

# 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%