

<https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osservazioni/italia/trend/2021/06/10/news/blockchain-tracciamento-olio-alce-nero-305369517/>

MENU | CERCA

la Repubblica

ABBONATI | QUOTIDIANO | ACCEDI

Economia **A&F** Osserva Italia

HOME | LE STORIE | I TREND | STILI DI VITA | I MERCATI | EVENTI | ARCHIVIO

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri, persone, fatti e storie

CONTENUTO PER GLI ABBONATI

f t in e p

Così la blockchain garantisce trasparenza nel tracciamento dell'olio

di Luigi dell'Olio



L'iniziativa di Alce Nero con i produttori del biologico Dop Terra di Bari Bitonto

10 GIUGNO 2021 2 MINUTI DI LETTURA

Scansionando con lo smartphone il Qr code impresso sul collarino di ciascuna bottiglia è possibile apprendere tutte le informazioni certificate sulla storia del prodotto acquistato: dal territorio in cui è stato coltivato alle tecniche utilizzate, con riferimento a ogni singolo produttore e lavoratore, dalla manodopera nei campi alle fasi di trasformazione e confezionamento. Si può così essere certi che si tratta di un olio 100% italiano e biologico, un prodotto dop di sicura provenienza e di alta qualità, un prodotto che è garanzia di legalità e trasparenza.

È il succo dell'iniziativa lanciata da Alce Nero, che ha scelto come progetto pilota un lotto di olio extra vergine di oliva biologico Dop Terra di Bari Bitonto. Quindi, una volta effettuato l'acquisto sul canale online della società bolognese, il consumatore può avviare il processo di verifica.

Cuore tecnologico. Per raggiungere il risultato viene applicata una tecnologia altamente innovativa come la blockchain a un settore che è l'emblema della tradizione come l'agricoltura, la cui filiera costituisce la prima componente del Pil italiano. "La tecnologia dei blocchi consente di registrare tutte le informazioni che riguardano ciascuna fase della catena produttiva. Attraverso una rete condivisa, accessibile ma non modificabile, ogni passaggio viene verificato e certificato", spiega Massimo Monti, amministratore di Alce Nero.

Le caratteristiche del prodotto. Il Dop Terra di Bari Bitonto non è soggetto a trattamenti chimici: gli unici concimi usati sono di origine organica, evitando così di impoverire il suolo e di inquinare le falde acquifere. Entro massimo 48 ore dalla raccolta, le olive sono trasformate in olio. La lavorazione avviene a freddo, al fine di preservare il gusto, gli odori ed i sapori tipici delle olive. Dopo l'estrazione, l'olio viene stoccato in serbatoi di acciaio ben chiusi e posti in ambienti lontani da fonti di luce e calore, così da garantire nel tempo la stabilità delle proprietà organolettiche e nutrizionali.

Le aziende coinvolte. La soluzione It è stata messa a punto in collaborazione con l'azienda EZ Lab Blockchain Solutions, specializzata in soluzioni digitali avanzate per il settore smart agri-food. Mentre gli altri player intervenuti nel progetto sono Finoliva (che controlla e lavora il prodotto conferito dai soci di Italia olivicola e fa capo al gruppo Alce Nero) e il Biodistretto delle Lame, al quale aderiscono migliaia di produttori e frantoi del Nord-barese.

"Non so se i consumatori oggi sono sempre in grado di riconoscere la vera sostenibilità da quella di facciata - ha commentato Benedetto Fracchiolla, presidente del Biodistretto -. Di certo c'è che la strada obbliga per aumentare la consapevolezza è fare informazione. Con questa iniziativa aiutiamo a ricostruire la storia dell'olio che si sta per consumare, il vissuto dietro il singolo prodotto. Il rispetto dell'ambiente e del territorio sono fondamentali per diffondere un modo di sviluppo economico inclusivo".