

ACQUERELLO

*Rondolino Società Cooperativa Agricola
Tenuta Colombara - 13046 Livorno Ferraris - Vercelli - ITALIA
C.F. e P.IVA IT 01986880027*

*Registro delle imprese di Vercelli R.E.A. 176208
Iscritta all'Albo Società Cooperative con il numero A132144
TEL. + 39 0161 477832 + 39 334 6392349 - FAX + 39 0161 47272
e-mail. rondolino@legalmail.it – www.acquerello.it*



Schede Tecniche

In Italia, dal 1991, Acquerello ha inequivocabilmente dimostrato l'importanza dell'invecchiamento del riso grezzo, al fine di stabilizzarne l'amido per elevare le qualità organolettiche del prodotto. L'invecchiamento del risone di Acquerello per almeno 1 anno (per almeno 7 anni per l'1% del raccolto) si realizza nei silos in acciaio, dove il chicco viene conservato con un refrigeratore ad una temperatura controllata, inferiore ai 15 gradi.

Acquerello è l'unico riso al mondo che viene ancora sbiancato con un metodo antico, quello dell'elica, inventato nel 1875 e da sempre considerato il migliore. L'elica genera un movimento rotatorio lento che permette un delicato sfregamento 'chicco contro chicco'. Solo questo metodo lascia ogni chicco perfetto, privo di graffiature o fratture, che provocherebbero una cottura non uniforme del riso.

Il procedimento più esclusivo nella lavorazione di Acquerello è il reintegro della gemma che è stato brevettato. La gemma è la parte vitale del riso, l'embrione della nuova pianta che contiene le più preziose sostanze nutritive del riso in particolare i sali minerali e le vitamine. Il brevetto consiste nel reintegrare la gemma, (dopo averla separata dalla pula) al chicco di riso con un semplice e meccanico metodo di miscelazione e lento sfregamento tra riso e gemma per ottenere il completo riassorbimento della gemma nella parte esterna del chicco. E' così stato realizzato da Piero Rondolino il sogno di ogni chicco di riso bianco di mantenere le più preziose proprietà nutritive altrimenti contenute solo nel riso integrale.

L'incechiato 7 anni



L'incechiamento del riso ancora grezzo, così come raccolto stabilizza l'amido ed esalta tutte le caratteristiche qualitative e organolettiche di Acquerello. Per ottenere la massima espressione di acquerello sull'1% delle riserve della Tenuta Colombara abbiamo esteso l'incechiamento prolungandolo oltre quanto già si sapeva arrivando a superare i 7 anni: un riso unico al mondo, il più incechiato della storia.

Il risultato nei confronti di Acquerello incechiato 1 anno è un più marcato incurimento del chicco e un aumento del tempo di cottura di alcuni minuti, con una conseguente maggiore capacità di assorbimento dei liquidi e un aumento delle dimensioni del chicco.

Durante la cottura l'amido risulta ancora più stabile e si disperde meno; il chicco è più sodo e consistente e mantiene queste caratteristiche per lungo tempo dopo la cottura. Acquerello incechiato 7 anni risulta ancora più versatile e adatto alle diverse preparazioni.

Informazioni tecniche

- Luogo di Produzione: Tenuta Colombara - Livorno Ferraris, Vercelli - Regione Piemonte Italia
- Altitudine: 160 m slm
- Latitudine: Nord 45° 15' 54"
- Longitudine: Est 8° 10' 31"
- Composizione del Suolo: Suolo di origine alluvionale con strati di argilla
- Granulometria: sabbia 22% - Limo 67% - Argilla 11% Suolo a reazione neutrale ben fornito di sostanze organiche e carbone organico; ricco di fosforo e magnesio, sufficiente in potassio, capacità di scambio media.
- Irrigazione delle Acque: Acque provenienti dalle nevi della Valle D'Aosta, attraverso il fiume Dora Baltea poi deviata dal Canale De Pretis alla Roggia Magnani, e finalmente incanalate nei campi di riso della Tenuta Colombara.
- Esposizione massima alla Luce: 17 ore e 50 minuti al giorno
- Direzione dominante del Vento: Primavera (sud-est) - Estate (nord-est) - Autunno (nord-est) - Inverno (sud-ovest)
- Specie & Varietà:
Cereale Famiglia Botanica delle Graminacee
Specie Oriza Sativa
Sottospecie Japonica
Varietà Carnaroli Grani Lunghi A.
- Resa per Ettaro: Bassa: 5,5 Tonnellate di riso grezzo = 3,3 Tonnellate di Riso Bianco
- Superficie Coltivata: 274 Ettari (1 ettaro = 10000 metri quadrati)
- Quantità di Riso prodotto all'Anno: 1500 tonnellate risone = 900 tonnellate riso bianco
- Fasi di Produzione:
Semina ad Aprile
Taglio a Settembre/Ottobre
Asciugatura fino al 13% di acqua rimanente
Invecchiamento 1/7 anni immagazzinato in silos d'acciaio ad una temperatura inferiore di 15°C
Sbiancamento lento e delicato tramite macchina ad Elica
Reintegrazione della Gemma di riso con metodo brevettato
Imballaggio sottovuoto: in lattine da 250 gr, 500 gr, 1000 gr e in pacco da 2500 gr.
- Allergeni o Contaminazione: Nessuno
- Data di Scadenza: 3 anni nel pacco sottovuoto - 5 anni in lattine sottovuoto / 7 anni in lattine pressurizzate con azoto.
- Metodi di cottura: Adatto ad ogni ricetta a base di Riso
- Presentazione di Alta Cucina: durante la cottura assorbe molto liquido e perde poco amido - quando servito i chicchi di riso sono più grandi, sodi, separati, e più gustosi.

Le caratteristiche nutrizionali del riso

- Il riso è alla base dell'alimentazione della maggior parte della popolazione mondiale, infatti il 19% delle calorie consumate dall'intera popolazione umana provengono dal riso. L'importanza del riso nell'alimentazione umana (è nella parte bassa della piramide alimentare) è dovuta al fatto che fornisce carboidrati di alto valore nutrizionale e facilmente digeribili (se ben cotto), al minor costo possibile perché, mais escluso, è il cereale più produttivo. Il consumo di riso, anche in relazione al fatto che non si può coltivare oltre i 45° di latitudine, è molto diverso da paese a paese: 100-170 kg pro-capite in molti paesi, principalmente dell'Asia, 4 kg in Europa e 5 kg in Italia.
- L'amido del riso, che ne costituisce il 78% in peso, pari al 90% della sostanza secca, è formato da granuli piccolissimi, 20 volte più piccoli di quelli del frumento e 70 volte

più piccoli di quelli della patata; questa caratteristica ne spiega l'alta digeribilità e la forte capacità di assorbire i sapori.

- La digeribilità è più elevata nelle varietà con alta percentuale di amilosio, come la varietà indica, e se è ben cotto soprattutto senza grassi animali.
- Il basso contenuto di grassi, 0,4%, e di scorie, ossia ceneri e fibra, 0,7%, è l'altra ragione dell'alta digeribilità, infatti nella digestione il completo assorbimento del riso bianco avviene in 60 minuti, in 80 minuti quello integrale e in 120 minuti quello degli altri cereali.
- Le proteine, 7-8%, sono qualitativamente superiori rispetto a quelle di tutti gli altri cereali perché hanno un alto valore biologico (riso 77, grano 67, mais 60), infatti il riso contiene tutti i 21 amminoacidi e in quantità elevata la Lisina, che è molto importante per il metabolismo umano.
- I principali sali minerali o ceneri, mg/100 g, sono: fosforo (1,5), potassio (1,3), zolfo (0,8), magnesio (0,5), silicio (0,4), calcio (0,3), ferro (0,3), zinco (0,2), manganese (0,2), sodio (0,1).
- Le vitamine, come in tutti i cereali, sono poche e principalmente B1, B6 e E.
- Il riso integrale, dal punto di vista nutrizionale, si differenzia dal riso raffinato, o bianco, perché ha ancora la gemma che ne contiene la maggior parte delle sostanze nutrizionali più preziose, vitamine (E, B1, B2, B5, B8 e PP), sali minerali (potassio, zinco, magnesio e fosforo), polifenoli, acido folico, grassi insaturi, acidi grassi essenziali (linoleico e alfa-linolenico), aminoacidi essenziali (tryptofano-lisina) e in minor quantità i carboidrati, 75 invece che 78%, in maggior quantità i grassi (2 invece che 0,4%), i sali minerali e le fibre (2 invece di 0,7%); risulta quindi più nutriente e meno digeribile. Il riso integrale è più difficile da conservare perché i grassi, che sono presenti in maggior quantità del riso bianco, possono facilmente irrancidire.
- Il riso integrale, dal punto di vista gastronomico, in conseguenza della fibra che lo ricopre, cuoce in 50 minuti e assorbe ben poco i liquidi di cottura e, contrariamente al riso bianco, non è la cassa di risonanza dei sapori.
- Interessante è la relazione, ancora da approfondire scientificamente, tra le peculiarità etniche delle diverse popolazioni e il cereale dominante da esse coltivato, quello più adatto alle condizioni ambientali dei loro territori: la razza gialla, storicamente forte consumatrice di riso, ha un metabolismo basale e una razione energetica più bassa della razza bianca e un intestino più lungo di 2 metri.
- Il basso contenuto di sodio in rapporto a quello di potassio è l'ideale nella prevenzione delle malattie cardiovascolari e nell'ipertensione arteriosa.
- Il riso è il cereale con minor potenziale allergenico: avendo un amido privo di glutine è utilizzato nella malattia celiaca provocata dall'allergia alla glutelina, proteina contenuta in quasi tutti i cereali, mais, avena e riso esclusi, inoltre è usato nelle diete di quanti soffrono di allergia al latte vaccino e al lattosio.
- L'indice glicemico del riso varia da 48 a 93; i valori più bassi corrispondono ai risi con più alta percentuale di amilosio (che varia dal 16% al 26% e per il carnaroli è 24%); per i diabetici sono quindi preferibili le varietà indica, il carnaroli stesso, soprattutto se integrali.
- Il riso risulta indicato nelle diete ipocaloriche perché la grande capacità di assorbimento del riso provoca un forte senso di sazietà.

Caratteristiche di Acquerello

Lunghezza	mm7
Forma	Semiaffusolata
Perla	Estesa
Tempo di cottura in acqua	11 minuti
Resa alla cottura in Volume	4
Consistenza	Molto Alta
Collosità	Molto Bassa
Amiloso	23%
Valore Energetico	346 Kcal/1530 Kj
Acqua	13%
Carboidrati	77%
Proteine	8%
Grassi	1%
Fibre	1%

Valori espressi in massima %

Grani spuntati	1,5%
Rotture	1,5%
Grani Striati Rossi	1,0%
Grani Rossi	0,0%
Grani Gessati	1,0%
Grani Danneggiati	0,5%
Grani Danneggiati da Colore	0,05%
Grani Immaturi o Malformati	1%
Materie Esterne commestibili	0,03%
Materie Esterne Non commestibili, Non Tossiche	0,01%

Codici a barre		
Confezione		
B	pacco 2,5 kg	UPC 819403000230 / EAN 8012778000023
C	lattina 0,250 kg	UPC 819403000308 / EAN 8012778000030
D	lattina 0,500 kg	UPC 819403000476 / EAN 8012778000047
A	lattina 1 kg	UPC 819403000162 / EAN 8012778000016
N	lattina 0,500 kg 7 anni	UPC 819403001466 / EAN 8012778000146

Codici a barre		
cartone		
B	pacco 2,5 kg	(10 KG) 18012778000020
C	lattina 0,250 kg	(5 KG) 18012778000037
D	lattina 0,500 kg	(6 KG) 18012778000044
A	lattina 1 kg	(6 KG) 28012778000010
N	lattina 0,500 kg 7 anni	(6 KG) 18012778000044

Schema Epal	Pacco B	Lattina A	Lattine D N	Lattina C
n. confezioni per cartone	4	6	12	20
n. cartoni per piano	16	11	16	14
n. piani per epal	7	9	6	10
Tot cartoni per Epal	112	99	96	140
n. confezioni per Epal	448	594	1152	2800
kg netti per Epal	1120	594	576	700
Kg Lordi per epal (incluso bancale)	1194	761	745	939
dimensioni Epal	80x120x214	80x120x203	80x120x198	80x120x210

Singola Confezione		Pacco B	Lattina A	Lattine D N	Lattina C
Peso netto Riso gr		2500	1000	500	250
Peso confezione vuota gr	pacco (multi componenti)	29	-	-	-
	lattina (Alluminio)	-	134	84	56
	salva aroma (Plastica)	-	8	7	5
	Confezione vuota peso netto gr	29	142	91	61
Confezione Peso Lordo gr		2529	1142	591	311
dimensione	Ø cm	-	9,9	8,5	7,5
	L cm	14	-	-	-
	W cm	8	-	-	-
	H cm	26	18,8	14,5	8,8
Singolo Cartone		Pacco B	Lattina A	Lattine D N	Lattina C
Peso cartone vuoto		320	582	408	305
n. confezioni per cartone		4	6	12	20
Peso netto cartone con riso gr		10000	6000	6000	5000
Peso Lordo cartone con riso gr		10436	7434	7500	6525
dimensione cartone	L cm	17,5	33	18,5	40
	W cm	29	25	27,5	16,5
	H cm	28,5	21	30,5	19,5

Allergeni	contenuto		Specificazione
	si	no	
Cereali contenenti glutine *		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti caseari (latticini) (compreso lattosio)		X	
Cariossidi**		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X	

*ad es. grano, segale, orzo, avena, spelta (*Triticum spelta*), Kamut e relative coltivazioni ibride e derivati

** mandorla, nocciola, noce, noce d'anacardo, noce di pecan, noce del Parà, pistacchio, noce macadamia, noce Queensland e derivati.

- **La conservazione** del riso, quando è stata aperta la confezione sigillata, deve essere in un contenitore non organico (carta o tessuto) anche non sigillato. La migliore conservazione si ha quando il prodotto è conservato in luogo fresco e asciutto.
- **Il lotto** è posizionato sul prodotto sul fondo della confezione e confezione singola, in base al regolamento internazionale di seguito.

Il codice lotto corrisponde alla data della scadenza del prodotto.

Riflette il calendario giuliano: Data: giorno / mese / anno

La Shelf life è di 3 anni per il pacco da 2.5 kg e 7 anni per le lattine 1 kg, 500, 250 g. Nel 2020 i grazie alla nuova tecnica di chiusura con atmosfera modificata, pressurizzazione ad Azoto, la Ronsolino ha ulteriormente migliorato la conservazione di Acquerello.

La data di produzione si ricava dal lotto giorno / mese / 3 o 7 anni prima.

Esempio:

- confezione da 2,5 kg: data di produzione 27/01/2020 -> lotto e data di scadenza 27/01/2023
- 1 kg, 500 gr, 250 gr, 500 gr 7 anni: data di produzione delle scatole 27/01/2020 -> lotto e data di scadenza 27/01/2027

	example	Day	Month	Year
Pacco 2,5 kg	Data di produzione	dd	mm	2020
	LOTTO - SCADENZA	dd	mm	2023
Lattine 1 kg 500 g 250 g	Data di produzione	dd	mm	2020
	LOTTO - SCADENZA	dd	mm	2027

- **Ideale per qualsiasi ricetta** a base di riso.
- La percentuale di **amilosio** nel riso oscilla dal 16% al 26%; nel caso del nostro Acquerello è il 24%. Le percentuali di amilosio più alte, normalmente considerate quelle superiori al 22%, determinano una maggiore tenuta in cottura e un minore indice glicemico. L'invecchiamento, che si deve fare sul riso grezzo in silos refrigerati, determina una migliore tenuta in cottura e un maggior assorbimento dei sapori.
- **Certificazioni: HACCP ISO 22000, HACCP ISO 22005, BRC, IFS, GLOBAL GAP.**
- Il riso è **Naturalmente Senza Glutine**. Rondolino s.c.a produce un solo prodotto, il riso bianco "Acquerello". Poiché il riso non contiene glutine e non vi è alcun rischio di contaminazione, né la legge italiana, né l'associazione italiana dei celiaci, ci consentono di scrivere senza glutine su confezioni e scatole.
- **No OGM**

Tabella Nutrizionale per / Nutrition Information for 100 g	
Energia / Energy	1452 kJ - 347 kcal
Grassi / Fat	1 g
<i>di cui acidi grassi saturi / of which saturated fat</i>	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	77 g
<i>di cui zuccheri / of which sugar</i>	0,2 g
Fibre / Fiber	1 g
Proteine / Protein	8 g
Sale / Salt	0 g

10 Gennaio 2020