

RISONELLA, ARROZ CON MUCHA IMAGINACIÓN Y SABOR

Un novedoso emprendimiento que presenta diversas alternativas alimenticias con base en harina de arroz, se encuentra en plena operación en Ibagué, a cargo de la familia Gonella heredera de una tradición arrocerca de más de 60 años.

Se trata de Risonella, la marca que encierra la empresa dedicada a la comercialización de productos como bebidas, horneados y postres y que es hoy el nuevo foco de negocio de 3 mujeres, hijas de Ángel Gonella Albarello, uno de los inmigrantes italianos que se dedicaron desde 1952 al cultivo del arroz en la capital del Tolima y quien además montó el molino Santa Clara.

El nombre de Risonella, es un compuesto de riso, que significa arroz en italiano y nella la parte final del apellido de don Ángel, a quien se rinde homenaje con esta nueva empresa.

Risonella se abre paso con mucha imaginación y sabor, bajo la batuta de David Gonella Jiménez, un joven que no obstante haber estudiado cine en Bogotá, decidió asumir el reto de sus tías, quienes por situaciones propias del destino, quedaron al frente del conglomerado empresarial que fundó el señor Gonella Albarello.

Aunque la empresa cumplió dos años de consolidada, el proyecto data del 2010 cuando su hijo Armando Gonella Díaz, ya fallecido, preparaba masato de arroz y lo ofrecía gratuitamente en un improvisado puesto a orilla de la carretera contiguo al molino, con el fin de impulsar la venta de arroz blanco empaquetado.





Con los días, los que se animaban a probar el masato, pedían algo más como acompañante y fue lo que lo llevó a producir una mantecada con base en harina de arroz, que al tener éxito hizo que don Armando pensara en otras alternativas de bebidas con la misma materia prima, mezclándola con frutas como el maracuyá.

Tras su fallecimiento, sus hermanas se propusieron a no perder la iniciativa que con el correr de los años fue tomando fuerza, hasta lograr bajo Risonella entregar más de 20 productos alimenticios con base en harina de arroz. Los detalles de lo que hoy allí se puede adquirir, fueron entregados por David Gonella, a la revista ARROZ:

¿Qué detalles nos puede contar sobre esta novedosa propuesta alimenticia con base en harina de arroz?

En este momento en cuanto a bebidas tenemos las que llamamos arrozatas, son bebidas a base de arroz tipo malteadas que tienen la gran cualidad de ser libres de lácteos. Tenemos 9 sabores, el tradicional es con sabor arroz, tenemos avellana, chocolate, maracuyá, mango biche, piña, mora, naranja banano y guanábana, una textura espesa muy interesante, muy parecida a una malteada.

Adicional a las arrozatas tenemos masato, el tradicional de toda la vida en la zona, fermentado con clavos y naranja. Tenemos horchata que es la bebida que toman en Centro América, muy común en México y Guatemala.

De otro lado está el yogurt de mango, que es el único producto sin arroz, pero es para aprovechar la leche fresca que tenemos ya que nuestro slogan es "para ti, para mí, para todos". La idea es dar alternativas para quien no pueda comer gluten o tomar lácteos, pero también para el que si pueda.



De izquierda a derecha Clara Gonella Diaza, David Gonella Jimenez y Patricia Moreno





Cortesía Risonella



En cuanto a horneados, tenemos pionono completamente libre de gluten relleno de jalea de guayaba; tenemos angelinos que son ponquecitos 100% arroz; brownies tradicionales que son mezclas de harinas con chocolate y Muffins que son ponquecitos que sacamos con queso.

Nuestro producto estrella son las arepas de arroz con queso; muy apetecidas en la zona. Tenemos granola como acompañante para cualquiera de nuestras bebidas. El último producto en el mercado es un pan artesanal, que resulta de una alianza con una empresa de Ibagué que se llama Trigotti.

En postres tenemos arroz con leche de 6 sabores diferentes como yogurt griego, de arequipe con maní, de mocca, de mora y de uchuva, más el tradicional coco, uvas pasas y canela.

La idea hacia el futuro inmediato es aumentar la oferta, por lo que en el tintero están unas galletas y unos postres que se van a llamar "minolas", muy similar en su textura a los flanes, pero con la particularidad de no tener lácteos y ser basados en arroz y frutas. Ya tenemos el de guanábana, maracuyá y unos de curuba.

Risonella es una marca registrada que cuenta con toda la normatividad legal y que viene ampliando su infraestructura de producción, que cumple con la normatividad Invima. Su expansión también incluirá la puesta en el mercado del arroz blanco y otros puntos de venta en Ibagué.



Cortesía Risonella