



## TECNOLOGIA PER GARANTIRE QUALITÀ: L'ASIAGO FRESCO TRACCIATO SU BLOCKCHAIN

Tecnologia



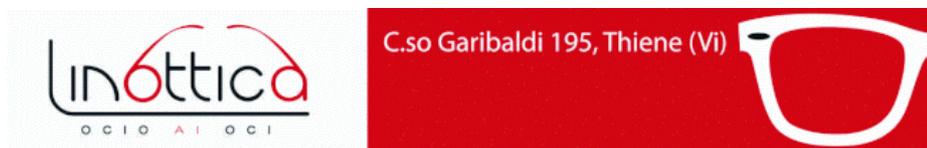
Inizia anche in Italia ad intravedersi l'enorme potenziale della **tecnologia blockchain** (ne avevamo parlato qui), e con piacere annotiamo che il primo formaggio Asiago Fresco DOP **tracciato** con questa **tecnologia** è vicentino: si tratta del formaggio **prodotto** dalla cooperativa agricola **Caseificio San Rocco Sca di Tezze sul Brenta**, che si è affidata alla startup padovana EZ Lab per tracciare la propria produzione attraverso questa **tecnologia** e rendere accessibili al consumatore tutti i passaggi della **filiera**, dall'allevamento allo scaffale del supermercato.

Ma di che cosa si tratta concretamente? 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. Attraverso la **blockchain**, la **tecnologia** più sicura oggi disponibile sul mercato, nata come strumento al servizio dei Bitcoin e oggi oggetto di applicazione in diversi campi, tutti i passaggi della **filiera** sono infatti

codificati in un registro pubblico virtuale immodificabile, che può essere verificato da tutti gli stakeholder in ogni momento.



Una novità nata dall'incontro fra **Caseificio** San Rocco, società cooperativa agricola di Tezze sul Brenta, ed EZ Lab, startup ospitata nell'incubatore dell'Università di Padova Galileo Visionary Distict. Due realtà che hanno in comune un lungo elenco di riconoscimenti, anche a livello internazionale, nei rispettivi settori: se l'Asiago Fresco Dop del **Caseificio** San Rocco nel 2017 è arrivato sul secondo gradino del podio al prestigiosissimo Word Cheese Award, EZ Lab nello stesso anno è risultata l'unica realtà italiana selezionata dal californiano Thrive, incubatore di riferimento a livello mondiale nel settore dell'Agrifood.



“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** – 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**”. **Tecnologia** che permette anche di combattere il triste fenomeno della contraffazione, che danneggia un **prodotto** d'eccellenza come l'Asiago Fresco Dop.



Fonte: Google News – Novità Tecnologia site-ecovicentino.it