



*ProAgri, tracciabile dal consumatore*

## La tecnologia blockchain che tutela il made in Italy

"Siamo orgogliosi di aver raggiunto uno dei più importanti obiettivi che ci eravamo preposti negli ultimi tempi, ossia che il nostro prodotto d'eccellenza, il Pomodoro di Pachino, tracciato blockchain, è ora disponibile sugli scaffali di Esselunga Milano". A dirlo, con un tono di soddisfazione, è Giovanni Iuvara amministratore della ProAgri Srl di Ispica (RG), il quale continua: "E' attraverso la tecnologia blockchain che tracciamo la filiera produttiva garantendo qualità, trasparenza e sicurezza alimentare. Quella avviata attraverso Esselunga è la nascita di un nuovo rapporto di interposta fiducia tra produttore e consumatore. Fondamentale il supporto di questa insegna della grande distribuzione, che ha accolto l'iniziativa con molto interesse".

"Tramite il QR code apposto sulla confezione e che può essere inquadrato dallo smartphone - ha proseguito Iuvara - si potrà accedere alla storia del prodotto, al territorio e a tutti i dati sull'origine del rinomato prodotto, simbolo del made in Italy, scoprendo i dettagli sulla sua sicurezza". "Tutto questo è stato reso possibile grazie alla



Giovanni Iuvara



piattaforma digitale AgriOpenData, sviluppata dalla PMI innovativa EZ LAB partner del Consorzio di tutela pomodoro di Pachino IGP dal 2020 - ha spiegato il manager - e tra le prime aziende ad avere applicato la blockchain con successo all'economia reale. L'azienda in questione detiene il know how per registrare in modo sicuro e condiviso tutte le informazioni della filiera, a tutela della contraffazione, garantendo sostenibilità ambientale e sociale. Il coordinamento del progetto, inoltre, è affidato a TechNrgy srl, partner della PMI padovana per la Sicilia". "Questo progetto - ha concluso l'esperto - si integra con l'utilizzo del packaging sostenibile, realizzato

in cartone e ricoperto con film PLA biodegradabile al 100%, ricavato dal mais. I nostri sforzi sono orientati al consumatore finale, affinché possa ottenere il massimo della qualità che garantiamo attraverso i nostri severi protocolli interni. Il grado Brix del nostro pomodoro è garantito alla stregua delle caratteristiche organolettiche complessive, l'elevata resistenza ai lunghi trasporti, l'omogeneità di confezionamento e la rapidità di distribuzione".

