

Padova » Cronaca

05 GIUGNO 2019



La padovana Ez Lab assicura la tracciabilità dell'Asiago Fresco dop



ORA IN HOMEPAGE



Il prodotto d'eccellenza di una tradizione antica e l'innovazione frutto della ricerca di una startup: questi i due ingredienti del progetto che ha portato alla realizzazione del primo formaggio Asiago Fresco dop tracciato con la tecnologia blockchain, lanciato sul mercato nei giorni scorsi.

Una novità nata dall'incontro fra Caseificio San Rocco, società cooperativa agricola di Tezze sul Brenta (Vicenza), e EZ Lab, startup ospitata nell'incubatore dell'Università di Padova Galileo Visionary District.

Grazie ad Agriopendata, la piattaforma di EZ Lab per la tracciabilità agroalimentare basata su tecnologia blockchain, i consumatori che si recano nei punti vendita del Caseificio San Rocco, possono conoscere tutti i passaggi della filiera dall'allevamento al banco del negozio semplicemente avvicinando il proprio smartphone all'etichetta del prodotto e leggendo il QR code.

«Fortunatamente – è la riflessione di Massimo Morbiato, founder di EZ Lab – fra i consumatori sta crescendo la sensibilità e l'attenzione alla provenienza dei prodotti, come dimostrano tutte le più recenti ricerche sui mutamenti delle abitudini d'acquisto». —