

CON LE APP DELLA FILIERA BUON VINO NON MENTE

Uve non locali, tappi rimossi, cattive conservazioni: +40% i sequestri anti-frode quest'anno. Ecco i software per tracciare il prodotto dal campo alla bottiglia. Basta inquadrare l'etichetta

di Giulia Cimpanelli

Sietesicuri che il Prosecco di Valdobbiadene che state bevendo sia fatto con materie prime della zona denominata? «Purtroppo sono molte le cantine che usano uva non locale, che la fanno arrivare dall'estero e marchiano il vino come originario di una zona», dice Massimo Morbiato, fondatore di EZLab, azienda specializzata nel tracciamento delle filiere tramite blockchain. Nel settore vitivinicolo l'Ispettorato centrale repressione frodi nei primi otto mesi del 2018 — riferisce la Coldiretti — ha realizzato oltre 7 mila controlli, analizzato 2.113 campioni, riscontrato 944 irregolarità e operato 257 sequestri, per un valore di oltre 12,5 mi-

Il numero dei sequestri e il loro valore sono superiori del 40% al dato dell'intero 2017. Non è un caso che aziende e startup puntino sulla tecnologia per tracciare la filiera del vino, dal campo alla bottiglia.

Il prodotto di punta di EZLab è AgriOpenData, un'applicazione per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari e dei vini: «I nostri agronomi seguono la produzione dell'uva registrando tutti i trattamenti effettuati fino a quando viene consegnata alla cantina», racconta Morbiato.

Il codice parlante

Le informazioni vengono salvate su blockchain, un registro digitale immutabile, e vengono «trasferite» all'etichetta con la tecnologia QRcode. L'utente inquadra con lo smartphone e può leggere la storia del vino e dell'azienda che lo produce, l'origine geografica, le caratteristiche del terreno, le attività agronomiche, la bio-sostenibilità e quanta energia viene spesa per produrre quel vi-



no. «Con Turatti, azienda che produce macchinari per la trasformazione dei prodotti agroalimentari — aggiunge Morbiato — abbiamo presentato nel 2018 il un macchinario integrato con la blockchain per la certificazione della lavorazione delle materie prime nell'ambito della sicurezza alimentare». Anche le grandi aziende della consulenza stanno proponendo soluzioni specifiche ai loro clienti: EZLab ha sviluppato per EY la piattaforma Wine blockchain EY, che permette di costruire un registro pubblico immutabile collegato alla firma digitale del produttore, «mappando» ogni processo produttivo e assic-

ta e qualità del prodotto.

La certificazione

Dnv GL, tra i principali enti di certificazione a livello mondiale, ha fatto lo stesso con My Story, una soluzione basata sulla tecnologia blockchain per tracciare il vino dalla vite alla bottiglia. Si chiama Dioniso il sistema telematico per la certificazione e la tracciabilità digitale dei vini dop e ipp che consente di gestire online il patrimonio di Valoritalia, un ente certificatore italiano che ha tracciato circa 5 mila tipologie per 228 denominazioni.

Il progetto, realizzato in collaborazione con Cisco e Hitachi, comprende un motore di indicizzazione e ricerca semantica delle informazioni e gestione della documentazione e un modello per la dematerializzazione dei processi e supporto automatico alla creazione delle pratiche ispettive.

«I produttori vitivinicoli potranno così contare su un elevato grado di automazione dei processi di certifica-

zione — ha sottolineato il presidente di Valoritalia, Francesco Liantonio — con il vantaggio della tempestività e della certezza del dato informativo». La startup Wenda, invece, realizza un dispositivo IoT, in l'Internet degli oggetti, da applicare alle bottiglie per tutelarne nel tempo la qualità.

Basta «refilling»

Questo strumento registra la temperatura, l'angolo d'inclinazione e i raggi ultravioletti ai quali è sottoposta la bottiglia, parametri fondamentali per la giusta conservazione di un vino.

Una porzione superiore che copre il tappo impedisce azioni di «refilling»,

glia, combattendo la contraffazione.

Contro la contraffazione stanno lavorando Cisco, Hitachi. E la società EY che ha commissionato il registro «Wine blockchain»

Tutte soluzioni che portano vantaggi al cliente e alla cantina.

«Abbiamo deciso di certificare i nostri vini con la blockchain — commenta Alberto Trabucchi, titolare dell'azienda agricola Trabucchi d'Illasi — per fare un passo verso quello che speriamo diventi uno standard per il settore, così che il consumatore maturo e accetti solamente vini autentici. Neva della credibilità e della sostenibilità economica del mercato: se una bottiglia viene venduta a un prezzo troppo basso un motivo c'è va «denunciato». Con le etichette parlanti i vini fasulli dovrebbero scomparire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pit Spot Vodafone ei «miracoli» della Rete veloce



a cura di Aldo Grasso
pitspotcorriere@gmail.com
in collaborazione con
Massimo Scaglioni



Icasi possono essere i più bizzarri: non vi è mai venuta voglia di vedere una serie in streaming nel mezzo del nulla? O di suonare assieme a degli amici che vivono ai quattro capi del mondo? La distanza e il tempo erano limiti insormontabili, oggi con la tecnologia si sembra sfiorare l'ubiquità. Legandosi a un'innovazione di prodotto di particolare importanza (una rete sempre più veloce e performante), la nuova campagna Vodafone racconta un futuro che è già presente, grazie alla Giga Network. «Nel caso che la vostra ragazza voglia per forza vedere un film in una foresta...» suggerisce, con una certa ironia, la voce inconfondibile di Linus. «... o che la vostra band viva in quattro città diverse». Le occasioni della vita connessa in mobilità sono ormai così diverse da risultare imprevedibili: una partita della squadra del cuore vissuta con gli amici su un'automobile coperta di pioggia, grazie a un telefonino connesso. Oppure mettete «che vostra nonna vi rubi il visore per la realtà virtuale». Giga Spettacolo, Giga Band, Giga Passione, Giga Meraviglia, Giga Libertà: sono le nuove parole chiave. E sono queste occasioni, un po' strane ma possibili, che sostanziano la nuova campagna di Vodafone per annunciare il passaggio alla Giga Network 4.5G, la rete mobile sempre più veloce e «multitasking» (con un telefonino in mano possiamo fare sempre più cose, anche contemporaneamente). I dati sono chiari: in Europa come negli Stati Uniti il futuro è sempre più mobile, e legato a device personali. Perché — ecco il senso — certe situazioni sono strane, ma... «non capita, ma se capita!».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Metropolis

Le cellule galleggianti ti dicono se sei malato

Robot piccoli come una cellula e prodotti in serie. Al MIT li hanno chiamati Syncell, abbreviazione di «cellule sintetiche». Potrebbero essere usati per monitorare dall'interno oleodotti e gasdotti o diagnosticare malattie dall'interno del corpo, galleggiando nei flussi sanguigni. Si tratta di tasche circolari in grafene, in cui sono incorporate, tramite una sofisticata stampante a getto d'inchiostro, circuiti ed elettronica che possono raccogliere, registrare e generare dati. La produzione in serie è possibile grazie a un nuovo processo: l'autoperforazione, cioè la fratturazione controllata di sottili lastre di grafene tale da produrre tanti pezzi di



Grafene

Uno dei micro-robot del MIT, che si chiamano Syncell e galleggiano. Possono essere usati per monitorare oleodotti o diagnosticare malattie

forma e dimensioni uguali. Si ottengono così micro-bot, con dimensioni che vanno da quelle di un globulo rosso umano a 100 micrometri, cioè dieci volte più grandi. Sembrano cellule biologiche viventi, possono raccogliere informazioni sull'ambiente circostante e memorizzarle per il successivo recupero.

Batterie di carta

e flessibili, e possono Le batterie del futuro potrebbero essere di carta. Alla Binghamton University, negli Usa, hanno inventato un modello biodegradabile facile da produrre, a basso costo, flessibile ed efficiente. L'aumento

esponenziale dei rifiuti elettronici ha spinto gli scienziati a questa ricerca, il cui risultato è un ibrido tra carta e polimeri ingegnerizzati. La biobatteria ingloba infatti poliacidi e poliimidi sintetici che sono anche la chiave per conferire alla batteria proprietà degradanti. La batteria, infatti si dissolve naturalmente nell'acqua, senza introdurre microorganismi. Le strutture in carta e polimeri sono leggere e possono essere modificate a seconda della configurazione richiesta. Per ottenere maggiore potenza basta piegare la batteria o impilarne diverse.

Cristina Pellecchia

© RIPRODUZIONE RISERVATA