

FUNCTIONAL *Rice*
LUGANO

**LUGANO
LEONARDO SRL**

**RICERCA
E
SVILUPPO**

Via Bertarino, 8 - 15057 TORTONA (AL)
Tel. : 0131.862.625 - Fax : 0131.861.960
www.lugano.it e-mail : info@lugano.it





Il riso nero è comparso nel panorama risicolo italiano alla fine degli anni '90



Le sue prime coltivazioni risalgono in Cina , dove veniva coltivato e selezionato ad uso esclusivo dell'imperatore in virtù delle sue caratteristiche



Le sue potenzialità benefiche sono ormai note e riconducibili principalmente al contenuto polifenolico legato al pericarpo del chicco pigmentato



Contenuto in fibra importante strumento di prevenzione contro obesità e diabete

Obiettivo di Ricerca *Green Deal*



Incremento di resistenza alle malattie, contro la principale patologia fungina a danno del riso *Pyricularia Oryzae* e conseguente minor impiego di fungicidi durante la coltivazione



Miglioria agronomica: abbiamo focalizzato l'attività di breeding sulla selezione di varietà in grado di mantenere un elevato standard qualitativo merceologico della granella, quindi uniformità di pigmento, potenziandone la produttività grazie alla realizzazione di programmi di incrocio finalizzati



INDACO

Nuova varietà di costituzione
Lugano Leonardo Srl

INDACO- INNOVAZIONE



COSTO PRODUZIONE ↓



MAGGIOR CAPACITA' PRODUTTIVA : 75/80 Qli Vs 60/65 Qli



MAGGIOR RESA IN SEMIGREGGIO :

Da 100 Kg di risone Indaco → 80 Kg di riso sbramato pronto al consumo
Vs varietà di riso nero storiche: da 100 Kg di risone → 70/72 Kg di riso sbramato



La sua particolarità permette di ottenere un prodotto uniformemente e delicatamente colorato, diversamente dal riso nero classicamente inteso in grado di attrarre la curiosità del consumatore



Tale prodotto possiede un'ottima digeribilità prestandosi alla realizzazione di:

- Risotti speciali
- Insalate di riso
- Colorati contorni



Riduzione del tempo di cottura pari a: 10 minuti

INDACO- INNOVAZIONE



Nuova varietà di
costituzione
Lugano Leonardo Srl

← Lavorazione parboiled

Tempo di cottura : 15 minuti

INDACO- INNOVAZIONE



← Lavorazione Semilavorato

Tempo di cottura:
12 minuti

Prodotto Innovativo
In termini di tempi di cottura e colore