Bio Food

Meracinque, carnaroli classico al femminile

di Sabrina de Feudis | 25 Maggio 2020

Meracinque è un'azienda giovane, tutta al femminile, cinque sorelle che hanno deciso di riunirsi per realizzare qualcosa che fosse realmente loro: produrre riso, il **Carnaroli Classico**, in una lingua di terra tra la Lombardia e il Veneto, a Roncoferraro in provincia di Mantova. Si tratta in realtà di "figlie d'arte", dato che il papà ha sempre lavorato nel campo agricolo, il riso è la sua passione e lo coltivava per conferirlo esternamente. Tre anni fa le tre sorelle più grandi hanno deciso di produrre riso e realizzare un brand che si differenziasse da tutti gli altri, nasce così **Meracinque**. Una squadra al femminile impegnata per proseguire lungo la strada solcata dal loro papà, un passaggio di consegne che si tramanda di padre in figlie. **Margherita** si occupa della comunicazione, **Benedetta** dello sviluppo del prodotto, poi c'è **Silvia** responsabile commerciale, Anna che è la commercialista e **Maria Vittoria** la più piccola di casa, che con i suoi 21 anni è la tuttofare dell'azienda.

Silvia, come mai avete deciso di non avere la certificazione biologica?

Il biologico ha molte zone d'ombra che a noi non piacciono, è sicuramente un trend importante nel food ma tra un po' di tempo i consumatori si renderanno conto della necessità di avere più trasparenza, già ora si avverte una maggiore consapevolezza da parte loro, sempre più attenti all'acquisto di prodotti che provengano da aziende sostenibili, a km0, che utilizzano tecniche di produzione controllate e controllabili. Noi lavoriamo in maniera seria, non parliamo per slogan e certificazioni, ogni nostro passaggio può essere verificato.

Mi parli della vostra tecnica di produzione e cosa vi distingue dagli altri?

Quando abbiamo deciso di produrre riso avevamo in mente di farlo in un modo unico e che ci distinguesse dagli altri. Facciamo **agricoltura 4.0**, ossia un'agricoltura di precisione, termine utilizzato per tutte quelle aziende che usano al proprio interno tecnologie che le rendono sostenibili. Effettuiamo controlli satellitari sulle nostre piante per conoscere il loro stato di salute, prima della concimazione e della semina procediamo con la mappatura attraverso uno scanner agricolo elettromagnetico, che ci permette di ottenere dati relativi alla composizione del terreno. La cosa complessa nel mondo dei cereali è quella di avere una produzione standard e attraverso queste tecnologie riusciamo ad averla. Siamo gli unici in Italia a produrre **Carnaroli Classico** con la tecnica del ***Micro-Natural***, ideata da un biologo giapponese nel 1982, utilizzando microorganismi effettivi, che hanno il compito di rafforzare il sistema immunitario della pianta, sono batteri naturali, uniti alla polvere di roccia micronizzata, che spargiamo sulle piante nella fase della spigatura, rendendole resistenti agli attacchi esterni con zero trattamenti chimici.

La vostra produzione consta di due prodotti: riso Carnaroli Classico e integrale, come mai?

Carnaroli Classico significa che seminiamo 100% Carnaroli e questo è certificato, abbiamo giustamente tanti controlli durante l'anno che lo attestano. Coltiviamo solo riso Carnaroli perché dalle indagini fatte sul terreno abbiamo scoperto che è argilloso e quindi perfetto per questa tipologia di riso.

Il vostro riso è destinato principalmente agli chef , in questi mesi di chiusura avete avuto un calo delle vendite?

Ovviamente si, a marzo e aprile abbiamo subito un calo visto che il nostro canale di riferimento è l'horeca, in questi mesi abbiamo cercato d'investire su altri canali che prima non presidiavamo come l'online, la vendita al dettaglio e la grande distribuzione.

Essere presente nella grande distribuzione non potrebbe omologare il vostro riso con gli altri?

In realtà no perché nell'ultimo periodo anche in alcune catene di supermercati è possibile trovare prodotti di nicchia, essendo aumentata l'attenzione dei consumatori verso i prodotti a km0 con tecniche di produzione certificate. Ci sono diversi supermercati interessati al nostro prodotto, siamo in fase di trattativa, il nostro riso piace e spero si possa giungere al più presto a una conclusione.