



La famiglia Rondolino coltiva il riso alla Tenuta Colombara dal 1935. Nel 1991 Piero avvia la produzione del riso Acquerello e nel 2007, con il figlio Rinaldo, brevetta il reintegro della sua stessa gemma nel chicco di riso bianco. Raggiunge così il punto di arrivo del riso: la sintesi tra gastronomia e nutrizione.

L'unico riso bianco con i valori nutrizionali più preziosi contenuti nel riso integrale.

Per anni la famiglia Rondolino, conoscendo i valori della gemma di riso, pensa di produrla anche pura ma si scontra con mille difficoltà e solo nel 2019, con Umberto ed Anna, trova la soluzione.

Sono i figli di Piero che si sono occupati dell'intero progetto gemma, che è la naturale prosecuzione del percorso che, attraverso l'innovazione, vuole sviluppare eccellenze nel campo del riso.

Con Acquerello è stata raggiunta la perfezione organolettica e nutritiva di un ingrediente gastronomico, con Black si raggiunge la perfezione salutistica.

Per l'importanza delle caratteristiche del prodotto bisognava avere dei riscontri scientifici e sperimentali. Si avviano così analisi e test con la Dr.ssa Mariangela Rondanelli, Professore Associato in Scienze e Tecniche Dietetiche della Facoltà di Medicina dell'Università di Pavia, per verificarne il potenziale della somministrazione nei confronti degli sportivi e dei soggetti in sovrappeso.

Dopo 8 anni di ricerca Rondolino S.C.A., il 14 Maggio 2019 presenta domanda di brevetto per il processo di produzione della gemma di riso.

---

Come il tuorlo dell'uovo trae il nutrimento dall'albume per generare il pulcino, così la gemma del riso, immerso in acqua, si nutre del chicco per generare una nuova pianta che, in 4 mesi, produrrà 1000 chicchi di riso.

La gemma è l'embrione del chicco di riso da cui si sviluppa il germoglio che darà vita alla nuova pianta; è una parte piccolissima, solo il 2% del chicco, in cui si trovano i componenti più utili ed importanti per la nuova pianta, ma anche per chi la assume quotidianamente: vitamine, proteine e grassi di origine vegetale, carboidrati, fibre e sali minerali quali ferro e magnesio.

La gemma di Black è nera perché nero è il chicco di riso che ne dà origine.

Il nome Black è stato scelto perché riporta alle caratteristiche del suo riso, quello di una varietà nera accuratamente selezionata dalla famiglia Rondolino per le sue eccezionali caratteristiche.

I Risi Neri sono varietà antichissime, coltivate in Cina già migliaia di anni fa e destinate principalmente all'imperatore, si credeva infatti che apportassero benefici salutistici e di longevità.

Nel 1992 il Servizio di Nutrizione Giapponese ha definito le caratteristiche dei "functional food" ed il riso nero è stato il primo prodotto riconosciuto: al suo interno sono infatti presenti molecole aventi attività positive sulla salute, come gli antociani, dotati di una spiccata attività antiossidante, vitamine, fibre e minerali.

Black è un concentrato naturale di tutti i valori nutrizionali più preziosi del chicco di riso nero; viene semplicemente estratto dal riso senza subire ulteriori processi per ottenere un valido alleato per l'organismo: il primo multinutriente naturale.

---

La gemma del riso nero risulta particolarmente adatta per la dieta dello sportivo perché favorisce la crescita ed il mantenimento della massa muscolare e riduce la sensazione di stanchezza ed affaticamento aiutando così a migliorare le performance grazie all'alto contenuto di vitamine, proteine e grassi di origine vegetale, ferro, magnesio e vitamina B1 che favoriscono il ripristino delle energie ed aumentano la concentrazione.

Black, unita ad una dieta sana e variata, è una fonte naturale di fibra, utile a facilitare una normale funzione digerente ed un miglioramento del transito intestinale.

Black è ricca di zinco, vitamina E ed antociani, sostanze indispensabili per contribuire alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo e di acido linoleico, utile per la buona funzionalità dei tessuti, per lo sviluppo cerebrale e per favorire un normale livello di colesterolo.

Black è suggerita dai nutrizionisti per le sue spiccate qualità antiossidanti, portatrici di benefici per la salute e di longevità.

---

I motivi per cui scegliere di inserire la gemma di riso nella propria dieta sono molteplici:

· **Un nuovo stile di vita sano e naturale:**

Le caratteristiche nutrizionali della gemma la rendono adatta ad ogni età in relazione al suo dispendio energetico: dagli adolescenti in crescita che hanno bisogno di tante vitamine e sali minerali, agli adulti attivi che necessitano di proteine vegetali per affrontare i ritmi della giornata, fino agli anziani, sempre alla ricerca di qualcosa in più per contrastare lo stress ossidativo.

La dose consigliata per un adulto è di 12g pari a 3 o 4 cucchiaini al giorno.

Per sostituire tutti gli effetti benefici del quantitativo giornaliero consigliato di Black bisognerebbe mangiare quasi 40kg di riso nero al mese. (In Italia, si consumano in media 6kg di riso all'anno pro capite.)

· **Un nuovo sapore per i piatti:**

Il gusto della gemma di riso nero ben si adatta ad ogni piatto perché non ne copre il sapore ma ne esalta la sapidità. Black si può gustare in purezza, a cucchiaini, nello yogurt, o per arricchire i primi piatti, le insalate, la carne ed il pesce. È inoltre adatta per la panificazione e perfetta per le impanature celiache essendo naturalmente gluten free.

---

Black è venduta in lattina pressurizzata nel formato da 150g nel canale farmaceutico e online, sul sito **blackgemma.it**

---

*"Il futuro, come mi insegnano i miei figli, è nel functional food".*

**Piero Rondolino**

---