Quotidiano - Dir. Resp.: Pierluigi Magnaschi Tiratura: 20317 Diffusione: 17300 Lettori: 73000 (0006901)



LA NOVITÀ ARRIVA DAL CILENTO GRAZIE ALLA START-UP AUTHENTICO

Yogurt a chilometri zero. Lo dice il Qr-code

L'adozione della blockchain ha l'obiettivo di certificare la filiera chiusa

DI FILIPPO MERLI

Prendete lo yogurt. Scannerizzate il Qr-code presente sul vasetto e osservate: l'intero processo produttivo, dall'allevamento al confezionamento, comparirà sul vostro smartphone. Potere della tecnologia e dell'innovazione introdotta nel Cilento, nella Campania meridionale, dall'azienda agricola San Salvatore e dalla start-up Authentico, che promuove il made in Italy nel mondo.

La certificazione, che risponde a una richiesta crescente di trasparenza, è un modo per raccontare l'innovativo processo produttivo della filiera chiusa che caratterizza tutti i prodotti marchiati San Salvatore e per differenziarsi sul mercato, offrendo ai consumatori il valore aggiunto della trasparenza. Tutto comincia dai foraggi per le 750 bufale in gran parte coltivati su terreni di proprietà, passando per il latte che entro massimo 24 ore viene trasformato in yogurt con la sola aggiunta di fermenti lattici, confetture di produzione locale o preparati a base di frutta o in cremosi, tramite la miscelazione con panna, vaniglia, cacao e caffè.

«Il nostro obiettivo è certificare la filiera chiusa», ha spiegato in una nota il ceo della Dispensa di San Salvatore, Antonello Ricco. «In un solo vasetto abbiamo racchiuso tutta la bontà delle materie prime prodotte da noi a chilometro zero, ma stiamo lavorando anche ad altri progetti che rappresentano il perfetto connubio tra artigianalità e tecnologie industriali all'avanguardia. L'adozione della blockchain è nella direzione di offrire ai nostri clienti la massima trasparenza sulla filiera chiusa e il vero chilometro zero». Poi c'è il fattore ambientale. «I nostri vasetti sono in vetro e in terracotta e sono totalmente riciclabili e riutilizzabili. La vera sostenibilità parte dal riutilizzo».

«La certificazione in blockchain dello yogurt apre nuovi scenari nel mondo lattiero-caseario su cui gli italiani chiedono sempre maggiore trasparenza», ha sottolineato il ceo di Authentico ed esperto di blockchain, Pino Coletti. «Questi prodotti meritano di essere raccontati in un modo innovativo e vanno protetti dalle imitazioni. Grazie alla tracciabilità di filiera in blockchain guadagneranno un posizionamento a valore che spetta alle grandi eccellenze italiane».

Lo yogurt è tra i prodotti preferiti dagli italiani con un consumo pro-capite di circa 6 chilogrammi l'anno, tanto che entro il 2025 si prevede che supererà le 43 milioni di tonnellate vendute contro le 35 del 2021.

Riproduzione riservata

