

INTEGRALE NERONE , SALUTE RAPIDA IN 2 MINUTI

Il riso nero, coltivato in Cina da più di 1000 anni, e reso coltivabile in Italia, grazie a programmi di incrocio intraspecifico con varietà di riso italiane, mirati ad adattare la fotosensibilità di questa varietà originaria dell'Asia orientale alle nostre condizioni climatiche, grazie alle molecole funzionali presenti nel suo pericarpo, ha catturato attenzione e studi scientifici a carico del pigmento, caratterizzato da elevata presenza di antocianine, precisamente *cianidina-3-glucoside* e *peonidina-3-glucoside*, che compongono la frazione del suo pericarpo, composti capaci di reagire con gli ossidanti, quali l'ossigeno molecolare, ammortizzando i relativi danni cellulari, quindi a specifiche proprietà antiradicaliche ed antiossidanti. L'estratto antocianico è in grado di ridurre la formazione di ossido nitrico, produttore di radicali liberi e di prevenire le alterazioni a carico del DNA e dell'ossidazione delle lipoproteine a bassa intensità, le cosiddette LDL. Considerando i benefici che questo alimento apporta, la Lugano Leonardo Srl ha selezionato e brevettato *Nerone*, varietà di riso integrale aromatica, caratterizzata da pericarpo nero intenso, correlato ad una proporzionale aumentata capacità antiossidante, analizzata comparando i polifenoli totali al potere antiossidante. Questa tipologia di riso trova il suo massimo risalto nella preparazione di piatti salutistici, a cornice di proteine animali, quali pesce o carne, od anche di verdure stufate o alla piastra, previa bollitura dalla sua linea classica a 35 minuti di cottura, o utilizzando la sua versione parboiled, pronta in 15 minuti. Di attualità, è il prodotto a pronto utilizzo, che segue le attuali esigenze del consumatore, ed è costituito dal riso *Nerone Rapid* già cotto in *pouch*, ovvero in busta

flessibile di materiale plastico resistente, in grado di sopportare il processo di sterilizzazione legato alla cottura a vapore in autoclave. Sono sufficienti 2 minuti in padella con olio EVO o 2 minuti in Microonde per avere un riso pronto ad essere accompagnato a qualsivoglia condimento e degustato in tutta la sua naturale aromaticità.

La linea *Rapid Nerone* è disponibile presso i principali punti vendita GDO.

Il riso Nerone viene prodotto e distribuito in esclusiva, per i diversi Marchi Commerciali, dalla Cascina Belvedere di Bianzè, in provincia di Vercelli, sia come linea convenzionale che biologica.



Dott.ssa Martinotti Michela

Laureata in Scienze e Tecnologie Agrarie, presso Università Degli Studi di Milano. Corso di Perfezionamento in Nutrizione e Benessere presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari di Milano. Lavora per la Ditta Lugano Leonardo Srl di Tortona, al suo Distaccamento di Ricerca Applicata e Sviluppo, dove realizza attività di miglioramento genetico, tramite programmi di breeding classico e selezione varietale per caratteristiche agronomiche e nutrizionali, finalizzati alla realizzazione di risi funzionali.