LUNEDÌ 3 GIUGNO 2019 21
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE
IL TELEGRAFO
QN

Cinque sorelle riuniscono la famiglia per coltivare il 'riso delle meraviglie'

«È l'unico Carnaroli micronaturale»

Cinque sorelle dai 20 ai 31 anni si sono ritrovate nell'azienda di famiglia per produrre Meracinque, un riso che rispetta i principi dell'agricoltura 4.0

Giuliano Molossi
VILLAFRANCA (Verona)

UN RISO per cinque sorelle. Benedetta, Silvia, Margherita, Anna e Maria Vittoria Tovo, età compresa fra i 31 e i 20 anni, hanno studiato e sono andate in giro per il mondo. Poi un giorno sono tornate a casa, a Villafranca, nell'azienda di famiglia che da anni alleva bovini e coltiva cereali, e hanno deciso di mettersi insieme e unire le proprie forze e le proprie competenze con un obiettivo ben preciso: produrre il miglior Carnaroli di sempre. Lo hanno chiamato Meracinque. Il cinque non ha bisogno di spiegazioni, mentre «mera» sta per abbreviazione di meraviglia, e cioè qualcosa di sorprendente e straordinario, ma è anche il soprannome usato dalle sorelle fin da bambine per chiamarsi l'una con l'altra. Le cinque sorelle hanno messo il papà a fare il direttore tecnico delle coltivazioni, la mamma a occuparsi dei conti e loro si sono divise tutti gli altri compiti. Del 'riso delle meraviglie' abbiamo parlato con Silvia, 28 anni, che ha studiato nell'agri-food e che cura la parte commerciale.

Dove coltivate il riso?
«Nel mantovano, in località Roncoferraro, su un terreno di medio impasto franco argilloso, tipico di questa zona, che permette di ottenere una produzione di altissima qualità».

Con quali obbiettivi vi siete lanciate in questa avventura imprenditoriale?
«Sostanzialmente due. Il primo quello di fare un prodotto eccellente. Il secondo quello di investire in pratiche agricole innovative. Per coltivare e trasformare il nostro riso ci avvaliamo di tecnologie di ultima generazione».

Il riso delle cinque sorelle è diverso dagli altri?
«Noi diciamo che è unico, perché è l'unico Carnaroli micronaturale».

Cosa significa?
«Che tutta la produzione è esente da trattamenti con fungicidi. I terreni vengono concimati tramite microorganismi effettivi che rafforzano il sistema immunitario delle piante. Abbiamo l'esclusiva di questa tecnologia innovativa studiata da un agronomo giapponese e la utilizziamo con i droni».

Un esempio di agricoltura 4.0...
«Il nostro è il primo riso coltivato con i principi dell'agricoltura 4.0 con indubbi benefici, dalla maggiore efficienza dei processi produttivi alla maggiore sostenibilità ambientale, con la garanzia della tracciabilità di tutta la filiera. Un riso naturale senza trattamenti chimici che riesce comunque ad avere una qualità e una resa ottimale. Ecco, questo ci distingue molto da tutti gli altri produttori. Ma le differenze non finiscono qui».

A cosa si riferisce?
«Noi svolgiamo una serie di attività sui campi che in Italia non fa quasi nessuno. Noi abbiamo capito che per avere un prodotto eccellente, con una resa costante, bisogna avere una risaia omogenea. E per averla bisogna studiare bene tutte le caratteristiche del terreno, cosa che l'agricoltore medio non fa. Questo significa che ancora prima della concimazione e ancora prima della semina con una tecnica all'avanguardia noi andiamo a fare una scansione dei terreni che ci permette di ottenere le cosiddette mappe del suolo che ci indicano con precisione le caratteristiche della terra e così tutte le attività saranno tarate di conseguenza. In questo modo la semina e le concimazioni saranno personalizzate per ogni metro quadro».

TECNOLOGIA INNOVATIVA CON I Ddroni

Benedetta, Silvia, Margherita, Anna e Maria Vittoria Tovo nell'azienda di famiglia nel Veronese

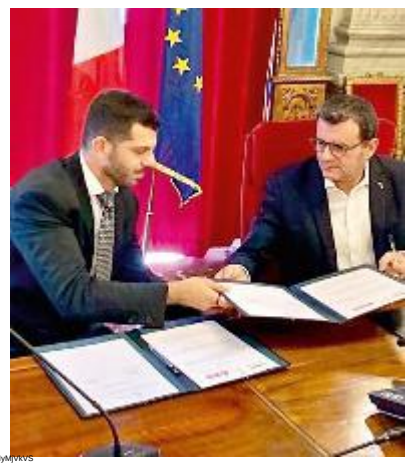
Quanti tipi di riso producete?
«Due. Il Carnaroli classico ottimo i per risotti e quello integrale, ideale per zuppe e insalate di riso».

A chi lo vendete?
«In Italia, nelle gastronomie, nelle enoteche, nei migliori ristoranti e nelle cucine di grandi chef che apprezzano molto quello che facciamo. Poi lo vendiamo online sul nostro sito www.meracinque.com».

Dove sarà fra cinque anni il riso delle cinque sorelle?
«In Europa. E se le cose andranno nel verso giusto, non sarà solo riso».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Plasmon punta sulle filiere agricole italiane



ROMA

Dagli omogeneizzati di carne di coniglio o vitello al latte del Trentino, dal riso ai biscotti solubili, «entro un anno il 90% dei prodotti Plasmon avranno ingredienti provenienti da filiere agricole italiane». Lo ha annunciato Felipe Della Negra (**a sinistra nella foto con il ministro Gian Marco Centinaio**), general manager di Plasmon-Kraft Heinz Italia nel sottoscrivere, al ministero delle Politiche agricole e alimentari, il Protocollo d'intesa tra Mipaaft e Plasmon finalizzato a valorizzare la sicurezza dei prodotti alimentari per l'infanzia. Il protocollo prevede il rafforzamento delle filiere alimentari italiane attraverso l'utilizzo di un 'bollo/marchio di riconoscibilità' a tutela della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari per l'infanzia, la promozione della corretta alimentazione e adozione della dieta mediterranea nei primi mille giorni di vita dei bambini e la diffusione di buone pratiche di filiera che possano valorizzare il Made in Italy. Il Mipaaft e Plasmon lavoreranno insieme all'ente di ricerca Crea per sviluppare tecnologie nel campo dell'agricoltura di precisione, della tracciabilità e della sicurezza alimentare.

VkVSIyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfTWVkaWE2ZmVlMzE2OmNDc5ZTk5YTk5ZDowZmE0ZmZmMzM5YjkxMmE4MjI4ZDc5ZmUxOTczZDA5OjI2OjAwIyMjVkVS