



ACQUERELLO®

IL RISO®

IL RISO ACQUERELLO AD IDENTITÀ GOLOSE Il rispetto visto dalla famiglia Rondolino

Quest'anno ci sarà anche il **riso Acquerello** ad **Identità Golose**, da domenica 10 a martedì 12 febbraio, non da solo ma insieme ad Agroittica, Tartuflanghe e Cà del Bosco, per unire in un unico spazio alcuni grandi marchi della cucina italiana di alta qualità.

Sarà il **Rispetto** il tema della nona edizione di Identità Golose. Argomento importante per la **famiglia Rondolino**, a cominciare dal rispetto per il suo riso che viene coltivato ed invecchiato ancora grezzo, poi raffinato lentamente ed infine reintegrato con la sua gemma. Una lavorazione unica che esalta le proprietà naturali di questo cereale conosciuto in tutto il mondo. Poi c'è il rispetto per la natura, quella che circonda la Tenuta Colombara di Livorno Ferraris (VC) dove viene coltivato il riso Acquerello. Un posto affascinante che conserva da secoli le antiche tradizioni e la bellezza di una natura incontaminata, dove la ricchezza dell'acqua e la fertilità dei terreni vengono mantenuti puri ed intatti per rendere il riso un prodotto sano e naturale. Il rispetto per il cliente, colui che permette al riso Acquerello di essere conosciuto in tutto il mondo. Il rispetto per il cuoco che lo cucina con tutta la sua professionalità per renderlo gustoso al palato dei suoi ospiti. Il rispetto per chi, nella propria cucina di casa, prepara con amore un buon riso Acquerello, per offrire alla propria famiglia un piatto prelibato e sano allo stesso tempo.

Ed infine il rispetto per tutte le persone che passeranno ad Identità Golose e che la famiglia Rondolino accoglierà con un assaggio del suo riso!





Acquerello è un riso coltivato, raffinato e confezionato nella **Tenuta Colombara** a Livorno Ferraris (VC). La famiglia **Rondolino** si prende cura di questo riso unico al mondo sin dal 1935, quando Cesare Rondolino acquista la Tenuta per poi lasciarla negli anni settanta ai figli Piero e Michele. Oggi Piero, insieme alla moglie Maria Nava ed ai figli Anna ed Umberto, porta avanti con passione la sua produzione di questo riso, cercando di raffinarlo sempre di più per renderlo ogni giorno migliore, grazie alle tecnologie innovative che ha installato nella Tenuta. Acquerello è un riso unico al mondo, invecchiato almeno un anno, raffinato lentamente con un metodo esclusivo e reintegrato con la sua gemma, ricca di proprietà benefiche. Viene infine confezionato sottovuoto nel classico pacco o nella sua originale lattina, disegnata da Anna ed Umberto, per conservarlo perfettamente.

Un riso perfetto grazie ai suoi chicchi integri, sodi e saporiti. Non s'incolla, assorbe i condimenti, non perde l'amido, le proteine e le vitamine in esso contenute. Provatelo bollito per assaporare tutte le sue caratteristiche, è sorprendente!

Rondolino Società Cooperativa Agricola Tenuta Colombara
13046 – Livorno Ferraris (VC)
www.acquerello.it

