

Piero Rondolino, l'architetto risicoltore padre del riso gemmato Acquerello

di Cinzia Tosini e Marco Corti

Tra le mie tante passioni c'è anche la medicina naturale. La natura ci offre molto per curarci, è così dai tempi dei tempi. Ci siamo solo un po' impigriti abusando dei rimedi facili. Vivere naturalmente, con i ritmi di madre natura, con i suoi aiuti, ovviamente appena questa vita frenetica ce lo permette. Dobbiamo diventare ricercatori del nostro benessere, le soddisfazioni e i risultati, ci stupiranno!

Questa premessa per farvi capire come la mia "famosa antenna" si alzò, quando un giorno il chinesio Marco Corti mi parlò dell'utilizzo di un riso che definì terapeutico. Un riso a cui viene reintegrata la propria gemma ricca di vitamine e preziose sostanze nutritive abitualmente da tutti scartate. Marco l'ha testato con risultati positivi impostando regimi alimentari a pazienti con patologie critiche che qui di seguito ci descriverà.

Un procedimento brevettato dall'ideatore **Piero Rondolino**, architetto risicoltore, ma soprattutto uomo risoluto nella ricerca della qualità. L'ho incontrato qualche giorno fa a Livorno Ferraris (VC), nella **Tenuta Colombara**, sede della produzione del suo **riso gemmato Acquerello**.

Sono arrivata da Piero un sabato mattina dopo averlo chiamato un paio di volte al telefono visto che, come al solito, persa la strada vagavo tra le risaie. Una volta giunta a destinazione un ingresso tra due torri e una lunga stradina mi ha condotta a lui. Tra sorrisi e presentazioni abbiamo commentato la bellezza storica del posto. In effetti la Tenuta Colombara si trova su un'antica strada romana, la strada

liburnasca, che da Casale Monferrato porta a Ivrea. Dal 1500 qui è iniziata la coltivazione del riso che ha avuto felice continuità fino ai nostri tempi.

Cesare Rondolino, padre di Piero, ha acquistato la proprietà nel 1935. Poco è cambiato da allora. I fabbricati, le antiche attrezzature agricole, il dormitorio delle mondine sono stati conservati nello stato d'essere dei tempi, tanto da consentire la realizzazione di un percorso museale tematico sulla civiltà risicola. Dal 2004 la Tenuta Colombara è sede didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra).

Dopo aver raccontato un po' di me a Piero, dopo che lui ha capito cosa cercavo, ho incominciato ad ascoltarlo...

Piero Rondolino nasce a Torino. Nel 1971 appena laureato in architettura, sente che investire energie nella terra è la strada giusta. Inizia così col padre la sua avventura di risicoltore. Per vent'anni lavora, studia, e ricerca, determinato nella volontà di produrre un riso di qualità. Opta per la coltivazione biologica, per la filiera corta, per la varietà Carnaroli, connubio ideale con la tradizione gastronomica Italiana.

Nasce così nel 1992 la produzione di riso Acquerello, il “*riso vecchio lavorato fresco*”. L'invecchiamento del riso grezzo tenuto al fresco nei silos da uno a sette anni, permette all'amido in presenza dell'ossigeno di perfezionare nel tempo le sue caratteristiche migliorando la qualità.

Nei successivi vent'anni di attività Piero si rende conto che la gemma che si separa dal riso durante la sbiancatura, ricca di sostanze nutritive, viene ingiustamente scartata. Nel 2009 brevetta un procedimento con il quale reintegra la stessa al riso bianco restituendogli preziose sostanze nutritive: *proteine, vitamine e minerali*. Una gemma di riso che ho assaggiato piacevolmente sorpresa dal gradevole sapore di nocciolina. Acquerello oggi è un'azienda di 140 ettari a

conduzione familiare in cui collaborano insieme a Piero e alla moglie Maria, i figli Rinaldo, Umberto e Anna.

Questo video vi spiegherà meglio la storia del chicco...

E ora la parola al chinesologo Marco Corti con i suoi test.

Ho testato il riso Acquerello con test di contrazione muscolare per la verifica parametrata tra risi di alta qualità nutrizionale. Il riso Acquerello è risultato essere il migliore, e ad oggi, è ritenuto da me gold standard di riferimento per tutte le diete.

Ho introdotto questo riso nelle diete di persone con gravi problematiche intestinali, nei casi di diabete di tipo 1 e 2, nei casi di soggetti con ulcere gastro-intestinali, in casi di grave obesità.

In tutti i casi la dose ed il prodotto sono stati monitorati con test di contrazione muscolare. Abbiamo potuto notare un netto miglioramento delle condizioni del soggetto. Il riso è sempre stato somministrato con cottura a bassa temperatura nella sua acqua (1 misura di riso e 3 di acqua), e con l'aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura. I soggetti in cura non si sono mai lamentati della somministrazione continua sia a pranzo che a cena, in quanto il prodotto è risultato estremamente gustoso.

Il riso Acquerello è stato utilizzato anche su atleti di diverse discipline. I risultati ottenuti sono molto soddisfacenti. La prova è stata fatta su 10 atleti alternando con pasta integrale di grano duro. Abbiamo suggerito agli atleti di mangiare per 7 giorni pasta integrale di grano duro a pranzo e a cena, nella dose secondo loro ideale; la stessa cosa con il riso acquerello per una settimana.

Le differenze riscontrate dagli atleti quando hanno mangiato riso Acquerello sono:

- Minor sonnolenza post pranzo
- Meno ingolfamento alimentare con feci più regolari
- Maggior energia nella performance atletica

Dai test di controllo abbiamo verificato che sono diminuite le dosi di integratori e chiusure alimentari. Non per nulla nei paesi orientali l'uso del riso è così diffuso...

Marco Corti

chinesiologo.mc@libero.it