

Tecnologia e sicurezza alimentare

I primi furono quelli di Foodchain

Lomazzo

La startup è nata a **ComoNext** Ora ha commesse in tutto il mondo

La tecnologia Blockchain, solitamente, viene associata solo alle criptovalute ma in realtà consente di operare nei campi più svariati. Ad esempio nel cibo. È il caso della startup Foodchain, sede legale a **ComoNext**, il polo tecnologico di Lomazzo, un'eccellenza in fatto di innovazione. Di Foodchain, la prima al mondo ad applicare al cibo questa tecnologia legata alla rete, ci parla il suo amministratore delegato **Marco Vitale**, 39 anni di San Fermo, studi alla Magistri, una laurea al Politecnico in ingegneria meccanica. «Siamo stati i primi al mondo ad applicarla al cibo - dice - In questo campo non esistono brevetti ma il database ha traccia delle nostre transazioni e se avessi detto una bugia sarei

smascherato in fretta». A spingere Vitale su questa strada è stata la passione. «Sono sempre stato appassionato di elettronica - spiega - Ho cominciato a guardare alla Blockchain nel 2012 ma all'inizio era associata solo ai Bitcoin. Studiando abbiamo capito che si poteva applicare ad altro». Vitale dedica sei anni alla ricerca e allo sviluppo "puri" e realizza progetti pilota. Sei anni di lavoro gratuito ma che oggi, dopo tante "lacrime e sangue", cominciano a dare frutto. «Stiamo emettendo in questi giorni le prime fatture. A Singapore, poi, un'agenzia governativa ci ha chiesto di aprire una sede e siamo stati chiamati in California nella Silicon Valley e all'ambasciata italiana a Berlino». La storia nasce su un forum. «Con i miei soci, di Torino, ci siamo conosciuti su un forum di Bitcoin - prosegue - Abbiamo cominciato a collaborare mantenendo ognuno la propria società e lavorando insieme a progetti comuni. Nel 2016, poi,

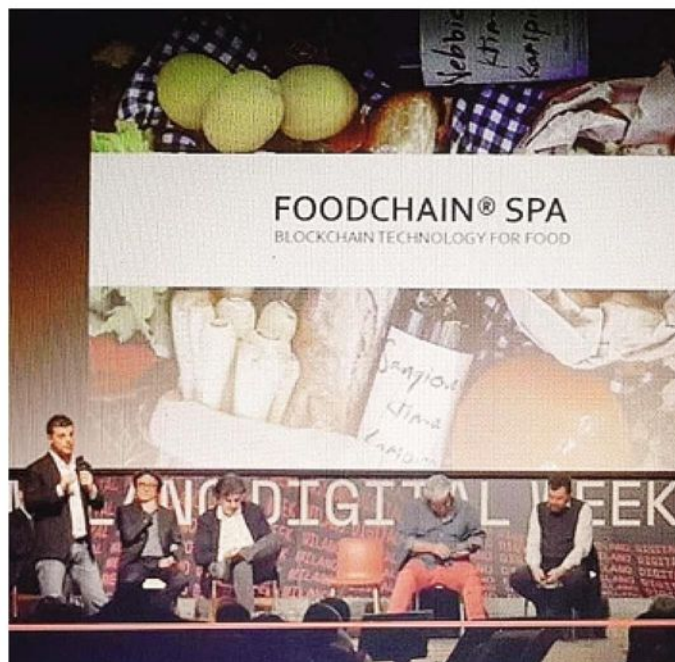
abbiamo deciso di fondare Foodchain. La sede legale è a Lomazzo e abbiamo un ufficio anche a Torino, all'incubatore i3p, nel campus del Politecnico». Oggi a Foodchain lavorano in dieci, uomini, tra collaboratori, dipendenti e soci.

Ma come funziona? Il contadino "Piero" vuol far sapere ai suoi clienti che i pomodori da lui coltivati sono davvero biologici e che non utilizza concimi chimici, coloranti o additivi conservanti? Piero va nel suo campo, dal suo cellulare trasmette le prime informazioni al database, poi arriva un drone che scatta anche foto, poi arriva il camion che ritira i pomodori. Se il camion si fermasse e scaricasse i pomodori di Piero e portasse poi al mercato altri pomodori, lo scambio sarebbe subito scoperto. Le registrazioni avvengono indipendentemente e riguardano sia la fase di produzione sia di distribuzione. Il cliente quando sta per comprare i pomodori di Piero, attraverso un QrCode,

potrà vedere dal cellulare la storia dei pomodori e a quel punto deciderà se vale la pena comprarli o meno. «Questa tecnologia consente la tracciabilità e non c'è possibilità di inganno perché le informazioni non possono essere alterate - sottolinea Vitale - Il cliente potrà vedere di tutto, report di laboratorio, analisi, documenti, foto, video. L'obiettivo finale è la trasparenza per portare il consumatore a scegliere in modo consapevole quello che sta acquistando e capire il motivo del prezzo».

Alimentari, bevande, commercio all'ingrosso e al dettaglio, le applicazioni sono tantissime. I diamanti "insanguinati" o la borsetta con l'etichetta Made in Italy che però è fatta in Cina, sarebbero subito smascherati. Un altro motivo ha spinto verso il cibo. «Abbiamo capito che con Expo avremmo avuto un palcoscenico incredibile».

C. Dot.



Marco Vitale, a sinistra, amministratore delegato di Foodchain



Peso:31%