



AGRICOLTURA. Hanno tra i 20 e i 31 anni le cinque Tovo, che nel dicembre 2017 hanno fondato la nuova azienda

Meracinque, le sorelle del riso da Villafranca fino a Londra

«È un progetto che vogliamo far crescere, investendo sul marketing. Il nostro è un Carnaroli micronaturale, apprezzato da chef stellati»

Luca Fiorili

Cinque sorelle per un'azienda tutta a base di riso. «Meracinque», progetto di coltivazione e commercializzazione che è nato a Villafranca ma già conta su punti d'appoggio a Milano come a Londra, è infatti un'iniziativa che riesce a coniugare la vocazione familiare, che è tipica del settore primario scaligero e veneto, con un'imprenditorialità agraria tutta al femminile, e fatta tutta di giovanissime, della quale è certo difficile trovare manifestazioni simili.

Meracinque nasce da una presenza imprenditoriale già rilevante - si tratta dell'azienda villafranchese Borgo Libero, che si occupa di allevamenti zootecnici e della produzione dei cereali necessari al sostentamento degli animali - ma di fatto costituisce un'assoluta novità. A fare da ispiratrice la più grande delle cinque figlie dell'imprenditore Paolo Tovo, Benedetta, che ha 31 anni. «Io mi occupavo di moda, fra Milano, Parigi e Londra», racconta, «ma un paio di anni fa ho sentito una sorta di richiamo verso quelle che erano le mie origini». Ne ha parlato con la sorella Silvia, che ha 28 anni e lavorava nel settore dell'alimentazione, essendo anche

sommelier, a Londra, e poi ha subito coinvolto anche le altre sorelle.

Così è nata un'iniziativa che ha preso il nome dal soprannome con cui si chiamano fra loro le cinque giovani Tovo, «mera» sta per meraviglia, e che, pur avendo la propria sede centrale a Villafranca, si basa su coltivazioni poste nel Villafranchese come nel Mantovano.

«Trattandosi di un progetto che vogliamo far crescere passo dopo passo», raccontano le sorelle, «abbiamo deciso di far coltivare a riso campi che sono seguiti soprattutto da terzisti, allo scopo di evitare per il momento di dover affrontare investimenti strutturali». Il prodotto è un riso Carnaroli micronaturale, nella cui coltivazione vengono usati gli effluenti degli allevamenti, vengono utilizzati microrganismi che proteggono le piante dalle malattie. Per la commercializzazione è stato studiato un apposito brand e che viene venduto anche con kit pronti all'uso, che permettono, con una cottura veloce, di avere piatti di buona qualità.

Tutto questo viene portato avanti con un'azienda che è nata nel dicembre del 2017 ed è a conduzione decisamente familiare. Il papà, Paolo

Tovo, è il direttore tecnico delle coltivazioni e degli allevamenti, mamma Rita si occupa di amministrazione, Benedetta è la Business development & Product manager, Silvia è incaricata della parte commerciale e della logistica, Margherita, che ha 31 anni, ed Anna, 24, sono socie attive, mentre la sorella più giovane, la ventenne Maria Vittoria, nella compagine societaria ci sta entrando adesso.

Se questa iniziativa possa costituire un progetto imprenditoriale di successo o meno è per il momento impossibile dirlo. «Siamo praticamente appena partite, per cui è onestamente impossibile fornire dei dati economici», spiega Benedetta. La quale, però, sottolinea che «la scelta di produrre riso di qualità ha fatto sì che esso venga già usato da chef stellati veneti e trentini» e che «per il momento Meracinque sta investendo molto in marketing, allo scopo di farsi conoscere». •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Coltivato usando microrganismi dell'allevamento, è venduto anche in kit pronti a cottura veloce



► 10 ottobre 2018



Le sorelle Margherita (da sx), Benedetta, Silvia, Anna e Vittoria Tovo