úplné stabilizace škrobu a zrna si udrží strukturu.
1 % sklizně zraje minimálně 7 let, což vede k tomu, že zrna získají tmavší barvu, během vaření se o několik minut prodlouží a absorbují více tekutiny.
Tato zrna zvýrazňují chuť a jsou větší.

Šroubovice je výjimečný proces bělení, který se datuje do doby 1875.
Do dnešního dne nemá tento proces konkurenci a díky tomu je to nejšetrnější metoda, která zabraňuje poškození zrn.
Jedná se o dvacetistupňový proces, kterým zrna prochází, aby se dosáhlo co nejdokonalejší tvar a bílou barvu.

Klíček je nejvýživnější částí zrna, ve které najdeme vitamíny a minerální látky.
Během procesu bělení se klíček oddělí od zrna, ale zůstane zachován a poté se patentovaným postupem znovu začlení do bílého zrna.
Acquerello je jediná bílá rýže s výživovými vlastnostmi hnědé rýže.



KRÁTKÝ ŘETĚZEC



Pierova láska k Acquerellu ho přivedla k vybudování celého krátkého dodavatelského řetězce na jeho statku "Colombara".

To mu umožnilo věnovat velkou pozornost všem fázím výroby, od růstu rýže na poli až po konečné dodání zákazníkům.

THE HISTORY

Acquerello se narodil v Livornu Ferraris, (region Piemont), přímo v srdci Vercelli.
Je to provincie, kde se rýžová kultura pěstuje již od 1400.

The history

500 YEARS OF RICE CULTURE

1000
In Medieval times the Colombara Estate was an hostel for travellers

1400
Rice starts to be grown at the Colombara Estate

1571
The "farm world" takes shape with homes, taverns, shops and everything you need for everyday life

1875
Extension and reconstruction of the Colombara Estate

1920
The rice-widers dormitory is built, where today the "Conservatory of Rice culture" lives again

1935
Cesare Rondolino becomes the third owner of the estate

1970
Piero Rondolino continues to grow different varieties of rice with his father

1991
Piero Rondolino strats to grow and produce Carnaroli: Acquerello is born

2001
A new rice mill is built with innovative processes and germ reintegration technologies

MEZINÁRODNÍ PATENTY

pro obnovu rýžových klíčků

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

TORINO MILANO ROMA ALICANTE

SPETT.LE
RONDOLINO SOCIETA' COOPERATIVA
AGRICOLA
TENUTA COLOMBARA
13046 LIVORNO FERRARIS (VC)

Torino, 04/07/2013

RACCOMANDATA

Oggetto: BREVETTO EUROPEO No.: 2222187
Ns. Rif.: P3543EP00, 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 SOCIETA' COOPERATIVA**
Titolo:	**"Method for enriching rice and product obtained thereby."**
Data di deposito:	**13/11/2007**
No. della domanda:	**07866761.5**
No. del brevetto:	**2222187**
Pubblicazione della concessione:	**27/03/2013**
Stati convalidati:	**FRANCIA, GERMANIA, GRAN BRETAGNA, ITALIA, OLANDA, SPAGNA, SVIZZERA, TURCHIA**
Termine 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. Vogliate notare 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 doveste riceverli.

Con i migliori saluti.

INTERPATENT
Partnership Office

All.i: c.s.;
documento di addebito (segue)

Members of FICPI and AIPPI

INTERPATENT
Studio Tecnico Brevettuale S.r.l.
Via Cavour, 35
10129 Torino - Italy

Tel. +39 011.56.84.450
Fax +39 011.56.81.821
www.interpatent.net
email@interpatent.net

Capitale Sociale € 50.000
Registro imprese di Torino 00327040013
Cod. Fisc e P. Iva (VAT) 00327040013
REA 963858

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ПАТЕНТ
НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2441396

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

Патентообладатель(ли): *РОНДОЛИНО СОЧИЕТА' КООПЕРАТИВА АГРИКОЛА (IT)*

Автор(ы): *РОНДОЛИНО Пьеро (IT)*

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

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности

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 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. Focarino

Commissioner for Patents 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 リヴォルノ・フェラーリス，カスター・コロンバラ
国籍 イタリア共和国
ロンドリーノ・ソシエタ・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 NUMBER): 特願2010-533721
出願日 (FILING DATE): 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，特許原簿に登録されたことを証する。
(THIS IS TO CERTIFY THAT THE PATENT IS REGISTERED ON THE REGISTER 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

CERTIFIKACE

SECURITY
December 2010:
ISO 22000.
Management System of the Food safety. Standard recognized on a global level, designed to systematically ensure the food safety along each ring of the supply chain.

TRACEABILITY
January 2011:
ISO 22005.
Traceability system agribusiness guarantees the supply chain traceability.

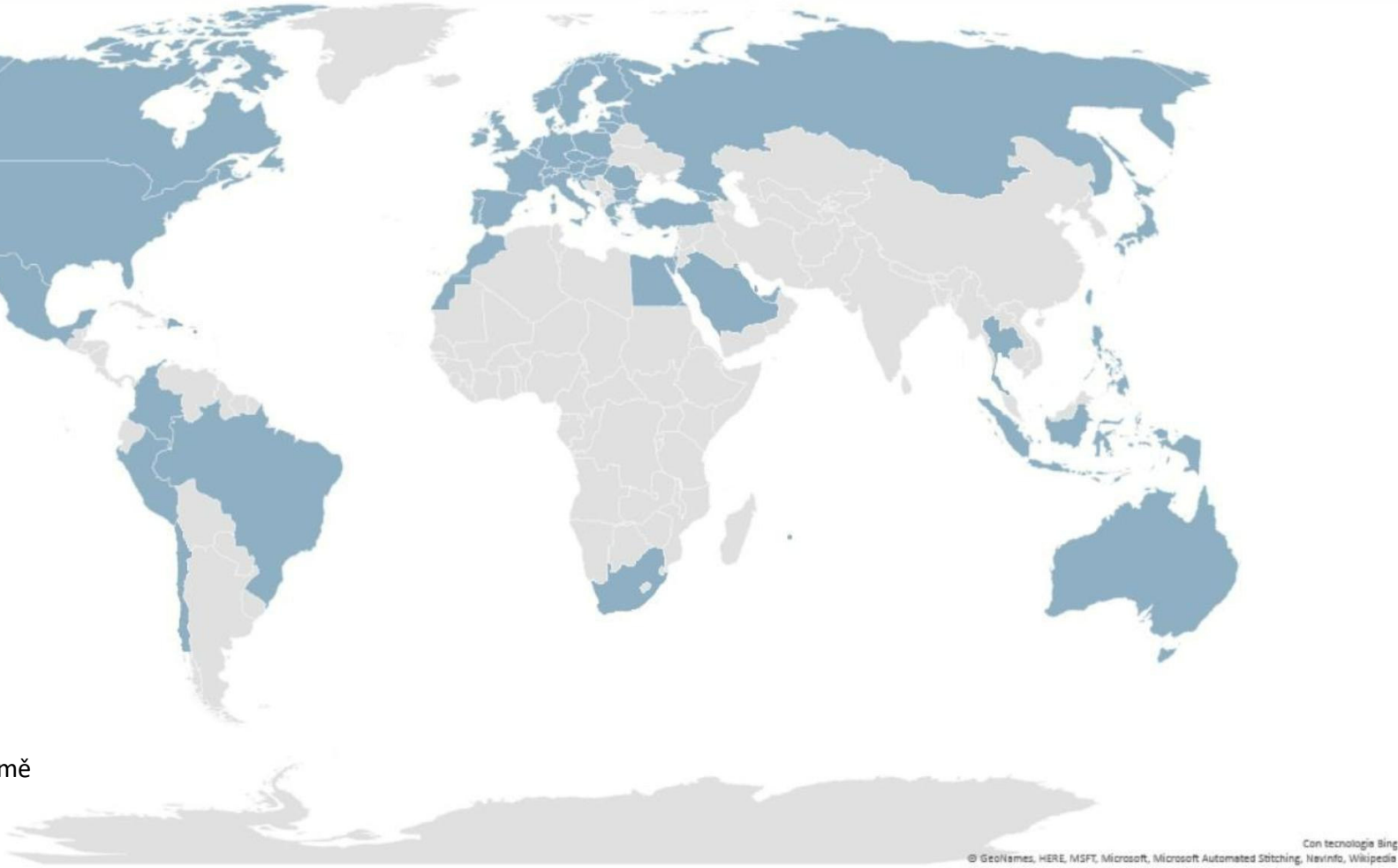
LEGAL REQUIRMENTS
June 2018:
IFS International Food Standard Certification that has the purpose of promoting the effective selection of supplier's brand food GDO, based on their ability to provide safe, compliant products to the contractual specifications and legal requirements.

QUALITY
June 2018:
BRC Global Standard for Food Safety Certification that guarantees that the products are obtained according to quality and well defined standards and respecting requirements.

HEALTH
October 2018:
GLOBALGAP.
Certification agri-food focused on reassuring consumers about the methods of agricultural production of foods.
To ensure to reduce to minimum the impacts of harmful agricultural activities on environment, and to guarantee a responsible approach towards health, worker safety and animals' welfare.

LEGALITY
May 2020:
the Competition and Market Guarantor Authority resolves to attribute to Rondolino S.C.A. the Legality Rating.

ACQUERELLO SE PRODÁVÁ V 64 ZEMÍCH



SUSTAINABILITY

Společnost Rondolino S.C.A. se zavázala k šetrnosti k životnímu prostředí:

V roce 2016 bylo na střechy rýžových mlýnů instalováno 456 fotovoltaických panelů.

Po zhruba roce a půl jsme ušetřili 102 841 kg CO2, což se rovná výsadbě 343 stromů.

Obaly jsou plně recyklovatelné.

Odpad z obalových procesů o hmotnosti 2,5 kg se posílá na Made in Carcere ("Vyrobeno ve vězení"), kde žije "druhý život" jako tašky.

Plechovky o hmotnosti 1 kg, 500 g a 250 g jsou znovu použity ke kreativním účelům nebo jsou v případě vyhození plně recyklovány.

KULTURA RÝŽE

Rodina Rondolino věří v hodnotu rýžové kultury a propaguje její dědictví a bohatou historii.

V roce 2004 byla díky lásce a úctě k tradici vytvořena Konzervatoř rýžovnictví jako historický itinerář italské rýžové kultury.

Muzeum ukazuje řemeslnické dílny, kovářskou, truhlářskou, sedlářskou, sýrařskou, dělnické domy, ubytovnu rýžovníků a školu.

Aby byly zachovány stopy času, nebyly prostory a historické předměty renovovány ani upravovány.

V témže roce se Univerzita gastronomických věd v Pollenzu rozhodla.

Tenuta Colombara jako pobočku pro výuku.

ACQUERELLO'S TEAM

CULTIVATION

Massimo

Francesco

PRODUCTION

Simone

Luca

Michael

Loretta

Simona

Cinzia

Ben

Tommaso

Matteo

Mattia

COMMUNICATION

Luna

Alessandro

Atea

SALES

Manuela

Valentina

Cristina

Camilla

ADMINISTRATION

Samantha

Daniela

Pamela

Monica