

OCCHI PUNTATI SU ACQUERELLO

www.acquerello.it

Riconosci Acquerello

- Prima di cuocerlo il colore è più scuro e come mielato, i chicchi sono tutti uguali e perfettamente integri;
- Durante la cottura perde poco amido e assorbe meglio i condimenti;
- Dopo la cottura si mantiene ben sodo e non si incolla, anche quando si raffredda e si asciuga.

I grandi cuochi sono stati i primi a riconoscere Acquerello: Massimo Bottura *La Franceseana*, Alain Ducasse *Le Louis XV* (Monaco), Dieter Müller *Schlosshotel Lerbach* (Germania), Josean Martinez Alija *Guggenheim* (Spagna), Heston Blumenthal *The Fat Duck* (Inghilterra), Philippe Rochat *L'Hôtel De Ville* (Svizzera), Thomas Keller *Per Se* (Stati Uniti), Alex Atala *Dom* (Brasile), Higashi Azabu *Chamaleon* (Giappone).

Inoltre nel 2010 è stata pubblicata la lista d'eccellenza dei 50 migliori ristoranti del mondo nella prestigiosa classifica *World's Best Restaurants Award* promossa da San Pellegrino. Da Noma si usano solo prodotti del Nord Europa; a El Bulli non si cucina il riso. Tutti gli altri cucinano con Acquerello, così come il 1° del Sud America (DOM, Sau Paulo, chef Alex Atala www.domrestaurant.com.br) e il 1° dell'Australia (Quay, Sidney, chef Peter Gilmore www.quay.com.au).

Oltre che in Italia, oggi Acquerello è in Albania, Australia, Austria, Belgio, Brasile, Bulgaria, Canada, Danimarca, Emirati Arabi, Francia, Germania, Giappone, Gran Bretagna, Grecia, Hong Kong, Irlanda, Lussemburgo, Malta, Norvegia, Nuova Zelanda, Olanda, Portogallo, Repubblica Ceca, Singapore, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Stati Uniti, Svezia, Svizzera, Taiwan, Thailandia, Ungheria.

Il Riso all'Università

L'Università di Scienze Gastronomiche di Bra (Pollenzo), fondata da Slow Food, ha visto nei Rondolino e quindi nella loro Tenuta Colombara, la sede didattica distaccata ideale per svolgere tutti gli stage degli studenti del 2° anno del corso di Laurea Magistrale e dei 2 master *post lauream* in inglese in "Italian gastronomy and tourism" e "Food culture and communications".

Il Riso a casa Tua: vieni a conoscerlo

La visita alla Tenuta Colombara consente un viaggio dalle risaie fino alla produzione di Acquerello e la scoperta di un ecomuseo, forte delle abitazioni e dei laboratori così com'erano tanti anni fa, quando vi vivevano e lavoravano 30 famiglie, oggi ripristinati grazie alla collaborazione della popolazione di Livorno Ferraris (Vercelli). L'aula della scuola e i campi sono diventati opportunità di lezioni per gli allievi delle scuole elementari e medie.