



LA RIVOLUZIONE
MICRO-NATURAL®



Meracinque
è un buon riso perchè è buona
la terra di cui si nutre.



**LA RIVOLUZIONE
MICRO-NATURAL®**

**STORIA MERACINQUE
UN'AZIENDA FAMILIARE**
Meracinq's story: a family business
02

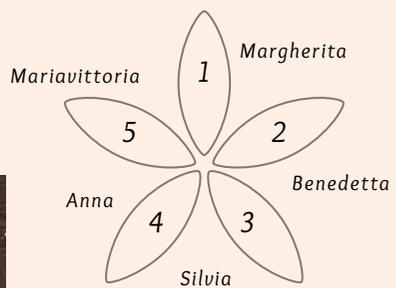
CARNAROLI: IL RE DEI RISI
Carnaroli rice: the king of rices
06

MISSION: IL MICRO-NATURAL®
Mission: the Micro-Natural® Revolution
08

**FASI PRODUTTIVE
DELLA COLTIVAZIONE**
Production phases
10

AGRICOLTURA 4.0
Smart Farming 4.0
12

**PRODOTTI / PRODUCTS:
PREMIUM 17
IL CARNAROLI 23**



Meracinque

Mera da Meraviglia:
un sentimento di grande
sorpresa suscitato da
qualcosa di straordinario.
Il nostro soprannome in
famiglia - da sempre.

Cinque: il numero più
energetico e dinamico.
Femminile, sempre in
movimento, indipendente
nella mente e nell'anima.

**5 sorelle, 5 donne,
1 storia legata alla loro terra.**



ENG MERA: from the Italian "meraviglia", WONDER: a feeling of great surprise created by something extraordinary. Our family nickname - since always. CINQUE: 5 the most dynamic and energetic of all the numbers. Feminine, always in motion, independent in mind and soul. 5 sisters, 5 women, 1 story connected to their homeland



Le sorelle Meracinque. / Meracinque sister.



Foto storiche di famiglia. / Old family photos.



Un'azienda familiare

*Meracinque è storia di cibo,
di una famiglia e della sua terra.
5 sorelle che dopo tanti anni si ritrovano
di nuovo insieme con lo stesso desiderio:
dare vita al **miglior Carnaroli mai fatto**.*

*Un riso unico, che rivoluzioni i metodi di
produzione e sia risorsa per tutto il territorio.
Meracinque nasce da questa storia.
Si nutre della ricchezza della terra
e la restituisce nel sapore di un chicco forte,
nel corpo e nell'anima.*

*È l'unico Carnaroli Micro-Natural®, il **primo coltivato
con i principi dell'internet farming 4.0**.
È riso della nostra campagna che si avvale
di biotecnologie sviluppate in Giappone.
È **cibo del mondo**. Rinnova l'antica cultura del riso
e la porta nel futuro dell'agricoltura sostenibile.*

Meracinque è cibo delle meraviglie.

ENG Meracinque is the story of a crop, a family, and its land. 5 sisters who, after many years apart, come together with the same wish: give life to the best Carnaroli rice ever made. A unique rice, which would both revolutionise production methods and would be a resource for the whole area. That's where Meracinque arises from. It grows into a generous soil and turns into a wholly flavoursome strong grain. The only Micro-Natural® Carnaroli rice, the first to be cultivated with smart agriculture principles. A rice from our lands which benefit from biotechnologies developed in Japan: a food of the world. It renews the traditional rice crop propelling it into a future sustainable agriculture. Meracinque is food of wonders.

IL CARNAROLI:

*Meracinque semina
unicamente semi
100% Carnaroli e non
sotto-varietà, per
questo il nostro riso
è denominato come
Carnaroli Classico.*

*Considerato il Re
dei risi da tutti gli
esperti del settore.*

ENG Meracinque only sows 100% Carnaroli seeds and not sub-varieties, that's why our rice is defined as "Carnaroli Classico". Considered the King of rices by all the experts.

"IL RE DEI RISI"

ITA Il riso Carnaroli è considerato il "Re dei Risi" per l'equilibrio perfetto tra l'amido contenuto all'interno e all'esterno del chicco che garantisce un'ottima cottura "al dente". Se il chicco è integro, l'amido verrà rilasciato gradualmente in cottura rendendo il riso più adatto per risotti e il preferito dagli chef.

Meracinque coltiva solo 100% Carnaroli Classico in purezza a Roncoferraro, in provincia di Mantova: una lingua di terra tra Veneto e Lombardia con un terreno franco-argilloso ideale per questo tipo di cereale. Unica in tutta Italia per le sue caratteristiche geo-fisiche. Il risultato è un chicco corposo e fragrante per un riso di eccellenza, riconosciuto da molti chef stellati.

ENG Carnaroli rice is considered the "King of Rices" for its perfect balance of inner and surface starch which guarantees a perfect "al dente bite". If the grain is intact, the starch will be released gradually during cooking, making it the most suitable rice for risotto and the chef's favorite.

Meracinque cultivates only 100% Classic Carnaroli in Roncoferraro, Mantua: a strip of land between Veneto and Lombardy with a clay-loamy soil ideal for this cereal. Unique in Italy for its geo-physical characteristics. The result is a full-bodied and fragrant grain, recognized by many star chefs.



"King of rices"

MISSION

Raccontare una storia di famiglia che combina tradizione e innovazione per garantire un riso di qualità assoluta.



ITA Raccontare una storia di famiglia che combina tradizione e innovazione per garantire un riso di qualità assoluta.

I valori del nostro brand sono:

- ◇ QUALITÀ SENZA COMPROMESSI
- ◇ MADE IN ITALY
- ◇ SOSTENIBILITÀ
- ◇ EMPOWERMENT FEMMINILE
- ◇ Micro-Natural®

ENG Telling a family story that combines tradition and innovation to guarantee top quality rice.

Our values are:

- ◇ QUALITY WITHOUT COMPROMISES;
- ◇ MADE IN ITALY;
- ◇ SUSTAINABILITY;
- ◇ FEMALE EMPOWERMENT
- ◇ Micro-Natural®.

MICRO-NATURAL®

Il nostro Carnaroli Classico è anche l'unico in Italia coltivato con il metodo Micro-Natural®, una tecnologia di ultima generazione sviluppata da un agronomo giapponese.



ITA Il nostro Carnaroli Classico è anche l'unico in Italia coltivato con il metodo Micro-Natural®, una tecnologia di ultima generazione sviluppata da un agronomo giapponese. Durante la delicata fase di spigatura, trattiamo la risaia con polvere di roccia micronizzata e **MICROORGANISMI NATURALI**: rendendo così le piante resistenti agli attacchi degli insetti e degli agenti patogeni. Obiettivo: arrivare a **ZERO TRATTAMENTI CHIMICI**.

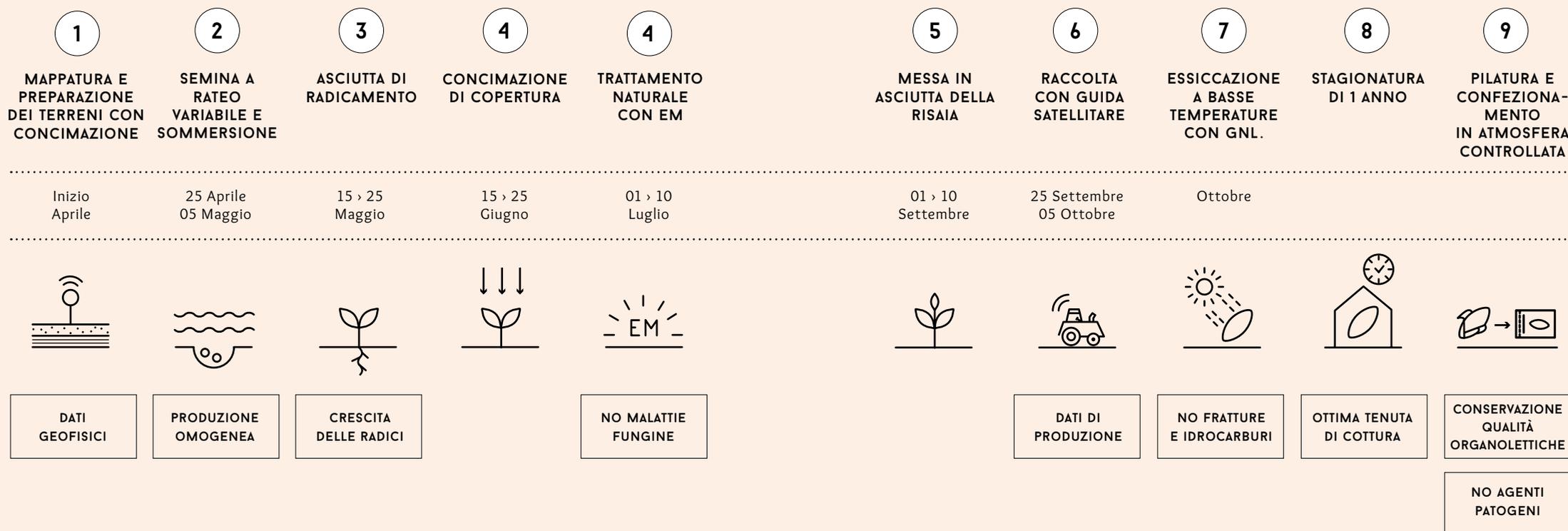
Per questo la nostra produzione è Micro-Natural®.

ENG Our Carnaroli is also the only one in Italy cultivated with the Micro-Natural® method, a latest generation technology developed by a Japanese agronomist. We treat the rice field with **MICRONIZED ROCK DUST and NATURAL MICROORGANISMS**. This natural treatment induces a **resistance in the plant against insects and pathogens**, thus protecting them from fungal diseases, allowing us **to avoid any chemical treatment**.

Thanks to these innovative treatments our production is Micro-Natural®.

LE FASI PRODUTTIVE DEL RISO MERACINQUE

PRODUCTION PHASES OF MERACINQUE RICE



- 1 Mappatura dei terreni con lo scanner elettromagnetico per acquisire dati chimico fisici per pianificare la concimazione e la semina.
- 2 Semina a rateo variabile e sommersione per ottenere una produzione omogenea.
- 3 Asciutta di radicamento per migliorare lo sviluppo delle radici e della nutrizione delle piante.
- 4 Concimazione di copertura e trattamento con microrganismi naturali che rafforzano le difese delle piante e prevengono le malattie fungine.
- 5 Messa in asciutta della risaia.

- 6 Raccolta con mietitrebbia a guida satellitare con raccolta dati di produzione.
- 7 Il terreno viene messo a riposo, il risone viene essiccato a bassa temperatura per evitare la fratturazione dei chicchi. Il combustibile usato è il GNL (Gas Naturale Liquefatto) per NON avere tracce di idrocarburi sul prodotto.
- 8 Stagionatura del risone per un anno per "ossificare" il chicco e avere un'eccellente tenuta in cottura.
- 9 Pilatura con macchinari di ultima generazione e confezionamento in atmosfera controllata (per la conservazione delle qualità organolettiche e igienico-sanitarie del prodotto).

- 1 Mapping of the soils with the electromagnetic scanner to acquire georeferenced chemical-physical data to rationalize fertilization and sowing.
- 2 Sow at variable rate and submersion to obtain a calibrated investment on soil fertility.
- 3 Dry rooting to improve root development and plant nutrition.
- 4 Fertilization with Natural Microorganism which strengthens plant defenses and prevents fungal diseases.
- 5 Drying of rice paddy.

- 6 The harvesting is done with a GPS harvester that allows us to map the production data (useful technique to manage production quality).
- 7 DRIED AT LOW TEMPERATURE: However cooked the rice grain remains whole, never doughy and contains no hydrocarbon residue, thanks to the low temperature of natural gas dryers (GNL).
- 8 MATURED OVER TIME: 12 months maturation allows the rice to assimilate the most precious nutritional elements.
- 9 The Rice is husked with technological machinery and packed in controlled atmosphere (to preserve the product at its best).

AGRICOLTURA 4.0

ITA — UN NUOVO APPROCCIO ALL'AGRICOLTURA PER LA SOCIETÀ DI DOMANI.

L'agricoltura 4.0 deriva dalla combinazione dell'agricoltura di precisione abbinata ai principi dell'Internet of Farming, basata sull'utilizzo armonico e interconnesso di molteplici tecnologie. I benefici sono molteplici, tra cui:

◊ **Maggior efficienza dei processi produttivi ed alta sostenibilità ambientale** grazie all'uso mirato (ed inferiore) di prodotti chimici.

◊ Le analisi incrociate di fattori ambientali, climatici e colturali permettono di stabilire il **corretto fabbisogno irriguo e nutritivo delle piante**.

◊ Grazie ai dati raccolti si ottengono informazioni accurate per **prevenire patologie, identificare infestanti e nutrire le piante** nel momento ideale.

◊ Si individua il **momento migliore per la raccolta**.

◊ Si garantisce una **tracciabilità** dell'intera filiera dal seme alla confezione.

In Italia solo l'**1% degli agricoltori** si affida a queste tecniche innovative che hanno come obiettivo principale quello di una **produzione sostenibile**.

ENG — A FIRST FROM SMART FARMING 4.0

Smart Farming 4.0 is the combination of precision farming and the principles of the Internet of Farming, based on the harmonious use of multiple technologies. The benefits are many, including:

◊ **Greater efficiency of production processes and high environmental sustainability** thanks to the targeted (and lower) use of chemicals.

◊ The cross analysis of environmental, climatic and cultural factors allows to establish **the correct irrigation and nutritional needs of the plants**.

◊ Thanks to the data collected is possible to **prevent diseases, identify weeds and feed the plants** at the ideal time.

◊ We identify **the best moment for the harvest**.

◊ We guarantee **traceability** of the entire supply chain from seed to packaging.

In Italy only **1% of farmers** rely on these innovative techniques with one main objective: a **sustainable production**.





Il nostro riso nasce per ottimi risotti. / *Our rice is the best ingredient for outstanding risottos.*

PRODOTTI

**LA NOSTRA GAMMA PRODOTTI
È PENSATA PER SODDISFARE
IL PALATO DEI GRANDI CHEF E
LE ESIGENZE DI UN CONSUMATORE
ATTENTO E SELETTIVO.**

GAMMA PRODOTTI

PREMIUM PACK

1. Riso Carnaroli / Carnaroli rice
2. Riso Carnaroli integrale / Brown rice

IL RISO CARNAROLI IN ATMOSFERA CONTROLLATA

3. Riso Carnaroli / Carnaroli rice
4. Riso Carnaroli integrale / Brown rice

ENG Our product range is studied to satisfy the palate of the great chefs and the needs of a careful and selective consumer.



PREMIUM PACK

LA GENUINITÀ DI UN PRODOTTO
 SI TRASFORMA NEL MIGLIORE REGALO:
 UNA CONFEZIONE-GIOIELLO PERFETTO
 PER CESTI NATALIZI,
 OCCASIONI SPECIALI, PER LE VETRINE
 DELLE MIGLIORI BOUTIQUE.



Semplice e trasparente, come noi. / Simple and transparent, like us.

SENZA GLUTINE	SENZA GLUTAMMATO E CONSERVANTI	COTTURA 16-18 MIN SEMILAVORATO	COTTURA 23-25 MIN INTEGRALE
GLUTEN FREE	WITHOUT GLUTAMATE AND PRESERVATIVES	COOKING 16-18 MIN SEMI-MILLED	COOKING 23-25 MIN BROWN

ENG The genuineness of a product turns into the best gift: a premium package perfect for Christmas hampers, special occasions and the windows of the best boutiques.

RISO CARNAROLI CLASSICO SEMILAVORATO

semi milled carnaroli rice



Cod. prodotto
MR7 (ITA) – MR11 (ENG)

Scadenza: 18 mesi / Pezzi per cartone: 11
Tempo di cottura: 16-18 min

Shelf life: 18 months / Pieces per carton: 11
Cooking time: 16-18 min

Cod prodotto
MR8 (ITA) – MR12 (ENG)

Scadenza: 18 mesi / Pezzi per cartone: 11
Tempo di cottura: 16-18 min

Shelf life: 18 months / Pieces per carton: 11
Cooking time: 16-18 min

RISO CARNAROLI CLASSICO INTEGRALE

brown carnaroli rice



Cod. prodotto
MR9 (ITA) – MR13 (ENG)

Scadenza: 18 mesi / Pezzi per cartone: 11
Tempo di cottura: 23-25 min

Shelf life: 18 months / Pieces per carton: 11
Cooking time: 23-25 min

Cod. prodotto
MR10 (ITA) – MR14 (ENG)

Scadenza: 18 mesi / Pezzi per cartone: 11
Tempo di cottura: 23-25 min

Shelf life: 18 months / Pieces per carton: 11
Cooking time: 23-25 min



IL RISO CARNAROLI
MICRO-NATURAL®

IL NOSTRO RISO RESPIRA
GRAZIE AL CONFEZIONAMENTO
IN ATMOSFERA CONTROLLATA.
PER LA RISTORAZIONE PROPONIAMO
CONFEZIONI DA 1 KG PER
GARANTIRE LA MASSIMA
FRESCHENZA AI NOSTRI CHEF.



Il nostro riso Carnaroli integrale. / Our Brown Carnaroli rice.

SENZA GLUTINE	SENZA GLUTAMMATO E CONSERVANTI	COTTURA 16-18 MIN SEMILAVORATO	COTTURA 23-25 MIN INTEGRALE
GLUTEN FREE	WITHOUT GLUTAMATE AND PRESERVATIVES	COOKING 16-18 MIN SEMI-MILLED	COOKING 23-25 MIN BROWN

**RISO CARNAROLI CLASSICO
SEMILAVORATO
IN ATMOSFERA CONTROLLATA**
semi milled carnaroli rice in controlled atmosphere



Cod. prodotto
MR6

Scadenza: 18 mesi / Pezzi per cartone: 8
Tempo di cottura: 16-18 min

Shelf life: 18 months / Pieces per carton: 8
Cooking time: 16-18 min

**RISO CARNAROLI CLASSICO
INTEGRALE
IN ATMOSFERA CONTROLLATA**
brown carnaroli rice in controlled atmosphere



Cod. prodotto
MR4

Scadenza: 18 mesi / Pezzi per cartone: 8
Tempo di cottura: 23-25 min

Shelf life: 18 months / Pieces per carton: 8
Cooking time: 23-25 min

MERACINQUE

SOC. AGR. BORGO
LIBERO SS,
via Nino Bixio 30,
Villafranca di Verona
37069 (VR), Italia.
T. +39 348 6624949
info@meracinqe.com

SERVIZIO CLIENTI
T. +39 348 6624949
info@meracinqe.com

Per qualsiasi domanda
riguardante la
DISTRIBUZIONE
scriveteci a:
sales@meracinqe.com

www.meracinqe.com

CREDITS

photography
Lenny Pellico

still-life photo
Cesare Ciresola

graphic project
Silvia Blazina

font Overlock,
by Dario M. Muhafara

font Baron Neue,
by Frank Hemmekam

April 2019





Scan this QR code
with your phone to
get into our world!

Find out more on
www.meracinqe.com
Contact us at
info@meracinqe.com

Meracinqe
is a healthy food because healthy
is the soil it grows in.