

Iscriviti al corso intensivo gratuito di digital marketing. Verona, 10 Giugno - 1 Luglio



Cerca qui...

Ecco il primo formaggio Asiago certificato con la blockchain

Pubblicato il 3 Giugno 2019 in [Economie](#), [Innovazione](#), [Padova](#), [Vicenza](#)

Basterà leggere con lo smartphone il QR code – il codice grafico in bianco e nero – stampato sull’etichetta, per ottenere tutte le informazioni sulla produzione di quella singola forma di **formaggio Asiago**. Dal latte dell’allevamento alla lavorazione in caseificio, e tutto questo senza possibilità di manomissione dei dati.



Un aiuto concreto contro la contraffazione alimentare di cui l’Asiago è tra le principali vittime. A garantire l’autenticità delle informazioni è la tecnologia blockchain, adottata dalla startup padovana **EZ Lab** e messa in pratica per la prima volta in produzione dal **Caseificio San Rocco** di Tezze sul Brenta (Vicenza).

Le prime forme “tracciate” via blockchain sono in produzione in questi giorni. E lo strumento che rende possibile mettere in cassaforte i dati del formaggio tipico dell’Altopiano è Agriopendata, la piattaforma di EZ Lab per la tracciabilità agroalimentare basata su tecnologia **blockchain**. Tutti i passaggi della filiera sono infatti codificati in un registro pubblico virtuale immodificabile, che può essere verificato da tutti gli stakeholder (consumatori compresi) in ogni momento.

«Siamo nati nel 1966 e ancor oggi le nostre 20 imprese aderenti raccolgono il latte in un raggio di 20 chilometri, un triangolo compreso fra le province di Padova, Vicenza e Treviso – spiega **Francesco Turco**, responsabile commerciale del Caseificio San Rocco -. Tutti i soci rispettano un rigido disciplinare in termini di qualità, sottoponendosi a controlli serrati e restrittivi e adottando un sistema di rintracciabilità di Filiera certificata UNI EN ISO 22005:2008 e DPT-035, a garanzia dell’origine e del controllo di tutto il sistema, dall’alimentazione degli animali fino alla stagionatura del formaggio. Ora ci siamo aperti anche alla sfida della certificazione blockchain, che rappresenta un elemento ulteriore di valorizzazione del nostro prodotto».

I casi di contraffazione ai danni dell’Asiago Fresco Dop sono all’ordine del giorno: le cronache riportano periodicamente le notizie di sequestri di ingenti quantitativi di formaggi prodotti fuori dai confini nazionali e spacciati per Asiago.

«Fortunatamente – riflette 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. Quella dei formaggi del Caseificio San Rocco è una storia straordinaria, fatta di passione e cura della qualità: una storia vera, non una “fake news” come quelle che accompagnano la commercializzazione di tanti prodotti proposti come made in Italy e magari realizzati con latte che arriva dalla Romania. Una storia che oggi, per la prima volta a livello mondiale, grazie alla tecnologia blockchain viene certificata e raccontata ai consumatori».

Il progetto è già oggetto di una tesi di laurea che vede impegnato il socio di Caseificio San Rocco Michele Meneghini – relatrice la professoressa Cecilia Rossignoli – laureando del Corso di Laurea Magistrale in Direzione Aziendale dell’Università degli Studi di Verona.

Niederstätter
FEEL FREE TO BUILD
11 giugno, ore 17.00. Infotalk Ministero & Niederstätter
Niederstätter Spa, Centro Clienti Treviso
Via degli Alpini 12, Santandré di Poavignano

I più letti

-  **Blocco del traffico fino a lunedì 25. A Padova bus e tram gratis di mattina**
-  **Elettroveneta acquisita dal colosso francese Sonepar**
-  **Blocco del traffico: a Vicenza il cambio cartelli “regala” un giorno di sanzioni**
-  **Pfas, la Regione allarga la mappa dei comuni inquinati**
-  **Tassa di sbarco a Venezia, ecco come funziona. In arrivo la Ztl per le auto**
-  **Medicina, Rizzuto rilancia: «Tre mesi di corsi per preparare test d’ingresso»**